merklich verändern ließ. Mit Alaun vorbereitetes Tuch erhielt mit dieser Brühe eine vortreffliche hohe citronengelbe Farbe. — In Carolina, dem Vaterlande dieses Strauches, sollen, den Berichten der Reisenden zufolge, die Einwohner aus seinen jungen Zweigen und Blättern, durch die Maceration, eine Art einer schlechtern Sorte Indigo bereiten, woher auch der Name Bastardindigo entstanden ist. Hr. Suckow stellte auch hierüber Versuche an, war aber nicht so glücklich, etwas von einer dergleichen Farbe zu entdecken; und Hr. Damburney 4) wurde, weil die Blätter durch die Maceration einen unerträglichen Gestank von sich gaben, abgehalten genaue Versuche damit anzustellen. Es steht zu hoffen, daß es sich allerdings der Mühe lohnen würde, bey einem mehr ausgebreiteten Anbau dieses Gewächses, dergleichen Versuche mit aller Sorgfalt und Genauigkeit zu wiederholen und zu vervielfältigen, um die zweckmäßige Benutzung desselben, als Farbematerials, gehörig zu bestimmen.

AMYGDALUS.

Mandelbaum.

Diese Gewächsgattung gehört in die 12. Klasse und in die 1. Ordnung; weil ihre Blumen 20 und mehr Staubfäden, aber nur einen Staubweg haben.

Als Gattungsmerkmahle hat man folgende Kennzeichen ausgehoben: Der Kelch ist einblättrig, röhrenförmig, zur Hälfte in 5 stumpfe Abschnitte gespalten, und fällt ab; die Abschnitte stehen von einander ab. Die Blumenkrone besteht aus 5 länglich-eyrunden, abgestumpften und ausgehöhlten Blumenblättern, die dem Kelche eingefügt sind. Die Staubgefäße bestehen aus 20 — 30 fadenförmigen aufrechten Staubfäden, die um die Hälfte kürzer als die Blumenkrone, dem Kelche eingefügt sind, und einfache Staubbeutel tragen. Das Pistill hat einen beynahe runden haarigen Fruchtknoten, einen einfachen, mit den Staubfäden gleich langen Griffel, an welchem die Narbe kopfförmig ist. Das Saamengehäus ist eine rundliche, haarige, große, der Länge nach mit einer Furche versehene Steinfrucht. Der Saame zeigt sich als eine eyrunde, zusammengedrückte, spitzige Nuß, die zu beyden Seiten der Länge nach mit hervorragenden Näthen, an ihrer ganzen Oberfläche mit netzförmigen Furchen

4) Versuche und Erfahrungen über die ächten und dauerhaften Farben. Leipz. 1793. 8. Seite 36.

und kleinen Löchern versehen ist. Beym Mandelbaume ist die Steinfrucht trocken, lederartig; beym Pfirschenbaume weich, gleich einer Beere.

Murray beschreibt 4 hierher gehörige Arten, Willdenow aber 6, indem er den weißblättrigen (Amygdalus incana) und den silberblättrigen Mandelbaum (A. orientalis) die man beyde bisher nur als Varietäten des gemeinen Mandelbaumes (A. communis) ansah, als eigene Hauptarten aufstellte. Sie sind alle in Europa ursprünglich Fremdlinge, die jedoch gegenwärtig größtentheils, als sehr gemeine Fruchtbäume, bey uns das Bürgerrecht erhalten haben, und beynahe als einheimisch betrachtet werden können. — In den vorigen Zeiten wurde unter dem generischen Namen Mandelbaum (Amygdalus) bloß der gemeine Mandelbaum mit den dazu gehörigen Arten begriffen, von den neuern Botanisten hingegen wird auch der Pfirsichbaum hierher gerechnet; wir werden daher jetzt beyde mit ihren vorzüglichsten Varietäten näher beschreiben müssen.

AMYGDALUS COMMUNIS, gemeiner Mandelbaum; oder Mandelbaum mit Blättern, an denen die untersten sägenartigen Einschnitte Drüsen haben, dessen Blumen fest aufsitzend sind, und zu zweyen stehen. (Amygdalus foliorum serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis.) — Man sehe im I. Band, die 15. Tafel.

Er heißt auch: Gemeine Mandel. — Lat. bey Haller Amygdalus foliis glabris, ovato-lanceolatis, serraturis imis dentibus & petiolis glandulosis; bey Miller Amygdalus foliis petiolatis serratis, petalis florum emarginatis; bey C. Bauhin Amygdalus sylvestris und sativa; bey Rauwolf Amygdalus sylvestris in sepibus Tripolitanis; sonst noch Amygdalus dulcis und amara. — Franz. Amandier; Amandelier. — Engl. Almond-tree. — Ital. Mandorlo; Mandola. — Holl. Amandelboom. — Dän. Mandeltrae. — Isländ. Mandeltrie. — Schwed. Mandelträd. — Span. Almendro. — Port. Amendoeira. — Russ. Mindalnoe derevo. — Poln. Migdalowedrzewo. — Böhm. Mandlowy strom. — Ungr. Mandola fa. — Tatar. Nogot. — Buchar. Badan. — Kalmuck. Oruk. — Häbr. Lus; Schake. — In Cairo Lauz. — Syr. Ahmugdala. — Sines. Him ho gin. — Cochinch. Han nhon.

Man hält das nördliche Afrika, besonders Mauritanien und die Gegend um Tripolis, Arabien, Syrien, die Inseln des egyptischen Meeres für das eigentliche Vaterland des Mandelbaumes; heut zu Tag aber findet man ihn auch auf Hügeln, an Zäunen in der Schweiz, in Friaul, Istrien, dem Litorale, in einigen Gegenden Oberungarns wild wachsend. Uebrigens wird dieser Baum in unsern Gärten häufig gezo-

gen; er blüht, je nachdem die Winterfröste mehr oder weniger anhalten, im März und April, bisweilen auch mit Ende Februars.

Die Römer erhielten diesen edeln Fruchtbaum zuerst aus Griechenland vorzüglich von der Insel Thasos im Archipelagus, unter dem Namen thasische und griechische Nüsse (Nuces græcæ). Theophrast und Hippokrates machen desselben schon Erwähnung, in Italien hingegen war er vor dem Zeitalter des Cato noch unbekannt. Von Italien aus verpflanzten ihn die Römer in ihre Colonien nach Frankreich, und zwar zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Provinz dem italienischen am nächsten kam. Von da verbreitete er sich, nebst den übrigen, ursprünglich aus Asien und Afrika abstammenden, edeln Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern, in ganz Frankreich, und kam nach und nach in die Schweiz, nach England, Holland und Deutschland: so daß er jetzt in den Weingegenden am Mayn- und Rheinstrome, besonders an der Bergstrasse in der Unterpfalz und um Speyer häufig angetroffen wird, und die Landleute aus diesen Gegenden ganze Wagen voll Mandeln in die benachbarten Orte zu Markte bringen können. Im nördlichen Deutschland ist er selten, eben nicht wegen Zärtlichkeit des Baumes, denn dieser hält auch ein rauheres Klima sehr gut aus, sondern weil seine frühzeitigen Blüthen von den Spätfrösten im Frühlinge unendlich leiden, und dadurch die Hoffnung der künftigen Früchte zerstört wird.

Der Mandelbaum hat einen schönen geraden Wuchs, und gelangt zu einer solchen ansehnlichen Höhe, daß ihm wenige Fruchtbäume hierin gleichkommen; selbst in unsern Gegenden, wo er doch Fremdling ist, erreicht er eine Höhe von 20 — 25 Fuß, und ungeachtet des rauhern ungewohnten Klimas, ein Alter, von 40 — 50 Jahren. In seiner Jugend hat er eine angenehme Form, die er aber bald, oft lange vorher, ehe er alt wird, verliert; denn er läßt gern einige seiner Zweige hängen, und, wenn man ihn nicht durchs Ausschneiden zu Hülfe kommt, so behält er keinen regelmäßigen Wachsthum; hingegen durch eine kluge Behandlung mit dem Messer kann er zu einer dichten Krone mit vielen Zweigen, die aber der schmalen Blätter wegen doch licht bleibt und keinen dunkeln Schatten giebt, gezogen werden. Die Triebe des Mandelbaumes sind meistens gerade, ziemlich lang, stark, rund, glatt, auf der Seite, wo sie von der Sonne beschienen werden, roth, auf der entgegengesetzten grün. Die Blätter kommen aus den Knospen über und unter den Blüthen hervor; sie stehen wechselsweise und steif auf ihren ziemlich dünnen, ungefähr einen Zoll langen Stielen an den Zweigen. Sie machen keine Runzeln, krümmen sich auf keine Weise, haben eine längliche Form, sind glatt, schmal, laufen an beyden Enden spitzig zu, und sind der Länge nach durch eine stark hervorstehende Rippe in zwey gleiche Hälften getheilt, aus welcher zu beyden Seiten in abwechselnder Ordnung schwache, wenig sichtbare Adern entspringen. Am Rande sind sie regelmäßig ganz fein sägeförmig ausgezackt, und

nahe am Stiele, auf den hintersten Zäckchen sitzen kleine Drüsen, desgleichen auch zwey oben auf dem Blattstiele. Sie haben eine hellgrüne Farbe; erhalten sich auch, bis es recht stark gefriert, an den Zweigen, und in sehr gelinden Wintern bleiben einige sogar, bis im Frühlinge wieder neue hervorkommen. Ihr Geschmack ist angenehm bitter. Unter der Achsel eines jeden Blattes zeigen sich 1 — 3, manchesmal auch 4 Knospen, deren einige Früchte, die andern aber bloß Holz tragen. Die Holzknospen sind kleiner, und nicht so rund, als die Fruchtknospen; beyde aber mit einer schuppigen Bedeckung bekleidet, an welcher die äußern Schuppen klein und gleichsam knorpelig, die innern aber groß, weiß und häutig gefunden werden. Die Holzknospen enthalten ferner Blätter, die vor ihrer Entwicklung zur Hälfte über einander gelegt sind, und mit den Seiten neben einander liegen. Von den Fruchtknospen enthält jede zwey Blumen. Die Blumen sind Zwitterblumen, und sie erscheinen unter allen Blüthen der Fruchtbäume am frühesten (die einzige Cornelkirsche, Cornus mascula ausgenommen); bisweilen öffnen sie sich schon in der ersten Hälfte des Hornungs, am spätesten im Anfange des Aprils, je nachdem sich nehmlich die Winter-Kälte früher oder später endiget. Kommen die Blüthen zu früh heraus, so leiden sie von den noch eintretenden Nachtfrösten ungemein viel, und lassen eine schlechte Ernte erwarten; brechen sie aber erst im März oder April auf, so trägt der Baum, auch bey uns, wenn nur sonst keine ungünstigen Nebenumstände eintreten, sehr viele Früchte. Uebrigens giebt der Mandelbaum in seiner Blüthe einen sehr schönen Anblick, und er ist, gleich im Anfang des Frühlings, eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, weil die Blumen an den Zweigen ziemlich dicht an einander, gleichsam in Aehren gedrängt, beysammen stehen; der Mandelbaum mit gefüllten Blumen nimmt sich, während seiner Blüthezeit, noch viel besser, als der mit einfachen Blumen, aus. Die einfachen Blumen, deren immer zwey und zwey, aber jede besonders auf einem sehr kurzen Stiele, aus einer Knospe herauskommen, haben einen einblättrigen, becherförmig ausgehöhlten, am Rande in 5 löffelförmige, concave, spitzig auslaufende Abschnitte getheilten Kelch, an dem die gegen die Sonne gekehrte Seite und die Enden der Ausschnitte roth sind; die innere Seite des Kelches ist schön gelb, und seine Abschnitte krümmen sich nach auswärts. Die 5 Blumenblätter sind an ihrer Basis spitzig, oben breiter, herzförmig ausgeschnitten, und kommen an Form mit den Rosenblättern etwas überein; sie sind mit ihrem spitzigen Ende am innern Rande des Kelches, zwischen den Winkeln, die die Abschnitte machen, befestiget. Die Größe derselben ist nach den Varietäten des Mandelbaumes verschieden; im Durchschnitte aber kann man annehmen, daß ihre Breite zwischen 4 — 6 Linien, und ihre Länge zwischen 6 — 8 Linien beträgt. Gleich beym ersten Ausbrechen der Blüthen sind die Blumenblätter von außen stark roth; nach und nach aber, bey der fernern Entwickelung derselben, verliert sich diese Farbe, sie werden heller, und zuletzt nur blaß röthlich; gegen den Kelch zu sind sie

immer ganz weiß, und sie werden durch eine Furche, der Länge nach, in zwey gleiche Hälften getheilt. Ihre 20 — 30 Staubfäden stehen an der innern gelben Wand, in der Röhre des Kelches, 4 — 5 beysammen, zwischen den Ausschnitten; sie sind ungleich lang, von 2 — 6 Linien, an ihrer Basis hochroth, daher auch der ganze Boden der Blume hochroth zu seyn scheint, am obern Ende weiß. Die Staubbeutel an den Enden der Staubfäden sind citronengelb, bestehen aus zwey olivenförmigen Kapseln, und enthalten, wie mikrospische Untersuchungen zeigen, einen sehr feinen eyförmigen Staub. Im Mittelpunkte der Basis der Blume befindet sich, das aus einem kegelförmigen, wolligen Fruchtknoten und einem walzenförmigen, 6 bis 8 Linien langen, mit einer gelben halbrunden Narbe versehenen Griffel, bestehende Pistill. In der Folge, wenn der Fruchtknoten größer geworden ist, und schon eine Frucht angesetzt hat, so löset sich der Kelch vom Blumenstiele, und fällt ab, weswegen er dann unten durchlöchert erscheinet.

Die Frucht wird bey ihrer fernern Ausbildung flach-eyförmig, am Stiele dicker, als am entgegengesetzten Ende; sie hat einen kurzen, am Zweige fest hängenden Stiel, und ist in der Mitte von beyden Seiten breit gedrückt. Von außen wird sie mit einer lederartigen, schmutzig dunkel grüngrauen Haut, die mit einer sehr feinen Wolle dicht besetzt ist, bekleidet, unter welcher ein, ungefähr eine Linie dickes, trocknes, hartes, bitteres und unangenehm schmeckendes Fleisch liegt; beydes zusammen bildet die äußere Schale. Unter dieser Schale zeigt sich dann ein holziger, braungelber Stein, der die nehmliche ovale Form, wie die ganze Frucht, hat, von beyden Seiten flach gedrückt, an einem Rande zugerundet, an dem andern mit einer hervorstehenden Kante oder Nath versehen ist, die der Länge nach von einem Ende zum andern reicht, und da, wo der Stiel eingefügt war, eine kleine Vertiefung hat. Diese Steinfrucht öffnet sich der Länge nach, wie der Verlauf der äußern Kante anzeigt, in zwey gleiche Theile, und nun sieht man, daß die Schalen, welche, nach der Varietät der Mandel, bald dicker, bald dünner, bald härter bald weicher sind, aus zwey sehr festen, parallellaufenden Tafeln bestehen, zwischen welchen sich eine Art Diploe, oder eine Schichte von lockerem holzigen Gewebe befindet; die innere Tafel ist glatt, glänzend, etwas dunkel braungelb, dicht, die äußere aber hin und wieder, ohne eine bestimmte Ordnung, mit Löchern versehen. In dieser harten holzigen Schale liegt nun der eigentliche eßbare Theil der Frucht, oder die Mandel, eingeschlossen. Sie ist mit einer gelbbraunen, staubigen Haut bekleidet, welche dicke, der Länge nach hinlaufende Fiebern hat, und besteht aus zwey gleich großen Lappen, in die sie sich, beym aufquellen von selbst spaltet, und aus dem an ihrem spitzigen Ende sich befindlichen Keime; sie ist ferner an Form flach eyrund, weiß von Farbe, ohne Geruch, und hat einen schleimig-öhligen, nach der Verschiedenheit der Varietät des

Mandelbaumes, bald süssen, bald bittern, in beyden Fällen aber nicht unangenehmen Geschmack.

Der gemeine Mandelbaum wird bey uns in allen Obstbaumschulen häufig gezogen, nicht so sehr seiner Früchte wegen, als vielmehr theils um Stämme zum Pfropfen und Okuliren anderer Obstsorten, insbesondere der Pfirschen zu erhalten, theils seiner schönen Blüthen wegen, die, wie wir gehört haben, schon sehr frühzeitig zum Vorschein kommen, und uns mit ihrem prächtigen Ansehen die Freuden des wiederkehrenden Frühlings laut ankündigen. Seine Schönheit ist jedoch oft von kurzer Dauer; denn fällt nach dem Ausbrechen der Blumen ein Frost ein, was zu dieser Jahreszeit nicht selten geschieht, so sind Blüthen und Früchte meistens immer verloren. — Die Fortpflanzung des Mandelbaumes kann durch das Stecken der Kerne, durch das Pfropfen Okuliren, Copuliren oder Absäugen geschehen. Das Verfahren beym Stecken der Kerne ist folgendes: Man wähle im Herbste vollkommen reife, frische Mandeln, von einer guten Sorte, die noch in ihrer Schale sind, aus, (die Krachmandeln werden hierzu am besten taugen) verwahre sie den Winter über in einem Gewölbe, Keller, oder anderm temperirten Orte, in einem irdenen Topfe unter feuchtem Sande, und lege sie im darauf folgenden Frühlinge, nachdem sie schon unter dem Sande zu keimen angefangen haben, etwa 3 oder 4 Zoll tief, in ein gutes lockeres Erdreich, so daß die Spitze auf die Seite zu stehen kommt; man begieße sie zuweilen bey trockenem Wetter, halte den Platz von allem Unkraut rein, und nehme sie vor kalten Frösten gehörig in Acht. Die Kerne gehen bald auf, besonders die Krachmandeln, weil die Feuchtigkeit in ihre dünne und lockere Schale leicht eindringen, und so das Keimen befördern kann. In zwey Jahren haben die auf diese Art gezogenen Bäumchen meistens schon eine solche Stärke, daß sie entweder veredelt, oder so, wie sie sind, versetzt und in kurzer Zeit groß gezogen werden können. Sie sind gar nicht zärtlich, wie folgende Thatsache beweiset: man hat nehmlich Kerne von einer guten Sorte, nebst ihrer grünen sowohl als harten Schale, schlechtweg in der Nähe einer Mauer im Herbste gepflanzt, wo sie nur vor den zu starken Nordwinden gesichert stunden, und sie sind schon im Frühlinge hervorgekommen; man ließ sie ohne eine kunstmäßige Behandlung aufwachsen, wie sie wollten, und erhielt schon im dritten Jahre Früchte [1]). Inzwischen so weiß man doch aus der Erfahrung, daß die von Kernern gezogenen Mandelbäume gern ausarten: so zwar, daß Mandeln von dem nehmlichen Baume, Bäume von verschiedenen Sorten geben können. Man ist daher bey diesem Verfahren seiner Sache nicht gewiß; denn wenn gleich die besten süßen Mandeln mit dünner Schale gesteckt werden, so erhält man öfters Bäume mit bittern, oder auch mit süssen, aber kleinen unansehnlichen Früchten und mit

1) Fränkische Sammlung. Nürnberg 1757. 8. 15. Stück, Seit. 276.

dicker Schale; manchmal aber sind sie wieder der Sorte, von der sie genommen wurden, ganz gleich. Dieses Abwechseln der Früchte ist auch ein offenbarer Beweis, daß die süssen und bittern Mandeln nicht zwey verschiedene Arten, wie Hr. Miller glaubte, sondern nur Varietäten einer und derselben Art sind. — Um daher der Güte der künftigen Frucht versichert zu seyn, und da noch überdies die Erzeugung der Mandelbäume aus den Kernern viel zu langweilig ist, so pflegt man die guten Sorten am besten durch das Pfropfen, Copuliren und besonders durch das Okuliren fortzupflanzen.

Man pfropft die Mandeln theils auf Kernstämme von ihrem Geschlechte, theils auf Pflaumen, besonders schwarze Damascener, theils auf Pfirschen und Aprikosenwildlinge. Das Veredeln auf Mandel- und Pfirschenwildlinge ist nicht sehr zu empfehlen, es wäre dann, daß der Mandelwildling auf demjenigen Platze stehen bleiben könnte, auf dem er aus dem Kerne gezogen worden ist; denn der Mandelbaum macht eine starke Pfahlwurzel, und folglich nur wenige Seitenwurzeln, wenn er daher versetzt, und ihm seine Pfahlwurzel genommen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde, er ist gegen starke Winde nicht gesichert, sondern muß wenigstens einen Pfahl, daran er gebunden wird, bekommen. Auch seine Ernährung, und die Schnelligkeit seines Wachsthumes leidet darunter, daher dieses Verfahren höchstens nur in einem lockern, warmen und trockenen Boden taugen wird. Bey einem feuchten Erdreiche verdienet das Veredeln auf Pflaumenstämme den Vorzug, weil diese dem Froste besser widerstehen, und überhaupt dauerhafter sind. Durch das Veredeln auf Aprikosenwildlinge erhält man zwar größere und schmackhaftere Mandeln, die Bäume aber sind zu zärtlich, sie bleiben schwächlich, empfindlich gegen Witterungswechsel, und werden nicht alt. — Das Okuliren geschieht ebenfalls am besten auf Pflaumenwildlinge, entweder um Johannis auf das treibende, oder im August auf das schlafende Auge. Man pflegt immer zwey oder drey Augen in einen Stamm einzuimpfen, damit wenn auch ein Auge verderben sollte, doch das zweyte oder dritte gut bleibt, und unsere Mühe belohnet. Im nächsten Frühlinge darauf, wenn die Augen treiben, kann man sie dann nach Belieben, entweder zu hochstämmigen, oder halbhohen Bäumen erziehen. Die gemeinste Art aber ist wohl die, daß man sie gleich in derjenigen Höhe am Wildlinge okulirt, in der man die Stämme künftig haben will. Die jungen Bäume müssen im Winter mit Stroh verbunden und gegen die Kälte geschützt werden; dieses hat in den zwey ersten Jahren auch mit den Mandelreisern zu geschehen. Im dritten Jahre pflegen sie gewöhnlich schon zu blühen und zu tragen, wenn anders die Stämme, die veredelt wurden, nicht gar zu schwach waren. Im zweyten Jahre nach dem Okuliren können die Mandelbäume sowohl im Herbste, als auch im Frühlinge versetzt, und auf den Platz gebracht werden, wo sie für die Zukunft zu bleiben haben. Am besten aber ist es doch das Versetzen der Mandelbäume, wenn sie in einen trockenen Boden kommen

sollen, im October, sobald die Blätter abzufallen anfangen, vorzunehmen; ist hingegen der Ort ihrer Bestimmung ein feuchtes Erdreich, so verdienet das Versetzen im Februar den Vorzug. Noch eine leichte und gute Methode, um gesunde und dauerhafte Mandelbäume zu ziehen, ist, daß man jungen Pflaumenbäumen die Kronäste machen läßt, und solche sodann erst an denselben okuliret.

Der Mandelbaum wächst schnell, und im zweyten Jahre trägt er schon Früchte; jedoch in Ansehung der Art seiner Frucht, kommt sehr viel auf den Boden und das Klima, in welchem er steht, an. Ist beydes sehr schlecht, so kann die süße veredelte Mandel in eine bittere, und die mit einer dünnen Schale, in eine hartschalige ausarten. Schon das Alter des Baumes verursacht, daß die Schale der Frucht härter und dicker wird, obschon man übrigens behaupten will, daß der Mandelbaum in seinem Alter viel lieber, als in seiner Jugend, Früchte tragen soll. — Er liebt vorzüglich einen leichten, lockern und tiefen Boden; ein starker und lehmiger Boden bekommt ihm am wenigsten. Sein Stand sey gegen Morgen oder Mittag, um freyen Sonnenschein zu haben, an Häusern, Mauern und andern Gebäuden, um gegen Nordwinde gesichert zu seyn. Das Versetzen, besonders wenn die Mutterstämme selbst Mandeln sind, verträgt er ebenfalls, wie wir schon gehört haben, nicht wohl; man verfährt daher am besten, wenn die Wildlinge gleich in demselben Boden und auf der nehmlichen Stelle, wo sie künftig zu bleiben haben, aus Saamen gezogen, und daselbst veredelt werden. Auf Zwetschen- und zwetschenartigen Pflaumenstämmen halten die Mandeln nicht lange Stand; sie wachsen wohl geschwind, und gedeihen auf etliche Jahre, stehen aber dann bald ab. Das Beschneiden hat der Mandelbaum nicht nothwendig, ja es schadet ihm vielmehr, weil er seine Früchte meistens an den jungen einjährigen und zweyjährigen Zweigen, die man daher schonen muß, ansetzet; nur in seiner ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schosse beyzeiten wegschneiden, weil sie die Fruchtbarkeit hindern, in der Folge aber darf er bloß von dürren Aesten und Reisern gereinigt werden. Endlich ist noch zu bemerken, daß der Mandelbaum, während seiner Blüthenzeit, keinesweges, weder durch Hacken, noch sonst beunruhiget und erschüttert werde, was seinen Blüthen und folglich auch seiner künftigen Fruchtbarkeit äußerst nachtheilig seyn würde. — Meistens pflegt man die Mandelbäume hochstämmig, oder als Zwerge mit Kronen selten als Spalier an Geländern zu ziehen; ohne Zweifel aber würden sie am Spalier am besten fortkommen, und die Früchte könnten dann einen Grad der Zeitigung erlangen, den sie sonst in unserm Klima in freyer Luft selten erhalten. Hr. Duhamel sah Lauberhütten von Mandelbäumen mit großer Frucht, die viele Früchte trugen, und im Frühlinge mit ihren großen Blumen ein ungemein schönes Ansehen hatten. Wir haben zwar auch große im Freyen stehende Mandelbäume, die in einer warmen sonnigen Lage und in einem

guten Boden häufig Früchte bringen; allein sie werden selten vollkommen reif, und sie sind gewöhnlich auch weniger schmackhaft, als die Mandeln aus wärmern Gegenden. Nur durch eine sehr gute, sorgfältig ausgewählte Behandlung wird man im Stande seyn, auch in einem rauhern Klima Mandeln zu erhalten, die reif genug sind, um sie eben so zu gebrauchen, wie die, welche wir aus den südlichen Ländern beziehen [2]).

Was die Benutzung der Theile des Mandelbaumes betrifft, so kann erstens sein Holz, das durchaus sehr hart, und bisweilen mit schönen Flecken und Adern durchzogen ist, zu eingelegten Arbeiten gebraucht werden; vormals machte man Tabaksdosen davon, die in einem sehr hohen Werthe stunden. — Zweytens läßt sich das Gummi, das aus dem Mandelbaume und auch selbst aus der äußersten häutigen Schale der Früchte ausfließt, wie arabisches Gummi, sowohl in der Haushaltung als auch in der Heilkunst verwenden, nur ist es nicht so weiß und durchsichtig als letzteres. — Am meisten und vorzüglichsten aber werden die Früchte, oder die eigentlichen Mandeln, auf eine sehr mannigfaltige Art benützt. Man theilt sie dem Geschmack nach überhaupt in süße und bittere ab, und wir werden nun von beyden der Reihe nach besonders sprechen.

