

264  
277  
281  
28  
290  
294  
298  
301  
301  
311  
314  
316  
316  
316  
316  
316  
320  
327  
330  
331  
332  
332  
333  
333  
334  
335  
336  
337  
337  
337

---

Bengt Bergius

über

Die Leckereyen.

---

Die Vorsehung hat bey der Schöpfung des Menschen die weise Veranstellung getroffen, daß er durch verschiedene Stoffe nicht allein ernährt und erquickt würde, sondern daß auch diese Nahrungsmittel solche Eigenschaften hätten, wodurch sie dem Gaudium angenehm würden. Der Mensch erhielt auf diese Art Gelegenheit, durch den Geschmack die mehrere oder mindere Güte dieser Stoffe zu erforschen, und dergestalt das Nützliche von dem Schädlichen zu unterscheiden. Der Schöpfer wollte, daß der Mensch sich täglich durch Speise und Trank ernähren sollte, daher wurden der Hunger und Durst zu kräftigen Erinnerern an die Beobachtung dieser Pflicht verordnet. Auf diese Art können auch selbst solche Sachen, die an sich zwar gut nähren, aber den Geschmack nicht sehr reizen, doch oft mit Wohlgefallen genossen werden. Da der Schöpfer aber den Menschen nicht zwingen wollte auf seine eigne Erhaltung bedacht zu seyn, sondern auch durch anlockende Mittel ihn dazu zu reizen suchte, so ver-

sah





sah er viele Stoffe mit einer so hervorstechenden Unnehmlichkeit, daß vermittelt derselben der Geschmack auf eine sehr angenehme Art gereizt würde.

Ich weiß in der ganzen Natur keinen Gegenstand, der einem Jeden zu allen Zeiten auf gleiche Art wohl schmecken sollte, da der Geschmack so verschieden ist, und sich nach dem ungleichen Gesundheitszustande, oft auch nach dem verschiedenen Alter, nach der Mode, der Einbildung und der Gewohnheit richtet. Dem Kranken sind die meisten Dinge zuwider, die ihm im gesunden Zustande sehr angenehm waren. Wer sonst die Säuren verabscheute, trägt ein sehnliches Verlangen darnach, wenn er ein hitziges Fieber hat, und wer sie sonst liebte, dem ekelt davor, wenn er an Säure im Magen leidet. Eine unreine Zunge ist überhaupt mit einem verderbten Geschmacke verbunden. Der Speichel, welcher zur Auflösung der Theilchen, die den Geschmack reizen sollen, unentbehrlich ist, kann sich zufälligerweise verändern, und scharf, süß, oder auf andere Art verderbt werden, und dergestalt den Geschmack verändern. <sup>1)</sup> Bey der besten Gesundheit des Menschen macht öfters der verschiedene Zustand des Körpers, daß er heute einen lebhaftern Eindruck von einem angenehmen Geschmacke erhält als morgen, und daß die leckerhaftesten Speisen ihre meiste Unnehmlichkeit verlieren, wenn er sich derselben öfterer bedient. Bey Kindern sind die Nervenwärtchen der Zunge empfindlicher, als bey alten Leuten, daher halten sie so viel von Milch, Honig, Zucker und andern milden Speisen: dagegen essen sie kein gesalzes Fleisch,

1) HALLER element. physiol. T. V. p. 115.





Fleisch, keinen Essig, Senf, starke Gewürze u. d. g. an welchen ein Erwachsener Behagen findet.

Es giebt nichts in der Natur, daß für alle Menschen unter allen Umständen wohlschmeckend wäre: daher scheint es schwer zu bestimmen zu seyn, was eigentlich Leckeren genant werden müssen.

Indessen kann man sagen, daß überhaupt für den Geschmack das Bittere, das Herbe, das Zusammenziehende, das Scharfe, das Ranzige, das Heiße und Brennende, das Faulichte und das Fade und Unschmackhafte nicht angenehm ist. Dagegen kann man behaupten, daß die meisten Menschen darin übereinkommen, das Süße, das Säuerliche, das Salzige, das Fette und das Gewürzhafte wohlschmeckend zu finden. Vorzüglich aber pflegen solche Speisen für leckerhaft gehalten zu werden, worin einige von diesen Geschmacksarten gemischt sind, so daß das für sich Unangenehme durch die Mischung mit dem Wohlschmeckenden desto pikanter wird.

Unter Leckeren verstehe ich jeden Stoff, der, von einem gesunden Menschen genossen, die Nervenwärtchen seiner Zunge und seines Gaumens auf eine angenehme Art reizt, und wobey die Unnehmlichkeit dadurch sehr vermehrt wird, wenn zugleich ein Wohlgeruch dabey statt findet.

Ich fordere mit Fleiß, daß der Mensch gesund sey, der diese Speisen genießt, da kein Kranker einen reinen und zuverlässigen Geschmack hat, und also nicht richtig urtheilen kann. Unter der Krankheit begreife ich auch einen quälenden Hunger und Durst, und fordere also, daß niemand daran leiden muß, der über einen Leckerbissen urtheilen will. Es sind verschiedne





wenig nährnde und unangenehme Dinge, die die Menschen in der Hungersnoth genossen haben. Fichsenrinde ist der gewöhnliche Nothbehelf, dessen man sich in Norden zum Brodbacken, mit etwas Mehl und Spreu bedient. <sup>2)</sup> In West-Nordland und in Dallsland muß das gemeine Volk ebenfalls bey eintretendem Miswachs seine Zuflucht hiezu nehmen. Im Frühlinge 1773. hatte ich Gelegenheit genug, solches Brodt zu sehen und zu schmecken, da die Einwohner von Dallsland haufenweise nach Stockholm kamen, um Arbeit zu suchen: ich fand dies Brodt so hart, und so nach Fichsenrinde schmeckend, daß ich nicht ohne Abscheu hinein beißen konnte. Die Leute wurden auch vielfältig krank und starben darauf. In Norwegen müssen gemeine Leute bey fehl geschlagnem Getraidebau und Fischfang ebenfalls mit dieser elenden Kost ihr Leben zu erhalten suchen. <sup>3)</sup> — Auch getrocknete Häute sind bisweilen in Hungersnöthen genossen worden. Als der Tyrann Dionysius Rhegium belagerte, wurden die Einwohner ebenfalls gezwungen, alte Häute zu kochen, um damit ihr Leben zu erhalten. <sup>4)</sup> In einer Hungersnoth, die nach einem erlittenen Schiffbruche erfolgte, hatte ein Mandarin aus Siam kein anderes Mittel, sein Leben zu erhalten, als daß er seine Schuhe zerschnitt, kochte und aß. <sup>5)</sup> Auf einem französischen Fahrzeuge wurde die Mannschaft bey einer sehr langwierigen Seereise ebenfalls genöthiget,

2) EHRENMALMS Refa til Åsele Lapmark. p. 73.

3) Fabricius Reise nach Norwegen. Borrede, S. 28.

4) DIODOR. Sicil. Biblioth. Hist. L. XIV. c. 112.

5) Second voyage du P. Tachard à Siam. p. 311.

Wied. für E...  
 6) ging...  
 7) Inhang zu...  
 8) 2. Sin. VI. 23.  
 9) u. d. O.  
 10) Pater...  
 11) ...  
 12) ...



thiget, ihre Schuhe u. d. gl. zu essen. a) 6). Eben  
 so gieng es Lord Ansons Leuten. 7) — Man findet  
 sehr viele Beispiele, daß Europäer durch Hunger ge-  
 zwungen wurden, rohes Fleisch zu essen, und man darf  
 statt aller Beispiele nur Ansons Reise darüber nach-  
 lesen. Laubendreck wurde bey der Belagerung Sa-  
 mariens verzehrt. 8) Verfaultes Fleisch aßen Ansons  
 Leute. 9). Die holländische Mannschaft, die an der  
 bengalischen Küste einen Schiffbruch erlitt, wurde durch  
 Hunger gezwungen, das Nas eines Büffels zu essen,  
 das mehrere Tage lang an der Sonne gelegen und  
 stinkend geworden war. b) 10) Eben diese Seeleute  
 fanden einen außerordentlichen Wohlgeschmack an gro-  
 ßen Kröten, die sie verzehrten. Die Spanier auf

U 3

Vi

a) Hr. Bougainville mußte bei dem auf seinem Schiffe  
 eingerissenen Hunger scharf verbieten, das Lederwerk  
 an den Rhaen und Keepwänden zu essen, damit dies  
 ses nicht dem Schiffsvolke Krankheiten zuziehen  
 möchte. Voyage autour du monde par la fregatte  
 la Boudeuse et la flûte l'Étoile en 1766. 1767.  
 1768. et 1769. à Paris 1771. 4. pag. 261. S.

6) de Lery hist. d'un voyage en Brésil. p. 485.

7) Anhang zu Ansons Reise, S. 85. 171.

8) 2 Kön. VI. 25.

9) a. a. D.

b) Pierre Viaud sah sich genöthiget, das Fleisch eines  
 todten faulen Alligators, das Fleisch der schon ver-  
 wesenden Schiffbrüchigen Menschen zu essen, und so-  
 gar zum Morde eines Negerflaven seine Zuflucht zu  
 nehmen, um sein Leben zu erhalten. S.

10) Relation du naufrage du vaisseau hollandois,  
 ter Shelling, in *Struys Voyages* p. 263.





Vizarros Flotte erlitten nach einem langwierigen Sturme einen solchen Mangel an Lebensmitteln, daß eine Schiffratte vier Reichsthaler kostete. <sup>1 1)</sup> Auf dem oben erwähnten französischen Fahrzeuge wurden am Ende die Ratten eine so angenehme Kost, daß man mehrere Pläten <sup>\*</sup>) für das Stück gab, und daß, da jemand bey der Zubereitung eines solchen Thiers die Füße abgeschnitten und weggeworfen hatte, ein anderer gleich bey der Hand war, diese aufzuheben und zu verzehren. Endlich wurden sie so selten, daß man für keinen Preis eine bekommen konnte, nicht einmal für eine neue Kleidung von Kopf bis zu Fuß. <sup>1 2) c)</sup>

Ich habe das einen Leckerbissen genannt, was den Geschmack eines gesunden Menschen auf eine angenehme Art reizt: indessen muß man sich wirklich

ver-

II) Ansons Reise S. 25.

<sup>\*</sup>) Eine Pläte ist eine eingebilbete Kupfermünze in Schweden, und beträgt 6 Thl. Kupfer, oder 8 ggr. pr. Cour. Spr.

12) de Lery a. a. O.

c) Am Borde des Schiffes Resolution hatte der alte Quartiermeister Elwel eine Kaze, welche ihm fast alle Morgen eine frischgefangene Ratte brachte, die dieser ehrwürdige alte Seemann abzog, ausnahm, reinigte und briet, auch, nachdem er seiner Kaze ein Viertel davon gegeben, das Uebrige mit großem Appetite verzehrte. Nicht der Hunger trieb ihn an, diese ungewöhnliche Nahrung zu sich zu nehmen; sondern in der erst war es das Verlangen nach frischem, nicht gepökeltem Fleische; und nachgehends war es wirklich, wie er sagte, Wohlgeschmack, der ihn antrieb, diese Ratten zu essen. S.



verwundern, auf wie verschiedene Art der Geschmack  
 mehrerer Menschen von einem und demselben Dinge  
 gereizt wird, ungeachtet sie alle gesund, alle von glei-  
 chem Alter, und alle frey von zu starkem Hunger oder  
 Durst sind: und doch findet der eine das nur erträg-  
 lich, was dem andern sehr wohlschmeckend und dem  
 dritten zuwider ist. Man kann deswegen den Ge-  
 schmack eines Jeden nicht für fehlerhaft erklären, und  
 es läßt sich, wie man zu sagen pflegt, überhaupt über  
 den Geschmack nicht disputiren. Es muß dies alles  
 von verschiedenen Umständen abhängen, die nicht gleich  
 in die Augen fallen. Bisweilen widersteht ein Nah-  
 rungsmittel völlig der Natur gewisser Leute, was an-  
 dre doch für sehr schmackhaft halten: so können man-  
 che Personen weder den Geruch noch den Geschmack  
 unserer angenehmen Erdbeeren ertragen, ohne daß ih-  
 nen übel davon wird. Ich sah einmal, daß jemand  
 in ein Fieber mit rothen Flecken über den ganzen Kör-  
 per verfiel, der eine Weinsuppe mit Erdbeeren ge-  
 essen hatte. Ein ähnliches Beyspiel erzählt Bartho-  
 lin.<sup>13)</sup> Eine ähnliche Ursache muß bey dem Abscheu  
 verschiedener Personen vor Butter und Käse statt fin-  
 den, die dem größten Theile der Menschen doch ange-  
 nehm zu seyn pflegen. Ich habe einen Mann gekannt,  
 der durchaus keinen Wein vertragen konnte, und von  
 einem Paar Tropfen, die er bey dem Abendmahl genoß,  
 krank wurde, wenn er nicht kaltes Wasser hinter her  
 trank um den Wein zu verdünnen. Schwangere  
 Frauenzimmer haben gewöhnlich einen außerordentli-  
 chen Appetit auf solche Sachen, die einem andern zu-

U 4

wider

13) Hist. anat. rar. Cent. III. p. 112.





wider sind, und dagegen einen Abscheu vor solchen Dingen, die ihnen sonst wohl behagten. Außerdem rühret der Abscheu vor gewissen wohlschmeckenden Dingen ofte von einem widrigen Eindrucke her, den man bey gewissen Gelegenheiten in der Jugend erhalten hat. Wenn man sich etwa einmal den Magen mit einer Speise überladen hat, und dadurch krank geworden ist, so kommt in der Folge der Ekel vor solchen Nahrungsmitteln immer wieder: und eben dies ereignet sich, wenn man verschiedene Male verdorbenes Fleisch genossen hat, das der Magen nicht verdauen konnte. Ueberdies kann das Urtheil über die Unzweckmäßigkeit gewisser Thiere zu Nahrungsmitteln, das bey Kindern entweder von einem Religionsverbote, oder von dem Abscheue älterer Leute herrührt, einen so kräftigen Einfluß auf das ganze Leben haben, daß dieser Widerwille sich durch nichts ausrotten läßt. Wir Schweden haben einen sehr starken Abscheu gegen das Pferdefleisch, das doch bey unsern heidnischen Vorfahren sehr im Gebrauche war, dem Odin geopfert, und selbst von Königen bey feyerlichen Gelegenheiten genossen wurde. Nachdem die christliche Religion eingeführt wurde, glaubte man diese Thiere für unrein halten zu müssen, da sie weder wiederkäueten, noch auch einen gespaltenen Huf hätten, und auf diese Art nahm das Essen des Pferdefleisches in dem Maße ab, als sich die christliche Religion ausbreitete. Sturleson erzählt, mit wie vielem Eifer die schwedischen Bauern ihren König Hakan den Guten, der unter ihnen das Christenthum einführen wollte, dahin zu bringen suchten, daß er mit ihnen Pferdefleisch essen sollte, und wie dieser König von dem Gözenopfer sich nicht





nicht eher losmachen konnte, bis er vorher einige Biß-  
sen Pferdefleisch gegessen hatte. 14) d)

Bermüde solcher Vorurtheile wird öfters ein  
Abscheu gegen dergleichen fremde Nahrungsmittel er-  
regt, die nur eine geringe Ähnlichkeit mit denen ha-  
ben, welche an sich verabscheuet werden. Die Ein-  
bildung, die Mode und Gewohnheit können öfters den

A 5

Ratio

14) Heims-Kringla T. I. p. 145. 146.

d) Es ist unstrittig ein Ueberbleibsel des Judenthums,  
das zu den Bekennern der christlichen Religion mit  
übergegangen ist, daß man Pferdefleisch, Hundefleisch,  
Katzfleisch u. d. gl. nicht essen will. Diese mit der  
Muttermilch eingesaugenen Vorurtheile, sind so schwer  
zu überwinden, daß man alle mögliche Mühe an-  
wenden muß, um sich davon los zu machen. Als  
uns die Einwohner der Südsee das Ueferste, was sie  
hatten, gebratene Hunde vorsetzten; so kostete es mir  
die größte Ueberwindung, mit daran Theil zu neh-  
men; allein bald darauf gewöhnete ich mich daran,  
und fand das Fleisch vom Schöpfensfische wenig un-  
terschieden; und wie freute ich mich, als ich dem von  
einer schweren Krankheit sich erhohlenden Captaine  
Cook, meinen Liebling aus Oriadea, Umi Umi ge-  
nannt, opfern konnte, um ihm eine stärkende  
Brühe und frisches Fleisch anbieten zu können: die  
ihm auch bestens zu seiner Wiederherstellung dienten.  
Da jetzt kaum eine Strohütte zu finden ist, deren  
Bewohner nicht eine Katze oder einen Hund hält,  
die sich obencin sehr zu vermehren pflegen; so würde  
der arme Mann eher einen Bißchen Fleisch genießen  
können, wenn er sich über diese Vorurtheile der Er-  
ziehung wegsetzen könnte: da er jetzt oft, viele Wo-  
chen lang, alle animalische Nahrungsmittel entbehren  
muß: zu deren Mitgenuß uns doch der Bau unserer  
Zähne schon mitbestimmt. S.





Nationalgeschmack so verändern, daß man im Anfange wirklich unschmackhafte und widerliche Dinge versucht, sich nach und nach daran gewöhnt, und sie endlich ganz wohlschmeckend findet, und zwar entweder, weil man sie für gesund, oder für selten hält, oder weil man der Mode folgen will, oder weil man es für vornehm oder für männlich hält diese Dinge zu genießen.

Der spanische Pfeffer (*Capsicum annum* L.) der im Munde und Schlunde fast wie Feuer brennt, wäre in America bey weitem nicht in so allgemeinen Gebrauch gekommen, wenn man ihn nicht für sehr gesund gehalten hätte: die Gewohnheit hat ihn in der Folge schmackhaft gemacht, so daß man ihn jetzt in jeder Brühe anwendet, und an verschiedenen Orten häufig roh genießt. In Spanien ist er das gewöhnlichste Gewürz an Speisen.<sup>15)</sup> Die Chineser würzen ihre Speisen stark damit.<sup>16)</sup> Weit allgemeiner ist er in Africa, besonders auf der Küste Guinea in Gebrauch, woher er auch den Nahmen des Guinea-pfeffers bekommen hat.<sup>17)</sup> Die Neger in Loango pfeffern ihre Speisen mit der schärfsten Gattung davon, so daß bisweilen die Haut von der Zunge und dem Saunen abgeht.<sup>18)</sup> Im ganzen spanischen America wird er am häufigsten gebraucht.<sup>19)</sup> Die Spanier

15) Plüiers Reisen durch Spanien, S. 358.

16) Schwarzens Reise in Ostindien, S. 68.

17) Müllers African. Landschaft Setu, S. 164.

18) *Proyart* hist. de Loango, Kakongo p. 28.

19) *Voyage dans l'Amérique meridion.* par *Ulloa* T. I. p. 517. — *Relation du voyage de la mer du Sud,* par *Frezier*. T. I. p. 262.



Spanier in Peru können dieses Gewürz an keiner Speise entbehren, ungeachtet sie im Anfange es gar nicht wohlschmeckend finden. <sup>20)</sup> Es scheint auch, daß die heißen Climate wirklich hitzige und scharfe Gewürze nothwendig machen, damit der durch heftigen Schweiß geschwächte Körper wieder Stärke erlange. <sup>21)</sup> Die Indianer in Quito essen rohen spanischen Pfeffer mit etwas Salz schichtenweise zwischen Mehl und türkischem Korn, und diesen Gebrauch findet man auch in Siam. <sup>22)</sup>

Der eigentliche Pfeffer, sowohl der schwarze als der lange, wird fast überall in heißen Ländern, in Indien und Africa, nicht allein als Gewürz an Speisen gebraucht, sondern öfters auch roh gegessen: ja selbst pflegen die indianischen Aerzte ihn in hitzigen Fiebern als ein kühlendes Mittel zu verordnen. <sup>23)</sup> Einige Tataren essen den Pfeffer fast wie wir die Erbsen essen. <sup>24)</sup> Ueberhaupt ist der Pfeffer das allgemeinste Gewürz, und wurde in Schweden überall gebraucht, da andre Gewürze noch wenig bekannt waren. <sup>25)</sup> Auf Minorca <sup>26)</sup> nimmt man zu jeder Suppe Pfeffer und

20) Ulloa p. 151. *Chappe d'Auteroche Voyage en Californie.* p. 19. Bancroft *Naturgeschichte von Guiana in Südamerika* S. 200. *Gumilla Hist. natur. civil. et geogr. de l'Orenoque.* T. III. p. 171.