Die frischen süßen Mandeln werden in Ländern, wo sie selbst wachsen, schon wenn sie noch halbreif sind, für leckere Gaumen, gleich den welschen Nüssen und andern dergleichen Früchten, ganz mit Zucker eingemacht, und zum Gebrauche für den Nachtisch aufbewahret. Eben so bereitet man von den jungen Mandeln, ehe die Steine einige Festigkeit bekommen, nicht selten schon im May Compoten, die zwar nur mittelmäßig gut, nichts desto weniger aber doch angenehm sind, weil durch sie die Hoffnung lebhaft geweckt wird, daß nun bald andere Früchte folgen, und uns durch ihren Genuß erquicken werden. Im Julius können die Mandeln schon für sich allein mit Vergnügen zum Nachtisch verspeist werden; das Holz ihres Steines ist um diese Zeit noch ganz weich, man öffnet sie daher der Länge nach sehr leicht, und sie haben einen vortrefflichen Geschmack. — Doch da der Mandelbaum nur in wärmern Gegenden gut fort kommt, und häufige Früchte trägt, da ferner der Bedarf der Mandeln, so zu sagen immer, auch in Zeiten, wo keine frischen Kerne zu haben sind, fortwährt, so pflegt man sich allgemein der trockenen oder dürren Mandeln zu bedienen.

Die trockenen süßen Mandeln, die bey uns im Handel vorkommen, erhalten wir meistens aus Italien, aus den südlichen Provinzen Frankreichs, aus der Le-

---

[2]) Eine gute Abhandlung über die Methode, den Mandelbaum auch in rauhern Gegenden zu kultiviren, findet man in Sickler's deutschen Obstgärtner; eine Zeitschrift. Weimar, 1794. 8. im 22. B. Seite 87 u. f.

vante und aus Spanien; denn obschon auch die Bauern in der Unterpfalz, am Main- und Rheinstrome und um Speyer, wo, wie wir schon gehört haben, der Mandelbaum vortrefflich fortkommt, ganze Wagen voll Mandeln in die umliegenden Oerter zu Markte bringen: so ist die Erzeugung derselben gegen den Bedarf doch noch viel zu geringe, und diese inländischen Mandeln sind selten so schmackhaft, als daß sie den ausländischen an die Seite gesetzt werden könnten. — Die ausländischen trocknen süßen Mandeln werden überhaupt entweder in Schalen, oder ohne denselben zu uns gebracht; ersteres ist der Fall bey den sogenannten Krachmandeln, deren Schale so dünn ist, daß man sie leicht mit einem Finger aufdrücken und zerquetschen kann; letzteres aber findet bey allen hartschaligen, die vermittelst eines Hammers aufgeschlagen werden müssen, Statt. Man unterscheidet sechserley Sorten der im Handel vorkommenden Mandeln ohne Schalen, die in Rücksicht ihres Werthes nachstehende Stuffenfolge beobachten: Die Barbadischen Mandeln, welche in geflochtenen länglichen Körben zu uns kommen, und sehr klein sind; die Valenzermandeln, aus Spanien, sind größer und schmackhafter, als erstere; die Provenzermandeln, aus Frankreich, die dritten im Range; die Florenzer- oder Ambrosin-Mandeln, aus Italien, sie sind dick, und haben unter allen den feinsten Geschmack; die Jordanmandeln, sind lang, dünn, und an Größe die ansehnlichsten; endlich die bittern Mandeln, von denen weiter unten besonders gesprochen werden wird. — In der Provence röstet oder dörret man auch die trockenen Mandeln mit sammt ihrem Stein im Backofen, und nennet sie dann geröstete Mandeln (Amandes torrades); die Haut über den Kern, welche etwas herb schmeckt, geht nun leicht ab, und diese Mandeln sind um so angenehmer, weil sie beynahe wie die gebrannten, oder mit Zucker überzogenen Mandeln (Franz. Pralines) schmecken.

Doch die Mandeln mögen von einer oder der andern Sorte seyn, indem bey dem Gebrauch auf die Gestalt und Größe eben nicht viel ankömmt, so muß man bey der Auswahl derselben mit einiger Behutsamkeit zu Werke gehen; denn wenn sie zu alt geworden, ist ihre wässerige schleimige Feuchtigkeit verdünstet, die öhligen Bestandtheile haben sich näher mit einander verbunden, sie verlieren ihre weiße Farbe, ihren angenehmen süßen Geschmack, werden gelblich, scharf, ranzig und dadurch mehr schädlich als nützlich. Eben dieses erfolgt, wenn die Mandeln beschädigt, oder nachläßig, mit öfterer Zulassung der freyen Luft, vorzüglich an einem warmen und feuchten Orte aufbewahret, oder unreif und feucht, oder auch überreif vom Baume eingesammelt werden. Genießt man dergleichen ranzige Mandeln, die einen häßlichen Geruch und einen bittern widerlichen Geschmack, nebst einer brennenden Schärfe besitzen, besonders in etwas größerer Menge, so schwächen sie die Verdauung, verursachen Entzündung des Schlundes, des Magens, Bauchflüße, Erbrechen und andere schlimme Zufälle. Man wähle da-

her, zu dem verschiedenen Gebrauch in der Küche und der Heilkunst, bloß Mandeln, die einen reinen süßen und angenehmen Geschmack, von aussen eine schöne hellbraune Farbe, eine glatte und zarte Haut haben, nicht löcherig oder wurmstichig, noch feucht schimmelig oder dumpfig, inwendig nicht gelb gefleckt, sondern recht weiß und glänzend und, wenn man sie zwischen den Fingern zerreibet, wohl öhlig sind. Will man sie durch längere Zeit aufbewahren, so muß dieses in Säcken und in wohl verschlossenen Kisten, an einem trocknen kühlen Orte geschehen, und man hat zuvor die gebrochenen oder sonst beschädigten Kerne auszulösen und abzusondern, indem diese dem Ranzigwerden am ersten ausgesetzt sind.

Die rohen trocknen süßen Mandeln werden ohne alle Zubereitung zum Nachtisch verspeist; allein man soll doch vor dem Gebrauche das äußere gelbbraune Häutchen davon abzusondern suchen, weil an demselben ein staubiges harziges Pulver hängt, das durch seine Schärfe den Schlund, die Drüsen am Halse, die Häute des Kehlkopfes und den Magen angreift, wodurch Entzündungen des Halses, Husten, Heiserkeit und Sodbrennen verursacht werden. Dieses Ablösen der äußern Haut geschieht, indem man die Mandeln mit heißem Wasser übergießt und eine Zeit lang darin liegen läßt, hier nun hebt und löset sich die Oberhaut vom Kerne los, so daß man sie leicht abziehen kann. — Sie sind ihrer häufigen schleimigen und öhligen Bestandtheile wegen sehr nahrhaft, aber auch schwer zu verdauen, und verursachen, bey schwachen Verdauungskräften, ein Drücken und andere Beschwerden im Magen. Eben so soll man nach Geoffroys Rath, die Mandeln wohl zerkauen, ehe man sie hinunterschluckt; denn ihre Substanz ist so dicht und fest, daß die ungekaut niedergeschluckten Stücke wieder ganz durch den Stuhlgang abgehen. Nach des Hrn. Dr. Unzers Bemerken sollen Kinder und Erwachsene, die viele Nüsse oder Mandeln essen, sehr oft mit Geschwüren der Halsdrüsen und mit der Bräune beschwert werden; bey einer genauen Untersuchung des Halses solcher Kranken mit der Spritze will er einige Stücke Mandel- oder Nußbreyes entdeckt haben, die in den Winkeln bey den Halsdrüsen stecken geblieben, hier ranzig geworden sind, und so durch ihre Schärfe das Uebel hervorbrachten. Er glaubt daher, daß nach dem Genuße der Nüsse und Mandeln, man immer den Mund ausspühlen und den Hals ausgurgeln müsse. — In der Heilkunst werden die Mandeln als nährend, die Schärfe mildernd, kühlend und erschlaffend empfohlen, wovon schon an einem andern Orte ausführlicher gesprochen wurde 3). — Doch obschon die trockenen süßen Mandeln oft roh für sich allein verspeist und gebraucht werden, so sind doch die mancherley Zu-

3) Im I. Bande dieses Werkes, Seite 19 — 21. — Auch: Herm. Pauli Juch Diss. de genuino Amygdalarum usu in Medicina, respond. Ussein. Erfort. 1733. 4.

bereitungen davon viel häufiger und gewöhnlicher, aus denen wir jetzt die vorzüglichsten einzeln näher betrachten wollen.

Backwerke und Confituren von Mandeln. Man findet in den Kochbüchern Anweisungen zu einer Menge von Zubereitungen aus den Mandeln, die bald einfach, bald aber sehr zusammen gesetzt sind, als: geröstete, weiß überzogene, gebackene Mandeln, Mandeläpfel und andere Früchte, Mandelbiscuit, Mandelbögen, Mandelbrod, Mandelbutter, Mandelkäse, Mandelkräpfchen, Mandelkränze, Marcipan, Mandelmaultaschen, Mandelmuß, Mandelpräzeln, Mandelschlangen, Mandelschnitten, Mandelspäne, Stritzel, Strudel, Pasteten und Torten von Mandeln; worüber wir durchgängig auch bey Krünitz 4) eine ausführliche Belehrung finden. — Schon in den ältesten Zeiten sollen auch einige Völker in Meden, nach dem Berichte des Strabo 5), aus gedörrten Mandeln ein Brod gebacken haben, das, wie auch neuere Versuche 6) zu bekräftigen scheinen, angenehm und schmackhaft gewesen seyn dürfte. — Alle diese Backwerke sind zwar einige als mehr oder als weniger nahrhaft, von mehreren Aerzten sogar für Schwindsüchtige, Erschöpfte und Auszehrende empfohlen worden; allein schon die Mandeln für sich sind als schwer verdaulich bekannt, um so viel mehr noch die mancherley Zubereitungen derselben, und es wird gewiß ein starker gesunder Magen erfordert, dieselben zu verdauen. Die grünen in Zucker eingemachten Mandeln, die gerösteten oder gedörrten Mandeln, und die mit Zucker gebrannten Mandeln sind nach Zückert 7) wenig nahrhaft, und erregen am leichtesten Sodbrennen; diese nebst den weiß überzogenen und die in Schmalz oder Oehl gebackenen Madeln gehören also unter die ungesunden, unverdaulichsten Speisen, die den Magen beschweren, und nicht einmal von gesunden Personen ohne Nachtheil in größerer Quantität genossen werden dürfen. Sollten jedoch einige der zuvor genannten Kranken noch gute und ungeschwächte Verdauungskräfte besitzen, so könnte ihnen, nebst einigen flüßigen Gerichten von Mandeln, die jetzt sogleich aufgezählt werden sollen, bloß das Mandelmuß und die Mandelspäne, als leichter verdaulich und mehr nahrhaft, gestattet werden.

Flüßige Gerichte und Getränke von Mandeln. Zuerst kommt hier die Mandelmilch in Betrachtung; welche man erhält, wenn die abgeschälten Kerne zerstossen und mit Wasser abgerieben werden; indem sich hier das in den Mandeln vor-

4) Oekonomische Encyclopädie 1. Theil, Seit. 743—770.
5) Geograph. Lib. XI.
6) Breßl. Samml. 1720. Jul. Seit. 40.
7) Joh. Friedr. Zückert, von den Speisen aus dem Pflanzenreich; Berlin 1778. S. 72.

handene und mit den schleimigen Bestandtheilen auf das innigste verbundene Oehl, mit dem Wasser vermischt, und eine süsse, angenehm nach Mandeln schmeckende, weiße, milchähnliche Flüssigkeit (Emulsion) giebt. Wenn selbe eine Zeit lang ruhig steht, so gerinnet sie, und wird gern säuerlich; um dieses zu verhindern, und zum Theil auch, um den Geschmack und Geruch derselben nach Gefallen zu verändern, pflegt man mehr oder weniger feinen Zucker zuzusetzen, und anstatt des gemeinen Wassers, Himbeerenwasser, Kirschwasser, Pomeranzenblüthwasser, Rosenwasser, Zimmtwasser, oder irgend ein anderes wohlriechendes und angenehm schmeckendes Wasser beyzumischen. Gewöhnlich nimmt man 2 Loth Mandeln auf ein Pfund Wasser. In den heißen Sommertagen ist eine solche Mandelmilch ein sehr angenehmes, kühlendes und zugleich nahrhaftes Getränk, das vorzüglich magern, zur Verstopfung des Stuhlganges geneigten Personen gut bekommen wird. Auch als Arzney pflegt man sie bey auszehrenden Kranken, für säugende Frauen, in inflammatorischen Fiebern, bey Steinbeschwerden, dem Harnbrennen, bey Entzündungen der Harnwege von spanischen Fliegen, bey Vergiftung von mineralischen und andern scharfen Giften, gegen Schlaflosigkeit u. dgl. zum Getränk zu verordnen; nur hat man zu bedenken, daß sie bey Personen, die schlechte Verdauungskräfte besitzen, leicht ein Drücken im Magen und Durchfälle verursachen kann. — Außer dieser gewöhnlichen Mandelmilch hat man auch noch andere Zusammensetzungen, die ebenfalls unter dem Namen Mandelmilch, in den Kochbüchern vorkommen, wozu Kuhmilch, Eyer, Reismehl u. s. w. gebraucht werden, und worüber wir unter andern auch bey Krünitz 8) die nöthige Belehrung finden. Eben so kommt hier die Bereitungsart der gestandenen Mandelmilch vor, die für abgezehrte Kranke besonders taugt, und nebst den Mandeln aus einer Abkochung von Kälberfüßen besteht. — Endlich kann man aus den, wie Kaffehbohnen gerösteten Mandeln, verschiedene Arten warmen Getränkes, als Mandelthee, Mandelkaffeh und Mandelchocolade oder Mandelade 9) bereiten; und unsere Chocolademacher wissen, bey dem sehr hohen Preise der Cacaobohnen, sich der gebrannten Mandeln bey Verfertigung der Chocoladetäfelchen vortrefflich zu ihrem Vortheile zu bedienen.

Eines der vorzüglichsten und gebräuchlichsten Produkte, das aus den Mandeln gewonnen wird, ist das Mandelöhl. Man erhält selbes sowohl aus den bittern als süßen Mandeln durch das Auspreßen, und wir wollen hier besonders nur von letzterem sprechen. Vor allem hat man zum Oehlpressen bloß frische, am Geschmacke süße, nicht alte oder ranzige Mandeln auszuwählen, damit das Oehl nicht scharf und ranzig, son-

---

8) A. a. O. Seit. 756—758.

9) Friedel's medizinische Bedenken; Leipzig 1720, 8. Seit 247.

dern angenehm süß schmeckt, und bey Krankheiten auch innerlich ohne Nachtheil genommen werden kann. Hierauf werden sie mit siedendem Wasser übergossen, um das äußere gelbbraune Häutchen leicht und vollkommen abziehen zu können, denn dieses Häutchen ist mit einem harzigen scharf schmeckenden Pulver versehen, wovon das Oehl ebenfalls scharf und zum innerlichen Gebrauche bey Krankheiten untauglich gemacht werden würde. Man bringt dann die abgeschälten Kerne entweder in einen steinernen Mörser, oder in eine eigends dazu verfertigte Handmühle, zerstosset oder zerquetschet sie zu einen Taig, und bringt sie endlich kalt unter die Presse, ohne auch hier weder Feuer oder Wärme zu gebrauchen. Beym Pressen werden die Schrauben der Presse nur nach und nach angezogen, und man erhält dann ein ganz klares Oehl, wo im Gegentheil, wenn das Auspressen schnell und mit Ungestüm geschieht, das Oehl trübe und dick, folglich unangenehm und weniger brauchbar seyn wird. Da die eigentliche Güte des Mandelöhles davon abzuhängen scheint, wenn zu dessen Zubereitung ganz und gar kein Feuer, noch die geringste Wärme gebraucht worden: so suchet man die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen; zu welchem Ende sie 5—6 Stunden lang in kaltem Wasser liegen müssen, und wenn dann das Häutchen abgeschält ist, werden sie 3—4 Stunden zwischen zwey leinenen Tüchern abgetrocknet, zu einem Teig zerstossen oder zerquetschet, und in Säcken von Zwillich unter die Presse gebracht. Bey diesem Verfahren, ohne Beyhülfe der Wärme erhält man zwar ungleich weniger Oehl, als wenn die Mandeln warm gemacht, und dadurch gezwungen werden, so viel Oehl als nur immer möglich von sich zu geben; allein dieses wenige ist vortrefflich. Gewöhnlich pflegen die Oehlpresser, um alles enthaltene Oehl aus den Mandeln heraus zu bringen, dieselben in einer Pfanne über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren zu erwärmen, und gleichsam in etwas zu rösten, was so lange fortgesetzt wird, bis die äußere Haut stückweise abgeht. Hierauf werden sie entweder in einen reinen leinenen Sack gefüllt, und so lange recht stark herumgeschüttelt, bis die Haut vollends herunter gebracht ist, dann durch Sieben von den Hülsen gereiniget, in erwärmten Mörsern gestampft, und in einer eisernen mit heißem Wasser oder mit einem gelinden Kohlfeuer wohl durchwärmten Presse, vollends ausgepreßt; oder man begnügt sich bloß damit, die Mandeln vor ihrem Erwärmen mit einem Tuche rein abzuwischen, damit der anklebende gelbbraune Staub rein abgeht, läßt die Haut selbst aber daran, und bringt sie sogleich in den Mörser und unter die Presse. — Dieses Verfahren macht das Mandelöhl mehr oder weniger scharf und daher reizend, anstatt daß es sonst mildernd und besänftigend seyn sollte. Mesue räth sogar, die gestampften Mandeln ungefähr 5 Stunden lang an einem recht warmen Orte zu behalten, oder sie eine Stunde lang in ein Sand- oder Marienbad zu bringen und dann erst auszupressen, wodurch das Oehl aber noch mehr Schärfe annehmen muß. — Im allgemeinen rechnet man, daß die süßen Mandeln, wenn sie mit aller Ersparniß gepreßt

werden, die Hälfte ihres Gewichtes an Oehl geben. Dehne [10]) erhielt von 5 ½ Pfund auserlesenen süßen Mandeln kalt gepreßt, 1 Pfund 6 Unzen, und bey dem zweyten, mit warmen Wasser angestellten Auspressen noch ½ Pfund Oehl; ein andermal gaben ihm 30 Pfund Mandeln 12 — 14 Pfund Oehl. Mit mehr Zuverläßigkeit kann man daher annehmen, daß sie gewiß wenigstens den dritten Theil ihres Gewichtes an Oehl geben.

Das Mandelöhl von süßen Mandeln hat eine etwas gelbliche Farbe, einen süßen Geschmack, beynahe gar keinen, oder nur einen äußerst schwachen Mandelgeruch, es ist nicht sehr hell, und läßt sich nicht lange, ohne ranzig oder scharf zu werden, aufbehalten. Man verwahret selbes am besten in einer wohl verschlossenen gläsernen Bouteille, wo der Zutritt der äußern Luft gänzlich verhindert ist, an einem kühlen Orte. — Was den Nutzen und Gebrauch des frischen Mandelöhles betrifft, so kann selbes anstatt des Baumöhles an Salat, besonders wenn man Citronensaft anstatt des Essigs dazu nimmt, vortrefflich gebraucht werden. In der Heilkunst wird das Mandelöhl, da es unter allen fetten Oehlen das angenehmste von Geschmack ist, am häufigsten innerlich benutzt; man giebt es gegen krampfhafte Zufälle, Steinbeschwerden, Krampfkoliken, bey der Bleykolik, für Kindbetterinnen gegen Krämpfe und Nachwehen, bey Durchfällen, Ruhren und gegen die Zufälle von genossenen mineralischen Giften, als Scheidewasser, Arsenik u. s. w. Auch bey innerlichen Entzündungen, insbesondere bey Entzündungen der Brusthaut, gegen trockenen Husten, Heiserkeit und andere Krankheiten der Brust pflegt man selbes entweder allein, oder meistens mit irgend einem Brustsyrup, als mit Eibisch- oder Frauenhaarsyrup, mit Eygelb u. d. gl. zu verordnen. Man giebt es von ½ Drachme bis zu einer Unze, nach Erforderniß der Umstände alle Stund, oder seltener. Nicht selten setzet man dem Mandelöhle auch ein aromatisches Wasser bey, um selbes wohlschmeckender und für den Magen mehr zuträglich zu machen. Uebrigens ist noch zu bemerken, daß ein etwas reichlicher Gebrauch nicht nur allein des Mandelöhles, sondern überhaupt aller fetten Körper, die Eingeweide zu sehr erschlafft, Sodbrennen, ranziges Aufstossen und Blähungen erreget; aus welcher Ursache man immer bald darauf ein gelindes zweckmäßiges Abführungsmittel anwenden soll. Aeusserlich bedienet man sich des Mandelöhles zu erweichenden und krampfstillenden Klystiren, zu verschiedenen Salben, zu Bähungen und selbst bloß zum Einsalben der Haut, als Schönheitsmittel, um dieselbe weich und geschmeidig zu erhalten. Noch einen andern Gebrauch des Mandelöhles lehrte die Mode; nehmlich unsere Damen pflegen sich die Haare damit einzuschmieren, um selbe, wenn sie blond oder sonst hell gefärbt sind, dunkler zu machen. Mit dem Mandelöhle werden auch die feinen destillirten Oehle häufig verfälscht, welcher

---

[10]) Crell's chymisches Journal III. Th. Seit. 33.

Betrug sich aber leicht dadurch entdecken läßt, wenn man zu diesen Oehlen etwas Weingeist gießt, und dieselben dann, weil sie diesen Zusatz haben, milchicht und trübe werden. Endlich wenn das Mandelöhl schon ranzig geworden ist, so dienet es nur noch, wie die schlechtern Oehlsorten, zum Brennen; denn es wird dann gelber, flüßiger, bekommt einen häßlichen Geruch, einen scharfen bittern Geschmack und verursacht beym Genusse Entzündungen im Munde, im Schlunde, im Magen und in dem Gedärme, nebst allen Folgen, die sich sonst auf dergleichen Entzündungen einzustellen pflegen, und bey Vergiftungen mit scharfen Giften sich ereignen. Eine ähnliche giftige Beschaffenheit erhält auch das Mandelöhl, wenn es aus alten, ranzigen, zu stark gerösteten Mandeln bereitet, oder sonst beym Auspressen zu warm behandelt wird.

Der nach dem Oehlpressen übrigbleibende Rückstand, welcher noch sehr viel öhlichte Theile enthält, wird zuerst getrocknet und dann zerstossen, unter dem Namen Mandelkleye verkauft. Diese Mandelkleye (Furfur amygdalarum) gebraucht man anstatt der Seife zur Reinigung der Haut, und diese erhält auch dadurch eine bessere Geschmeidigkeit und Glätte, als von der gewöhnlichen Seife. — Die Parfumer's in Frankreich und andern Ländern Europas bereiten insbesondere aus den Mandeln verschiedene eigene Arten von Mandelseife, denen sie durch Zusätze von wohlriechenden Oehlen einen angenehmen Geruch zu geben wissen, die unter dem Namen Pates d'amandes bekannt sind, und von Wohlhabendern zum Waschen der Hände und der übrigen Theile des Körpers verwendet werden. — Le Roux zeigte auch, wie man aus einem Teige, von den Rückbleibseln der Mandeln nach dem Oehlpressen, mit etwas gewöhnlichem Leim vermischt, ein gutes Klebwerk bereiten könne. Man läßt nehmlich den Leim in kochendem Wasser auflösen, und giebt so viel Mandelkleye hinzu, als nöthig ist, um eine feste aber dennoch sehr geschmeidige Masse daraus zu machen. Man kann damit allerley Gefäße bekleiben, es läßt sich durch das Wasser wieder leicht losmachen, und dieses Klebwerk hat noch den Vorzug vor andern, daß bey dem Gebrauche desselben die Gefäße eben nicht trocken seyn dürfen.

Die bittern Mandeln kommen an Farbe und Form ganz mit den süßen Mandeln überein, nur allein durch ihren sehr bittern, eben nicht unangenehmen Geschmack sind sie von ihnen unterschieden. Wir erhalten sie größtentheils aus Apulien und Sicilien, und sie werden bey uns zu mancherley Zwecken verwendet. Vor allem sind sie ihrer giftigen Beschaffenheit wegen merkwürdig. Pferde, Wölfe, Füchse, Katzen, Hunde, Hühner, Tauben und andere Vögel sterben, wie mehrere Erfahrungen beweisen [11]) von

---

11) Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8. Observ. 99. — Ge. Detharding parallelismus E. N. C. Dec. I. Ann. 8. obs. 99. de amygdalis quibusdam ani-

dem Genuße der bittern Mandeln an sich, oder auch von dem Genuße des Rückstandes derselben nach dem Oehlpressen. Auch Mäuse sollen sie tödten; und wie mich ein glaubwürdiger Mann versicherte, so soll ein Gärtner die Mäuse aus seinem Garten und Gewächshause durch kleingeschnittene bittere Mandeln vertrieben haben. Für Menschen hingegen werden sie, wenn man sie anders mäßig und nicht zu oft genießt, als unschädlich erklärt; inzwischen so bleiben sie doch immer sehr verdächtig, und ein unbehutsamer Genuß derselben könnte allerdings schlimme Folgen nach sich ziehen. Das Gift der bittern Mandeln besteht in einer flüchtigen Schärfe, die sie nebst einem großen Antheil eines milden Oehles besitzen, und nicht in ihren bittern Bestandtheilen. Man bereitet selbes durch die Destillation aus dem Rückstand, der nach dem Auspressen des Oehles zurückbleibt, und es gehört unter die stärksten Gifte des Pflanzenreiches [12]). Es ist nichts anders, als ein destillirtes ätherisches Oehl, welches im Wasser zu Boden sinket, einen höchst durchdringenden betäubenden Geruch besitzt, und in seinen Wirkungen ganz mit dem Kirschlorbeergift, wovon an seinem Orte gesprochen werden wird, übereinkömmt, denn beyde tödten, indem sie die Reizbarkeit und das Empfindungsvermögen schnell zerstören. Eben so enthält der Aufguß von bittern Mandeln, wie der Aufguß von Kirschlorbeerblättern, Blausäure, wie Hr. Dölz [13]) durch Versuche hinlänglich bewiesen hat.

Was den Nutzen der bittern Mandeln betrifft, so werden sie auf verschiedene Weise, jedoch nicht so häufig als die süßen, verwendet. Man pflegt sie nicht nur allein unter die mancherley Arten der Mandelbackwerke, sondern auch unter die Mandelmilch zu mischen, um ihren Geschmack zu erhöhen. Zwey oder drey bittere Mandeln sind hinreichend um ein Paar Gläser Mandelmilch oder ein Gericht Mandelgebäck angenehmer zu machen. Man bereitet auch eigene Plätzchen bloß von bittern Mandeln, und sie sind hier nicht schädlich, weil ihr giftiger Bestandtheil schon durch das Backen verflüchtiget wird; bey der Mandelmilch hingegen muß man schon damit behutsamer verfahren, indem hier eine zu große Quantität derselben, besonders für schwache Personen, die sehr empfindliche Nerven haben, nicht gleichgültig seyn dürfte. Deßgleichen hat man

---

malibus nocivis; im Adpend. ad Cent. I. et II. p. 194. — Ge. Tob. Dürii obs. de morte subitanea in volucribus Canariensibus, ex esu amygdalorum amarorum in den Misc. Nat. Cur. Dec. III. Ann. I. obs. 156.

12) Pet. Joan. Andr. Daries Epistol. de Amygdalis et oleo amararum æthereo. Lipsiæ 1776. 4. p. 8.