21) *Bergii Mat. med. ex regno veget.* T. I. p. 28.

22) *Pomet hist. gener. des drogues.* T. I. p. 227.

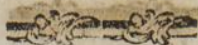
23) de la *Flotte essai historique sur l'Inde* p. 244. *Boullaye le Gouz Voyages et observations.* p. 269.

24) *Beauplain Descript. de l'Ukraine* p. 83.

25) *Dalins Svea Rikes histor.* D. III. B. I. p. 513.

26) *Armstrong's hist. of the Island of Minorca* p. 210.





und Zwiebeln: es ist besonders, daß in Malabar man ganze Hände voll davon in eine Brühe thut, und dennoch keinen hitzigen Geschmack wahrnimmt. <sup>27)</sup> Knoblauch ist in Spanien, <sup>28)</sup> Rußland, im Orient, und an verschiedenen andern Orten das gewöhnlichste Gewürz.

Der stinkende Usand, der einen so widrigen Geschmack und Geruch hat, wird von den Persern und Benianen für sehr gesund gehalten, da sie ihn mit ihren meisten Speisen vermischen, ungeachtet ihr ganzer Körper darnach stinkt. Sie glauben, daß der stinkende Usand eine herzstärkende Eigenschaft hat und ein sehr gutes Verdauungsmittel ist. <sup>29)</sup>

Das Opium ist wegen seines bitteren, scharfen und ekelhaften Geschmacks gewiß keine angenehme Speise, und doch wird es in Marokos und andern Ländern sehr häufig genossen, da man glaubt, daß man dadurch herzhast und muthig in Gefahren werde. Das Opium ist eigentlich der getrocknete Saft, der aus den Einschnitten halbreifer Mohlköpfe auströpfelt, und bey uns Europäern als ein treffliches Mittel bekannt ist, wenn man es in kleinen Quantitäten von einem Viertel bis höchstens zu einem Gran anwendet. <sup>30)</sup> Es wirkt beinahe auf dieselbe betäubende Art als der Branntwein, und kann in großen Quantitäten gebraucht, sehr schädliche Wirkungen haben, und

27) Boullaye le Gouz a. a. D.

28) Plüer a. a. D.

29) Ovington voyages à Surate T. II. p. 102. —  
Grose voyages aux Indes Orient. p. 337.

30) Bergius l. c. p. 458.

31) Grose l. c. p. 337.  
32) Ein solches  
33) Hieronymus  
34) Sauerbein  
Prijm. Ep. l.



und öfters einen schleunigen Tod veranlassen. Man weiß aber, daß verschiedene morgenländische Nationen sich dergestalt an dies Mittel gewöhnt haben, daß sie sehr starke Gaben, bis zu einer Unze vertragen können und dennoch leben. <sup>31)</sup> e) Hüft erzählt von den Mauren in Marokos, daß die Meisten sich so an das Opium gewöhnt haben, daß sie ein Stück wie eine Wallnuß groß auf einmal essen können, wovon sie trunken und halb verrückt werden, so daß sie sich einbilden, die glücklichsten Menschen auf der Welt zu seyn. <sup>32)</sup> Der Fürst Radzivil sahe in Kasirah, wie ein Türke nach einer guten Dose Opium ganz stille ward, wie seine Augen verstellt wurden, und er die Hände über den Kopf empor hielt, als wenn er nach etwas greifen wollte, und sich obllig verrückt anstellte. <sup>33)</sup> Die Türken und die Morgenländer überhaupt haben von jeher das Opium zum Zeitvertreibe gekaut, doch brauchen es die Perser gegenwärtig nicht mehr so häufig als die Türken. <sup>34)</sup> Die vornehmen und reichen Morgenländer haben dabey einen andern Zweck als die arme und arbeitende Classe.

Jene

31) Grose l. c. p. 188.

e) Eben solche Sachen bemerket auch noch von den heutigen Türken der bekannte Baron Tott. Mémoires du Baron de Tott sur les Turcs et les Tartares. Tome I. à Paris 1785. 8 p. 87. Diese Opium-Schlucker nennt man in der Turkey Teriaz Ky Tschartschissi. S.

32) Nachrichten über Marokos und Ses, S. 104.

33) Hierosolymit. peregrin. p. 177.

34) Kanway Besch. seiner Reisen durch Rußland und Persien. Th. I. S. 242.





Jene suchen sich eine Art von Raufsch dadurch zuzuziehen, und diese sich zur Arbeit zu stärken. <sup>35)</sup> Die sogenannten Nagipours in den ehemaligen Staaten des Moguls bedienen sich des Opiums, um sich im Kriege als Helden zu zeigen, und alle Gefahren verachten zu können: sie werden auch dadurch so tollkühn, daß sie wie rasende Thiere in die Schlachten hineingehen. <sup>36)</sup> f) Um Erzerum in Armenien können sich die Türken das wahre Opium wegen seines hohen Preises nicht verschaffen, sie begnügen sich also damit, daß sie die grünen Mohrköpfe essen, obngeachtet diese einen sehr scharfen und brennenden Geschmack haben. <sup>37)</sup> Dies würde in Indien gewiß nicht angehen, wo die Mohrköpfe so außerordentlich kräftig sind, daß, da einmal

35) *Große l. c. p. 187.*

36) *Bernier Voyages cont. la descript. des états du grand Mogol. T. I. p. 54.*

f) In Batavia wird die Einbildungskraft der muhamedanischen Malayen durch das Opium, bis zum höchsten Grade der Wuth, Raserey und Mordlust erhöht, so daß sie in diesem Zustande mit ihrem Kriese oder Dolche alle niederstoßen, denen sie begegnen; weshalb denn auch die Obrigkeit verordnet hat, daß ein jeder das Recht hat, diese Rasende niederzuschießen oder sonst auf irgend eine Art je eher je lieber umzubringen, ehe sie noch vielen Schaden anrichten, da selbst die Wunden, welche sie beybringen, oft tödtlich oder doch sehr gefährlich sind, wegen des Giftes, womit ihre Kriese zuweilen beschmieret sind. Man nennt solche Wuth in Batavia einen *Wockrennen*. S.

37) *Relation d'un voyage du Levant par Tournefort. T. III. p. 127.*





ein Engländer in den Garten eines Nabobs spazieren  
gieng, ohne daran zu denken, einen Mohntopf ab-  
brach und ihn in den Mund steckte, er darauf in einen  
so tiefen Schlaf verfiel, daß er nie wieder erwachte. <sup>3 8</sup>)

Der Branntwein g), ein an sich widriges Getränk,  
das aber in vielen Ländern und auch bey uns jetzt sehr  
häufig

38) Grose l. c. p. 193.

g) Der Branntwein ist unstreitig ein sehr altes Ge-  
tränke. Schon Strabo (1587, fol. p. 487.) sagt aus  
dem Megasthenes, daß die Indianer nur bey Opfern  
Wein aus Reiß gemacht trinken. Dies Getränke  
scheint wohl nichts als Rack oder Arrack (Al. Rack)  
zu seyn. Denn eben dies Getränke fand beim  
Kenaudot der Arabische Reisende ums Jahr 851.  
in Schina, und bemerkte dabei, daß man Wein aus  
Reiß mache. Da nun in Schina kein anderer Wein  
aus Reiß jetzt zu haben ist, als Rack; so ist höchst  
wahrscheinlich, daß der in Indien aus Reiß verfer-  
tigte Wein zu Strabos Zeiten gleichfalls Rack gewes-  
sen ist. Ja Plinius bemerkt schon, im 6ten B.  
32. Kap., ferner im 13ten B. 6. und 9. Kap. und  
im 14ten B. 19. Kap., daß die Indianer und Ara-  
ber aus den Palmen und Datteln Weine machten;  
so bemerkte auch Strabo pag. 477., daß man aus  
Rohr in Indien Honig verfertige, der nicht von Die-  
nen herkomme, und da dies Rohr kein Baum sey, so  
könne doch seine Frucht trinken machen. Woraus  
mir es höchst wahrscheinlich wird, daß diese sogenann-  
ten Weine aus Palmen und aus Rohr oder Zucker,  
sind Branntwein gewesen. Diese nun in Indien  
und Schina so lange her bekannt gewesen abgezog-  
enen geistigen Getränke wurden, nebst der Art ihrer  
Verfertigung den Saracenen oder Arabern bekannt,  
und von ihren Aerzten und Chemikern nachgemacht,  
von denen sie die Europäer Chemiker lernten. F.





häufig im Gebrauche ist, wurde im Anfange bloß als ein Arzneymittel angesehen, und deswegen auch in Apotheken unter dem Nahmen aqua vitae verwahrt. In Schweden war unter diesen Nahmen der Branntwein schon gegen das Ende der Regierung Gustav des ersten officinell. Indesß glaube ich doch nicht, daß er vor den Jahren 1579 und 1588 sehr gebräuchlich gewesen sey. Als damals hier zu Lande die Pest herrschte, bereitete und verordnete König Johann der dritte selbst zwei Compositionen von Branntwein, nemlich eine aqua vitae contra oppositum, die als Arzneymittel, und eine aqua vitae gegen Gifte und verschiedene andre Krankheiten, die als Präservatio gegen die Pest und mehrere andere gefährliche Uebel wirken sollte. <sup>39)</sup> Dalin führt zwar das Verbot Königs Gustav des ersten gegen starke Getränke vom J. 1551 an, welches im Zegel <sup>40)</sup> aufbewahrt ist, und sagt, daß darunter besonders der Branntwein als das verheerendste Gift begriffen sey. <sup>41)</sup> Indessen sehe ich doch diese Vermuthung als ungegründet an, da der Verfasser an einem andern Orte <sup>42)</sup> davon abgewiesen ist, und die Einführung des Branntweins in Schweden erst unter Erich dem 14ten ansetzt. Man hat auch nur ein einziges Zeugniß aus der Zeit dieses Königs, worin der Branntwein genannt wird, nemlich die wahre und rechtmäßige Ursache, warum

39) Bergius tal om Stockholm för 200 år etc. p. 100.

40) K. Gust. histor. D. II. p. 285.

41) Svea R. Histor. D. III. B. I. p. 427.

42) Tal om Sverige i sitt ämne och om Sverige i sin upodling p. 12.



die Stände den König Erich abgesetzt haben, vom Jahre 1569. Im 20sten Artikel dieser Schrift wird behauptet, daß Jören Peerson auf König Erichs Befehl einige von Sture's Dienern auf Svartshof mit Brantwein geplagt und ihren Verstand zu verwirren gesucht haben, damit sie bekennen sollten, was sie doch der Wahrheit nach nicht bekennen konnten. 43) Daraus folgt indessen doch nicht, daß der Brantwein damals im Gebrauche gewesen, da die Stände selbst ihn für eine neue Plage angesehen. Ich kenne ein älteres und wichtigeres Zeugniß, das bey dem ersten Ansehen zu beweisen scheint, der Brantwein sey wirklich damals im Gebrauche gewesen, nemlich das sogenannte Lehnsregister vom Jahre 1566. Hier kommen die Gelder mit in Rechnung, die im Jahre 1566 für Brantwein ausgegeben worden, der unter die Soldaten im Lager vertheilt wurde. Indessen muß bemerkt werden, daß damals der Brantwein bloß an den Orten als Arzneymittel verkauft wurde, wo die Pest herrschte: dagegen wurde auf der Flotte bloßes Bier gebraucht, wie dies Document ebenfalls erweist. Es wurde auch der Brantwein nicht unter dem Proviante aufgeführt, sondern vermuthlich aus der königlichen Apotheke in Stockholm geholt, die wahrscheinlich damals die einzige im Reiche war. In der Folge wurde der Brantwein als ein treffliches Mittel gegen alle Pestkrankheiten, und besonders die Bereitung König Johann des Dritten, sehr empfohlen. 44) Der Herzog Carl hatte im Jahr 1592. als

43) *Loccenius* Hist. rer. suec. p. 397.

44) *Paulini* Pestilenz. Spiegel, fol. 83. a.





er in Ribbing sein Beylager mit einer Hollsteinischen Prinzessin feyerte, keinen Branntwein an seinem ganzen Hofe. <sup>45)</sup> Man mußte zu der Zeit den Branntwein von dem Auslande her einführen, um ihn wohlfeiler zu bekommen, als er in der Apotheke zu haben war: in der Zolltare vom Jahre 1591 kommt der Branntwein zum erstenmal als eine ausländische Waare vor, von welcher ein Impost bezahlt wurde, und seit diesem Jahre wird er in allen Zollordnungen und Accisemandaten genannt. <sup>46)</sup> Im Jahr 1592 betrug die ganze Consumtion des Branntweins in allen Garnisonen der schwedischen Krone drey und zwey Drittel Quart im ganzen Jahre. <sup>47)</sup>

Wahrscheinlich wurde damals der Branntwein aus wirklichem Weine gemacht. Schon im J. 1570 pflegten die Danziger aus Bourdeaux Branntwein zu holen, und im Jahre 1577 nahm ein englischer Schiffscapitain zwey solche Fahrzeuge mit ohngefähr drey Droschofst Branntwein weg, die die Danziger für Rechnung französischer Kaufleute in Bourdeaux geladen hatten, und nach der Ostsee bringen wollten. <sup>48)</sup> Als die Holländer 1596 die erste Reise nach Ostindien unternahmen, war wahrscheinlich der Branntwein, der aus Rheinwein gemacht wird, in Holland gebräuchlich: es heißt in der Reisebeschreibung, daß die Holländer den Arrak auf Sumatra eben so gut und stark fanden, als

45) *Heberer aegyptiac. servitus*, p. 610.

46) *Sjernerms Samling etc.* D. I. p. 373.

47) *Swerigis Riikes Ophördh och Uitgift pro anno 1582.* fol. 94. (MS.)

48) *Hakluyt principal navigations.* T. II. P. II. p. 45.





als den Branntwein, der in Frankfurth aus dem besten Rheinwein bereitet werde. <sup>49)</sup> Seit Lullius Zeiten hat man zur Bereitung des Brauntweins allemal den besten und reinsten Wein genommen, den man bekommen konnte. <sup>50)</sup> Daher war auch damals der Brauntwein so theuer und wurde bloß als Arzneymittel angewandt. Im Jahre 1597 findet man, daß Jan Cornelissen Nype zuerst unter den Proviant zu seiner Reise nach Kola im russischen Lapplande auch Brauntwein aufnahm: damit erquickte er seine unglücklichen Landsleute, die einen ganzen Winter hindurch auf Nova Zembla hatten bleiben müssen und sich endlich nach Kola retteten. <sup>51)</sup> Seit dieser Zeit wurden auf allen Seereisen, besonders in nordische Länder, große Quantitäten Brauntwein gebraucht. <sup>52)</sup> In Rußland war schon zu Anfange des 16ten Jahrhunderts der Brauntwein nicht bloß als Arzneymittel, sondern auch als tägliches Getränk im Gebrauche, und selbst fremde Gesandten wurden in Rußland damit bewirthet. <sup>53)</sup> Schon im Jahre 1580 war in Rußland der Mißbrauch dieses Getränks unter dem gemeinen Manne zu einer solchen Höhe gestiegen, daß Chytråus erzählt, die Russen tranken Brauntwein wie Wasser, und selbst die

B 2

Weibs-

49) Recueil des Voyages de la Compagn. des Indes de Hollande T. I. p. 269.

50) Lull. ars operat. med. p. 156. *Savanarola de conficienda aqua vit. c. 3.*

51) Recueil des voyages etc. T. I. p. 148.

52) *Purchas Pilgrims* T. III. p. 561.

53) *Herberstein rer. Moscovit. comment.* p. 95.





Weibspersonen gäben den Männern darin nichts nach. <sup>54)</sup>

Erst im Jahre 1598 wurde dieses Getränk auf einem Convente in Ewerdrup auf Seeland, und zwar zu drey Flaschen, verbraucht. <sup>55)</sup> Noch im Jahre 1611 kam er mit unter den Proviantartikeln für die Dänische Flotte nicht einmal als Medicin vor. <sup>56)</sup> Seit 1662 wurden, wegen des allgemeinen Wohlsehagens, das die schwedische Nation am Brantwein fand, ordentliche Brantweinhäuser in Stockholm errichtet, die von den sogenannten Bierschenken unterschieden wurden. <sup>57)</sup> Auch damals mußte man schon Wege gefunden haben, aus einheimischem Getraide Brantwein zu brennen. <sup>58)</sup> Vor 1638 wurde für das Brantweimbrennen zum Hausgebrauche und zum Verkaufe noch keine allgemeine Abgabe bezahlt. <sup>59)</sup>

Der Toback, der einen so widrigen Geschmack hat, wird doch gegenwärtig fast allgemein gebraucht, ungeachtet man sich nur mit Mühe daran gewöhnt. Im Anfange hat man ihn wahrscheinlich für ein kräftiges Arzneymittel gehalten, indessen glaube ich, daß gegenwärtig bloß die Mode es ist, die den Gebrauch desselben noch immer erhält. — Wenn man wissen will,

54) De Russor. relig. ritib. nupt. funerib. epist. ad Chytræum. fol. 10.

55) Pontoppidans ökonom. Balance. S. 140.

56) Danke Magaz. B. I. p. 213.

57) Paullini Pestilenzspiegel fol. 58. b. *Stjernman* l. c. p. 858.

58) *Stjernman* l. c. p. 872.

59) *Stjernman* l. c. D. II. p. 137.



will, aus welchem Grunde der Toback zuerst eingeführt worden, so muß man sich nach Amerika wenden, woher wir ihn bekommen haben, und beobachten, wozu er damals von den Indianern angewandt wurde, als die Europäer zuerst nach Amerika kamen. Man findet, daß die Einwohner von Brasilien in der Mitte des 16ten Jahrhunderts den Toback vorzüglich deswegen so stark rauchten, um die Flüsse aus dem Kopfe herabzuziehen, und den Hunger besonders in Kriegsläufen zu stillen, wo ihnen vorzüglich Nahrungsmittel gebracht. <sup>60)</sup> Die Mexicaner bedienten sich des Tobacks, den sie *Yetl* und *Pyctetl* nannten, ebenfalls um Zahnschmerzen zu heben, sich vom Schleim zu reinigen, Mutterbeschwerden zu heben, böse Geschwüre zu heilen, Schlaf zu machen u. d. g. Sie zogen den Rauch in die Nase vermittelst einer Röhre, die dem Buchstaben *Y* sehr ähnlich war: die obere Enden derselben steckten sie in die Nasenlöcher und nannten sie *Tabaco*. <sup>61)</sup> Den Nachrichten zufolge, die uns verschiedene andere Reisende hinterlassen haben, scheint es, daß die Amerikaner den Toback als ein Universalmittel betrachteten. Man darf sich also nicht verwundern, daß derselbe in jenem Welttheil von den Esquimos bis zu den Patagonen hinunter allgemein im Gebrauche ist. Die erstern, die wegen ihres häufigen Thranessens den Kolikbeschwerden sehr unterworfen sind, heilen sich vermittelst des niederge-

B 3 schluck-

60) *Thevet* singular. de la Fr. antarct. fol. 59. de *Léry* l. c. p. 201.

61) *Hernandez* Mexic. p. 174. *Chauveton* hist. du nouveau monde p. 309. 310.





schluckten Tobackrauchs. <sup>62)</sup> Nirgends ist der Toback in Amerika in stärkerm Gebrauche als in Carthagena, wo alle Menschen ohne Unterschied des Alters, Standes und Geschlechts, wo sie gehen, stehen, oder sitzen, Toback rauchen. <sup>63)</sup> Aus Pfeifen raucht man im spanischen Amerika nicht, sondern mehrentheils aus kleinen Cylindern von Toback, die an einem Ende angesteckt werden. <sup>64)</sup> h) Das Zutrauen der Europäer zu den arzneulichen Kräften dieser Pflanze war bey der ersten Bekanntmachung derselben in Europa so groß, daß, nach dem Zeugniß des Vater Labat <sup>65)</sup>, man im Begriffe war, alle andre Arzneymittel zu verwerfen und sich allein an den Toback zu halten. Ich weiß nicht, ob die Rücksicht auf die Gesundheit dazu auch in den übrigen Welttheilen mitwirkte, daß der Gebrauch des Tobacks so allgemein wurde. Im J. 1607 wurde der Toback schon so stark in Afrika gebraucht, daß man ihn in Sierra Liona an allen Orten bauete, und daß er bey den Negern die Hälfte aller Nahrungsmittel ausmachte. <sup>66)</sup> Die Hottentotten und die Neger in Congo lieben den Toback so sehr,

62) Ellis Voyage à la Baye de Hudson p. 242. *Bacqueville de la Poherie* hist. de l'Amerique septentrionale T. I. p. 181.