13) Prüfung der Wirkung des Kirschlorbeer-Wassers und der bittern Mandeln: steht im Neue Versuche und Erfahrungen über verschiedene Pflanzengifte von Joh. Christian Dölz. Nürnberg 1792. 8.

auch Rosoglio über bittere Mandeln abgezogen, der vorzüglich in Triest verfertiget, und von da nach den übrigen europäischen Ländern häufig ausgeführet wird. — In der Heilkunst sind sie ihrer scharfen Bestandtheile wegen, als ein den Magen reizendes, den Appetit beförderndes und den Schleim auflösendes Mittel bekannt. Viele Menschen pflegen aus diesem Grunde des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln zu genießen, was zwar keinen weitern Nachtheil verursachet, aber in größerer Menge doch unsicher werden würde. Ueberdieß sollen sie auch die Würmer und den Harn treiben, die Schlaflosigkeit heilen, und gegen den Kopfschmerz Dienste leisten. In Arabien geben daher, wie uns Camerarius erzählet, die Judenärzte ihren Kranken nicht nur allein gestossene bittere Mandeln in Ziegen- oder Cameelmilch ein, sondern sie pflegen sie auch zerquetscht äußerlich auf die Stirne auflegen zu lassen. In den neuern Zeiten empfiehlt sie Unzer den Magen zu stärken, und früher glaubte Thebesius an ihnen ein Mittel gegen die Wasserscheu gefunden zu haben. In gekochtem Wein gaben sie die Alten gegen den Blasenstein, und ein Dekokt der Wurzeln der bittern Mandeln benützten sie als ein Cosmeticum, um die Flecken aus dem Gesicht zu bringen, und überhaupt eine reine zarte Haut zu verschaffen. Noch ist zu bemerken, daß die bittern Mandeln von denen, die gern trinken oder auch andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel gegen die Trunkenheit im Rufe stunden [14]). Plutarch und aus ihm Athenäus, Porta und andere erzählen, daß bey des Kaisers Tiberii Sohn Druso ein Medicus gewesen sey, welcher alle im Trinken überwand, sobald er vorher nur 5—6 bittere Mandeln gegessen hatte; verwehrte man ihm aber dieselben, so konnte er auch den geringsten nicht mehr zu Boden trinken. Allein in unsern Zeiten ist das Vorgeben, als ob der Genuß der bittern Mandeln der Trunkenheit wehren könne, ganz als grundlos bewiesen; Lorry versichert vielmehr an sich das Gegentheil wahrgenommen zu haben, indem er von dem Genuße 12 bitterer Mandeln gleichsam betrunken geworden.

Das Mandelöhl von bittern Mandeln kommt ganz mit dem von den süßen Mandeln überein; es hat keinen bittern Geschmack, weil die Bitterkeit der Mandeln nicht in den öhligten, sondern in den schleimigen und erdigen Theilen derselben steckt, die mit dem Oehle nicht übergehen. Die bittern Mandeln geben aber nicht so viel Oehl als die süßen, man rechnet höchstens nur den vierten Theil ihres Gewichtes. Daries nahm 5 Pfund frische bittere Mandeln, zerstieß sie sammt ihrem braunen Häutchen, ließ die überflüßige Feuchtigkeit mittelst einer gelinden Hitze abrauchen, und preßte da-

14) Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puselavii in Rhætis 1586, 8.

raus 1½ Pfund weißgelbliches mildes, nicht bitter schmeckendes Oehl, das jedoch einen etwas bitterlichen Geruch an sich hatte; was davon herzurühren scheint, daß er die Häute der Mandeln daran ließ, und wahrscheinlich nicht erfolgt wäre, wenn er dieselben vor dem Zerstampfen hinweggenommen hätte 15). — Der Gebrauch des Mandelöhles von bittern Mandeln ist eben derselbe, wie der des Oehles von süßen, nur will man es als besonders krampfstillend und als ein Mittel gegen die Schwerhörigkeit empfehlen; doch da selbes keine besondere ausgezeichnete Beschaffenheit an sich hat, so verdienet es auch in seinen Heilkräften vor dem erstern zuverläßig keinen Vorzug. — Die Mandelkleye der bittern Mandeln kann eben so, als Seife, wie von den süßen Mandeln benützt werden; übrigens wird auch, wie schon zuvor erinnert wurde, eine Art eines scharfen und betäubenden Giftes daraus bereitet, gegen welches das süße Mandelöhl als das wirksamste Gegengift empfohlen wird.

Varietäten des Mandelbaumes.

Ueberhaupt werden von dem gemeinen Mandelbaume nur zwey Hauptvarietäten, die mit süsser, und die mit bitterer Frucht unterschieden: von einer jeden hingegen giebt es wieder einige Unterabtheilungen, so daß man, nach Hrn. Dr. Sicklers Bericht in der National-Baumschule zu Paris 17 von einander verschiedene Sorten zählet. — Wir werden nur die vorzüglichsten derselben ganz kurz beschreiben.

Mandelbaum mit einer kleinen süssen Frucht und harten Schale; oder kleine süsse Steinmandel. — Lat. Amygdalus sativa fructu minori. — Franz. Amandier commun; Amandier à petits fruits doux. — Engl. Sweet Almonds — Ital. Mandorlo dolci. — *Diese Varietät ist in unsern Gärten unter allen der gemeinste und sehr fruchtbar; doch ich werde den Baum selbst, da alle Mandelvarietäten im äußern Habitus keinen merkwürdigen auffallenden Unterschied unter einander haben, nicht näher beschreiben, sondern nur einige auszeichnende Eigenschaften der Früchte ausheben.* Die Frucht ist 13 — 15 Linien lang, am großen Durchmesser 10 — 12 Linien, am kleinen Durchmesser 8 — 9 Linien breit. Gegen das vordere Ende zu, das mit einer kleinen dünnen Spitze, als Ueberbleibsel des getrockneten Stempels, versehen ist, nimmt sie beträchtlich und regelmäßig an Dicke ab. Der am meisten zugerundete Theil der Frucht hat eine ziemlich weit hervorstehende, vom Stiele bis zur Spitze laufende Rippe, die die

15) Baldingers neues Magazin 1. Band, Seit. 451.

darunter liegende Kante des Steines bedecket. Der Stiel der Frucht ist dick, rund, glatt, grün, höchstens 2 Linien lang, und breitet sich am Fruchtende sehr aus. Die äußere Haut ist weißlich grün, mit einer sehr dicken Wolle bedeckt. Der Stein ist eben so geformt, als die ganze Frucht, hat aber an jedem Maaß ungefähr 1 ½ Linie weniger; er läuft spitzig aus, und enthält eine süsse, angenehm schmeckende Mandel. — Wenn man diesen Baum durch die Saamen vermehret, so bekommt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, als die waren, welche man aussetzte, die noch überdieß selten einen guten Geschmack an sich haben. Man pflegt daher den gemeinen Mandelbaum meistens nur darum aus Saamen zu ziehen, um Wildlinge zu erhalten, auf die man andere gute Mandelsorten, Pfirschen und einige Sorten von Aprikosen pfropfet.

Mandelbaum mit großer süsser Frucht und harter Schale; oder große Steinmandel. — Lat. Amygdalus sativa fructu majori. — Franz. Amandier à gros fruits doux. — Engl. common large Almonds. — Diese Varietät giebt unter allen die größten Mandeln, wenn nur Stand und Boden nicht entgegen sind; man hat Früchte über 2 Zoll lang, an ihrem größern Durchmesser 14—15 Linien und am kleinen 12—13 Linien breit. Der Stiel ist dick, kurz, und steht in einer Vertiefung, die bisweilen um den Rand Falten schlägt. Das Stiel-Ende der Frucht ist um vieles dicker als das andere, welches sich spitzig oder mit einer großen kegelförmigen Warze endiget. Die Frucht ist der ganzen Länge nach mit einer ziemlich tiefen Furche versehen; der Stiel steht selten in der Mitte der Frucht, sondern ganz schief und fast auf der Seite derselben. Der Stein ist hart, an Form der ganzen Frucht gleich, mit einer kaum sichtbaren Kante, und von allen Seiten ungefähr um 2 Linien kleiner, so viel nehmlich die äußere grüne Schale an Dicke beträgt. Der Kern ist groß, fest und sehr schmackhaft. Wir haben diese Varietät an dem schon angeführten Orte [16]) in einer Abbildung gegeben. — Dieser Mandelbaum verdiente wohl vor allen in unsern Gärten am häufigsten gezogen zu werden, denn er ist eine der dauerhaftesten Mandelsorten, und scheint beynahe die stärkeste unter allen zu seyn. Sein Stamm ist stark, seine Triebe desgleichen, letztere auf der Sonnenseite fast braunroth, auf der entgegengesetzten grün, und bildet als hochstämmiger Baum eine schöne kugelförmige Krone. Auch zur Bekleidung der Bogenlauben dient er, wie Hr. Christ [17]) versichert, vortrefflich, weil er

16) Im I. Bande dieses Werkes, auf der 15. Tafel. — Auch bey Duhamel I. Th. Seit. 90. Nro. 5. Taf. V. — und in Sickler's deutschem Obstgärtner 15. Band, Seit. 288. No. 1. Taf. 15.

17) Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, von J. L. Christ; dritte Ausgabe. Frankfurt am Mayn 1804. 8. Seit. 756.

nicht nur allein mit seinen großen, weißen und schönen Blüthen im Frühlinge ein herrliches Ansehen hat, sondern auch viele Früchte trägt.

Mandelbaum mit kleiner süsser Frucht und mürber Schale; oder kleine süsse Krachmandel; Sultansmandel. — Man sehe die 271. c. Tafel. Fig. 1. — Lat. Amygdalus dulcis fructu minori, putamine molliori. — Franz. Amandier à petits fruits doux et noyau tendre; Amande Sultane. — Diese Sorte unterscheidet sich durch nichts, als durch die Größe der Frucht von der nachfolgenden; indem erstere beständig kleiner, letztere aber immer größer gefunden wird. Sie ist in der Provence in Frankreich sehr gemein. — In dieser Gegend hat man auch, nach Hrn. Duhamel's Bericht, eine Mandelsorte, von der die Frucht Pistacienmandel (Amande Pistache) genannt wird, und die in einem sehr großen Ansehen steht. Sie hat ungefähr die Größe und Gestalt einer Pistacie, und ist folglich noch kleiner als die eigentliche Sultansmandel. Der Stein ist sehr weich, und läuft am Ende spitzig aus; der Kern ist fest und von gutem Geschmack. Der Baum unterscheidet sich von andern Mandelbäumen nicht nur allein durch seine kleinen Früchte, sondern auch durch seine kleinen Blätter.

Mandelbaum mit großer süsser Frucht und mürber Schale; oder große süsse Krachmandel: Frauenzimmermandel; Jordansmandel; Valenziner Mandel. — Man sehe die 271. c. Tafel, Fig. 2. — Lat. bey C. Bauhin Amygdalus dulcis fructu majori putamine molliori; bey Miller Amygdalus dulcis foliis petiolatis marginibus crenatis, corollis calyce vix longioribus. — Franz. Amandier à coque tendre; Amandier à noyau tendre; Amandier des Dames; gemeinhin Amandes en coques, en coquilles, à cracquer. — Engl. Jordan-almonds; sweet Almonds with tender shells. — Ital. Mandorle in guscio molle. — Span. Almendras pestanetas. — Holl. Kraakamandelen. — Dän. Knakmandlen. — Schwed. Krakmandel. — Diese Mandelsorte blüht später als die übrigen, und ihre ersten Blätter entwickeln sich zu gleicher Zeit mit den Blumen; da hingegen die andern viel eher aufblühen, als sich ihre Blätter zeigen. Die Blätter sind breiter, kürzer und näher beysammen, als an den gemeinen Sorten. Die Blumen sind sehr klein, ragen kaum über den Kelch hervor, haben inwendig eine fast ganz weiße, auswendig eine etwas röthliche Farbe. Die Frucht ist 14—16 Linien lang, am großen Durchmesser 12—13 Linien breit. Sie ist an Form mehr oval als die Früchte der andern Mandelbäume, wird gegen das Ende zu nur wenig dünner, und sieht daher beynahe schwertförmig aus. Der Stiel steht in einer seichten Höhlung, die am Rande einige Runzeln hat. Die äußere grüne Schale ist etwas rauher, als bey den hartschaligen Sorten, auch mehr spitzig, und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt. Der

Tab. 271. c.

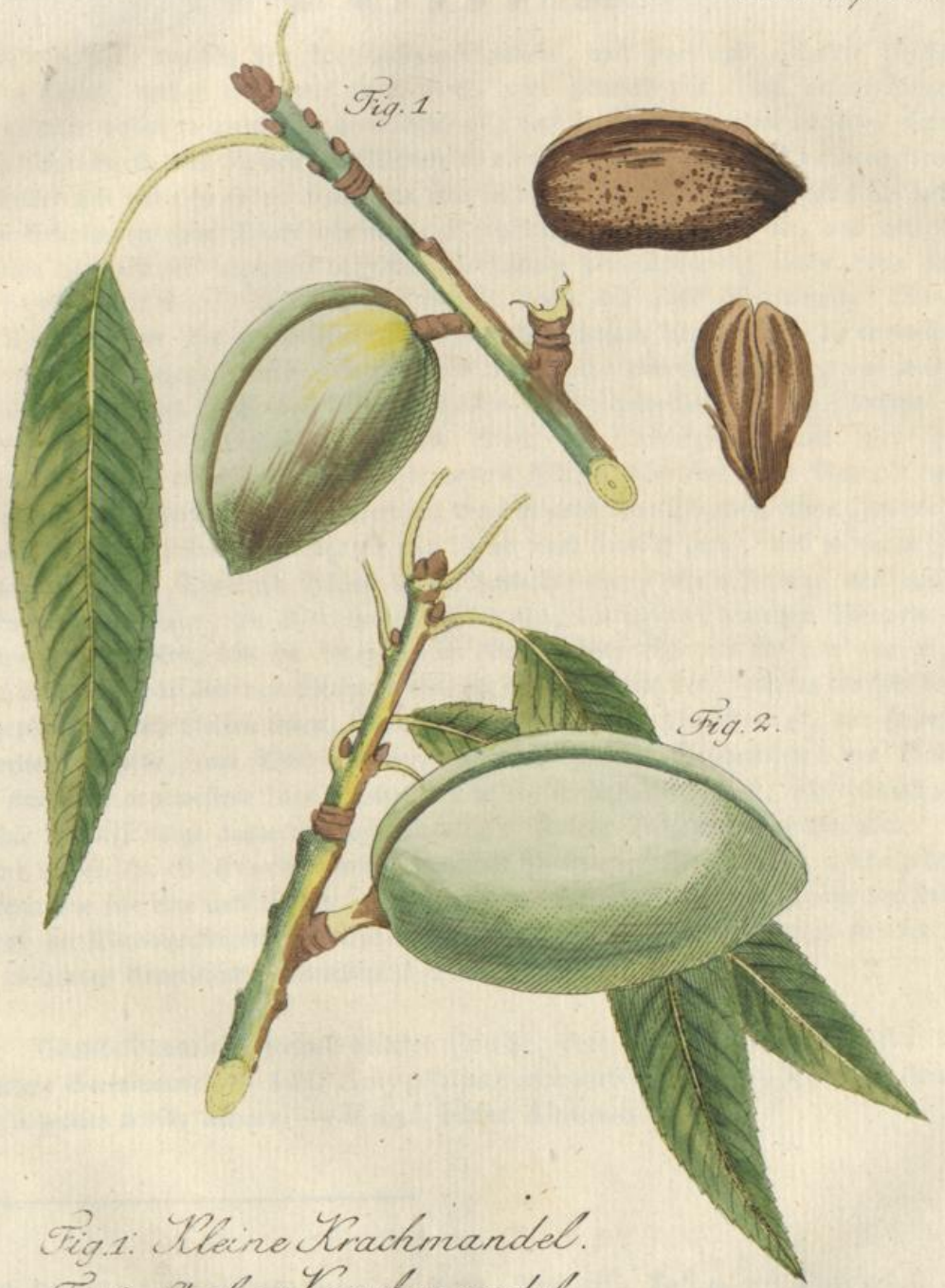
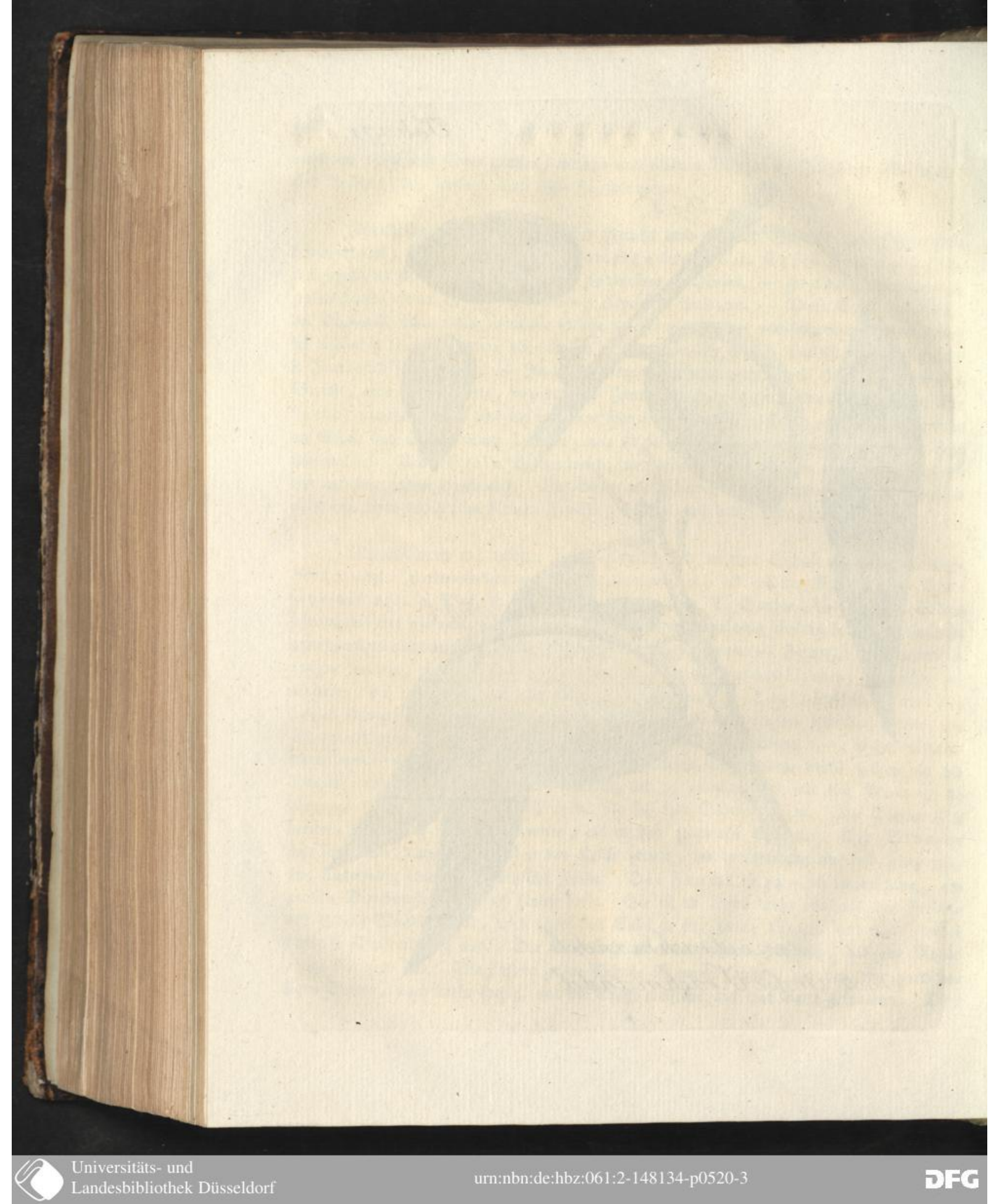


Fig. 1. Kleine Krachmandel.
Fig. 2. Grosse Krachmandel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0519-2


Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0520-3
DFG

Stein besteht, wie bey den hartschaligen Mandeln, aus zwey mit einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere zwar dünn, aber ziemlich fest, die äußere hingegen dicker, aber dabey so weich und zerbrechlich ist, daß sie bey einem etwas langen Transport, schon durch das Reiben der Mandeln an einander, leicht in Staub verwandelt wird. Sie bildet sich erst sehr spät, denn wenn man in der ersten Hälfte des Augusts die äußere grüne Schale von einer Frucht abnimmt, so geht diese auch gleich mit ab, und man kann sie kaum von ersterer unterscheiden; diese Verspätung der Ausbildung macht dann auch, daß sie nicht hart wird. Der Stein enthält dann die süsse schmackhafte Mandel. — Der Baum hat einen ziemlich starken und lebhaften Wuchs, und da er meistens am Spalier gezogen wird, so deckt er, wenn er anders recht gezogen wurde, dasselbe sehr gut. Seine Sommerschossen sind gelbgrün, am Ansatze der Augen mehrentheils braunroth. Das Blatt ist dunkelgrün, und hat seine größte Breite an der untern Hälfte. In unsern Gärten verdienet diese Varietät unter andern auch vorzüglich gezogen zu werden; denn obgleich ihre Blüthen, ohne Früchte anzusetzen, öfters abfallen, so trägt sie doch immer noch ziemlich gern, und in guten Jahren sogar häufig. Die alten Bäume dieser Varietät bringen öfters Früchte mit einigermassen harten Steinen, die aber dennoch mürber sind, als bey den gemeinen Mandeln. — Noch ist zu bemerken, daß Hr. Miller die dünnschaligen Mandeln für eine ganz eigene Art hält, und zwar aus dem Grunde, weil sie sich, auch aus den Früchten als Wildlinge fortgepflanzt, gleich bleiben sollen; allein zum Theil das Alter des Baumes, wie schon zuvor erinnert wurde, zum Theil aber vorzüglich eine schlechte Beschaffenheit des Bodens und eine nicht angemessene Lage machen, wie die Erfahrung bewies, daß dünnschalige Früchte in hartschalige ausarten, und widerlegen Millers Behauptung hinlänglich. Uebrigens halten Hr. Sickler und andere treffliche Pomologen diese und die vorhergehende Varietät nur für eine und dieselbe; sie schreiben die Verschiedenheit der Größe der Früchte bloß der Mannigfaltigkeit des Bodens und des Standortes zu, und lassen sie also als kein bleibendes Unterscheidungsmerkmahl gelten [18]).

Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht; oder gemeine bittere Mandel; kleine bittere Steinmandel. — Lat. Amygdalus communis amara. — Franz. Amandier à petits fruits amers. — Engl. bitter Almonds.

---

18) Sickler's deutscher Obstgärtner 18. Band, Seit. 96, Taf. 5. — Duhamel I. Th. Seit. 89, 90, No. 2 und 4, Taf. 3.

Mandelbaum mit großer bitterer Frucht; oder große bittere Steinmandel. — Lat. Amygdalus amara fructu majori. — Franz. Amandier à gros fruits amer. — Beyde hartschalig.

Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale; oder bittere Krachmandel. — Lat. Amygdalus amara, putamine molliori. — Franz. Amandier à fruit amer et noyau tendre. — Alle diese Varietäten der bittern Mandel kommen, mit den betreffenden süssen an Form und den übrigen Beschaffenheiten ganz überein; sie unterscheiden sich von diesen bloß durch ihren bittern Geschmack, und die übrigen Unterschiede, die man zwischen beyden aufzusuchen bemüht war, sind viel zu veränderlich und unbestimmt, als daß sie eine fest stehende Norm abgeben könnten. Viele Schriftsteller der Obstkultur wollen daher gar nur zwey Varietäten des bittern Mandelbaumes annehmen, nehmlich den mit hartschaligen und den mit weichschaligen Früchten, indem sie die Größe der Frucht bloß als einen zufälligen Unterschied ansehen, der von der Beschaffenheit des Bodens, von dem Standorte, der Pflege u. s. w. abhängt, wie wir schon weiter oben, auch in Betreff der Varietäten mit süsser Frucht gehört haben 19).

Als Spielarten des gemeinen Mandelbaumes können auch noch: der Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe (Franz. Amandier à fleur double) und der Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern (Franz. Amandier panaché) vor, die nicht der Früchte wegen, indem ersterer schon für sich ganz unfruchtbar ist, sondern nur ihres schönen auffallenden Ansehens und der Abwechselung wegen, in Ziergärten gezogen werden.

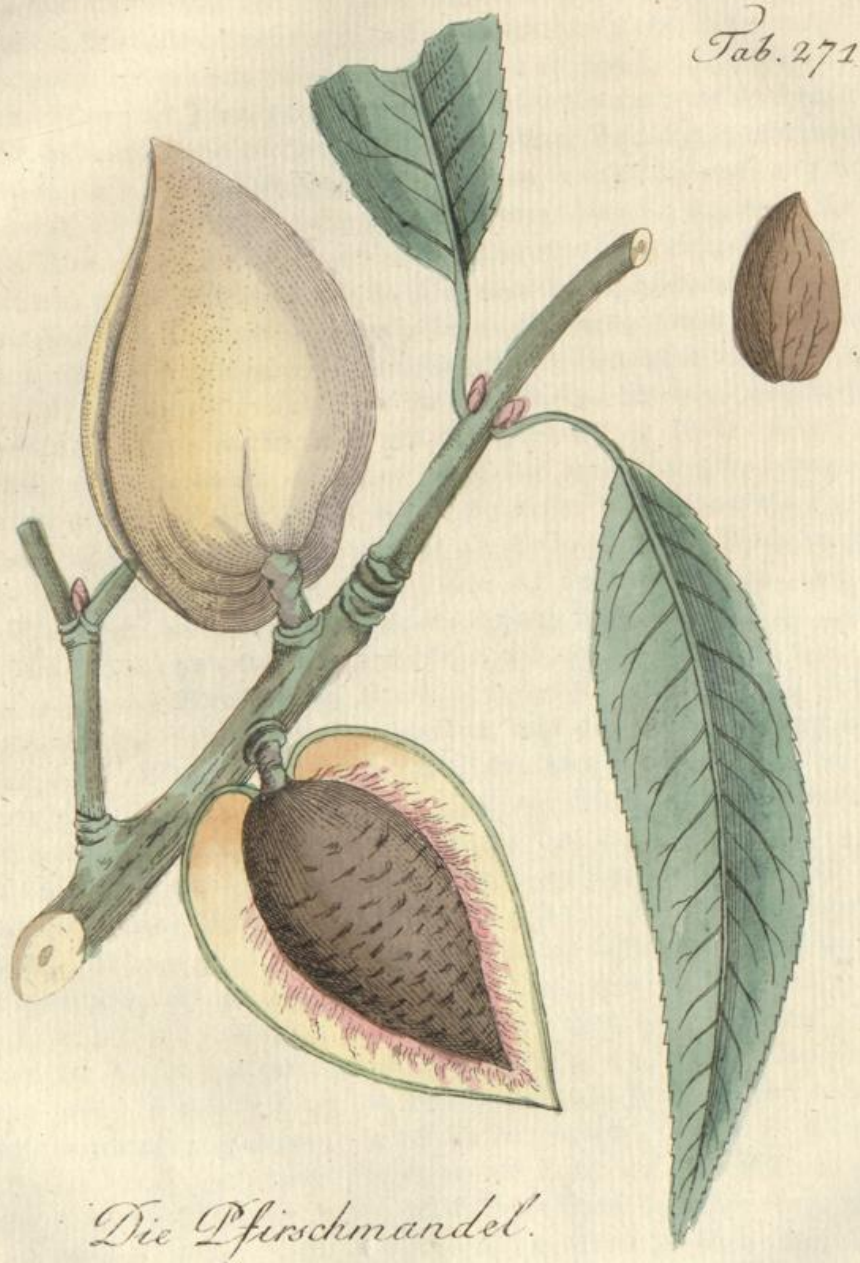
Die Pfirschmandel; oder Nußpfirsche. — Lat. Amygdalo-persica; bey C. Bauhin Nuciperfica, quae nucum juglandium faciem repræsentat. — Franz. Amandier-peche. — Engl. Almond-peach. — Man sehe die 271. b. Tafel. — Der Form und dem Ansehen nach gleicht dieser Baum dem gemeinen Mandelbaume, er hat aber zugleich etwas vom Pfirschbaume an sich, so daß er gleichsam in der Mitte zwischen beyden steht, doch aber sich etwas mehr gegen den Mandelbaum hin zu neigen scheinet, wie wir sogleich aus seiner weiter unten folgenden Beschreibung deutlicher sehen werden. Einige Schriftsteller, als z. B. Hr. Willdenow, betrachten ihn

---

19) Sickler's deutscher Obstgärtner, 16. Band, Seit. 366, Taf. 19. — Duhamel I. Th. Seit. 91, No. 7. — Pomona Francon. I. Th. Seit. 97. No. 2, wo aber nur von einer kleinen bittern Mandel — und Pomona Austr. Seit. 23., No. 49, wo nur von einer großen bittern Mandel die Rede ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0522-4

Tab. 271. b.



Die Pfirschmandel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0523-0
DFG

als eine Varietät der Pfirsche, andere aber, worunter Hr. Duhamel gehöret, rechnen ihn unter die Mandeln; welche von beyden Partheyen Recht haben mag, ist hier nicht der Ort gründlich zu untersuchen. Inzwischen ist es höchst wahrscheinlich, daß er durch die Vermischung des Blumenstaubes der Pfirschenblüthen mit dem Staubweg der Blüthen eines Mandelbaumes, oder überhaupt durch wechselseitige Befruchtung entstanden ist, und weil er offenbar mehr von dem Mandelbaume, als von dem Pfirschbaume an sich zu haben scheint, aber doch für keine eigene Art angesehen werden kann, so glaubte ich ihn als eine Varietät des Mandelbaumes ansehen zu dürfen. Uebrigens kann dieser Mandelbaum den Ritter Linne, wegen der Vereinigung des Mandel- und Pfirschenbaumes unter eine Gattung, gegen seine Tadler auf eine sprechende Art vertheidigen, indem er sehr auffallend den Uebergang von einem zum andern, gleichsam als das Mittelglied der Kette, zeiget.

Die Pfirschmandel hat einen muntern geraden Wuchs, sie macht einen mäßig starken Stamm, der den Mandel- und Pfirschenbaum an Dicke übertrifft. Ihre Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, auf der Sonnenseite braunroth, auf der Winterseite grüngelb. Die Aeste der Krone stehen weit auseinander, und haben nicht viel Laub. Die Blätter halten der Größe und Gestalt nach das Mittel zwischen den Pfirsich- und Mandelblättern; sie sind daher stärker als bey den Mandeln, lang, schmal, glatt, am Rande sehr fein ausgezackt, an ihrer obern Fläche dunkel, an ihrer untern hellgrün. Die Blüthen kommen gleichfalls theils mit den Mandel- theils mit den Pfirsichblüthen als eine Mittelgattung überein; sie sind überaus prächtig, groß, nicht völlig so roth wie die Pfirsichblüthen, aber auch nicht ganz weiß, sondern röther als die Mandelblüthen. Die Früchte sind an Form zweyerley, und man findet beyde an einem und demselben Baume, bisweilen sogar auf einem Zweige beysammen; einige sind dick rund, die andern aber länglich eyrund, von beyden Seiten etwas flach gedrückt, der Länge nach mit einer Rinne oder Furche versehen. Der Stiel sitzt bey beyden in einer geräumigen Vertiefung; die äußere Haut ist mit einer kurzen zarten Wolle bedeckt, Anfangs ganz grün, späterhin auf der Winterseite grüngelb, auf der Sommerseite röthlich, oft ins Violette spielend. Diese grüne Hülse ist nicht, wie bey der Mandel, trocken und lederartig, sondern fleischig, einen halben Zoll dick, und wird eßbar, wenn die Frucht ihre vollkommene Reife erhalten hat. Gleich im Anfange ist dieses Fleisch grün, sein Saft bitter und herbe, und man kann sie dann nicht anders, als höchstens eingemacht, genießen; in der Folge hingegen, wenn die Mandel ganz reif ist, springt das sie umgebende Fleisch an der Kante auf, so daß man durch die von einander klaffenden Lefzen den innern sich lösenden Stein bemerken kann. In diesem Zustande der Mandel ist das Fleisch gelb, gegen den Stein zu schön roth, und, wie bey der Pfirsche, mit Fasern an die Furchen des Steines befestiget, etwas härtlich; man kann die Frucht dann auch roh verspeisen, sie hat einen pfirschenartigen, aber

doch etwas herben Geschmack, der eben nicht sonderlich angenehm ist. Der Stein kommt fast ganz mit dem Steine einer großen Pfirsche überein; er ist dick sehr hart, hat an den Seiten tiefe Furchen, zugleich aber auch mehrere Löcher, wie die Steine der großen und kleinen Mandeln. Der darin enthaltene Kern oder die eigentliche Mandel ist sehr groß, größer als die ansehnlichsten Krachmandeln, häufig findet man auch zwey Mandeln in einem Steine beysammen, von außen mit einer weißgelben Haut umgeben, die noch hellere Streifen hat, sehr dünn und faserig ist; inwendig ist die Mandel weiß, unten mit einer kleinen, zarten weißen Spitze versehen, und hat einen süßen Mandelgeschmack, da im Gegentheil die Kerne der Pfirschen meistens bitterlich schmecken. — Dieser Baum ist so, wie seine Frucht selbst, welche um die Mitte des Septembers, bey warmer Witterung oft schon zu Ende des Augusts, bisweilen auch erst im Anfange des Octobers reif wird, gegen die Witterung dauerhafter als die eigentlichen Mandelbäume und sehr fruchtbar. [20]).

AMYGDALUS NANA, Zwergmandel; oder Mandelbaum, dessen Blätter an der Basis schmäler sind. (Amygdalus foliis basi attenuatis.) — Man sehe die 271. Tafel.

Sie heißt auch: Indianischer Zwergmandelbaum; Zwergmandelstrauch; Strauchmandel. — Lat. bey Willdenow Amygdalus foliis ovatis basi attenuatis simpliciter argute serratis; bey Gmelin Prunus inermis, foliis ex lineari-lanceolatis, calycum laciniis oblongis; bey Plukenet Amygdalus indica nana; bey Burmann Armeniaca persicæ foliis, fructu exsucco; bey Morison Amygdalus pumila; bey Miller Amygdalus foliis petiolatis serratis, basi attenuatis. — Franz. Amandier nain des Indes. — Engl. dwarf Almond. — Holl. Naantjies Amandel. — Dän. Dverg-Mandel-trä. — Russ. Bobownik; Dikii Persik. — Am Irtisch Calmyzkii orech. — In Kleinrußland Polewja oreschki. — Tatar. Nogot. — Kalmuck. Charun orak. — Tschuw. Nuchtaw. — Wotjack. Legei ju. — Mordu. Noron schorsch. — Japan. Bai, Umebos, Ume.

Dieser strauchartige Baum ist in Sibirien, in der Kalmuckey, im ganzen nördlichen Asien, in Japan, auch in Pannonien in Wäldern und an den Rändern der Aecker zu Hause. Er blüht im April.

---

20) Man sehe auch: Sickler's deutschen Obstgärtner 12. Band, Seite 260, Tafel 14. — Duhamel I. Th. Seite 94, Nro. 9. 6. Tafel.

Tab. 271.



Amygdalus nana.
Zwergmandel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0527-3
DFG

Die Zwergmandel wächst selten über 2½ — 3 Fuß hoch; sie treibt mehrere Stämme oder Hauptzweige zugleich unmittelbar aus der Wurzel, welche dünn, höchstens eines kleinen Fingers dick sind; und öfters wieder schon verderben, bevor sie noch so stark wurden. Die Wurzel ist kriechend. Das Tragholz wechselt ordentlich, steht in proportionirter Entfernung von einander, und ist selbst zweigicht. Die Sommersprossen sind lang, dünn, an Farbe ganz grün, gerade, wechselsweise mit Blättern besetzt, und in der Achsel eines jeden Blattes setzen sich 1 — 5 Knospen an, von denen eine einzige zu Holz ist. Die Blätter sind grasgrün, glatt, 2 — 3½ Zoll lang, 5 — 8 Linien breit, zart, an beyden Enden stumpfspitzig, ihre größte Breite fällt mehr gegen das vordere Ende, als gegen den Stiel zu, was das Gegentheil von allen Mandelblättern ist; sie kommen büschelweise aus den Knospen hervor, sind am Rande scharf und fein sägeförmig ausgezackt, mit einem ziemlich dicken und kurzen Stiele versehen, der nach der ganzen Länge des Blattes in eine sehr hervorragende Rippe von weißlich grüner Farbe ausläuft; ihre Seitenadern sind kaum sichtbar. Die Blumen kommen aus den Winkeln der Blätter, 2-4 an der Zahl aus einer Knospe; sie sind fünfblättrig, ziemlich groß, haben eine purpurfarbige Blumendecke, hellrothe Blumenblätter, und stehen so dicht beysammen, daß sie prächtige Sträußer bilden. Ihre 20 Staubfäden haben bleichrothe Stiele und gelbe Staubbeutel, die durch eine rothe Furche getheilt sind; sie liegen nicht unordentlich hin und wieder auf den Blumenblättern, sondern stehen ganz gerade bey und an einander auf dem Boden der Blume. Die Früchte kommen in keine Betrachtung, sie sind klein, kaum einen Zoll lang, 8 Linien breit, 5 Linien dick, endigen sich an ihrem Vordertheil mit einer Spitze, und werden auch gegen ihren sehr kurzen Stiel zu dünner. In dem ursprünglichen Vaterlande dieses Strauches stehen sie ziemlich häufig, bey uns aber nur selten. Die äußere häutige Schale ist grün, wollig, bey vollkommener Reife aber wird sie, von der Spitze an gegen den Stiel zu, nach und nach braun. Die holzige Schale endigt sich am Stiele mit einer stumpfen Spitze, von der einige schmale und seichte Vertiefungen kommen, die aber nicht die ganze Frucht hindurch reichen; drey andere beträchtliche Linien gehen über eine ganze Seite, anstatt der Kante, die an den gewöhnlichen Mandeln zu sehen ist. Das vordere Ende geht sehr spitzig zu, und die äußere Fläche des Steines ist weder mit Furchen noch mit Löchern versehen, sondern beynahe ganz glatt. Die Mandel oder der Kern ist ganz weiß, selten etwas gelblich, beynahe um die Hälfte kleiner als die ganze Frucht, also gegen 7 Linien lang, 2½ Linie dick; sie hat einen bittern Geschmack.

Dieser strauchartige Baum wird weder seiner Früchte, noch sonst irgend eines andern ökonomischen Nutzens wegen, sondern bloß in Betreff seines niedlichen Wuchses und seiner sehr frühen und herrlichen Blüthen, als eine Zierde für unsere

Gärten gezogen. Gleich im Anfange des Frühlings, sind gewöhnlich alle junge Schößlinge mit den Pfirsichblüthähnlichen Blumen besetzt, weßwegen dieses Gewächs sich in niedrigen Lustgebüschen und andern englischen Anlagen, zu Frühlingsscenen, durch seine Vermischung mit Blättern und Blumen, vortrefflich ausnimmt. Man pflanzt ihn auch in Blumentöpfe; und Hr. Duhamel glaubt, daß man durch das Befruchten seiner Blüthen mit dem Blumenstaube von guten Mandeln seine Früchte verbessern und genießbar machen könnte, was allerdings eines Versuches werth wäre. — Er läßt sich sehr leicht sowohl durch seine Saamen, als auch durch seine Wurzelsprößlinge, die er häufig austreibt, und durch das Pfropfen und Okuliren auf gemeine Mandelstämme fortpflanzen. Wird er durch die Wurzelbrut vermehrt, so geht, wenn die Sprößlinge alle Jahre weggenommen werden, die alte Pflanze gewöhnlich verloren, die auf diese Art gezogenen Sträuche selbst aber sind den übrigen weit vorzuziehen. Er widersteht auch einer etwas strengern Kälte, und dauert im Freyen besser als unsere gemeinen Mandelbäume aus [21]).

Was seinen Nutzen betrifft, so können die Früchte desselben, wie die gemeinen bittern Mandeln in der Haushaltung und in der Heilkunst verwendet werden. In Rußland sind sie daher in den Apotheken eingeführt, um daraus das Mandelöhl zum Arzneygebrauche zu pressen.

AMYGDALUS PERSICA, Pfirsche; oder Mandelbaum mit Blättern, deren sägenartige Einschnitte alle spitzig sind, und mit ungetheilten fest aufsitzenden einzeln stehenden Blumen. (Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis.) — Man sehe die 270. Tafel.

Er heißt auch: Pfirschenbaum; Pfirsching; Pfirsich; Pferfich; Pferschke; Pfirsike; altdeutsch Pherfiboum. — Lat. bey Miller Persica vulgaris; bey C. Bauhin Persica molli carne & vulgaris; bey Camerer Persica rubra; sonst noch Malus persica. — Franz. Pecher; Amandier à fruits charnus; in Montpellier Aourberjas; Mirecoutous. — Engl. Peach tree. — Ital. Pesco, Persico; in Venedig Nasperfege; in Brescia Persec, Perseghi; in Neapel Piersico. — Span. Melocoton; Persico; Prisco; Durazno; in alten Schriften Pexego. — Port. Pecegueiro; Pessegueiro. — Holl. Persikboom; Persenboom. — Dän. Persik-

---

[21]) Man sehe noch: Sickler's deutschen Obstgärtner 20. Band, Seite 124, Taf. 14. — Duhamel I. Th. Seite 92, Nro. 8, Taf. V. — Pomona Austriaca Seite 27, Taf. 47.



Amygdalus Persica.
Der Pfirsichbaum.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0531-4
DFG

ketrae; Ferskentrae. — Schwed. Perſiketraed. — Ruſſ. Perſik; Perſikowoe derewo; in Kleinrußland Broskwina. — Poln. Broskwinia drzewo. — Böhm. Brzeskowy; Broskwy ſtrom; Brzeskew; Broskew. — Crain. Bresheu. — Illyr. Breskwa drewo. — Wallach. Püarſſeké. — Unger. Baratzk-fa. — Perſ. Scheptala. — Im glücklichen Arab. Perſik; Choth. — In Conſtantinopel Rodakina. — Japan. Fito momu; Jamma momu; Joobai; Kataiſi momu; Ke; Sato momu; Too. — Sineſ. Tao ho-gin. — Cochinch. Cay dao nhon.

Das eigentliche Vaterland des Pfirſchenbaumes iſt nicht bekannt. Einige glauben er ſey im mittägigen Aſien und Amerika zu Hauſe; allein gewöhnlich hält man Perſien, weil er von da nach Griechenland, von hieraus aber zuerſt nach Europa gebracht wurde, für ſeine Heimath. Deswegen ſcheinen die Früchte dieſes Baumes auch den Namen perſiſche Aepfel (Mala perſica), welche Benennung in allen Sprachen, jedoch unter vielfältigen Verſtümmelungen beybehalten wurde, erhalten zu haben. Beyläufig muß ich hier erinnern, daß man die Namen Perſea und Perſica nicht mit einander verwechſeln ſoll, denn erſterer kommt bey den alten Schriftſtellern Plinius, Strabo, Galen, Theophraſt vor, und bedeutet ihrer Beſchreibung zufolge ein dem Birnbaume ähnliches giftiges Gewächs, das aus Egypten, Aethiopien und Perſien herſtammte, aber heut zu Tag nicht mehr bekannt iſt. Einige haben daher auch die Hypotheſe aufgeſtellt: daß es wahrſcheinlich ſey, daß die wilde Pfirſche urſprünglich ein heftiges Purgiermittel wäre, wie wir dieſes zum Theil auch noch gegenwärtig an den Blüthen und Blättern unſeres Pfirſchenbaumes bemerken könnten, und daß ſich dieſe giftige Eigenſchaft nur durch die Cultur und Veredlung der Früchte verloren habe [22]); allein mit Gewißheit wird man hierüber nie etwas zu entſcheiden im Stande ſeyn. — Gewiß iſt es indeſſen, daß der Pfirſchenbaum von Perſien aus nach Griechenland kam, und daß man ſchon lange zuvor in Griechenland Pfirſchen aß, ehe ſie noch zu Rom bekannt waren. Der berühmte griechiſche Philoſoph Theophraſt, der 318 Jahr vor Chriſti Geburt lebte, ſpricht ſchon von ihnen, wiewohl als von einer fremden noch nicht gemeinen Frucht. Erſt 30 Jahre vor dem Naturhiſtoriker Plinius lernte man in Rom die frühen Pfirſchen kennen, und zu der Zeit war der Preis der ſchönen Pfirſchen ſo ausnehmend hoch, daß manches Stück mit 300 Seſtertien (nach unſerm Geld 12½ Gulden) bezahlt wurde. Von Italien aus verbreitete ſich dieſer Frucht-

22) Neue Encyklopädie von Yverdun, 32. Th. Seite 591, Artikel Pfirſche. — Fr. Karl Ludw. Sickler's Allgemeine Geſchichte der Obſtkultur. Frkft. am Main, 1802. 8. I. Band, Seite 152, und Seite 196.

baum nach und nach im übrigen Europa, so daß er gegenwärtig nicht nur allein in den Gärten aller europäischen Länder haufig gezogen wird, sondern auch in den südlichen Gegenden, in Weinbergen und andern erhabenen, an der Sonne gelegenen Plätzen im Freyen aushält und gut fortkommt. Vorzüglich aber kann sich Frankreich rühmen, daß es schon seit mehr als 150 Jahren, in den Gegenden von Montreuil, Pfirschen erzeuge, die an Größe, Schönheit und gutem Geschmacke nicht leicht übertroffen werden. Mit welchem Eifer und mit welchem Vortheil der Pfirschenbaum da gezogen werde, läßt sich daraus abnehmen, daß, wie ein ungenannter Schriftsteller [23]) versichert, ein gewisser Bagnolet, von der königlichen Garde, sich von den Pfirschen, die er pflanzte, in frühern Zeiten, da sie noch etwas seltener waren, ein jährliches Einkommen von 30,000 Livres zu verschaffen wußte. Und der einzige Flecken Montreuil mit den dazu gehörigen Ländereyen hat dem König, von dem Verkauf der hier gezogenen Früchte, alle Jahre eine Abgabe von 50,000 Livres entrichtet, so vortrefflich waren da Lage, Pflege und Sorgfalt für die Pfirschenzucht, mit welcher sich gegen 4000 Einwohner beynahe ausschließlich beschäftigten, und ihren Nahrungserwerb dabey fanden. — Die Blüthezeit dieses Obstbaumes ist der Frühling, gleich sobald die Winterfröste aufhören, oft schon zu Ende des Märzes oder mit Anfang Aprils.

Der Pfirschenbaum wird entweder hochstämmig oder niedrig als Zwergbaum gezogen; im ersten Falle, was vorzüglich im freyen Lande und nicht in eigentlichen Obstgärten geschieht, wird er kaum so hoch als der Mandelbaum, denn er erreicht nur eine mittelmäßige Höhe von 15 — 20 Fuß, am Spalier aber, wenn er gut gezogen worden, kann er in 5 Jahren einen Raum von 4 Quadratruthen bekleiden. Seine Rinde ist graulich rothbraun, die Zweige sind glatt, auf der Sommerseite roth gefleckt; der Stamm mittelmäßig stark, und er macht mit seinen Aesten eine schön gebildete Krone. Seine Blüthen treibt er unmittelbar, ohne Stiel, aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schüße zur Frucht für das nächste Jahr hergeben. Selten tragen die Zweige, die schon Früchte geliefert haben, noch einmal, außer nur bisweilen an den kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich manchesmal an dem zweyjährigen Holze erzeugen. Die Blüthen selbst, welche vor den Blättern hervorkommen, sind schön rosenroth, ungestielt, an Form und Anzahl der Blumenblätter den Blüthen des Mandelbaumes gleich; sie stehen meistens einzeln, nur selten paarweise, haben einen angenehmen Geruch und einen bittern Geschmack. Die Blätter sind schwach, lang, schmal, 4 — 5mal so lang als breit, lanzettförmig, mit kurzen Stielen versehen, satt grün; ihre Rippen stehen in unordentlichen Reihen, das Blatt legt

---

[23]) Traité de la culture des Pechers; à Paris, 1750. 8.

sich gern in eine schmale Form der Länge nach doppelt zusammen, und es ist an der Fortsetzung des Stieles, das ganze Blatt hindurch, sehr nach rückwärts gekrümmt; die Zäckchen an den Rändern sind klein, scharf, doch die an den Mandelblättern schärfer; übrigens kommen die Blätter nur aus Knospen, die über den Blumen stehen, und wenn man sie zerquetscht, so geben sie einen Mandelgeruch von sich. Die Früchte gehören unter die edelsten Obstarten, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendsten Anblick gewähren; und man rechnet sie unter das Steinobst, weil ihre Mandel oder der Kern in einer harten hölzernen Kapsel liegt. Sie sind von verschiedener Größe, und einer rundlichen Form, von aussen bald mit einer glatten, bald mit einer wolligen, verschiedentlich roth und gelb gefärbten Haut bekleidet, auf einer Seite, von dem sehr kurzen Stiel an, bis zum entgegengesetzten Ende, mit einer Furche oder Rinne versehen. Unter dieser Haut liegt das den Stein umgebende zarte weiße oder gelbliche Fleisch, das wegen der Menge seines weinhaften Saftes, wegen seiner Zärte und seines Wohlschmackes allgemein bekannt und geschätzt ist. Mitten im Fleische befindet sich der harte holzige Stein; er ist bey der Pfirsche unter allen Steinfrüchten am härtesten, so daß er sich ohne einen Vortheil zu gebrauchen, äußerst schwer öffnen läßt: man muß nehmlich ein Messer oder irgend ein anderes Instrument in die Oeffnung zu bringen suchen, wo die Fiebern des Stieles sich einsenken und um denselben ausbreiten, in welchem Falle schon ein gelindes Zwängen den Stein von einander in zwey gleiche Hälften theilet. Von aussen ist der Stein rauh, mit tiefen unordentlich zerstreuten Furchen versehen, an Farbe entweder braun, hellgrau, oder dunkelroth, von innen glatt und fein, gelbbräunlich; an Form ist er eyrund, von beyden Seiten etwas flach gedrückt, an einem Ende mehr oder weniger schmal mit einer verlängerten Spitze, an dem entgegengesetzten Ende abgestumpft, mit einer kleinen Vertiefung für den Eingang der Fiebern des Stieles. Die Mandel oder der im Steine eingeschlossene Kern ist eyrund, mit einem gelbbraunen Häutchen bekleidet, von innen weiß, und hat einen etwas bittern Geschmack, aber keinen Geruch.

Die Pfirsche ist eine der edelsten und besten Obstsorten, die, wie schon erinnert wurde, auch bey uns in Gärten im Freyen wächst; am wenigsten gedeihen diese Früchte auf hochstämmigen Bäumen, besser auf Zwergbäumen und am besten als Spalier an Geländern. Sie erfordern eine genauere Sorgfalt und Pflege, als die übrigen Obstarten, kommen aber, bey einer gehörigen Wartung, auch in den nördlichen Provinzen Deutschlands gut fort. Der Pfirschenbaum liebt viel Sonne, eine flache südliche Lage ist ihm daher am zuträglichsten. Die Lage gegen Morgen ist gewöhnlich schon zu kühl, und die rothen nackten Pfirschen und alle Spätarten, die mehr zärtlich sind, gedeihen in keinem kalten und feuchten Boden, auch in keiner andern als in einer mittägigen Lage, denn sie können durchaus keine kalte Luft vertragen; in einer La-

ge gegen Mittag hat man ihn aber vor einem schnellen Witterungswechsel zu sichern, und man zieht ihn deswegen am liebsten und vortheilhaftesten an Mauern oder Geländern, weil hier die Sonnenstrahlen durch ihr gerades Auffallen und Zurückprallen kräftiger wirken, und sie vor Fröſten, Regengüßen, Hagel ꝛc. mit Dächern von Strohmatten, Segeltuch u. d. gl. leicht gesichert werden können. Hr. Obrist von Seebach beschreibt eine besondere Art Wänden von Stroh, die die Wärme lange und gut halten, an welchen die Pfirschenbäume mit ungemeinem Vortheil gezogen werden können [24]). Was aber das eigentliche Bedecken der Pfirschenbäume vor der Winterkälte mit Matten, Wirrstroh u. a. betrifft, so glaubt Hr. Hofgärtner Stein [25]) aus seiner Erfahrung behaupten zu können, daß es mehr schädlich als nützlich wäre; allein da in unserm Klima, die oft noch spät im Frühlinge eintretenden Nachtfröste, sowohl dem jungen Holze, als auch vorzüglich den frühen Blüthen großen Schaden zufügen, und so die künftig zu hoffenden Früchte zerstören, so thut man allerdings wohl, sie durch vorgehängte Tücher oder Strohmatten, zu der Zeit zu schützen. Nach dem Geschmacke und Wohlgeruch zu urtheilen, sollte man fast glauben, daß keine Art Pfirschenbäume zu erziehen vortheilhafter wäre, als selbe zu hochstämmigen und Kesselbäumen zu bilden, wenigstens kommen alle an Mauern und Geländern gewachsenen Früchte jenen an Güte niemals bey; allein unser Himmelsstrich verstattet es nicht, höchstens in Stadtgärten, die mit hohen Mauern umgeben und vor kalten Winden gesichert sind, wird dieses noch angehen, und auch hier werden, um die Pfirschenbäume bey rauher Witterung gegen den Frost zu decken, noch Schirme mit einer Rückwand, nach der Art, wie sie Hr. Abt Schabol anräth [26]), nothwendig werden. Man darf dagegen etwa nicht einwenden, daß die gemeinen oder sogenannten Weinbergspfirschen auch im Freyen wachsen; dergleichen Bäume sind gleichsam von Natur aus wild, und geben nur kleine unansehnliche, bey weitem nicht so wohlschmeckende Früchte, als man auf der Tafel zu haben wünscht. — Der Boden zur Zucht der Pfirschenbäume soll locker, nicht zu fett, wenn gleich mit Lehmerde vermengt; aber doch etwas sandig, mehr trocken als feucht seyn. Um beyde Bedingnisse, eine angemessene warme Lage und einen guten tauglichen Boden, zu erfüllen, auch um früher als gewöhnlich und mit mehr Sicherheit Pfirschen zu erhalten, pflegt man sie in gut eingerichteten Obstgärten nicht selten

---

24) In Sickler's deutschem Obstgärtner. 11. Band, Seite 197.

25) Stein, vom Bedecken der Pfirschen- und Aprikosenbäume vor der Winterkälte; in Sickler's deutschem Obstgärtner, 12. Band, Seite 91.

26) Abbe Rüdiger Schabol's theoretisch-praktische Abhandlung vom Gartenbau, II. Th. Seite 138. Leipzig, 1778. 8.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0536-3 DFG

auch in Treibhäusern zu ziehen, die gewöhnlich nur nach der bekannten Art eingerichtet sind; Hr. Sickler hingegen giebt eine eigene Anweisung zu einer vortheilhaften Anlage derselben, die allerdings gelesen und nachgeahmt zu werden verdienet [27]).