63) Ulloa l. c. T. I. p. 35. 36.

64) *Perney* Journ. hist. d'un voyage aux Isles Malouines. T. I. p. 340.

65) Voyage aux Isles de l'Amer. T. IV. p. 480.

h) Man nennt dergleichen fest zusammengedrehte zum Rauchen verfertigte Cylinder in Spanien Cigarro.

66) *Purchas* l. c. T. I. P. 2. p. 415.



sehr, daß sie es für die größte Strafe ansehen, wenn man ihnen denselben nimmt. <sup>67)</sup> Pallas sah in Kiachta, wie die Chinesen keine Viertelstunde zubringen konnten, ohne Toback zu rauchen. <sup>68)</sup> i) Auch ist viele Jahrhunderte lang dieses Kraut in China im Gebrauch gewesen. <sup>69)</sup> Wahrscheinlich ist der chinesische Toback von dem amerikanischen gänzlich verschieden, da der Geruch und Geschmack desselben weit angenehmer sind als bey dem gewöhnlichen. Bey allen Morgenländern, besonders bey den Japanern, <sup>70)</sup> Linsanen, Samojeden, Ostiaken und andern Völkerschaften Sibiriens ist der Toback ein eben so unentbehrliches Bedürfnis: die letztern pflegen den Rauch niederzuschlucken, nachdem sie vorher etwas Wasser in den Mund genommen haben. <sup>71)</sup>

67) Zuchelli Mission: und Reisebeschreib. nach Congo S. 344. Valenryn Beschri. van de Kaap der goede Hoop. p. 195.

68) Pallas Reise S. 131.

i) Die Chinesischen und auch die Kalmuckischen Gesandten, wenn sie beim Minister der ausländischen Angelegenheiten in Rußland zur Tafel gezogen wurden, rauchten sogar bei der Tafel, zwischen den Gerichten, die sie aßen. S.

69) Bell d'Antony Voyage à Pekin T. I. p. 388.

70) Churchill collect. T. IV. p. 741. (Die Portugiesen brachten ihn nach Japan. Thunbergs Resa D. III. p. 95. Spr.)

71) Voyages au Nord. T. X. p. 26. Gmelins Reise durch Sibirien Th. I. S. 276. Müllers verändert Rußland. S. 190. Georgi Bemerkungen auf einer Reise im russischen Reiche S. 304. (Lesseps Voyag. T. II. p. 75. Spr.)





Der Mißbrauch des Tobacks ist von je her so mächtig gewesen, daß die schärfsten Verbote der Regierungen nichts dagegen ausrichten konnten. Olearius führt ein solches fruchtloses Verbot des russischen Czars vom Jahre 1542 gegen den Toback an. <sup>72)</sup> König Jacob der erste in England gab ein eignes Werk gegen den Toback heraus, wodurch er doch sehr wenig ausrichtete, indem man diese Pflanze für ganz unentbehrlich zur Gesundheit hielt. <sup>73)</sup> In Norwegen wurde im Jahre 1616 der Rauchtoback zuerst bekannt. Man verkaufte davon die Elle für drey Mark Dänisch. <sup>74)</sup> Dalin behauptet, <sup>75)</sup> daß der Toback unter dem gemeinen Mann in Schweden vor der Regierung der Königin Christine nicht sehr bekannt gewesen sey. Damals sey ein Fahrzeug auf der holländischen Küste gestrandet, und die Bauern haben die Tobackrollen für Stricke angesehen, womit man das Vieh binden könne. Dem sey nun wie ihm wolle, so sagt doch die königliche Regierung selbst in dem Privilegio für die südländische Compagnie des Tobackshandels vom Jahre 1641, daß der Toback von dem gemeinen Manne in Ueberfluß gemißbraucht werde. Ungeachtet unserer vielen inländischen Tobackspflanzungen bewies doch der Graf Löwenhjelm in einem Memorial von 1746, daß sechs Tonnen Goldes für Toback jährlich aus dem Reiche gehen. <sup>76)</sup>

Altes

72) Oriental. Reise S. 126.

73) Clusius exotic p. 310. Hakluyt T. II. p. 165.

74) Pontoppidans Försög paa Norge Naturl. hist. D. II. p. 433.

75) Tal om Sverige i sitt ämne p. 12.

76) Lagerbring de commerc. longinquit. P. II. p. 29.



Altes Pökelfleisch und Dörrfische sind im Grunde keine wohlschmeckende Kost, indessen macht sie die Mode oder die Seltenheit sehr schmackhaft. De la Caille berichtet, wie auf dem Cap sehr harte Stockfische und halbverwesete europäische Schinken mit außerordentlichem Wohlbehagen gegessen werden, und wie man das beste frische Fleisch dagegen stehen läßt. 77) k)

Da so viele verschiedene Umstände den Geschmack verändern können, so findet man leicht, wie wenig man sich nach dem Urtheile einzelner Personen über den Wohlgeschmack einer Speise richten kann. Eine ungleiche Erziehung, eine verschiedene Erfahrung, die man mit etwas wirklich Leckerhaftem angestellt hat, bewirken öfters ein völlig verschiedenes Urtheil: und so kann jemand, der noch keine Gelegenheit gehabt hat, leckerhafte Dinge zu schmecken, unmöglich einen Begriff davon haben: dagegen ein anderer, der im Luxus aufgezogen worden, und sich einen feinen Geschmack erworben hat, weit richtiger darüber urtheilen wird, und auch weit mehr Glauben verdient.

Aus diesem Grunde könnte man die Leckereneyen füglich in solche eintheilen, die von Leuten unter glücklichen Umständen für wahre Leckereneyen gehalten wurden, und in solche, die die geringe Classe der Menschen, welche einer ärmlichen Erziehung genoß, dafür

B 5

zu

77) Journ. hist. du voyage au Cap de bonne Esp. p. 279.

k) Nur ist man nicht gern halb verwesete Schinken, sondern solche, die in Holland und England gepökelt und geräuchert worden und noch frisch und wohl schmeckend sind. Diese Schinken heißen daher auch vaterlandische Ham. S.





zu halten pflegt. Wenn ein Reisebeschreiber uns über die Leckeren der Länder Nachricht giebt, die er durchreiset ist, so kommt viel darauf an, was er für ein Mann war, und in wie ferne seine Erziehung und Lebensart auf die Bildung seines Geschmacks mitgewirkt haben konnten. Ich meines Orts habe weit mehr Vertrauen zu den Nachrichten, die mir in dieser Rücksicht ein Restaurateur in Paris, als die mir ein Schenkwrith in Trosca giebt: über ähnliche Materien traue ich dem Urtheile solcher Personen mehr zu, die von hoher Geburt sind, wie der Fürst Radziwill, oder der Gesandten regierender Mächte, wie Busbeq, Silva Figueroa, de la Loubere, Whytelocke, Nicuhof, vornehmer Frauenzimmer, wie der Madame Worthley Montague und Madame Kinderley, aufgeklärter Cavaliere, wie Flacourt, Rumphius, 1) Ulloa, und Bell d'Antermomy, m) hell-

1) George Everard Rumph war ein Doktor Medicinā aus Hanau gebürtig, und ward im Dienste der Holländischen Ostindischen Compagnie Oberkaufmann und Rath zu Amboina. Man hat von ihm eine Amboynsche Rareyten Kamer fol. und nach seinem Tode gab der berühmte Johann Burmann sein Herbarium Amboinense holl. und lat. in 7 Bänden in Folio heraus. Er war kein Cavalier. F.

m) Bell war kein Cavalier, in dem Sinne, in welchem dies Wort in Teutschland genommen wird. Er war ein Chirurgus, und in dieser Qualität reise er mit den russischen Gesandten nach Schina und Persien. In Schottland giebt es häufig viele Personen von einem Namen: man pflegt daher gemüthlich den Geburtsort oder den Besitz eines kleinen Gütchens in der Familie, zu der ein Mann



helfender Philosophen, Naturforscher, und anderer Gelehrten, als Kämpfer, Bernier, Sloane, de la Condamine, Banks, Solander, Pallas, Forster, Niebuhr, Chunberg, Eleberg, Labat und anderer, als dem Urtheile unachtsamer, unerfahrener und unwissender Leute, als der Schiffer Kjöping Willmann, Berg, der Handwerksleute Schwarz u. d. g., der Bedienten als Heßen und Schillinger, gemeiner Soldaten, als Saar, Tappen, Michshofer, Barchewitz, Langhans und Vogel, die in ihrem Urtheile über den Wohlgeschmack der Leckeren doch bey weitem nicht so zuverlässig sind.

Die Nahrungsstoffe, die dem Geschmacke des Menschen vorzüglich angenehm sind, findet man am meisten im Pflanzenreiche ausgebreitet, und es ist wohl keine Art von Geschmack, die in diesem weitläufigen Reiche nicht auf eine oder die andere Art, entweder für sich oder mit andern gemischt, angetroffen

Mann gehört, zuzusetzen, um ihn von andern gleiches Namens zu unterscheiden. Dieser Bell hatte zu seinem Namen hinzugesetzt of Antermomy. Der Französische Uebersetzer dachte sich dabei nichts geringeres, als daß es der Name eines sehr alten adelichen Stammhauses sey. Er setzte also hin par Mr. Bell d'Antermomy. Dies veranlaßte alle Französische Schriftsteller, ihn schlechtweg als Mr. D'Antermomy, ohne den rechten Namen, Bell, anzuführen. Der Verfasser, der nur die französische Uebersetzung anführt, ist also auch verführt worden, den guten ehrlichen Bell für einen Cavalier anzusehen.

S.





fen würde. Hauptsächlich sind solche Dinge im Pflanzenreiche sehr allgemein, die vermöge ihrer Säure oder Süßigkeit einen lieblichen Geschmack äußern, und zugleich nährenden Eigenschaften haben.

Wahrscheinlich hat sich auch die Nahrung der ältesten Bewohner der Erde, besonders in Asien, auf Vegetabilien, auf angenehme Früchte, auf Honig und Milch eingeschränkt. Die Israeliten sahen von jeher Milch und Honig als die größten Leckeren an: deswegen verhiess ihnen auch ihr Gott ein Land, worin Milch und Honig fließen sollte. <sup>78)</sup> Dieser Geschmack hat sich in der Folge vorzüglich noch bey den Griechen erhalten. Ihre Götterspeise Ambrosia hatte einen außerordentlich süßen Geschmack, und Columella nennt einen süßen Saft succus ambrosius: ihr Göttertrank war süß, und Virgil nennt den Honig nectar, Statius den süßen Wein bacchaenum nectar. Varro erzählt, daß bey den alten Römern die Gäste mit Honig bewirtheet worden seyn, <sup>79)</sup> und Diodor von Sicilien bezeugt, daß verschiedene Nationen Italiens sich hauptsächlich von Milch und Honig genährt haben. <sup>80)</sup> Auch den Wein versüßte man in Griechenland und Rom mit Honig, und hielt dieses Getränk für eine große Delice: in Griechenland hieß es oenomeli und in Rom emulsam. <sup>81)</sup>

Die Reisenden bezeugen es einhellig, daß die morgenländischen Nationen außerordentlich alles Süße lieben.

78) 2 B. Mos. XXXIII. 1.

79) De re rustic. lib. III. c. 16.

80) Lib. V. p. m. 281.

81) Panciroll. res memorab. f. deperdit. P. I. tit. 51.



lieben. Es bestätigt sich überhaupt durch die Geschichte, daß die morgenländischen Völker immer sehr fest an ihren hergebrachten Sitten kleben, und man kann schon daraus schließen, daß das, was vor Alters bey ihnen für wohlschmeckend gehalten wurde, auch noch jetzt dafür gilt. Niebuhr und Gerlach bezeugen es, daß die Einwohner der asiatischen Türken und Araber mehrentheils von Reiß, Milch und Früchten leben, und vorzüglich süße Dinge sehr lieben. <sup>82)</sup> Von der Gröben sagt, ihre Speisen seyen mehrentheils ganz süß, und alle ihre Brühen werden mit Honig, Manna und Syrup aus Zuckerrohr süß gemacht. <sup>83)</sup> In Aegypten ist man das Brodt nicht anders als in solchen Syrup getunkt. <sup>84)</sup> Auch die Perser weichen von den Türken in ihrer Vorliebe für das Süße nicht ab, da sie den Scherbet und andre süße Getränke sehr lieben, und alle ihre Speisen mit Zucker und Honig, auch mit Dattelsyrup und ähnlichen Dingen süß machen. <sup>85)</sup> Die Beduinen essen mehrentheils nichts als Milchspeisen, Honig, Oehl und  
Reiß:

82) Niebuhrs Beschreibung von Arabien, S. 52.  
Gerlachs Tagebuch der Gesandtschaft, S. 373.

83) Oriental. Reisebeschreib. S. 383.

84) Staunings Jagttag. over Egypt. p. 108. Pocock Voyages T. I. p. 333. Rålamb Beskrifn. om Constantin. Refan. p. 25. Lucas Voyage du Levant p. 137.

85) Schillingers Persische und Ostindische Reise S. 200. Jves Reisen nach Indien und Persien. Th. II. S. 57.





Meiß: so lebt auch der größte Theil der Aegypter. <sup>86)</sup>  
 In der Barbarey werden Kuchen aus geröstetem Malz-  
 mehl und Honig gemacht, die man hernach in Wasser  
 rührt, um das süße Getränk zu erhalten, was man  
 Samita nennt. <sup>87)</sup> In Marokos wird sehr häufig  
 Brodt gegessen, das aus Honig, feinem Mehl und  
 Gewürzen bereitet wird: dies Brodt heißt dort Zu-  
 manit: das Frauenzimmer ist es nicht eigentlich des  
 Wohlgeschmacks wegen, sondern weil sie glauben fet-  
 ter darnach zu werden, und weil es ein nothwendiges  
 Erforderniß zur Schönheit eines marokanischen Frauen-  
 zimmers ist, daß sie so fett und dick als möglich ist. <sup>88)</sup>  
 In Algier werden die Gäste gewöhnlich mit Palmho-  
 nig bewirther. <sup>89)</sup> Auch bey den Hottentotten findet  
 man diesen Wohlgeschmack an dem Honig, den sie selbst  
 mit dem Wachse zugleich essen. <sup>90)</sup> Dies geschieht  
 auch auf Madagascar <sup>91)</sup>: bey den übrigen afri-  
 kanischen Nationen findet dies ebenfalls statt, beson-  
 ders bey den Völkern am Senegal, <sup>92)</sup> auf Tene-  
 riffa,

86) d'Arvieux voyag. dans la Palestine vers le grand  
 Emir p. 192. 197. Hasselquists Resa p. 96. Hist.  
 général. de l'Asie, de l'Afrique &c. p. 568.

87) Niebuhr a. V. Th. II. S. 373.

88) Windus Reise nach Mequinez S. 20.

89) Shaw Voyage dans la Barbarie et le Levant T.  
 1. p. 291. Göst a. V. S. 102. St. Olon relat.  
 de l'empire de Maroc. p. 91.

90) Sparrman's Resa til goda Hopps-Udden. T. I.  
 p. 317.

91) Flacourt hist. de l'Isle de Madagascar. p. 90.

92) Labat nouvelle relat. de l'Afrique occident.  
 T. III. p. 316.



riffa<sup>93</sup>, u. s. w. Eben diesen allgemeinen Wohlgeschmack an süßen Dingen findet man auch im spanischen Amerika. Die gemeinste Speise der Armen in Quito ist eine Art kleiner Kuchen, wie Torten, die mit Honig und dem Saft des Zuckerrohrs gemacht werden.<sup>94</sup>) In Carthagena, in Popayan, und in Cayenne wird außerordentlich viel Zucker, Honig und Süßes verbraucht.<sup>95</sup>) Von den Chinesen berichtet Pallas, daß sie süße Sachen ungemein sehr lieben.<sup>96</sup>) Auch die chinesischen Tataren mischen Bärenfett und Honig, und essen es als große Leckerbissen.<sup>97</sup>) Die naganischen Tataren lieben den Honig ungemein, und mischen ihn mit allen ihren Speisen.<sup>98</sup>) n) Die russischen Bauern und Bürger backen ihr Brodt aus Honig

93) Sprat's histor. of the royal society p. 212.

94) Ulloa a. B. T. I. p. 251. 262.

95) Ulloa a. B. p. 35. 152. *Coreal Voyage aux Indes occidentales* T. II. p. 135. *des Marchais Voyage en Guinée, Cayenne.* T. III. p. 235.

96) a. B. Th. III. S. 128.

97) *Gemelli Carreri in Churchill's Collect.* T. IV. p. 366.

98) *Voyages au Nord.* T. VII. p. 126. *Olearius Orient. Reise* S. 244. von *Haven Nye og förbedr. Esterrättn. om det Russ. rige.* T. I. p. 521.

n) Als ich in der Wüste zwischen der Wolga und dem Jaik oder Uralflusse mich 1765 aufhielt, ward ich am See Jelton von einem vornehmen Kalmücken besucht, der mir ein klein Stückgen Zucker in einem seidenen Lappchen eingewickelt, nach morgenländischer Art zum Geschenke brachte. Denn er hielt diesen Zucker für ein großes Geschenk, und etwas sehr Leckeres. S. II. O signis musti Maccharis (8





Honig und Mehl: man kommt in Rußland selten in ein Haus, wo einem nicht Brodt und Honig vorgesetzt würde.<sup>99)</sup> Auch in Sicilien und Neapel thut man fast keine Mahlzeit, ohne ein süßes Gericht.<sup>100)</sup> Das Frauenzimmer in Andalusien genießt erstaunend viele süße Sachen, und besonders Chocolate: es geht daher eine beträchtliche Summe für Zucker jährlich aus dem Reiche.<sup>1)</sup>

In Frankreich und England scheint der Geschmack an Süßigkeiten schon ziemlich in Abnahme zu seyn. Kalm sahe auf seiner Reise,<sup>2)</sup> daß die Franzosen und Engländer kaum halb so viel Zucker zu ihrem Caffee und Thee brauchen, als wir Schweden: auch in den Wein thut man in jenen Ländern keinen Zucker. 3) Im Norden wurde sehr lange Zeit hindurch das süße Getränk ungemein geschätzt: man trank nicht allein Meth, sondern auch Bier, mit Honig versüßt. Als der König Sigurt von Norwegen ein großes Gastgebot geben wollte, schaffte er eine Menge Korn, Malz und Honig an.<sup>3)</sup> Auch der berühmte Kirschtrank

des

99) Rytshkows Tagebuch seiner Reise durch verschied. Provinzen des Russ. Reichs. S. 173.

100) Kiedesels Reise durch Sicilien und Großgriechenland. S. 174. Turlerus de peregrin. et agro Neapolit. p. 21.

1) Pflüger a. B. S. 514. d'Ustaritz théorie du commerce c. 94. Savary dictionnaire universel de Commerce art. Sucre.

2) Refa til Norra America T. III. p. 403.

3) In den teutschen Seestädten längst der Ostsee wird der Rheinwein und Franzwein, vielfältig mit Zucker getrunken. S.

3) Sturleson's Heims - Kringla D. II. p. 281.





des Alterthums wurde sehr süß bereitet. 4) In den Verzeichnissen der Kosten, die für die Hochzeiten am schwedischen Hofe im Alterthume drauf giengen, sehe ich, daß bey Sigrid Sture's Hochzeit im J. 1567. 453 Kannen gekläuterter Honig, und hernach noch eine halbe Tonne drauf gieng: bey Anna Sture's Hochzeit 1570 wurde eine halbe Tonne und ein Faß Honig verbraucht: außer diesem wurde jedesmal noch eine große Menge Zucker consumirt. Im Jahre 1582 wurden am schwedischen Hofe eine Tonne Honig, 40 deutsche Pfunde Manna, und 1589 deutsche Pfunde Zucker gebraucht: außerdem verzehrte für sich noch Herzog Magnus von Ostgothland 20 Kannen Honig, 59 d. Pfunde Canarienzucker und zwey Pfund Candiszucker, überdies vier Tonnen eingemachten Ingwer. 5) In Dännemark wurde bey der Verheyrathung einer Tochter des Reichsraths Krogenose, um 1500, allein eine halbe Tonne Honig verbraucht. 6) Im J. 1634 konnte sich der Franzose Ogerius nicht genug wundern, wie in Schweden und Dännemark eine so große Menge Honig und Zucker bey Tische verbraucht wurde. 7) Noch gegenwärtig wird der Zucker in Schweden so häufig als kaum in irgend einem andern Lande gebraucht, ungeachtet der Geschmack an Honig ziemlich abgenommen hat.