Der Pfirschenbaum hat einen schnellen und starken Wuchs, er bekommt früher als die übrigen Obstbäume Blüthen, Blätter und Früchte, und trägt schon im zweyten oder dritten Jahr, nachdem er versetzt worden ist; so schnell er aber wächst, so kurz ist auch seine Dauer, woran ihn mehrere andere Obstbäume übertreffen; indem er sein Alter selten über 50 Jahre, meistens nur auf 15 - 20 bringt. — Die Vermehrung und Fortpflanzung des Pfirschenbaumes kann, wie bey andern Obstsorten, theils durch den Saamen, theils durch das Okuliren, Pfropfen und die übrigen Veredlungsarten auf Wildlingen geschehen. — Die Zucht aus Saamen. Gewöhnlich pflegt man die Steine, nachdem man sie zuvor einige Tage in täglich aufgegossenem frischen Wasser aufquellen ließ, im Herbste, oder noch besser im Frühlinge, wenn der Boden aufgethauet ist, in das freye Land, in einer warmen Lage und in einen gemeinen lockern, mehr trocknen als feuchten Boden, 3 — 4 Querfinger tief und 2 — 2½ Fuß weit aus einander reihenweise zu stecken. Den Winter über muß das Beet bedeckt, im Frühlinge und Sommer fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey trockenem Wetter dann und wann begossen werden. Weil aber die Steine, wenn sie auf diese Art in freyes Land gesetzt werden, theils sehr spät, meistens nach einigen Monaten, zuweilen erst im zweyten Jahr aufgehen, theils von allerley Würmern, besonders von dem Erdvielfuß (Julus terrestris L.) und von Mäusen angefressen werden und Schaden leiden: so verfährt man am besten, sie in Nelkentöpfe zu stecken, darin keimen und hervorsprossen zu lassen, und die aufgegangenen Bäumchen dann erst mit dem Ballen auf ihren bestimmten Platz zu versetzen. Um das Keimen, ihrer harten Schale ungeachtet, zu beschleunigen, kann man vermittelst einer Feile eine so tiefe Oeffnung in dieselbe machen, daß der Kern dadurch entblößt, und für das Eindringen der Feuchtigkeit in denselben schneller empfänglich gemacht wird; oder was noch besser ist, man zerschlägt den Stein vorsichtig mit einem Hammer, nimmt den Kern heraus, steckt ihn dann 2 Querfinger tief in den Topf, wo er schon nach 5 — 6 Wochen aufgehen, und im ersten Jahre eine Höhe von ½ — 1 Fuß und darüber erreichen wird. Dieses Einlegen der Steine in Töpfe muß immer im Frühlinge geschehen, damit man sich den Winter hindurch mit denselben nicht schleppen darf; um aber die Pfirschensteine den Winter über bis zum nächsten Frühjahre gut zu erhalten, so lege man sie, gleich wenn sie aus der Pfirsche kom-

---

27) Beschreibung eines Gewächshauses zur Erziehung der Pfirschen, in Sickler's deutschem Obstgärtner 20. Band, Seite 74.

men und abgetrocknet wurden, in Blumentöpfe, die zur Hälfte mit feinem Sande angefüllt sind, dicht neben einander, und streue wieder einen Finger hoch Sand darüber, begieße sie einmal mit Wasser, und lasse sie so an einem luftigen temperirten Orte bis zum Gebrauche stehen; bey den Steinen, die gleich im Herbste in freyes Land gesetzt werden, ist diese Vorsicht nicht nothwendig. — Die jungen Pfirschenbäumchen, welche 2 — 3 Jahre in der Baumschule stehen bleiben, müssen den Sommer hindurch von allem Unkraut rein gehalten, und bey trockenem Wetter, wenigstens die Woche einmal, ein wenig begossen werden; auch soll man alle Frühlinge den Boden zwischen den Reihen und rings um die Bäumchen sorgfältig umgraben und auflockern, damit sich ihre Wurzeln leicht ausbreiten können, und ihr Wachsthum befördert wird. In ihrer Jugend leiden sie oft sehr von den Blattläusen, was man leicht an den gekrümmten Blättern erkennen kann; kommt man nicht bald zu Hülfe, so sterben sie entweder ganz ab, oder wenigstens wird ihr Wachsthum sehr dadurch gehindert. Das beste Mittel dieses Uebel zu heben ist, daß man die Blätter mit einem starken in Wasser getauchten Mahlerpinsel öfters abwäscht, und von diesen ungebetenen Gästen reiniget; man darf sich dabey keine Mühe zu viel seyn lassen, denn die übrigen empfohlenen Mittel, als das Bestreuen mit Tabak, Asche, Staub u. d. gl. sind nicht zureichend. Wenn den Pfirschenbäumchen keine widrigen Zufälle zustossen, so treiben sie schon im 2. oder 3. Jahr starke Ranken, die wenn sie nicht hochstämmig erzogen werden sollen, schon zum Spalier zu gebrauchen sind. Sie taugen daher nach Verlauf dieser Zeit zum Versetzen, wobey man zuvor die gerade unterwärts laufenden Wurzeln sehr kurz, alle gequetschten Theile derselben aber ganz, und von den Zweigen nur die unförmlichen oder abgestandenen hinwegschneiden muß. Im 4. oder 5. Jahre tragen sie schon die ersten Früchte, worin sie also vor den meisten Obstsorten einen Vorzug haben, welche gewöhnlich viel später tragen; bey hochstämmig gezogenen geht es schon etwas langsamer, indem sie einige Jahre länger zubringen müssen, ehe sie fruchtbar werden. — Dergleichen aus den Steinen gezogene Pfirschbäume werden theils als Wildlinge um sie entweder mit andern edeln Früchten zu impfen, oder um sie mit Reisern von auserlesenen Sorten ihrer Art zu veredeln, theils so wie sie sind, zum Früchtetragen benutzt. Hr. Miller glaubt, daß man durch die Zucht der Pfirschen von Kernen, ohne sie zu veredeln, oft schöne und neue Sorten erhalte; allein so wahr es ist, daß wir von Pfirschenwildlingen bisweilen auch niedliche und wohlschmeckende Früchte erhalten, wie man dieses in den Weinländern auf Weinbergen, an den hier stehenden wilden Pfirschenbäumen öfters sehen kann, und dieselben noch über das viel reichlicher tragen, die Früchte auch früher reif werden: so gewiß ist es auch von der andern Seite, daß sie nie die Größe und das schöne Ansehen erhalten, als die Früchte von veredelten Bäumen. Uebrigens will man doch die Bemerkung gemacht haben, daß nur einige der frühern Pfirschensorten, die

ein dichteres am Steine anhängendes Fleisch haben, sich mit Vortheil aus den Steinen, ohne sie zu veredeln, ziehen lassen; höchstens 5 — 6 Sorten können hierher gerechnet werden, nehmlich die Zwergpfirsche, die Persianische, die Blutpfirsche, die Aprikosenpfirsche, die kleine rothe Violette, die übrigen arten aus, und werden ungenießbar; selbst die Bäume der erst genannten Sorten sind meistens von geringer Dauer [28]).

Das Veredeln der Pfirschbäume ist immer nothwendig, sobald man schöne und große Früchte haben will. Es geschieht gewöhnlich durch das Pfropfen und durch das Okuliren. Das Pfropfen wird seltener angewendet, denn es macht nicht nur einen schlechten Baum, sondern ist auch bey Pfirschen, wie bey Aprikosen, unsicher; indem gern manche Pfropfreiser ausbleiben. Will man aber durchaus das Pfropfen der Pfirschenbäume versuchen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser sondern nur ein einziges auf den Stamm ansetzet, und nebst diesem lieber noch ein Mirabellen-, ein Renklodenreis, oder ein Reis von einer guten Pflaumensorte zugleich beyfüget; denn mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch den Vortheil einen andern guten Fruchtbaum zu erhalten. — Am gewöhnlichsten werden die Pfirschenbäume durch das Okuliren fortgepflanzt und veredelt; wo dann das Okuliren aufs schlafende Auge im August vor allen den Vorzug verdienet. Das Okuliren geschieht auf die gewöhnliche Methode, und da ich gegenwärtig kein systematisches Handbuch der Gärtnerey liefere, so darf ich dieselbe ohne weitere Erklärung als bekannt voraussetzen; nur hat man bey den Pfirschen darauf zu sehen, daß das Auge so tief bey der Erde, als nur möglich, eingesetzt werde, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erziehen könne; denn da man um schöne Früchte zu erhalten, den Pfirschenbaum meistens an Spalieren zieht, und da ferner dessen Früchte sehr saftreich sind, daher auch zu ihrer vollkommenen Reife viel Sonne erfordern, diese aber unten an der Erde am stärksten wirkt, so sind die niedrigstämmigen allen übrigen vorzuziehen. Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dicksten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlern Gegend man gern solche Augen wählet, die gedoppelt sind, und ein Blüthen- nebst einem Holzauge haben. — Man kann die Pfirsche auf viererley Arten von Wildlingen okuliren; auf Pfirschenkernstämme, auf Mandeln, auf Pflaumen- und Aprikosenbäumchen. Das Okuliren auf Pfirschenwildlinge giebt zwar sehr schöne gesunde Bäume und vortreffliche Früchte; allein man bedient sich desselben doch selten, theils

---

28) Eine ausführliche Naturgeschichte des Pfirschenbaumes, nebst der Beschreibung der Art ihn zu behandeln, findet man: in Sickler's deutschem Obstgärtner 9. u. 10. Bande, überall zu Anfang eines Stückes fortgesetzt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0539-3 DFG

weil es schwer hält, einen hinlänglichen Vorrath dieser Wildlinge zu ziehen, theils weil dergleichen Bäume dann dem Harzfluße sehr unterworfen sind, theils aber auch aus Vorurtheil der Gärtner, welche geradezu behaupten, daß Pfirschen auf Pfirschenwildlinge okulirt nicht gut fortkämen. Allein wenn gleich das Okuliren auf Pfirschenkernstämme, wie die Erfahrung lehret, um Zwergbäume zu ziehen, nicht viel taugt, so möchte es doch bey der Zucht der hochstämmigen Pfirschenbäume, vor allen andern den Vorzug verdienen. Hr. Stiftsamtmann Büttner zu Halle lehrt uns auch, durch eine vieljährige Erfahrung bewiesen, wie man gute und bald tragende Pfirschenbäume erziehen könne 29); die Hauptsache seines Verfahrens aber besteht darin, daß man die Pfirschen wieder auf Kernstämme von Pfirschen okulirt, und sie unbeschnitten fortwachsen läßt, als wodurch der Harzfluß verhindert, und doch der natürliche starke Trieb der Pfirschen erhalten werde; ein offenbarer Beweis, daß das Okuliren der Pfirschen wieder auf Pfirschenwildlingen nicht geradezu zu verwerfen ist. — Das Okuliren auf Mandelstämme verdient in einem leichten, lockern, kiesigen und sandigen Boden, wenn er nur hinlängliche Tiefe hat, den Vorzug; denn die Wurzel dieser Baumart dringt ziemlich tief in den Boden, wo sie daher Nahrung und Saft genug erhält, um den Baum gegen alle Austrocknung zu schützen. Alle Sorten von Pfirschen kommen auf denselben gut fort, die Früchte werden delikater, und es bleibt beynahe kein einziges Okulirauge aus; überdies sind die Mandelwildlinge, ihres schnellen Wuchses wegen, ohne viele Mühe in den Baumschulen zu ziehen, und schon im zweyten Jahre zum Beäugeln zu gebrauchen, folglich wird es gewiß nicht so leicht an dergleichen Kernstämmen fehlen können. Von der andern Seite ist aber auch das Unangenehme in Anschlag zu bringen, daß, wenn man Pfirschen auf Mandelbäume okulirt, der Boden ausgesucht seyn, und die zuvor genannten Eigenschaften an sich haben muß, wo hingegen der Pflaumenbaum mehrere Arten von Erdreich verträgt; ferner weiß man, daß der Stamm und die Wurzel des Mandelbaumes gegen die Kälte viel empfindlicher sind, als die des Pflaumenbaumes; endlich ist er überhaupt auch zärtlicher und dem Harzfluße mehr unterworfen. — Das Okuliren auf Aprikosenstämme hat zwar das Gute, daß die Pfirschen dadurch von vorzüglicher Güte werden; allein durch die Zusammenkunft dieser beyden, für unser Klima so zärtlichen Holzarten, wo wir öfters eine sehr strenge Winterkälte, und im Frühlinge noch spät starke Nachtfröste haben, sind dergleichen Bäume von keiner Dauer, und dem Verluste leichter als alle übrigen unterworfen. Hr. Graf von Schulenburg verfährt nach einer eigenen Methode 30), indem er Pfirschen auf junge Pflaumenstämmchen in Mistbeeten okulirt, wo sie

29) Sickler's deutscher Obstgärtner, 9. Band, Seite 109.

30) Ebendaselbst, 15. Band, Seite 401.

schnell und gut anschlagen, auch von der Kälte nicht leiden, und diese Art zu verfahren, könnte man auch beym Okuliren auf Aprikosenstämme mit Vortheil nachahmen. — Das Okuliren auf Pflaumenstämme ist das gebräuchlichste. In einem schweren, fetten oder lehmigen, nur nicht zu trockenen Boden schlagen die Pflaumenstämme am besten an, obschon sie übrigens auch in einem jeden Lande fortkommen; denn ihre Wurzel erfordert keine große Tiefe, und sie findet auch in wenig Erde hinlängliche Nahrung. Sie wachsen zwar etwas langsamer als Mandelstämme, aber der Pflegling wird viel dauerhafter, er widersteht dem Froste besser, treibt im Frühlinge später auf Blüthe und Frucht, was für unsern Himmelsstrich sehr viel Vortheil bringt; indem die Frühlingsfröste nicht so nachtheilig auf sie einwirken können, so daß dieser Wildling bey uns vor allen andern den Vorzug verdienet. Hr. Miller räth [31]) bey Veredlung der Pfirschen auf Pflaumen, Stämme von der weißen Birnpflaume oder der Muschelpflaume zu gebrauchen; indem er sie für die zwey besten Sorten hält, um Pfirschen und Nektarinnen darauf zu okuliren; für einige zarte Pfirschensorten aber, glaubt er, müsse man Mandel- und Aprikosenstämme haben, weil sie, nach seiner Erfahrung, auf Pflaumenstämmen nicht gut fortkommen sollen. Im allgemeinen wählet man gern Frühpflaumen zu diesem Geschäft, und da bey denselben der Saft gegen den Herbst zu eher zurücktritt, als bey späten Pflaumen, oder bey Aepfel und Birnen, so darf man die Zeit zum Okuliren nicht versäumen, sondern man muß selbes im August oder September, da sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holz lösen, vornehmen. Will man aber in jährige Schößlinge okuliren, so soll es später geschehen, weil sonst die Augen bey einem feuchten warmen Herbste noch austreiben, und dann in der Folge bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren. Uebrigens lehrt die Erfahrung, ohne daß man den Grund davon anzugeben weiß, daß die Violetten- und Chevreusen-Sorten der Pfirschen auf den gelben kleinen Frühpflaumen, oder den sogenannten Spillingen, am besten gedeihen; die meisten übrigen auf der Haberpflaume, auf der St. Julians- oder Hundspflaume. Indessen so werden, mit einem guten Erfolg, alle Pfirschensorten ohne Unterschied auf den schwarzen Damascener Pflaumenbaum, auf die Crisette, oder noch besser auf den St. Julian okulirt und auch gepfropft. — Auch auf Weidenbäume soll man Pfirschen okuliren können, und man will behaupten, daß die Früchte dabey sehr groß, nur etwas wässerig an Geschmack würden; allein Hr. Haase zu Kaufungen hat es auf 6 verschiedenen Weidenarten versucht, aber auch nicht ein Auge davon gebracht [32]). — Noch muß ich erinnern, daß, wenn ein Pflaumenwildling zu einem hochstämmigen Pfirschenbaum okulirt werden soll, man nie das Auge am Schafte

---

31) Gärtner-Lexicon III. Th. Seit. 475.

32) Sickler's deutscher Obstgärtner, 12. Band, Seit. 105.

einsetzen dürfe; sondern man lasse den Baum erst eine Krone machen, und beäugle dann seine Kronäste. Durch dieses Verfahren werden zwey unangenehme Vorfälle vermieden, nehmlich das Ueberwachsen des Mutterstammes und der sehr schädliche, den Baum entkräftende Harzfluß; denn da, wie bekannt, der Pfirschenstamm stärker in die Dicke wächst, als der Pflaumenstamm, so verursachet dieses nicht nur allein eine Mißgestalt, sondern es wird auch dem Baume bey Winden und Stürmen nachtheilig seyn: und dann so macht das durch etliche Jahre fortgesetzte Abschneiden der Pfirschenzweige den Baum zum Harzfluße geneigt. — Endlich hat man, in der Absicht die Pfirschensorten immer mehr und mehr zu verbessern, auch Versuche angestellt, einen und denselben Baum 10 — 12mal nach einander zu pfropfen, und auf den neuen Trieb wieder frische Augen zu setzen; doch alle hierauf verwendete Mühe und Zeit haben sich weder durch Vergrößerung der Frucht, noch durch Verbesserung ihrer übrigen Eigenschaften belohnet. Vortheilhafter hingegen scheint der Versuch ausgefallen zu seyn, daß man zuerst Aprikosen auf Pflaumenstämme pfropfte, und dann auf dergleichen geimpfte Aprikosenbäume Pfirschen okulirte; wenigstens haben sich auf diese Art verschiedene Pfirschensorten, besonders die weißen, verbessert. — Man kann auch zur Unterhaltung die Pfirschbäume, wie Nelken oder Weinreben, durch Ableger fortpflanzen, indem man im Herbste oder Frühlinge einen Sommerschoß, der am tiefsten steht, auswählet, und ihn so tief als möglich, nachdem zuvor unter dem abwärts stehenden Auge, gegen den Stamm zu, ein Queerschnitt bis in die Mitte des Markes gemacht wurde, in die Erde leget und hier befestiget, bey trocknem Wetter etwas begießt, und überhaupt nach der gewöhnlichen Methode beym Ablegen verfährt. Diese Methode taugt ins Große nicht viel, und dergleichen Ableger werden nie das leisten, was von einem eigentlichen veredelten Baume zu erwarten ist.

Was die fernere Wartung und Pflege des Pfirschenbaumes betrifft, so kann ich mich hier nicht in ein genaues Detail derselben einlassen, was mich ganz von dem Plane des vorliegenden Werkes abführen würde; sondern ich glaube genug gethan zu haben, wenn ich nur das merkwürdigste derselben ganz kurz anzeige, dabey aber auf Schriftsteller hinweise, bey denen man sich genauer Raths erholen kann. — Das Versetzen der veredelten Pfirschenbäume kann, nachdem zwey Jahre nach ihrer Veredlung verflossen sind, vom November bis Ende März vorgenommen werden, es soll nur bey trockner Witterung, wo der Baum nicht zu trocken und nicht zu feucht ist, geschehen; besonders taugen zu diesem Geschäfte trübe Tage, wo die Luft still und die Kälte mäßig ist. Der Baum darf mit dem Stamme nicht tiefer, als höchstens 2 Zoll von der Wurzel an gerechnet, in den Boden eingesetzt werden, und zwar für hochstämmige in einer Weite von 18 — 24 Fuß, für Kesselbäume 9 — 12 Fuß, für Spalierbäume 12 — 15 Fuß auseinander, wobey die Gruben eine hinlängliche Tiefe und einen verhältnißmäßigen

Umfang haben müssen. Zu Montreuil 33) pflegt man auch wohl das Versetzen ganz zu unterlassen, indem die Wildlinge gleich auf der Stelle durch das Stecken der Kerne gezogen und veredelt werden, wo die Bäume selbst künftig stehen sollen. Die Wurzeln und vorzüglich die Stechwurzeln werden also nicht beschnitten, und sie können sich gleich vom Anfange an ungehindert ausbreiten, dem Baume die reichlichste Nahrung zuführen, und einen lebhaften Wachsthum unterhalten. Die Erfahrung hat immer gelehrt, daß das Beschneiden der Aeste der Pfirschenbäume Nachtheile bringe, die Wurzeln und Aeste aber stehen in einer solchen genauen Verbindung mit einander, daß man volles Recht hat, dem Beschneiden der Wurzeln einen gleichen Nachtheil, nehmlich das häufige und frühe Verderben der Pfirschenbäume, wie dem Verstutzen der Aeste und Zweige zuzuschreiben. — Das Beschneiden der Aeste und Zweige der Pfirschenbäume ist ein wahrer Mißbrauch, wodurch sehr oft die schönsten hoffnungsvollsten Bäume so lange verkünstelt werden, bis sie gänzlich absterben. Man suche die Bäume bloß von den dürren, überflüßigen Zweigen zu reinigen, und lasse die Ranken so lange wachsen, als sie wollen, und man wird weit sicherer und vortheilhafter zu Werke gehen. Die Ursache davon ist, weil man bemerkt hat, daß, so oft die Zweige ihres Uebelstandes oder der Verwirrung wegen abgeschnitten werden, sogleich immer wieder deren mehrere nachwachsen, bis endlich der erschöpfte Baum wegen Mangel des Saftes keine neuen Zweige mehr treiben kann, und der Ast absterben muß. Wer sich über den kunstmäßigen Schnitt des Pfirschenbaumes näher unterrichten will, kann sich, nebst den brauchbaren Handbüchern der Obstbaumzucht, auch bey Möller 34) und Sickler 35) Raths erholen. — Die Einrichtung der Wände, an welchen die Pfirschenbäume gezogen werden, ist keinesweges gleichgültig. Sie sind entweder Mauern, Planken oder Rohrwände mit Stacketten, an die die Zweige angebunden werden. In Montreuil hat man Mauern, die mit Gyps glatt überworfen sind, damit sich die zarten Fruchtzweige an den Mauersteinen nicht reiben und Schaden nehmen, und damit die Früchte durch die von solchen Wänden zurückprallenden Sonnenstrahlen desto mehr Wärme erhalten. Sie sind die besten Wände, und die französischen Gärtner versehen dieselben noch überdies mit Seitenwänden und mit einem Dache von Brettern, damit die Wärme dadurch recht zusammen gefaßt, Regen, Hagel u. s. w. davon abgehalten wird; auch erzweckt man noch durch die obere Bedachung, daß die

33) Sickler's deutscher Obstgärtner, 8. Band, Seit. 25 — 106. u. f. 10. Band, Seit. 198; und 13. Band, Seit. 362.

34) Georg. Friedr. Möller, Anleitung, wie die Pfirschenbäume zu schneiden, 2. Auflage, Frankfurt, 1756.

35) A. a. O. 10. Band, Seit. 65.

frühen und heftigen Triebe des Saftes, die sich immer zuerst an den obersten Spitzen der Zweige äußern, verzögert und in die übrigen Aeste und Augen gleicher vertheilt werden; alle Knospen schlagen dann fast zu gleicher Zeit aus, und die obern Zweige, die sonst zu geschwind in den Trieb kommen, leiden von den Frühlingsfrösten keinen Schaden. Sie vermeiden dabey alles Gittwerk, weil sie glauben, daß die daran befestigten Aeste und Zweige den Zugwinden, den kalten Nordwinden und den Frühlingsfrösten mehr ausgesetzt seyen; auch daß die Insekten, Schnecken, Ohrwürmer und Raupen, wodurch Blätter und Früchte häufig beschädigt werden, sich in denselben eher aufhalten können 36). Das Anbinden der Zweige mit Weiden, die, wenn sie einmal von Sonne und Luft ausgetrocknet sind, nicht mehr nachgeben, in die weiche Haut der Aestchen tief einschneiden, und so den Umlauf des Saftes hemmen, verursachet, wie man leicht einsehen kann, einen nicht unbeträchtlichen Nachtheil; sind sie aber zu locker angebunden, so werden die Aestchen vom Winde darin bewegt, die Knospen brechen ab, oder es wird wenigstens die Rinde abgerieben. Die Gärtner in Montreuil pflegen deswegen zum Befestigen ihrer Pfirschenbäume schmale Streifen von wollenem Tuche zu gebrauchen, anstatt deren wir uns auch leinener Bänder von der Breite eines Fingers, oder des Bastes bedienen können. — Das Begießen haben die Pfirschenbäume nur im Sommer, bey anhaltender heißer und trockener Witterung nothwendig; am besten geschieht es zur Abendzeit. — Ueber den Harzfluß den Brand und andere Krankheiten des Pfirschenbaumes, denen durch Verkleben mit Baumwachs, durch Aufschläge, Umarbeiten und Düngen des Bodens u. s. w. gewehret wird, findet man bey Sickler 37) näheren Unterricht.

Der Gebrauch der Pfirschen als einer der vorzüglichsten Obstsorten zum Nachtisch ist hinlänglich bekannt. Man speiset sie meistens roh, und dazu scheinen sie, wenigstens die guten Sorten, auch allein bestimmt zu seyn; sie sind wohlschmeckende niedliche und gesunde Früchte, die alle Eigenschaften eines jeden andern vortrefflichen Obstes an sich haben, wenn man sie anders recht reif und mäßig genießt. Sie kühlen, reizen etwas auf den Stuhlgang, nähren aber nur wenig; unmäßig genossen verursachen sie Kälte im Magen, Bauchgrimmen und Durchfall, besonders wenn derjenige, der sie zu sich nahm, schon vorher einen schwachen oder verdorbenen Magen gehabt hat. Inzwischen so mögen auch die schlimmen Zufälle, die man bisweilen in unsern Gegenden auf den Genuß der Pfirschen erfolgen sieht, nicht nur allein von dem Uebermaße, sondern

---

36) Die Einrichtung mit Rohrwänden nach holländischer Sitte, von Schreiner; in Sickler's deutschem Obstgärtner 15. Band, Seite 401.

37) Sickler's deutsch. Obstg. 10. Band, Seite 193 und 261 u. f.; insbesondere um die Pfirschen vor Insekten zu schützen, ebendaselbst Seite 325.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0544-7 DFG

vielmehr daher kommen, daß nur schlechtere nicht ganz reife Sorten verspeist wurden, welche allerdings eine saure Schärfe bey sich führen, die den Magen angreift und nebst Blähungen, auch die zuvor genannten Zufälle erregt. — Gekocht, oder sonst auf was immer für eine Art zubereitet, verlieren sie ihren angenehmen Geschmack. Nur die schlechten, späten und auf hochstämmigen Bäumen gewachsenen Pfirschen, die zum Rohessen zu sauer sind, werden, nachdem sie vorher geschälet, von einander geschnitten und vom Kern befreyet worden, mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmt und Zitronenschalen in einem Tiegel gedämpft. Zum Trocknen oder Backen taugen die meisten, ihres vielen Saftes wegen, nicht, und gemeiniglich wird nur die Blutpfirsche (Sanguinole) dazu gebraucht. Zum Einmachen mit Zucker, oder zur Bereitung der Pfirschenkompote pflegt man bloß die noch grünen, härtlichen und nicht vollkommen reifen zu wählen. In Frankreich macht man die Pfirschen auch mit Branntwein ein; aber sie sind hart, und haben einen etwas strengen herben Geschmack. — Um jedoch bestimmen zu können, welche Pfirschensorten überhaupt unter die guten gerechnet werden, so will ich jetzt die allgemeinen Merkmahle der Güte einer Pfirsche anführen. Eine gute zum Verspeisen taugliche Pfirsche muß, nach Maßgab ihrer Sorte, die gehörige Größe haben; ungewöhnliche Größe und Dicke, oder unproportionirte Kleinheit sind Zeichen, daß ihr Geschmack nicht viel taugt. Ferner muß eine gute Pfirsche eine feine und dünne Haut haben, die sich leicht vom Fleische abziehen läßt; Pfirschen, die von Natur aus nicht glatt sind, sollen nur mit einer mittelmäßigen Wolle bedeckt seyn. Das Fleisch muß fein, fest, etwas faserig, vollsaftig seyn, sich leicht vom Steine lösen, und auf der Zunge bald zerfließen. Der Saft habe nebst einer angenehmen Süßigkeit auch einen erhabenen Weingeschmack, der in einigen Pfirschen zugleich parfumirt ist; der Stein sey klein. Pfirschen hingegen, deren Fleisch weich, gleichsam teigartig oder mehlig, trocken, grob und zähe ist, und die einen herben Geschmack haben, taugen nichts. Die beste Zeit eine Pfirsche abzupflücken ist, wenn sie nur noch wenig am Stiele hängt; läßt sie sich aber mit sammt dem Stengel abbrechen, so hat sie ihre vollkommene Reife noch nicht. Fällt sie von selbst ab, so ist sie überreif, und hat gewiß schon einen Theil ihrer Güte verloren; doch die glatten oder nackten Pfirschen machen hier eine Ausnahme, denn diese sind desto besser, je reifer sie sind, und können vom Baume abfallen, ohne daß dieses ein Beweis ihrer verlornen guten Eigenschaften wäre. Pfirschen mit den jetzt aufgezählten Merkmahlen gehören unter die delikatesten Früchte, nur ist dabey zu bedauern, daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife nur auf wenige Tage beschränket; sie also nur als Sommer- und Herbstobst betrachtet werden können, und zwar bloß für so lange, als das allmählige Reifwerden der verschiedenen frühern und spätern Sorten dauert. Bey den Pfirschen kommt in Rücksich auf ihre Erhaltung sehr viel darauf an, wie die Früchte vor und nach ihrer Reife behandelt werden. Gewöhnlich hat man die

üble Gewohnheit, daß man die reifen Früchte zu hart angreift, auch wohl gar ein wenig drückt, um sich von ihrer Reife völlig zu überzeugen. Dieses ist aber den Früchten in Ansehung ihrer Dauer höchst nachtheilig, denn sobald ihr zartes Fleisch nur im geringsten eine Quetschung erhält, so entsteht dadurch eine Fäulniß, und die Frucht verdirbt in kurzer Zeit; aus dieser Ursache müssen auch die Früchte, welche von dem Baume abfallen, sogleich gespeist werden. Das Schädliche des Abfallens kann man dadurch hindern, daß man nehmlich, sobald die Früchte zu reifen anfangen, nahe unter denselben ein Netz, oder ein Tuch von 1 — 2 Fuß breit, so weit die Zweige reichen, ausspannet, auf das die Früchte, anstatt auf die harte Erde, fallen. Wenn die Pfirschen beym Abnehmen vom Baume nicht beschädigt wurden, so kann man sie doch einige Tage in einem Gewölbe gut erhalten; sie dürfen aber nicht nahe an einander, noch viel weniger auf einander liegen, sondern sie müssen einzeln an einen trocknen Ort gelegt werden. — Die Blüthen geben den Bienen Stoff zu Wachs und Honig.