Die

4) Lagerbring's Svea Rik. Histor. D. II. p. 719.

5) Swerigis Riikes Opbördh och Uitgift pro anno 1582.

6) Danfke Magaz. B. IV. p. 318.

7) Iter Suec. Dan. et Polon. p. 258.



Die Annehmlichkeit des Honigs beruht mehrentheils auf der Beschaffenheit der Blüthen, aus denen die Bienen ihn saugen: daher ist auch der Honig im südlichen Europa, und an andern Orten, wo die Bienen viel gewürzhafte Kräuter, als Rosmarin u. d. g. finden, von Geschmack und Geruch sehr fein und vortreflich. Bey uns hingegen, wo die Bienen mehrentheils sich mit Haidekraut und Buchweizen begnügen müssen, hat er bey weitem die Annehmlichkeit nicht.

Ich nehme als ausgemacht an, daß der vortreflichste Honig im südlichen Europa gesucht werden müsse: indessen kann man bey uns in Norden nicht bestimmen, welche unter diesen Arten die vorzüglichste ist, da bloß eine und die andre Gattung, vornehmlich aus der Provence, zu uns kommt. Pomet hält den Honig von Languedoc für den angenehmsten und vortreflichsten in ganz Frankreich, besonders den, der um Corbiere, nicht weit von Narbonne, gefunden wird: dieser ist völlig weiß, dick, körnigt, von einem süßen und pikanten Geschmacke, und einem aromatischen Geruche.<sup>8)</sup> Diesen Geruch und seine vortrefliche Güte leitet Lemery von den Rosmarinblüthen ab, die die Bienen in dortiger Gegend aussuchen.<sup>9)</sup> Eben daher hat der Honig auf Minorca seine vorzügliche Güte, so wie auch von zweyen Arten Asphodelus.<sup>10)</sup> Brydone erzählt, daß er an verschiedenen Orten in Sicilien, besonders auf dem Berge Hybla den köstlichsten Honig gefunden habe.<sup>11)</sup> Boccone

leitet

8) Lesser Insecto. theolog. p. 347.

9) Tr. des Drogues simples p. 482.

10) Cleghorns Beschreib. der Insel Minorca S. 302.

11) Voyage en Sicile T. II. p. 230.





leitet den trefflichen Geschmack desselben von verschiede-  
nen starkriechenden Pflanzen ab, die dort in Menge  
wachsen, z. B. *Satureia capitata*, *Lavandula stoe-*  
*chas*, *Teucrium Chamaedrys*, *Melissa Cala-*  
*mintha*, *Origanum Onites*, *Cistus creticus*,  
*Thymus serpyllum*.<sup>12)</sup> Der Honig riecht zu ge-  
wissen Zeiten des Jahres nach Pomeranzenblüthen,  
manchmal nach *Satureia capitata*, und im Herbst  
nach *Melissa calamintha*. — Man kann sich ei-  
nen Begriff davon machen, wie kostbar der Honig vom  
Berge *Hymettus* bey Athen gewesen seyn müsse, da  
*Dioscorides* ihn zwey Grade über den *hybläischen*  
setzt.<sup>13)</sup> *Plinius* nennt ihn ebenfalls den vorzüge-  
lichsten Honig in der Welt.<sup>14)</sup> Noch in neuern  
Zeiten rühmt *Wheeler* ebendenselben ausserordentlich,  
und berichtet, daß eine große Menge davon nach *Con-*  
*stantinopel* verschrieben wird, wo man ihn zur Zube-  
reitung des *Scherbets* braucht.<sup>15)</sup> So wohl *Pli-*  
*nius* als dieser neue Reisende bemerken, daß dieser  
Honig dick und feste, goldgelb und weit süßer als je-  
der andre Honig sey, und daß man eine große Menge  
davon ohne üble Folgen genießen könne. Der erstre  
Schriftsteller bezeugt auch, daß der *Thymian* sehr  
häufig auf dem *Hymettus* wachse, und daß man sich auch  
an andern Orten Honig von derselben Güte zu verschaf-  
fen gesucht habe, wenn man jenen *Thymian* von dem

C 2

Berge

12) *Boccone Museo di fisica e di esperienze p. 158.*13) *Dioscorides lib. II. c. 75.*14) *Plin. hist. nat. lib. XI. c. 13.*15) *Voysage de Dalmatie, de Grèce et du Levant,*  
T. II. p. 491.





Berge Hymettus verpflanzte. <sup>16)</sup> Das thymum des Plinius ist keinesweges nach Belons Bemerkung unser thymus vulgaris, sondern wahrscheinlich die *satureia capitata*, die auch auf dem Berge Hybla wächst. <sup>17)</sup> Vermuthlich gehört auch diese *Satureia* zu den wohlriechenden Pflanzen auf der Insel Lissa in Dalmatien und in Malta, wo der Honig so außerordentlich angenehm von Geschmack seyn soll. <sup>18)</sup> In Mingrelien soll eine *Melissa* die Ursache der vorzüglichen Güte des dortigen Honigs seyn. <sup>19)</sup> Außerdem wird auch der Honig von den Kykladischen Inseln, von Tarent, von Appenzell in der Schweiz, von Cephalonien, und von Alcarria in Spanien gerühmt. <sup>20)</sup> P)

Auch in Afrika giebt es an einigen Orten vor-  
trefflichen Honig. Adanson fand am Senegal ihn  
so köstlich, daß er den besten im südlichen Frankreich  
übertraf; er war flüssig wie brauner Syrup. <sup>21)</sup>

Eben

16) Lib. XI. c. 15. Lib. XXI. c. 10.

17) Observations des singularités trouvées en Grèce.  
p. 4.

18) Voyage en Dalmatie. T. II. p. 227.

19) Voyages au Nord. T. VII. p. 196.

20) *Mouset* theatr. insector. p. 25. 26. — Voyage  
d'Espagne, trad. de l'Italien par de Livoy. P. I.  
p. 129.

P) Die großen Lindenwälder in Litthauen liefern eine  
große Menge Honig, der sehr weiß und wohlschmeckend  
ist, den die Bienen vorzüglich von den Lindenblättern  
zusammentragen, und der daher Lipiec heißt, so  
wie der daraus verfertigte Meth. S.

21) Hist. natur. du Senegal par Adanson, p. 83.



Eben dies bezeuget Römer von dem Honig auf der Küste Guinea.<sup>22)</sup> Der letztere ist flüßig und klar wie Wasser, und hat einen sehr gewürzhaften Geruch: er wird daher von den Europäern statt des Zuckers gebraucht. Auf Madagascar giebt es vier Arten von Honig, der theils von Bienen, theils von andern Insecten bereitet wird, und außerordentlich wohlschmeckend ist.<sup>23)</sup> In Brasilien, Paraguay und Mexico wird ein sehr flüßiger Honig, der braun von Farbe, sehr angenehm von Geschmack ist, aber leicht säuerlich wird, von kleinen schwarzen Bienen ohne Stachel bereitet.<sup>24)</sup> Otter spricht von einer Art Erdbienen \*) die in Kurdistan vortreflichen Honig und Wachs bereiten, welche einen Umbraähnlichen Geruch haben.<sup>25)</sup>

Auf der Insel Corsica war der Honig wegen seiner Bitterkeit und Schärfe schon im Alterthume bekannt, und kommt bey Plinius und Diodor von Sicilien vor.<sup>26)</sup> Beyde schreiben diesen Geschmack dem dort

E 3 häufig

22) Churchill's collect. T. V. p. 221. — Römers Ersterretning. om Kysten Guinea. p. 202.

23) Flacourt l. c. p. 159.

24) Barrere essai sur l'hist. nat. de la France équinox. p. 190. Fermin descript. de Surinam. T. II. p. 301. Schmidt Scheeps-togten na Rio de Platta p. 64.

\*) Die Erdbiene, *APIS subterranea* f. *rostrata*, ist von der sogenannten Hummel (*APIS terrestris* L.) noch verschieden. Jene nistet in Gothland in den Sandbergen. Spr.

25) Voyage en Turquie T. II. p. 269.

26) Lib. XVI. c. 16. Diodor. l. c. p. 282.





häufig wachsenden Buchsbaume zu. <sup>27)</sup> Mouffet leitet aber diese Herbigkeit von dem Nerium ab, welches dort in Menge wächst. <sup>27)</sup> In Sardinien rührt die Schärfe des Honigs, die er im Herbst annimmt, von dem alsdann blühenden Daphne Cneorum her. <sup>28)</sup> Die Alten nennen verschiedene Gattungen von Honig, welche sehr scharf und unangenehm von Geschmack, und sogar giftig sind. Nach Plinius Bericht <sup>29)</sup> sammlet man im Pontus einen Honig, den er Maenomenon nennt, und dessen Geschmack Tournefort von dem Rhododendron ponticum ableitet. <sup>30)</sup> Eine andere Gattung von dortigem Honig, die Plinius Aegolethron nennt, rührt von den Blüthen der Azalea pontica her. <sup>q)</sup> Nach Xenophons Bericht aßen von 10000 Griechischen Soldaten, die ihren Rückzug Trapezunt vorbey hielten, einige von diesem Honig: diejenigen, die weniger gegessen hatten, wurden gleichsam betrunken, und bekamen Erbrechen und Durchläufe: die aber mehr verzehrt hatten, fielen in Nasenren oder in eine tödtliche Betäubung.

Ob,

27) L. c. p. 26. Boswell Beschryving van Corfica p. 44.

28) Göttingisch. Magazin von Lichtenberg und Forster 1781. S. 213.

29) Lib. XXI. c. 13.

30) L. c. T. III p. 75.

q) Galdenstädt will gar nicht zugeben, daß die gefährlichen und heftigen Wirkungen des Honigs in dem am Pontus angränzenden Georgien oder Iberien, vom Rhododendron ponticum herkämen, sondern er schreibt sie der Azalea zu. S.



Obgleich es eine große Bequemlichkeit ist, daß der Mensch eine so angenehme Süßigkeit, als den Honig, schon völliig zubereitet aus der Hand der Natur erhält: so hat man doch auf verschiedene Art die Stelle des Honigs durch andere süße Sachen zu ersetzen gesucht, entweder, indem man den etwanigen Mangel desselben fürchtete, oder weil man den Honig für die jedesmaligen Absichten nicht genug passend fand. Auf diese Art sind verschiedene verdickte Säfte und Syrup-Arten entstanden.