In der Heilkunst ist der Pfirschenbaum mit seinen Theilen wenig in Gebrauch. Die Blüthen, welche ganz mit sammt dem Kelche zum Arzneygebrauche eingesammelt werden müssen, haben so wie die Blätter einerley Arzneykräfte; sie besitzen beyde nebst der Bitterkeit auch noch gewisse aromatische Bestandtheile, und kommen an Geschmack als auch an Geruch der Kirschlorbeer, oder wenn man lieber will der bittern Mandel nahe. Daß in dieser Familie ein gewisses Gift verborgen liege, ist durch Beyspiele hinlänglich erwiesen, wovon ich auch schon oben bey der bittern Mandel gesprochen habe. Was die Pfirschenblüthen insbesondere betrifft, so geben sie in Wasser destillirt, ungefähr den 7. Theil des Gewichtes eine weiße, süße, wie Pfirschenmandel riechende Feuchtigkeit, welche, wenn sie einer andern ansehnlichen Menge Flüßigkeit zu einigen Tropfen beygemischt wird, derselben ihren Geruch und Geschmack mittheilet. Uebrigens haben sowohl die Blüthen als die Blätter eine gelinde abführende Kraft, so daß man letztere wirklich anstatt der ausländischen Sennesblätter gebrauchen könnte; sie reinigen den Leib, tödten die Würmer, und werden daher vorzüglich bey Kindern mit Nutzen gebraucht; zu welchem Endzwecke ein Trank von Blüthen und zarten Blättern, wozu von frischen Blättern eine halbe Unze, von getrockneten aber nur ein Quentchen mit einem Pfunde kochendem Wasser aufgegossen wurde, löffel- oder schälchenweise, nach Verhältniß des Alters des Patienten genommen wird. Die englischen Aerzte Coste und Willemet[38]) haben über die Kräfte dieses Arzneymittels an 50 Menschen Versuche angestellt; und die Art dasselbe anzuwenden ist folgende: Im Frühjahre wer-

---

38) Essaes de matiere med. indigene p. 32.

den die zarten Blätter sorgfältig getrocknet, und ½ Pfund gemeines Wasser zu anderthalb Quentchen, oder ein Pfund Wasser zu einer halben Unze derselben die Nacht über kalt aufgegossen; in der Frühe des andern Tages läßt man die Mischung 2 — 3 mal aufwallen, man seiht die Flüßigkeit ab, und giebt Pfirsichblüthsyrup zu einer Unze, oder, in Ermanglung dessen eben so viel Honig hinzu, und läßt es auf einmal austrinken. Wenn frische Blätter genommen werden, so ist eine doppelte Dosis derselben nothwendig; auch die im Herbste gesammelten Blätter sind nicht so wirksam. Für mit Spulwürmern behaftete Kranke soll dieses Arzneymittel vortreffliche Dienste leisten; auch die getrockneten und zu Pulver zerstossenen Blüthen, zu 1 — 2 Skrupel mit einem wässerigen Aufguße der Knospen sollen dieselbe Wirkung hervorbringen, und schon Boulduc scheint die wurmtreibende Kraft der Blüthen und Blätter des Pfirschenbaumes gekannt zu haben. Nach Bischops Beobachtungen 39) sollen die Pfirschenblätter auch bey Harnbeschwerden Nutzen schaffen; zu diesem Ende ließ er eine Unze getrockneter Pfirsichblätter in einem Quart-Wasser bis auf 1½ Pinte einkochen, und täglich eine Pinte 40) davon trinken, wodurch Stein und Gries ausgeleert wurden. Hr. White beobachtet dabey eine andere Methode: er pflegt nehmlich ungefähr 30 — 40 junge beynahe ausgewachsene Blätter mit so viel kochendem Wasser, als 3 — 4 mäßige Tassen betragen, aufgießen zu lassen, und giebt des Morgens und Abends eine solche Portion zu trinken. Einige Menschen giebt es, die sich des verdünnten Aufgußes auf Pfirschenblüthe anstatt des chinesischen Thees bedienen, man darf ihn aber nicht zu stark machen, wenn er wegen seiner Bitterkeit nicht mißfallen soll; daher läßt man in manchen Gegenden sogar Milch mit Pfirschenblättern aufkochen, um den Geschmack zu verbessern. In den Apotheken hat man auch zwey Präparate von den Pfirsichblüthen, ein abgezogenes Wasser und einen Syrup; ersteres enthält nach chymischen Versuchen etwas Blausäure unter seinen Bestandtheilen, und letzterer wird aus einem Aufguße mit kochendem Wasser über frische Blüthen und mit Zucker bereitet. Er dienet als Zusatz zu abführenden Mixturen, und bey Kindern kann er auch, für sich allein theelöffelweise genommen, zum Erbrechen reizen, den Stuhlgang befördern, und die Würmer vertreiben. Die Pfirschen selbst wurden, wenigstens in ihrem wilden unveredelten Zustande, von den alten Aerzten, wie ich schon Anfangs erinnerte, für giftig gehalten, was aber durch eine Verwechselung der Namen entstanden zu seyn scheinet, und in der Erfahrung keinen Grund hat; späterhin glaubten auch noch die Aerzte aus der Salernitanischen Schule, daß ein häufiger Genuß der Pfirschen Melan-

---

39) Medical Facts and Observations Vol. VIII.

40) Ein Quart hält zwey Pinten; eine Pinte 29⅝ franz. Kubikzoll.

cholie verursache. Hr. Murray 41) sagt nur, daß auf einen zu unmäßigen Genuß derselben Blähungen, Schwäche der ersten Wege und Diarrhöen erfolgen; und Freyherr van Swieten empfiehlt sie in inflammatorischen Krankheiten, in Gallenfiebern, entweder für sich allein oder mit Gerstendekokt abgekocht als ein kühlendes und zuträgliches Arzneymittel. Die Mandel des Steines, welche mit ihrem bitterlichen Geschmacke den Kirschkernen gleichkommt, wird jetzt gar nicht gebraucht, obschon sie übrigens, wie alle Saamenkerne der Art, ihres öhligen Bestandtheiles wegen, als erweichend, schlüpfrig machend und lindernd angesehen und zu Emulsionen verwendet werden könnte; sie sollen auch wurmtreibende und den Harn befördernde Arzneykräfte besitzen, die aber bloß problematisch und keinesweges durch die Erfahrung bestättiget sind.

Varietäten der Pfirschen.

Die Sorten oder Varietäten der Pfirschen sind sehr mannigfaltig; aber es fehlet noch zur Zeit an einem geübten und erfahrnen Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, um eine eigentliche, botanisch richtige Familien-Klassifikation herauszubringen. Doch dazu würde ein eigener Pfirschengarten, wo sie sämmtlich erzogen und verschiedene Jahre hindurch, in ihrer Verwandtschaft unter einander, besonders nach ihrer Blüthe, beobachtet, die einzelnen Sorten nach ihren Abstammungen abgetheilt, und ihre Charakteristik festgesetzt werden könnte. Die Haupteintheilung der Sorten wird bis jetzt theils von der Beschaffenheit der Haut, theils von dem am Stamme entweder fest ansitzenden oder sich leicht ablösenden Fleische hergenommen; hierüber findet nun nach französischen Benennungen, weil wir noch keine feststehenden deutschen haben, folgende Abstufung statt: Pfirschen, die wollig sind, nnd deren Fleisch sich vom Steine ablösen läßt, nennt man Peches; Pfirschen, die wollig sind, und deren Fleisch sich vom Steine nicht ablösen läßt, nennet man Pavies; Pfirschen, die nicht wollig sind, sondern deren Haut glatt oder nackt ist, wo sich das zwar feste Fleisch dennoch vom Steine ablöset, heißen Nectarines; endlich Pfirschen, die nicht wollig, sondern glatt und nackt sind, und deren Fleisch sich vom Steine nicht lösen läßt, heißen Brugnons. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird; denn ein Kern von einer glatten Pfirsche erzeugt keine wollige, und ein Kern einer wolligen keine glatte Pfirsche. Einige nehmen noch mehrere Haupteintheilungen an, indem sie den Geschmack der Mandeln des Steines auch als einen Eintheilungsgrund der Pfirschen ansehen; allein dieser wechselt, und ist nicht beständig, er ist meistens bitter, aber das

41) Apparatus medicaminum. III. Tom. pag. 244.

Mehr oder Weniger dieser Bitterkeit läßt sich keinesweges nach feststehenden Merkmahlen bestimmen. — Die einzelnen Sorten oder Varietäten unterscheiden sich durch ihre Größe, Form und Gestalt, Farbe der Haut und des Fleisches, durch ihren Geschmack, durch die Zeit der Reife, durch die Tiefe der Furche oder Rinne, die die Frucht theilet, von einander. Doch alle diese Merkmahle sind zum Theil unbeständig, daher dann auch bey der Beschreibung und Aufzählung der einzelnen Sorten Verwirrung und Verwechselung der Namen häufig entstehen, so daß oft dieselbe Pfirsche unter verschiedenen Namen mehrmal vorkömmt. Besonders verfallen diejenigen oft in diesen Fehler, die die Anzahl der Sorten zu sehr vervielfältigen, und wegen der mindesten zufälligen Abweichung von der gewöhnlichen Form u. dgl. so gleich eine neue Sorte entdeckt haben wollen. — In der National-Baumschule zu Paris (Jardin des plantes national) sollen, wie Hr. Sickler versichert, 60 Pfirschensorten vorkommen. Quintinye hat, die Pavies und Brugnons nicht mitgerechnet, 32 Sorten; und Lueder nach Abercrombie zählt 67. Salzmann königl. Preußischer Hofgärtner zählt 57, und Duhamel 43 Sorten, von denen er auch 32 durch schöne Zeichnungen sinnlich darstellet. Hr. Butret nimmt nur 12 Arten an, und er läßt die übrigen bloß für zufällige Abänderungen nach Farbe und Größe gelten, wovon ersteres von mehr oder weniger Sonne, letzteres vom Boden und dem Wildlinge, auf dem das Veredeln vorgenommen wurde, abhänge; denn auf Mandeln veredelt, würden, wie die Erfahrung lehret, die Pfirschen immer größer, als auf Pflaumen.

Das Schema der Klassifikation der Pfirschensorten ist nach Hrn. Christ [42]), welcher 40 Sorten annimmt, folgendes: I. Wollige. A. Pfirschen, deren Stein sich vom Fleisch löset (Ablösige. Peches). a. Gefärbte; α. mit schmelzendem Fleisch: als 1) die Genueser Pfirsche (Peche de Genes), 2) die große Prinzessinnpfirsche (Grosse Mignonne), 3) die rothe Magdalene (Madeleine rouge), 4) die doppelte Montagne (Double Montagne), 5) die Edelpfirsche (Noble Peche), 6) der Burdiner (Bourdine), 7) die Kanzlerpfirsche (Chanceliére veritable), 8) die Maltheserpfirsche (Peche de Malthe), 9) die frühe Purpurpfirsche (Pourprée hative), 10) die Venuspfirsche (Teton de Venus), 11) König Georgspfirsche (Double Swolisch), 12) die Sanftfärbige (Teint doux), 13) die weinhafte Frommentmerpfirsche (la Vineuse de Fromentin), 12) die rothe Frühpfirsche (Avant-Peche rouge), 15) die gelbe Pfirsche (Alberge jaune), 10) die schöne Peruvianerinn (Belle Chevreuse), 17) die große Blutpfirsche (Cardinal Furstenberg),

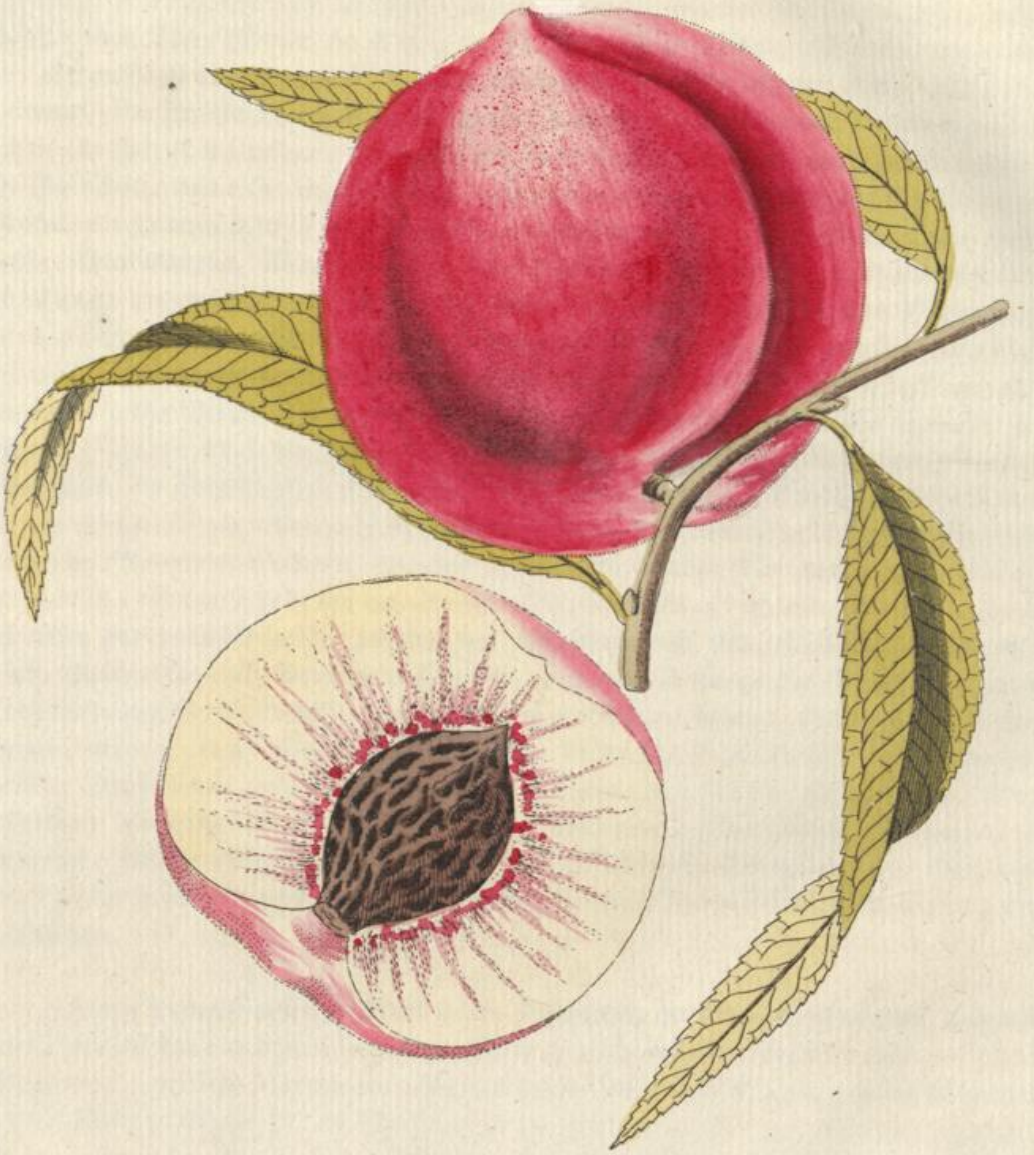
---

42) J. L. Christ, Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Dritte verbess. Ausgabe, m. K. Frankfurt am Mayn, 1804. 8. Seite 639. — Eines der besten Werke über Obstcultur.

β mit festem Fleisch: 18) die Galante (Galante), 19) die Wunderschöne (Admirable), 20) die kleine Lieblingspfirsche (Petite Mignonne), 21) die Persische Pfirsche (Persique), 22) die Portugiesische Pfirsche (Peche de Portugal), 23) die Schöne von Vitry (Belle de Vitry), 24) die wollige Nivette (Nivette veloutée), b. Ungefärbte; α. mit schmelzendem Fleisch: 25) die weiße Frühpfirsche (Avant-Peche blanche), 26) die weiße Magdalene (Madeleine blanche); β. mit hartem Fleisch: 27) die Pfirsche mit gefüllter Blüthe (Pecher à fleurs doubles). B. Pfirschen, deren Stein am Fleisch angewachsen ist. (Nicht ablösige. Pavies) a. Gefärbte: 28) der monströse Härtling (Pavie monstreuse); b. Ungefärbte; 29) die große Charlestowner Ananaspfirsche, 30) die kleine Charlestowner Ananaspfirsche. — II. Glatte oder nackende Pfirschen. A. mit ablösigem Stein (Violetten Violettes). a. mit schmelzendem Fleisch: 31) die Goldnectarine (the Gold-Nectarine), 32) die weiße Nectarine (the white Nectarine), 33) die Kirschpfirsche (Peche Cerise), 34) die kleine frühe Violette (Petite Violette hative), 35) die große rothe nackende Frühpfirsche (Grosse Violette hâtive); b. mit hartem Fleisch: 36) Newingtons Nectarine (Brugnon de Newington d'Angleterre), 37) die gelbe glatte Pfirsche (Jaune lisse). — B. mit nicht ablösigem Stein. (Brugnons); a. mit hartem Fleisch: 38) die violette Brugnon (Brugnon violette) 39) der violette Muskateller (Brugnon violet musqué); b. mit weichem Fleisch: 40) die späte Violettpfirsche (Violette tardive). — Dieses wäre das vollständige Verzeichniß der Pfirschen nach Hrn. Christ; allein wer für seinen Hausgarten eine Auswahl treffen will, um vom Anfange der Pfirschenzeit bis zum Ende derselben die besten und schmackhaftesten Früchte zu haben, der kann folgenden den Vorzug geben, und er wird dabey vollkommen seinen Zweck erreichen: Petite Mignonne. grosse Mignonne, Madeleine rouge, Galante, Teton de Venus, Peche d'Italie, Violette hative, Bourdine, Chevreuse, Pourprée, Persique, Admirable, Bellegarde, Royale, Nivette, Pavie de Pomponne. — Wir wollen nun die vorzüglichsten derselben, von denen wir auch hier Abbildungen liefern, näher beschreiben.

Große Prinzessinpfirsche; auch große Mignonne, große Lieblingspfirsche, Lackpfirsche. Lat. Persica flore magno, fructu globoso, pulcherrimo, sature rubro. — Franz. Mignonne; grosse Mignonne; Veloutée de Merlet. — Engl. grosse Mignon. — Holl. Lakpersik. — Ital. Pesca gentile grosa. — Span. Minona gruesa. — Man sehe die 270. b. Tafel Fig. 2. — Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Wolle; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Winterseite hellgrün ins Gelbe fallend, bisweilen aber hellroth und gelbgefleckt. Das Fleisch ist weiß, auf der Sommerseite unter der Haut rosenfarb, schmelzend und delikat; der

Tab. 270 d



Rothe Magdalenenpfirsche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0552-1
DFG

Saft gezuckert, weinig, parfümirt. Der Stein ist mittelmäßig groß, und es bleiben gemeiniglich beym Zertheilen der Frucht Stücke von Fleisch daran hängen. Sie reift Ende Auguste, bis in die Mitte des Septembers 43).

Rothe Magdalene. Lat. Persica flore magno, fructu paululum compresso; cortice rubro, carne venis rubris muricata. — Franz. Madeleine rouge; Madeleine de Courson; Melcaton. — Engl. red Magdalen. — Holl. Mirlicotons. — Ital. Maddalena rosa. — Span. Magdalena encarnada. — Man sehe die 270 d. Tafel. — Eine Pfirsche vom ersten Rang; sie ist rund, die Grundfarbe, von der man aber oft wenig sieht, zitronengelb, darauf schön roth und auf der Sonnenseite dunkel blutroth. Das Fleisch ist weiß, um den Kern roth, schmelzend, vom Steine ablösig, mit einem überflüßigen gezuckerten, gewürzhaften Saft, von einem erhabenen Geschmack. Sie wird zu Ende Augusts oder Anfangs Septembers reif. — Man hat auch eine späte Spielart dieser Pfirsche, die erst im October ihre vollkommene Reife erhält 44).

Doppelte Montagne. — Franz. double Montagne; la Montauban. — Man sehe die 270. f. Tafel. — Sie ist groß rundlich, mit einer tiefen Furche, auf der Sonnenseite dunkelroth, verliert sich zu beyden Seiten ins Hellrothe, und endiget sich auf der Winterseite weißgelb, mit rothen Punkten bestreut. Das Fleisch ist vom Steine ablösig, gelblich, fein, und hat einen gezuckerten erhabenen Saft. Der Baum trägt fleißig, und die Früchte werden zu Ende des Augusts reif 45).

Der Burdiner; auch die Bourdine, der Narbonner. — Lat. Persica flore parvo, fructu globoso, pulcherrimo, atrorubente. — Franz. Bourdine; le Bourdin; la Bonne; Narbonne. — Engl. Bourdine. — Man sehe die 270. m. Tafel. Fig. 2. — Diese Pfirsche hat ihren Namen von einem Landmanne zu Montreuil, Namens Bourdin, der sie am ersten gezogen hatte. Bisweilen kommt sie auch unter der Benennung Royale vor. Sie scheint durch die Zusammenimpfung der Mignonne und der Purpurpfirsche entstanden zu seyn. Die Blumen sind klein fleischfarb mit Carmin eingefaßt; die Frucht ist ziemlich groß, fast rund, mit einer breiten, flach

43) Duhamel II. Th. No. 14. Taf. 10, Seite 69. — Pomon. Francon. von Mayer II. Th. Seite 233. Taf 7 und 9.
44) Ebendaselbst No. 10. Taf. 7. Seite 66. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 339. Tafel 10
45) Sitler's deutscher Obstgärtner 13. Band, Seite 354.

aussehenden Furche, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens hochgelb mit rothen Punkten, auf der Winterseite grüngelb. Die äußere Haut ist dünn, mit einer festen zarten Wolle besetzt, und sie läßt sich leicht abziehen. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß, um den Stein schwach roth, nur bey recht reifen, stark in der Sonne gehangenen Früchten etwas dunkelroth, es löset sich vom Stein; sie hat einen weinigen Saft und einen erhabenen herrlichen Geschmack. Dieser Baum ist sehr fruchtbar, und schickt sich vor andern zum Hochstamm. Pfirschen von dieser Sorte, die an einem Hochstamme gewachsen und vollkommen reif geworden sind, gehören zuverläßig unter die vortrefflichsten. Am Geländer soll die Frucht nach Hrn. Meyers Behauptung weder so groß noch so gewürzhaft werden; Hr. Duhamel aber behauptet das Gegentheil. Uibrigens da der Baum sehr tragbar ist, so soll man, um schöne und große Früchte zu erhalten, um Johannis alle kleinen, schlechten, zu dicht beysammenstehenden oder zu überflüßigen Früchte ausbrechen. Die Früchte werden vom Anfange bis zur Hälfte des Septembers reif 46).

Die frühe Purpurpfirsche. — Lat. Persica fructu globoso æstivo, obscure rubente, carne aquosa suavissima. — Franz. Pourprée-hative; veritable Pourprée hative à grandes fleurs. — Engl. early Purple. — Dän. tidlige purpurfarvede Fersken. — Man sehe die 270. i. Tafel. — Sie gehört unter die Pfirschen vom ersten Rang; sie ist ansehnlich groß, fast ganz rund, mit einer feinen dichten Wolle besetzt, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb, stark roth punktirt; sie hat ein zartes, weißes, schmelzendes vom Steine ablösiges Fleisch, das am Stein etwas roth ist. Sie besitzt einen erhabenen weinigten herrlichen Geschmack; und wird nach der Mitte des Augusts, gewöhnlich erst in den letzten Tagen desselben reif 47).

Die Venuspfirsche; auch Venusbrust. — Lat. Persica flore parvo, fructu vix globoso, dilute rubente, papillato, carne gratissima. Franz. Teton de Venus. — Engl. Teton; Venus; Venus nipple peach. Dän. Venusbryst. — Man sehe die 270. n. Tafel. — Der Baum dieser Sorte zeichnet sich vor vielen andern Pfirschbäumen durch eine kräftige und üppige Vegetation aus; der Stamm ist hoch, stark, die Aeste können sehr lang gezogen werden, und breiten sich gabelförmig sehr weit

46) Duhamel II. Th. No. 16, Taf. 12. Seite 70. — Pomona Francon. II. Th. No. 16, Taf. 15. Seite 347. — Sickler's deutscher Obstgärtner 9. Band, Seite 329. Taf. 14.

47) Duhamel II. Th. No. 15. Taf. 11, Seite 70. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 332. Taf. 9.

Tab. 270. i.



Veritable Pourprée hative.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0555-9
DFG



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0557-0
DFG

Tab 270. c.



Saffrangelbe Pfirsche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0558-6
DFG

aus; man hat Bäume, die auf 600 Stück gut ausgewachsene Pfirschen tragen. Die Früchte sind die schönsten unter allen Pfirschen, mittelmäßig groß, nicht ganz rund, mit einer seichten Furche, die am Stiel eine starke Vertiefung hat, bezeichnet, und auf der dem Stiel entgegengesetzten Seite, mit einer Spitze oder eigentlichen Warze versehen. Die äussere Haut ist ziemlich stark, mit einer feinen Wolle besetzt, durchaus fleischfarbig, besonders von der Spitze an bis über die Mitte der Frucht hinaus, wo ein leichtes niedliches Backenroth beginnet, auf der Sonnenseite etwas dunkler; um die Mitte der Reifzeit ist die Farbe am schönsten. Das Fleisch ist ganz weiß, nur um den Stein herum rosenfarb, sehr saftreich, schmelzend, vom Steine ablösig, und von einem äußerst angenehmen sehr süßen, parfümirten Geschmack; die Haut läßt sich schwer abziehen, und der Saft dringt schon bei einem leichten Drucke heraus. Sie wird meistens zu Ende des Septembers, öfters auch erst vom Anfange bis um die Mitte des Octobers reif 48).

Große gelbe Pfirsche; auch gelbe Alberge, Saffranpfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu mediocri, carne flavescente. — Franz. Alberge jaune; Peche jaune. — Engl. yellow Alberge. — Neapol. Percoco. — Span. Alberchigo. — Man sehe die 270. e. Tafel. — Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß, fast rund, mit einer ziemlich tiefen Furche, und mit einem krummen Spitzchen anstatt der Warze versehen; der Stiel steckt in einer starken Vertiefung. Die Haut läßt sich abziehen, an der Sonnenseite ist sie dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit einer fahlen feinen Wolle bekleidet. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend, vom Steine ablösig, hat einen erhabenen, süßweinigten Saft und edeln Geschmack. Sie wird im Anfange des Septembers reif. — Man hat auch eine hierhergehörige Varietät, den gelben Härtling (Pavie Alberge), bey welcher das Fleisch mehr roth, vom Stein nicht ablösig, mehr trocken und nicht saftig ist. Hr. Duhamel nennt sie die Persais aus Angoumois (Persais d'Angoumois); auch die Rosanne rechnet er hierher, und Hr. Sickler hält den Mirlicoton des Quintinye ebenfalls für eine Spielart der gelben Alberge 49).

Die schöne und frühe Peruvianerinn. — Lat. Persica flore parvo, fructu æstivo, compresso, paululum verrucoso. — Franz. belle Chevreuse; Chevreuse hative. — Engl. early Chevreuse. — Ital. Paonazza primaticcia. —

---

48) Sickler's deutscher Obstgärtner, 21. Band, Seite 16. Taf. 5.

49) Duhamel II. Th. Seite 63. No. 5, 6 u. 7. Taf. 5. — Mayer's Pomona Francon. II. Th. 327. No. 4. Taf. 8. — Sickler's deutscher Obstgärtner, 8. Band, Seite 29. Taf. 12.

Span. Chevrosa. — Man sehe die 270. k. Tafel. — Der Baum dieser Varietät taugt sehr zum Hochstamme und ist sehr fruchtbar; da aber diese Pfirsche in Betreff des Standes und Bodens sehr empfindlich ist, und sie sich nach ihrer Form und Reife sehr gerne verändert, so hat sie verschiedene Namen erhalten, unter denen sie immer wieder als eine eigene Varietät vorkömmt; selbst Hr. Duhamel trennet die frühe und die schöne Peruvianerinn als zwey verschiedene Sorten von einander, obschon sie sonst in allem mit einander übereinkommen, nur daß die letztere weniger faftreich ist. Man muß aber die ohnehin zahlreichen Varietäten nicht noch mehr ohne Noth vervielfältigen, weßwegen auch wir sie beyde nach Hrn. Christ's Beyspiel, nur für eine Sorte halten. Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß, rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche versehen, wodurch die Frucht in zwey ungleiche Hälften getheilt wird; sie hat oben ein kleines Knöpfchen, eine gelbe Farbe, eine dichte, zarte, leicht abgehende Wolle; auf der Sonnenseite ist sie hochroth und purpurroth gestreift; das Fleisch ist weiß, fein schmelzend, auch um den Stein weiß, von dem es sich ablösen läßt, sie hat einen gezuckerten etwas weinigen Saft, von sehr gutem Geschmacke. Ihre Reifzeit fällt in das Ende des Augusts, öfters aber auch erst im Anfange des Septembers 50). Sie hat ihren Namen von der Stadt Chevreuse in Isle de France.

Die große Blutpfirsche; auch der Cardinal Fürstenberg. — Lat. Persica flore magno, cortice et carne rubris quasi sanguineis. — Franz. Cardinal; Cardinal Furstenberg; Sanguinole; Druselle; Betterave. — Engl. Cardinal Fürstenberg; Drusel. — Dän. Blodfersken. — Man sehe die 270. p. Tafel. — Es sind eigentlich drey Spielarten, die hierher zu dieser Sorte gerechnet werden: nehmlich die eigentliche Blutpfirsche, deren Farbe von aussen über und über dunkelroth und auch das Flisch inwendig von gleicher Farbe ist; der gemeine Cardinal, der ein etwas hartes Fleisch hat, und eigentlich nur zum Einmachen taugt; endlich der schmackhafte Cardinal, der hier nach Sickler abgebildet wurde, und von dem nun die Beschreibung folgen soll. Diese Pfirsche ist sehr schön, mittelmäßig groß; ihre Grundfarbe grüngelb, an der Sonnenseite karmesinroth, mit noch dunklern hier und da ins Violette und ins Schwärzliche fallenden Stellen. Sie hat eine fast runde Form, eine tiefe Furche und an der dem Stengel entgegenstehenden Fläche, eine einer zarten Nadel ähnliche Spitze. Die äußere Haut ist dünn leicht abzuziehen, mit sehr feiner kurzen und dichten Wolle besetzt; das Fleisch vom Steine ablösig, weiß, zart, schmelzend, voll ei-

50) Duhamel II. Th. Seite 71. No. 17 u. 18. Taf. 13. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 330. Taf. 8 u. 9.

Tab. 270. k.



Chevreuse hative.

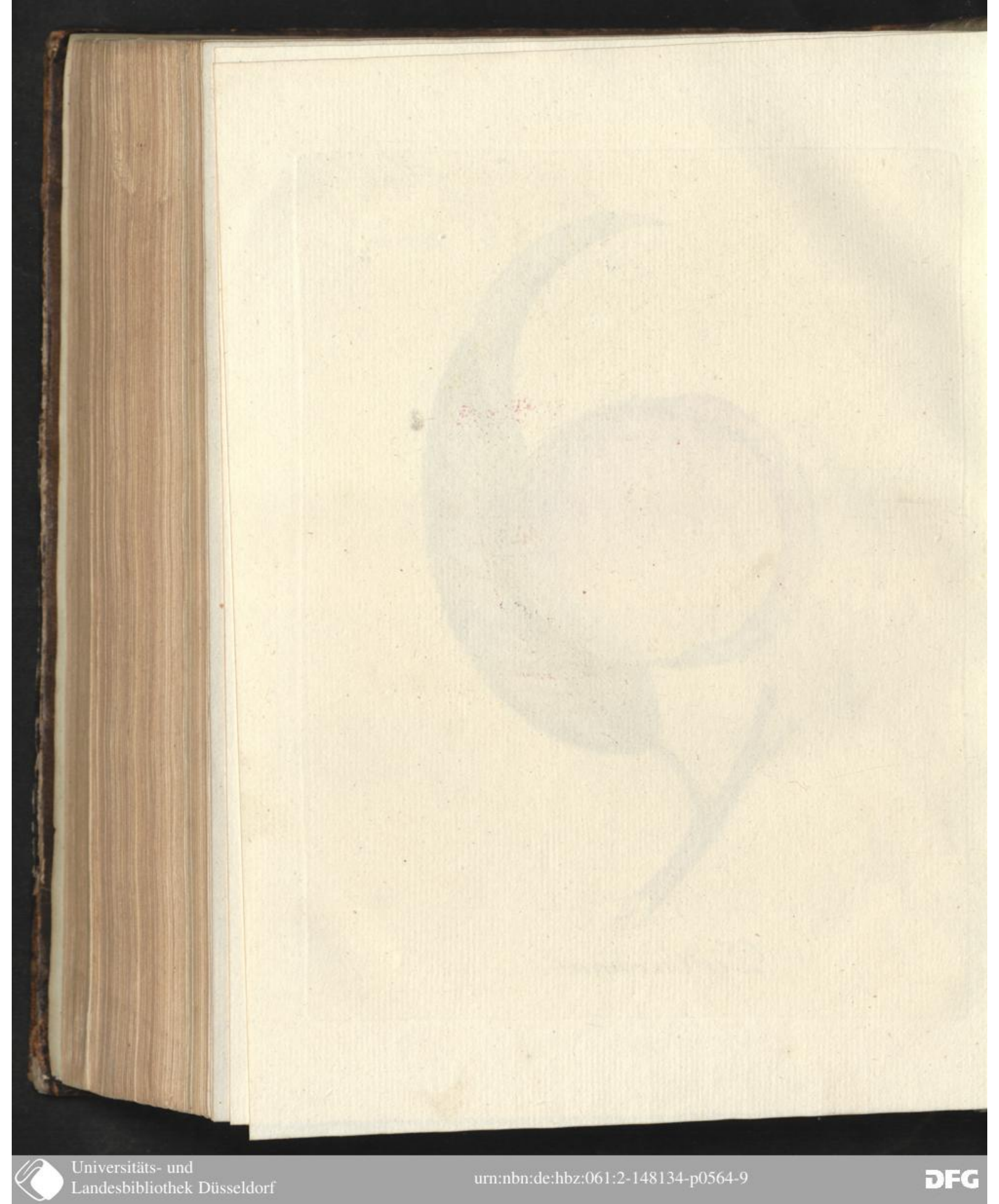
Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0561-1
DFG

Tab. 270. p.



Der Cardinal.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0563-3
DFG


Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0564-9
DFG

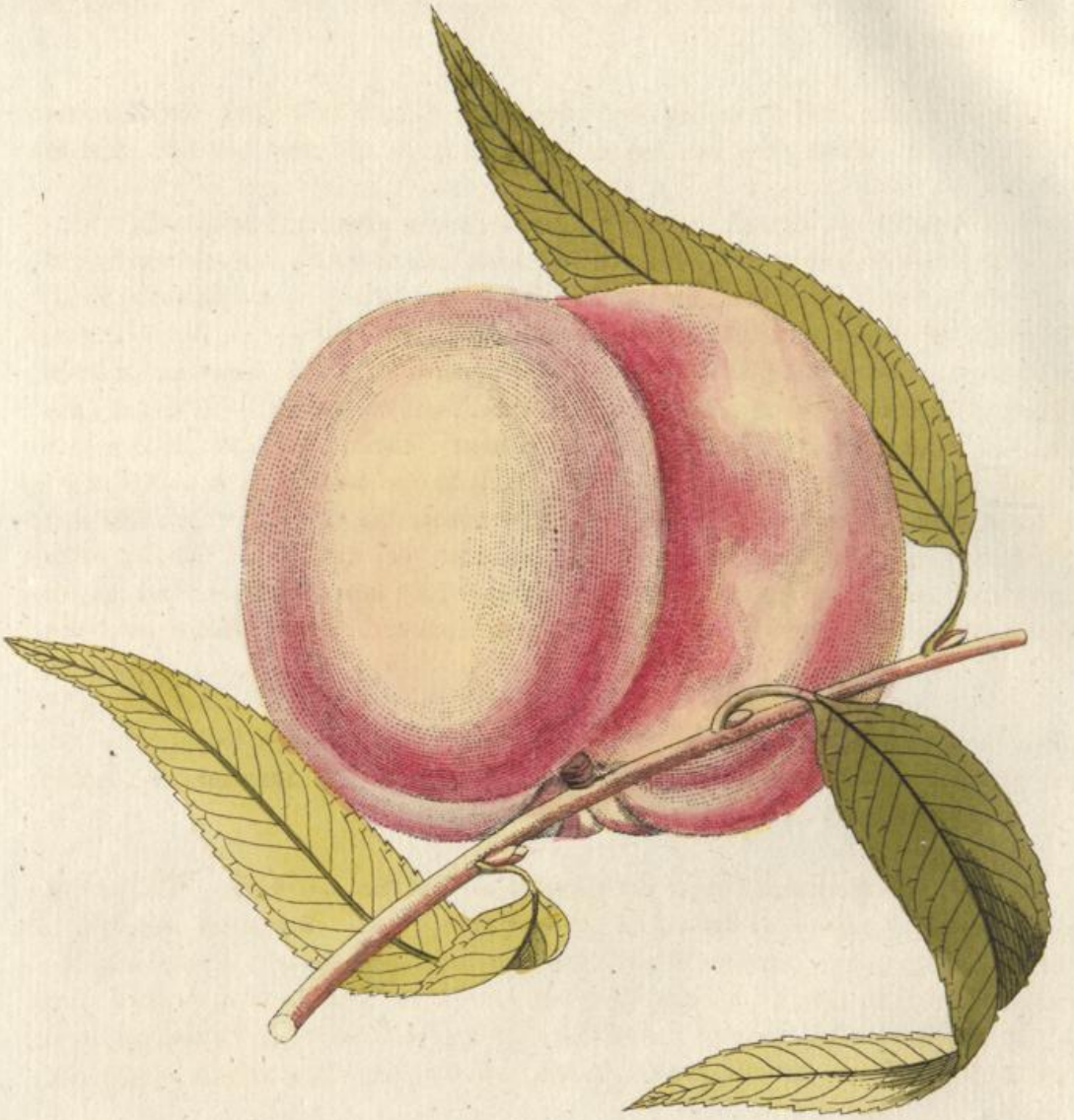
Tab. 270.h.



Bellegarde.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0565-4
DFG

Tab. 270. f.



Admirable.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0568-2
DFG

nes weinsüßen Saftes, um den Stein blaßroth, und diese Röthe zieht sich tief in das Fleisch hinein. Sie wird oft schon zu Ende Augusts, meistens aber erst im Anfange des Septembers reif 51).

Die Galante; auch Bellegarde, der Stutzer, die zwollsche Pfirsche aber uneigentlich, indem dieser Name sonst der kleinen Lieblingspfirsche zukommt. — Lat. Persica flore parvo, fructu magno globoso, atro-rubente, carne firma saccharata. — Franz. Galante; Bellegarde. — Engl. belle Garde. Span. bella Guardia; el Bizarro. Man sehe die 270. h. Tafel. — Diese Sorte macht einen schönen Baum, besonders in einem guten Boden und auf Mandelstämmen veredelt, wo auch die Früchte eine vorzügliche Größe erreichen, wenn anders der Baum nicht mit zu vielen Früchten überladen ist. Die Pfirsche selbst ist vom ersten Rang, sehr schön, groß und herrlich, fast ganz rund etwas länglich; der Stiel sehr kurz, und die Vertiefung, in welcher er steckt, groß; vom Stiele bis zum gegenüberstehenden Ende, auf dem sich eine kleine Zitze befindet, läuft eine ziemlich tiefe Furche. Die äußere Haut ist dünn, dicht mit einer feinen Wolle besetzt, und läßt sich bey vollkommener Reife der Frucht leicht abziehen; sie hat eine gelbe Grundfarbe, ist aber beynahe ganz roth, auf der Sonnenseite schwarzroth, auf der entgegengesetzten Seite weißgelb, an manchen Stellen mit den feinsten rothen Punkten bestreut. Das Fleisch ist weißgelblich, an der Sonnenseite etwas roth, und um den Stein, so wie der Stein selbst bluthroth; es ist zwar ziemlich fest, löset sich vom Steine etwas schwer, und dieses auch nur dann, wenn sie vollkommen reif ist, hat aber doch einen häufigen feinen, weinsäuerlichen, gezuckerten Saft, und daher einen vortrefflichen Geschmack. Sie wird zu Ende Augusts, oder Anfangs, oft erst bis Mitte Septembers reif 52).

Die Wunderschöne; auch die vornehmste Pfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu magno globoso, dilute rubente, carne firma saccharata. — Franz. Admirable; Avant Peche admirable. — Engl. Admirable. — Span. el Admirable. — Man sehe die 270. f. Tafel. — Sie ist eine prächtige Pfirsche vom ersten Range; und Quintinye, der vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten kannte als wir, erhebt sie über alle übrigen. Sie ist sehr groß, rund,

---

51) Duhamel II. Th. Seite 86. Taf. 31. — Pomona Francon. II. Th. Seite 345. No. 13. Taf. 13. — Sickler's deutscher Obstgärtner 12. Band, Seite 81. Taf. 5.

52) Duhamel II. Th. Seite 77, No. 28, Taf. 20. — Pomona Francon. II. Th. Seite 341. Taf. 11. — Sickler's deutscher Obstg. 4. Band, 202, Taf. 10.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0569-0

mit einer seichten Furche und einer kleinen Warze versehen; sie hat eine schöne Farbenmischung, denn auf der Sonnenseite ist sie schön hellroth, übrigens lichtstrohgelb, mit einer feinen Wolle besetzt. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, vom Stein ablösig, weiß, um den kleinen Stein blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenen Saft und vortrefflichen weinigten Geschmack. Sie wird nie mehlig, und bleibt auch in einer mittelmäßigen Lage noch gut. Sie reift in der Mitte des Septembers 53).

Die kleine Lieblingspfirsche; auch die Zwolsche Pfirsche, von der Stadt Zwol in Holland. — Lat. Persica æstiva, flore parvo, fructu mediocris crassitici, Trecassina dicta. — Franz. petite Mignonne; duble de Troyes. — Engl. litle Mignon. — Holl. Zwolsche Persik. — Ital. Pesca gentile piccola. — Span. Minona chica; Delicada; Graciosa. — Man sehe die 270. b. Tafel, Fig. 1. — Sie ist von mittlerer Größe, und heißt nur klein in Vergleich mit der großen Lieblingspfirsche, meistens rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche und kleinen Warze, die sich oft fadenförmig endiget; ihre äußere Haut ist mit einer zarten Wolle besetzt, auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktirt. Das Fleisch ist fein, fest, vom Stein immer ablösig, weiß, selten mit rothen Adern. Sie hat einen sehr guten Weingeschmack und einen häufigen, gezuckerten Saft. Sie wird bisweilen auch schon in der Mitte, meistens aber zu Ende des Augusts reif 54).

Die Schöne von Vitry; auch die späte Wunderschöne. — Lat. Persica flore parvo, fructu magno globoso, dilute rubente, venis purpureis muricato, carne firma et suavissima. — Franz. Belle de Vitry; Admirable tardive. — Engl. the Bellis. — Man sehe die 270. r. Tafel, Fig. 2. — Diese Pfirsche ist eine schöne, große und runde Frucht, mit einer breiten seichten Furche und einer kleinen spitzigen Warze; die äußere Haut ist zart, dünn, mit einer langen, zarten, weißen und leicht abgehenden Wolle besetzt, und läßt sich gut abziehen; auf der Sonnenseite ist sie hellroth, mit dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hier und da mit dunklern rothen Punkten und Flecken besprengt. Der Stiel sitzt in einer großen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, fein, vom Stein ablösig, weiß, etwas gelblich, am Stein mit rothen

---

53) Duhamel II. Th. No. 31. Taf. 21. — Pomona Francon. II. Th. Seite 348. Taf. 16.

54) Duhamel II. Th. Seite 62. No. 3. Taf. 4. — Pomona Francon. II. Th. Seite 326. Taf. 7.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0570-1 DFG

Tab. 270.b

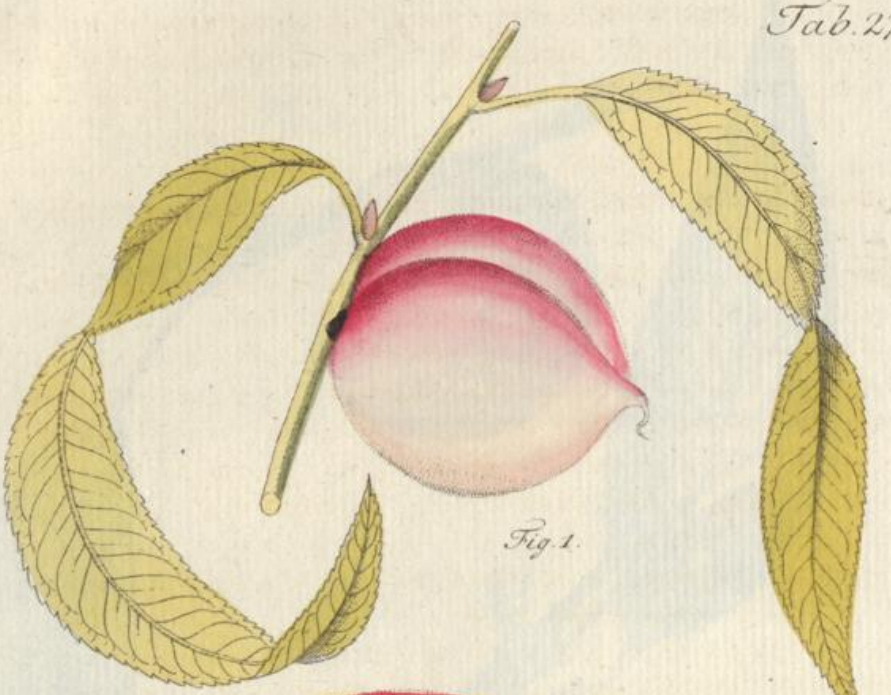


Fig. 1.



Fig. 2.

1. Zwoolsche Pfirsche. 2. Lackpfirsche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0571-7

Tab. 270. r.

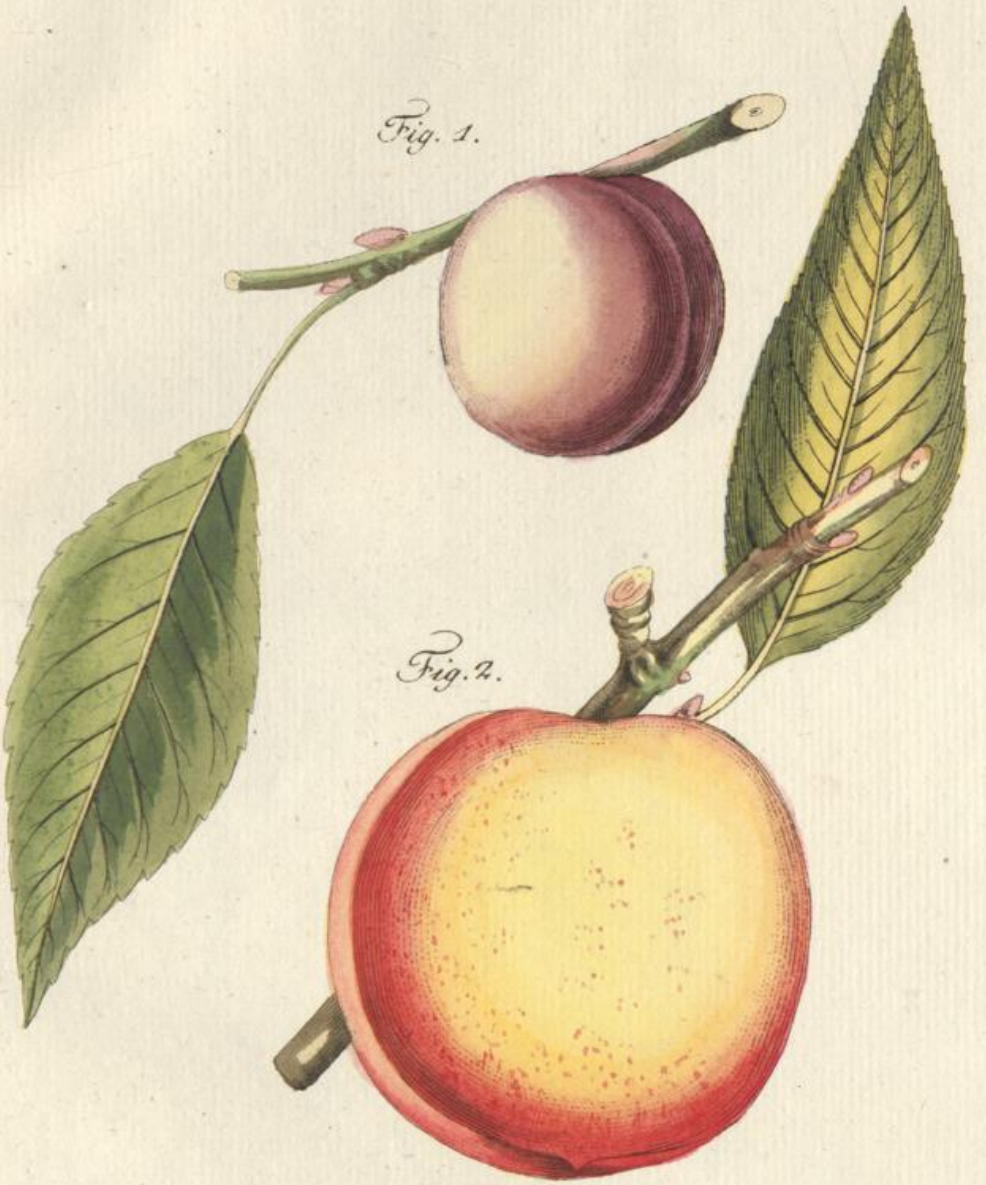
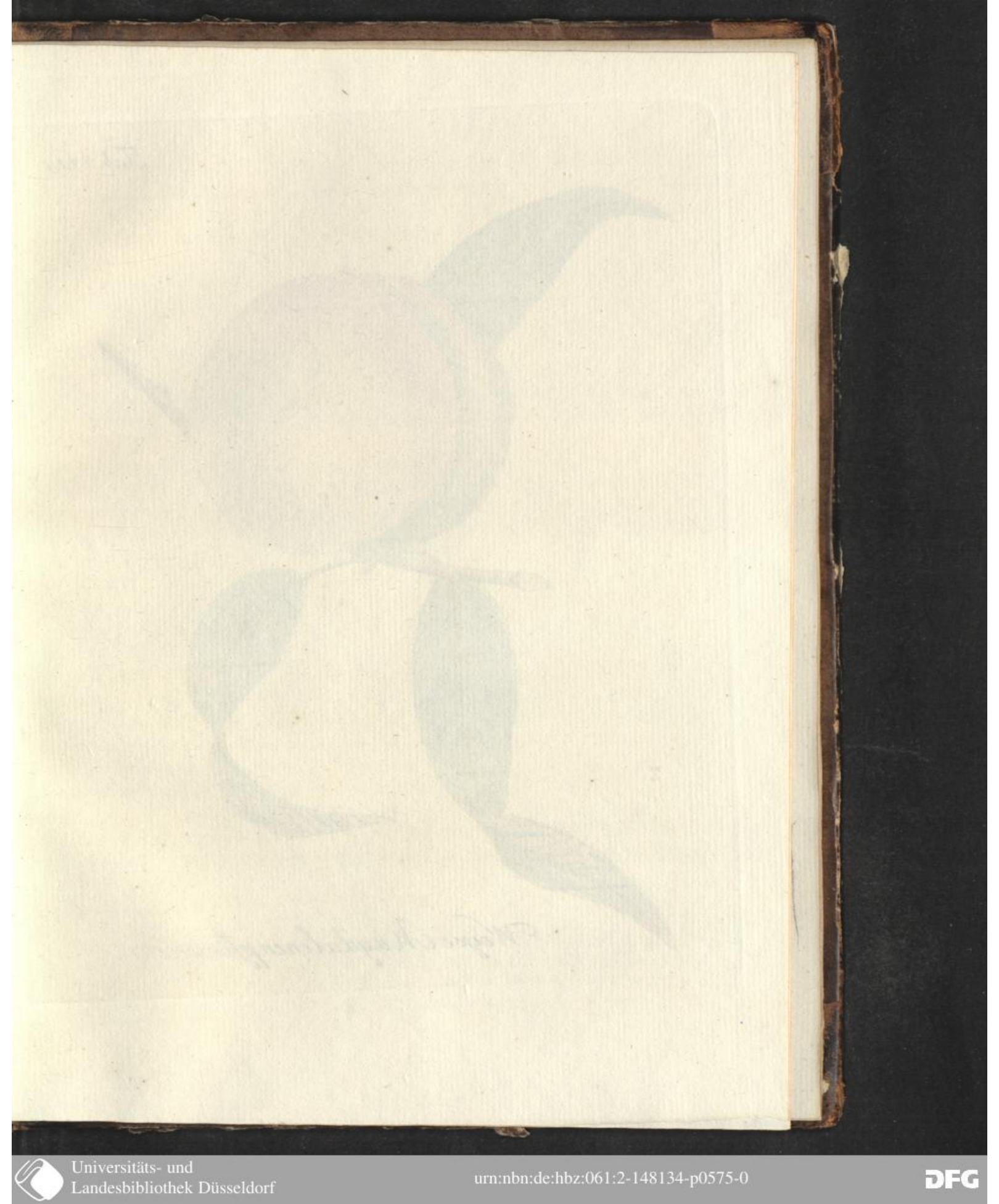


Fig. 1. Die Kirschenpfirsche.
Fig. 2. Die Schöne von Vitry.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0573-9
DFG



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0574-4
DFG


Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0575-0
DFG



Weiße Magdalenenpfirsche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0576-6
DFG

Tab. 270.



Rothe Pavie der größten Art.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0578-7
DFG

Adern durchzogen; es hat einen erhabenen, sehr angenehmen, süß-weinigen Geschmack. Der Baum dieser Sorte ist sehr fruchtbar; die Früchte werden zu Ende des Septembers reif, und dauern noch einige Zeit im October. Am besten schmecken sie dann, wenn man sie etliche Tage auf dem Lager nachreifen läßt 55).

Weiße Magdalene. — Lat. Perfica flore magno, fructu globoso compresso, albis carne et cortice. — Franz. Madeleine blanche. — Engl. white Magdalen. — Holl. witte Montagne. — Ital. Magdalena bianca. — Span. Magdalena blanca. — Man sehe die 270. c. Tafel — Diese Pfirsche ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer Furche, die oben und unten tiefer als in der Mitte ist, versehen; sie hat eine ganz kleine Warze, und der sehr kurze dünne Stiel steht in einer großen geräumigen Vertiefung. Die äußere Haut ist nicht sehr dick, durchaus mit einer feinen Wolle besetzt, weiß, ins Gelbliche oder Grüne spielend, auf der Sonnenseite aber, jedoch nicht weit hinein, meistens etwas hellroth; sie läßt sich leicht abziehen. Das Fleisch ist weiß, mit gelblichen Streifen, um den Stein rosenroth, fein, schmelzend, weinsäuerlich, vom Stein ablösig; der Saft muskatellerartig, gezuckert und überhaupt vortrefflich. Diese Sorte blühet schon sehr früh, daher man auch oft wenig Früchte davon bringt, weil die frühen Blüthen vom Froste zu viel leiden; sie werden um die Mitte des Augusts reif 56). — Man hat auch eine Pavie Madeleine mit festem Fleisch, welche zu Anfang des Septembers reif wird, und die Hr. Duhamel bloß für eine hierhergehörige Spielart hält.

Monströser Härtling; auch rother Härtling von Pomponne; Riesenpfirsche von Pomponne; rothe Pavie der größten Art. — Lat. Perfica flore magno, fructu maximo pulcherrimo, carne dura, nucleo adhærente. — Franz. Pavie rouge de Pomponne; Pavie monstreuse; Pavie de Camu. — Engl. monstrous Pavie of Pompone. — Span. Pavia monstruosa; Pavia de Pompone. — Man sehe die 270. g. Tafel. — Diese Sorte, obschon ihr Geschmack nicht immer der beste ist, kann doch als eine wahre Zierde der Obstgärten angesehen werden, denn die schönen runden Früchte sind, vorzüglich bey ältern Bäumen außerordentlich groß; man sah Früchte der Art, die 12 — 15 Zoll im Umkreise hatten. Die Pfirsche hat eine seichte Furche, eine dünne Haut,

---

55) Duhamel II. Th. Seite 81. No. 34. Taf. 25. — Pomona Francon. II. Th. Seite 355. No. 21. Taf. 19. — Sickler's deut. Obstg., 11. Band, Seite 216. Taf. 11.

56) Duhamel II. Th. Seite 65. No. 8. Taf. 6 — Pomon. Francon. II. Th. Seite 328. No. 5. Taf. 8. — Sickler's deutsch. Obstg. 11. Band, Seite 277. Taf. 14.

mit sehr feiner Wolle; ihre Farbe ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß ins Grünliche spielend. Ist das Jahr, besonders der Herbst, günstig und warm, so wird sie auch in Rücksicht ihrer Güte vortrefflich; das Fleisch ist dann weiß, am Stein roth, nicht ablösig und, wenn gleich etwas hart, doch saftig, schmelzend, gezuckert, weinsäuerlich und trefflich muskirt. Sie wird zu Ende des Octobers reif, erfordert aber einen guten Sommer, und kann überhaupt nur an Plätzen gezogen werden, wo die Strahlen der Sonne stark auffallen 57). — Man hat auch noch eine hierher gehörige Spielart, die von Montreuil zu uns kam, und die Warzenpfirsche (Pavie mammelon) genennet werden könnte; sie unterscheidet sich von der vorigen durch nichts, als durch ihre dunklere Farbe, und daß sie anstatt der Spitze eine ziemlich ansehnliche dicke rundliche Warze hat. Der Seltenheit und Merkwürdigkeit wegen habe ich diese Spielart auf der 270. o. Tafel abbilden lassen 58). — Uebrigens wenn auch diese Härtlinge in Ansehung ihres Geschmackes eben nicht unter die besten Pfirschensorten gehören, so verdienen sie doch aus folgenden Ursachen geschätzt zu werden: denn sie sind erstens unter allen Pfirschen die größten, und machen mit ihrer ungeheuern Größe und mit ihrem schönen Colorit, eine wahre Zierde der Tafeln aus; dann zweytens kann man sie, als die spätesten, noch haben, wenn schon alle andern Pfirschen vorbey sind; endlich drittens können sie, wie die kleinen Gurken, in Weinessig eingemacht und das ganze Jahr hindurch zum Verspeisen aufbehalten werden. Auf diese Art zugerichtet, übertreffen sie alles andere in Essig Eingemachte an Güte, und in Frankreich werden sie daher zu diesem Gebrauch sehr gesucht.

Die Pfirsche von Angoumois; auch gelber Härtling, grüner Härtling. — Lat. Persica fructu globoso, carne firma, nucleo vix adhærente, cortice virescente. — Franz. Pavie-alberge d'Angoumois. — Man sehe die 270. q. Tafel. — Diese von Hrn. Sickler beschriebene Sorte scheint sehr von der Spielart abzuweichen, welcher ich zuvor bey der großen gelben Pfirsche Erwähnung machte. Sie ist an Form beynahe zirkelrund, gegen den Stiel etwas platt, an der entgegengesetzten Seite mit einer kleinen spitzigen Erhöhung, ziemlich groß. Die äußere Haut ist etwas stark, läßt sich aber außerordentlich leicht vom Fleische abziehen. Die Farbe ist auf der Winterseite ein helles Grüngelb, auf der Sommerseite verliert sie sich in ein dunkles

57) Duhamel II. Th. No. 37. Taf. 26. — Mayer's Pomon. Francon. II. Th. Seit 361. Taf. 23.

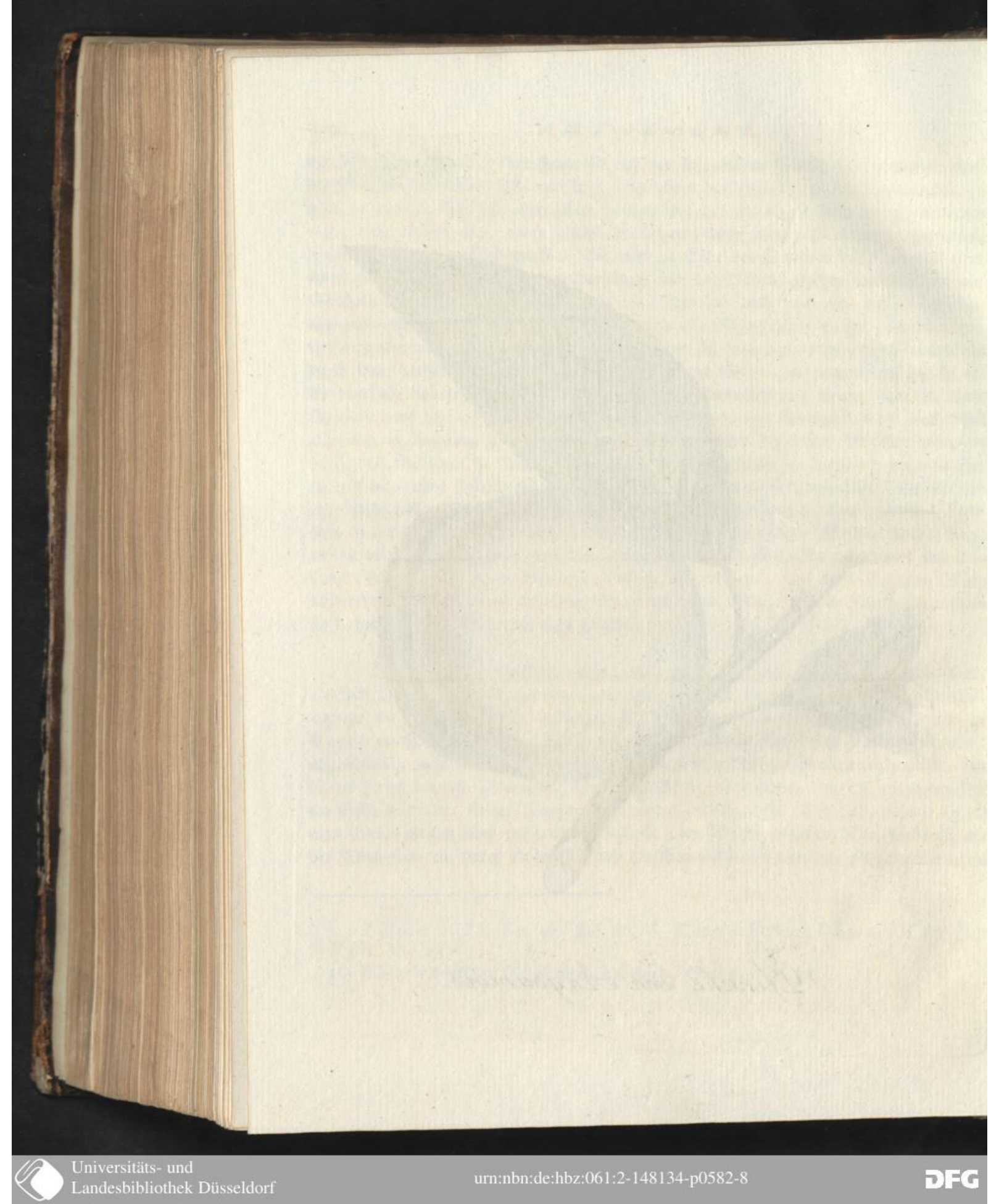
58) Sickler's deutscher Obstgärtner, 22. Band, Seite 21. Taf. 21.

Tab. 270. 9.



Pfirsche von Angoumois.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0581-3
DFG


Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0582-8
DFG

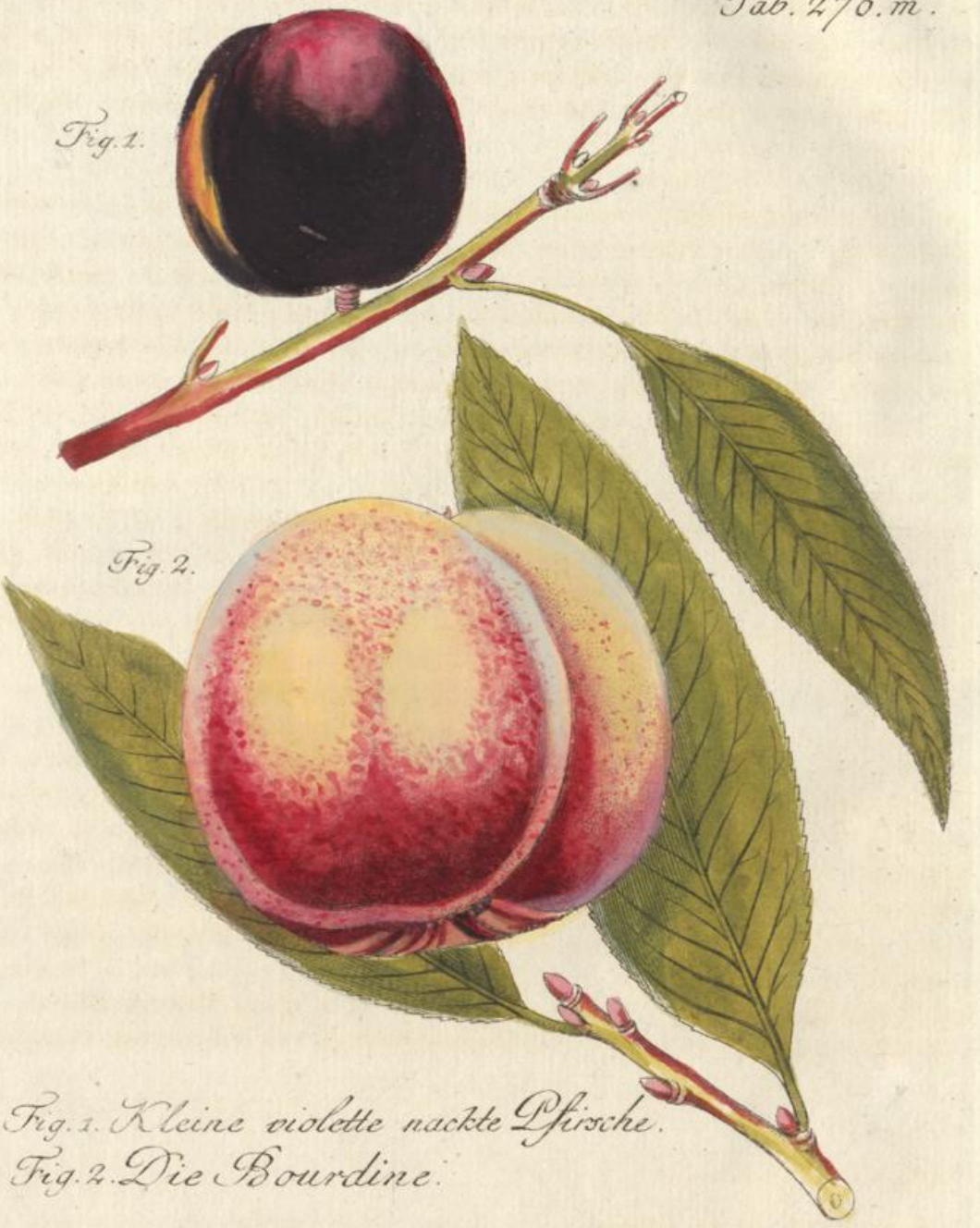


Fig. 1. Kleine violette nackte Pfirsche.
Fig. 2. Die Bourdine.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0584-0
DFG

Grün, in welchem sich dunkel rothe Streifen zeigen. Das Fleisch ist sehr zart, sehr vollsaftig, sitzt sehr locker am Steine fest, der nicht groß ist, und um den sich mehrere röthliche Fasern befinden. Sie wird gegen das Ende des Septembers reif, und kann noch 8 — 14 Tage auf dem Lager erhalten werden; man braucht diese Sorte vorzüglich zu Confituren 59).

Die Kirschpfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu globoso æstivo, carne alba, cortice partim albo, partim dilute rubente. — Franz. Peche cerise. — Man sehe die 270. r. Tafel, Fig. 1. — Sie ist die kleinste unter allen Pfirschen, schön, beynahe vollkommen rund, mit einer breiten tiefen Furche, die bisweilen auf die andere Hemisphäre fortläuft, und mit einer bisweilen spitzigen Warze versehen. Die äußere Haut ist glatt, glänzend, sehr fein, aber etwas stark; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern lichtgelb, oft weiß wie Wachs. Das Fleisch ist fein schmelzend, etwas zitronengelb, welche gelbe Farbe sich aber immer mehr und mehr verliert, je näher es gegen den Stein zu hinreicht, am Stein selbst ist es mit rothen Adern durchzogen und hängt nur locker an demselben; es hat einen guten Geschmack. In einer guten und trockenen Lage ist diese Pfirsche ziemlich saftig und gut, außer dem aber unschmackhaft, und dienet nur ihrer Schönheit wegen als Zierde auf die Tafel; sie wird mit Anfang des Septembers reif 60).

Die kleine frühe Violette. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro violaceo minori vinoso. — Franz. petite Violette hative; Violette d'Angervillers. — Engl. Violet Nectarine; Fairchilds early Nectarine. — Dän. violette Ferskener. — Man sehe die 270. m. Tafel, Fig. 1. — Diese Pfirsche gehört in Betreff der Güte ihres Geschmackes unter die des ersten Ranges; sie ist ziemlich klein, rund, dem Anscheine nach etwas länglich, weil sie von beyden Seiten ein wenig flach gedrückt ist, schief gewachsen, das heißt, eine Hälfte größer als die andere, mit einer kleinen nicht sehr tiefen Furche und mit einer unansehnlichen Warze versehen. Der Stiel ist kurz, unmäßig dick, und steht in einer flachen Vertiefung. Die äußere Haut ist glatt, auf der Sonnenseite braunroth ins Violette schielernd, an weniger sonnigen Stellen hellroth, mit Gelb durchzogen, auf der andern Seite weißgelblich mit weißen Flecken. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend grüngelblich, leicht ablösig, um den Stein rosenfarb und in den Furchen dunkelroth; es hat einen häufi-

59) Sickler's deutscher Obstgärtner, 22. Band, Seite 163. Taf. 16.
60) Ebendaselbst, 22. Band, Seite 245. Taf. 22.

gen, gezuckerten, stark parfumirten Saft und überhaupt einen herrlichen Geschmack. Sie wird im Anfange des Septembers reif, — Die violette Pfirsche von Angervilliers, die ihres vortrefflichen Geschmackes wegen mit Recht gerühmt wird, ist keine eigene Sorte, sondern nur eine Spielart der kleinen frühen Violette, die sich nur dadurch unterscheidet, daß sie etwas früher, mit Ende Augusts, reif wird [61]). — Diese und die folgende Violette folgen sich höchstens in einem Zeitraum von 14 Tagen. Man hat aber dabey zu beobachten, daß besonders diese kleine, vorzüglich geschätzte Violette, nicht eher abgenommen werde, als bis sie völlig reif ist, indem sie sonst ganz ihren wahren Werth verliert. Bey ihrer vollkommenen Reife hat sie nichts grünes mehr an sich, sondern ist bloß gelb und roth, auf der Sonnenseite sehr dunkel. In Frankreich steht diese Sorte häufig frey in Weingärten, und sie wird aus ihren Kernen gezogen.

Die große rothe nackende Frühpfirsche; auch violette Muskateller-Pfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro violaceo majori vinoso. — Franz. grosse Violette hative. — Man sehe die 270. l. Tafel. — Sie ist schwer von der vorhergehenden kleinen frühen Violette zu unterscheiden, von der sie eigentlich auch nur in Betreff ihrer Größe abweicht. Viele Pomologen halten daher beyde für eine Sorte, wovon die eine nur durch einen bessern Stand und Boden, der sehr viel Einfluß auf das Wachsthum der Früchte hat, größer geworden; inzwischen da sich diese Größe doch immer so ziemlich gleich bleibt, und sich auch noch einige andere Unterschiede zwischen beyden finden, so kann man sie doch für eine eigene Sorte gelten lassen. — Die Frucht ist rund, mit einer seichten Furche, ziemlich groß; der Stiel sitzt in einer nicht geringen Vertiefung. Die Haut ist glatt, glänzend, etwas dick und zähe, an der Sonnenseite dunkelroth ins Violette spielend, und mit vielen grauen Punkten besäet; auf der Winterseite grüngelb mit hellrothen Pünktchen besprengt. Das Fleisch ist sehr gelb, löset sich gut vom Stein, um denselben blutroth, sehr zart, schmelzend, mit einigen zarten und weißen Fasern durchzogen. Der Saft schmeckt süß, wenig weinsäuerlich. Der Baum dieser Sorte ist sehr tragbar, und die Früchte werden so, wie bey der vorhergehenden Sorte, im Anfange des Septembers reif [62]).

Späte Violette; auch nackte Violette. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro e rubro et violaceo variegato serotino vinoso. — Franz. Violette

---

61) Duhamel II. Th. Seite 74. Taf. 16. — Mayer's Pomon. Francon. II. Th. Seite 346. No. 14. Taf. 14. — Sickler's deutsch. Obstg. 6. Band, Seite 321.

62) Duhamel II. Th. Seite 75. No. 23. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 347. No. 15. Taf. 14. — Sickler's deutsch. Obstg. 10. Band, Seite 81.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0586-2 DFG

Tab. 270.



Die violette Muskateller-Pfirsche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0587-7
DFG



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0588-3
DFG



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0589-1
DFG

Tab. 270. t.



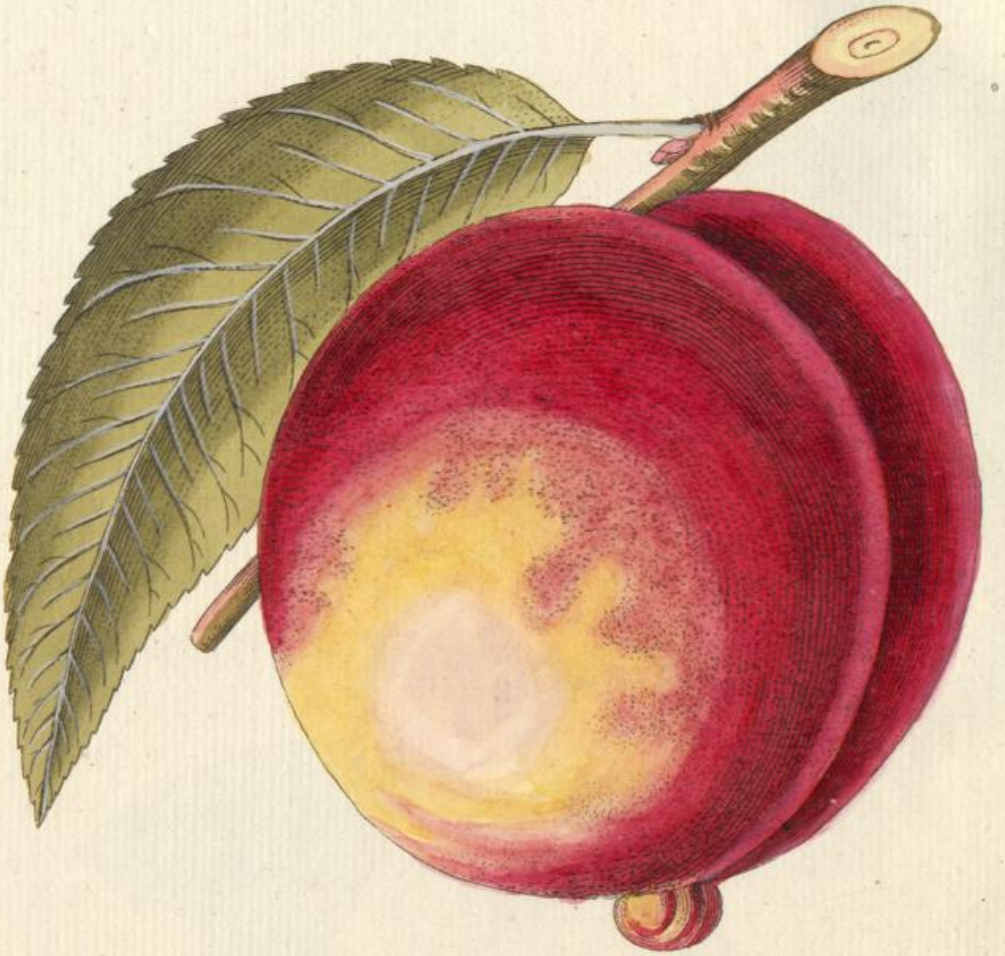
Die nackte Violette.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0590-6
DFG



Die Venusbrust.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0592-8
DFG



Die Riesenpfirsche von Pomponne.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0594-9
DFG

Tab. 270.



Die doppelte Montagne.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148134-p0596-1
DFG

tardive; Violette marbrée oder panachée. — Man sehe die 270. k. Tafel. — Diese Pfirsche ist sehr schön, etwas breiter als lang, ob sie gleich länglich aussieht; anstatt einer Furche vom Stiel bis an das entgegengesetzte Ende, ist an der einen Hälfte vielmehr eine Erhöhung, so daß sie über die andere hervortritt. Der Stiel ist sehr kurz und dick, auf dem entgegengesetzten Ende ist keine Warze, sondern ein kleines einer Nadel ähnliches Spitzchen. Die äußere Haut ist glatt, dünn, und läßt sich vom Fleische gut abziehen; die Grundfarbe ist schwefelgelb, auf der Sonnenseite glühend hell, und dunkelroth, gleichsam marmorirt, an manchen Stellen ins Violette spielend, und die dunklere Farbe verliert sich endlich in mehr oder weniger zerstreute und zusammenfließende Punkte. Das Fleisch ist an Farbe grünlich weiß, fast ganz ohne sichtbare Fiebern, voll von einem süßbitterlichen, anziehenden, erhabenschmeckenden Safte, und löset sich vom Stein. Diese Sorte reift im October, und dauert auch den ganzen Monat hindurch, bisweilen noch länger, je nachdem die Witterung günstig oder ungünstig ist; wenn sie gut aufgehoben wird, so hält sie sich eine Zeit lang auf dem Lager [63]).

Ich hätte noch mehrere andere Unterschiede der einzelnen Sorten, welche von der Beschaffenheit des Stammes, der Blätter, Zweige, und des Steines der Frucht hergenommen werden, anführen können; allein ob gleich viele Schriftsteller der Pomologie dieselben anmerken, so sind sie doch nach der Verschiedenheit des Klimas, des Bodens und des Standortes äußerst veränderlich, keinesweges beständig, sondern bloß zufällig, und können durchaus nicht als feststehende Merkmahle gelten, weßwegen ich sie auch, um nicht ohne Nutzen weitläufig zu werden, wegließ, und mich bloß auf eine charakteristische Beschreibung der Früchte selbst beschränkte. Wer sich übrigens auch mit diesen schwankenden Unterschieden bekannt machen will, der kann sich bey den überall angeführten Schriftstellern Raths erholen. — Noch erlaube ich mir anzumerken, daß ich von den nackten Pfirschen, deren Fleisch sich vom Stein nicht ablösen läßt (Brugnons), keine Sorte besonders beschrieb, und zwar aus der Ursache, weil sie sowohl seltener gezogen, als auch zum Verspeisen weniger geschätzt werden. Die nackten Pfirschen stehen überhaupt als Tafelobst, in keinem solchen Ansehen, wie die wolligen, ob sie gleich nach dem verschiedenen Geschmack der Liebhaber ebenfalls auch vortrefflich sind, indem sie einen gewürzhaftern und erhabenern Geschmack besitzen. Was aber viele an den Violetten tadeln, ist, daß sie ein trockneres Fleisch haben, als die andern. Doch trocken kann man ihr Fleisch eigentlich nicht nennen, indem es bey einigen noch immer schmel-

---

63) Sickler's deutscher Obstgärtner, 19. Band, Seite 20. Taf. 2.

zend genug ist, so daß man auch die nackten Pfirschen in solche mit schmelzendem (Violettes) und andere mit härterm Fleische (Brugnons) abzutheilen pflegt; allein manchem Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Peches ungleich mehr. Nur das einzige verdrüßliche findet sich bey der Erziehung fast aller Violetten, daß ihnen Ameisen, Wespen und andere Insekten, weil sie nackt und glatt sind, und einen starken Parfum oder Muskateller-Geruch haben, außerordentlich nachstreben, und eine Menge derselben, wenn sie kaum zu reifen anfangen, verderben [64].

Ende des dritten Bandes.

64) Traité de la culture des Pechers; par M de Combes. Paris 1750. 12. — Ins Deutsche übersetzt: Frankfurt 1767. 8. — Methode des englischen Gärtners Forsyths, die Pfirschenbäume zu behandeln; in Sickler's deutschen Obstgärtner 22. Band, Seite 32.