Der angenehme und süße Saft, der aus einer Gattung Kokosbäume auströpfelt, wenn man die Blüthen abschneidet, wird vermittelst heißer Steine eingekocht, und so bekommt man eine Art Honig, die gelb wie Wachs und sehr angenehm von Geschmack ist. Führt man mit dem Einkochen fort und läßt nachher die Masse trocknen, so kann man Zucker daraus erhalten.<sup>31)</sup> Auf ähnliche Art giebt der Saft anderer Palmbäume Zucker, z. B. die Saguer-Palme giebt schwarzen Zucker: der *BORASSUS flabellifer* L. giebt rothen Zucker, der Jagara genannt wird.<sup>32)</sup>

Der Saft der Weintraube zur Honigdike eingekocht, wird bey den Türken Pefmes und bey den Persern Duschap genannt. \*)

€ 4

Beide

31) Pyrard Voyage P. III. p. 30.

32) Rumphii herbar. Amboin. T. I. p. 62. 49.

\*) *بكمال* ist ursprünglich türkisch, und kommt von *ك* der Herr, und *مال* die Arzney: heißt also Herrn-Arzney. Es ist nichts weiter, als eine Menge





Beide Gattungen sind im Morgenlande sehr gebräuchlich. <sup>33) r)</sup>

In Mexiko und Neuspanien macht man aus einer amerikanischen Aloe (Metl), wenn man die Blätter wegschneidet, oder nahe an der Wurzel ausschält, einen Saft, der zum Honig, und in der Folge auch zum Zucker verarbeitet werden kann. <sup>34)</sup> Gemelli Carreri behauptet, <sup>35)</sup> dieser Saft sey, so frisch als er aus der Pflanze tröpfle, so süß als Honig; allein andere Schriftsteller bezeugen, daß dieser Saft erst dann jene Süßigkeit annimmt, wenn er bis zum dritten Theil eingekocht worden. <sup>36)</sup>

In

Menge geschmorter und vermischter Obstarten, die bey Tische zur Erfrischung aufgesetzt werden.

دوشاب ist ein Compositum aus دوشاب die Milch und آب Wasser. Es ist also Duschab eigentlich ein Gemische aus Rosinen oder Datteln syrup mit Rahm oder Butter. Spr.

33) Rauwolfs Beschreibung einer Reise in die Morgenländer. S. 105.

r) Der um die orientalische Litteratur und Schrifts Auslegung verdiente und nun verewigte Ritter Joh. Dav. Michaelis glaubt in der Anmerk. zu Gen. XLIII v. II. daß der von den Söhnen Jakobs nach Aegypten zum Geschenke gebrachte Honig, keinesweges Bienenhonig gewesen sey; weil Aegypten daran einen Ueberfluß hatte: sondern es war Dibs oder Rosinensyrup, von dem jährlich viele Kameellasten noch heutzutage aus Palästina nach Aegypten geführt werden. S.

34) Clusius hist. plant. p. 161.

35) Churchill's Collect. T. IV. p. 365.

36) Laudonniere und Horrop beyrn Hakluyt L. c. T. III. p. 464. 492.



In Arabien macht man aus allen Dattelarten das sogenannte Dibs, oder den Dattelhonig, den man zum Brodte ist. <sup>37)</sup> — Charw nennt den Saft des Baums selbst Palmhonig, und bezeugt, es sey ein klarer Syrup, der noch süßer als unser Honig sey. <sup>38)</sup> Zuckert sagt, dieser Saft sey so fett, daß die Leute ihn statt der Butter gebrauchen. <sup>39)</sup> Man macht auch die Datteln in Arabien und Persien mit ihrem eigenen Honig ein. <sup>40)</sup>

In Kanada macht man aus dem sogenannten Zucker-Ahorn (*ACER saccharinum* L.) einen ähnlichen Honig. Das Frauenzimmer in Kanada beschäftigt sich damit, Einschnitte in den Stamm des Baums zu machen, worauf denn der ausfließende Saft in untergestellte Gefäße aufgefangen und zur Syrupdicke eingekocht wird. <sup>41)</sup> Nach Kalt soll dieser Saft sehr süß und erquickend, gut für die Brust und den Magen seyn. Auch macht man eine Art Zucker hieraus. <sup>42)</sup> s)

E 5

Aus

37) Niebuhrs Reise Th. II. S. 170.

38) L. c. S. 292.

39) Materia aliment. p. 178.

40) *Phil. a S. Trinit. itinerar. orient.* p. 298.

41) *le Beau avantures ou voyage parmi les sauvages de l'Amérique septentr.* T. II. p. 45.

42) *K. Vetensk. Academ. Handling.* vol. 12. p. 158.

s) Ganz kürzlich hat man angefangen, in den Staaten von Nordamerika sich auf die Anpflanzung des Zuckerahorns zu legen, und verfertigt daraus Zucker in solcher Menge, daß man host in kurzer Zeit die Einfuhr des Zuckers aus dem Zuckerrohre entbehren zu können. S.



Aus dem Saft des Zuckerrohrs bereitet man endlich eine Art wesentlichen Salzes, das eine reinere Süßigkeit enthält, und dabey trockener und besser zu gebrauchen ist, als der Honig. Aus diesem Grunde hat dieser Zucker unter cultivirten Nationen mehr Beyfall erhalten, und durch ihn ist der Gebrauch des Honigs mehr und mehr verdrängt worden.

Der allerälteste Zucker, dessen unter dem Nahmen σακχαρον Erwähnung geschieht, wird bey dem Dioscorides <sup>42)</sup> beschrieben, und zwar behauptet dieser Schriftsteller, er sey dem dicken Honige ähnlich, werde aus gewissen Röhren in Indien bereitet, und sey zwischen den Zähnen brüchig, wie Salz. Matthiolus bemerkt bey dieser Stelle, daß dieser Zucker des Dioscorides von dem unsrigen verschieden sey: Jener sey ein Saft, der aus gewissen Röhren auströpfle, und an der Sonne zur Dicke eines Gummis eintrockne. <sup>43) \*)</sup> — Ungeachtet die Alten das Zuckerrohr in Indien leicht auffinden konnten, auch die Kunst, aus demselben den Zucker zu bereiten, sehr alt seyn muß, so wurde doch viele Jahrhunderte lang so wenig

42) Lib. II. c. 75.

43) p. m. 219.

\*) Die Griechen, besonders Galen, nannten diesen Zucker *ζαχαριον*. Ebn Sina, der schon unsern Zucker kannte, wandte, als unwissender Abschreiber des Galens, auf seinen *سكر الغيب* (gereinigten Zucker) das an, was Galen von einer ganz andern Gattung behauptet hatte. Die Araber sprechen überhaupt von ihrem Zucker so verwirrt, daß man nicht wissen kann, was sie mit ihrer Zuckerstaude *سكر* haben sagen wollen. Spr.



wenig davon zubereitet, daß man den Zucker nicht eher als einen Handelsartikel ansehen konnte, bis die Spanier und Portugiesen die Kunst lernten, zugleich das Zuckerrohr selbst bauten und es nach Madeira und Westindien <sup>t)</sup> verpflanzten, wo der Ban desselben mit mehrerem Nachdrucke betrieben wird. Darin kommen die meisten Schriftsteller überein: in dessen behauptet Vabat, daß das Zuckerrohr schon vorher in Amerika gewachsen sey, ehe man es zur Zubereitung des Zuckers angewendet habe. <sup>44)</sup> Mit dem Jahre 1580 wurde der Anbau des Zuckerrohrs in Westindien allgemeiner, und zugleich wurde seit dieser Zeit der Gebrauch des Zuckers in Europa eingeführt. <sup>45)</sup> Man hat behauptet, daß dies das größte Geschenk gewesen, welches Europa aus Amerika erhalten habe. <sup>46)</sup> — Kurz nach dem genannten Jahre

t) Nachdem die Portugiesen die Insel Madeira entdecket und die undurchdringlichen Waldungen, welche derselben den Namen Madeira zugezogen, durch Zufall abgebrannt waren, so pflanzten sie vorzüglich Weine und Zucker dahin, die sie aus Malvasia und Sizilien gehohlet hatten. Eben so ward auch auf den Kanarischen Inseln der Zucker nebst dem Weine vorzüglich angebauet: und nun nach Entdeckung der Westindischen Inseln verpflanzte Aguillon, ein Spanier, 1506 von den Kanarischen Inseln den Zucker zuerst nach Hispaniola, nach dem Zeugnisse des Clemente in seinen Tablas Cronologicas p. 168., welches Alex. Dalrymple im ersten Hefte des Asiatic Repository anführt. S.

44) L. c. T. III. c. 5.

45) Journ. oeconom. 1758. p. 138.

46) Maffei hist. Ind. Lib. II. p. m. 34.





re wurde eine unsägliche Menge Zucker am türkischen Hofe zum Scherbet verbraucht. 47) Wenn auch die Türken allen ihren Zucker nicht aus Westindien bekommen, so konnten sie ihn damals schon weit leichter aus Ostindien, von Bengalen, dem wahren Zuckerlande, erhalten. 48) Vor dem genannten Jahre muß der Gebrauch des Zuckers nicht allein in Deutschland, sondern auch in Schweden üblich gewesen seyn; denn ich finde, daß vom schwedischen und deutschen Zucker die Rede ist, daß also aus Spanien roher Zucker eingeführt worden seyn muß. u) In alten schwedischen Schriften erinnere ich mich nicht, vor dem Jahre 1328 den Zucker genannt zu finden. In diesem Jahre wurden bey dem Begräbnißschmause des Reichsrathes Peterßson nur 4 deutsche Pfunde Zucker

47) *Purchas* l. c. p. 1601.

48) *Bernier* l. c. T. II. p. 329.

u) Die Art, den Zucker aus dem rohen Zucker zu raffiniren, lernten die Engländer vorzüglich von den Deutschen, daher noch jezo fast alle Zuckerraffinateurs, oder wie sie in England genannt werden, Zuckerbäcker Deutsche von Bremen und Hamburg sind. Schon unter Edward dem IV., welcher von 1461 bis 1483 regierte, hatte man bey der Inthronisation des Erzbischofs George Nevill, zum Desert auch Aufsätze von Zuckergebackenem, die man Sättelries, Subtilitäten, nannte; und sie stellten nicht nur Delphine und andere Thiere vor, sondern man wählte auch die Kalenderheiligen, als St. Paul, St. Thomas (à Becket), St. Dunstan: und ganze Schaaren von Engeln, Propheten und Patriarchen erschienen auf der Tafel zur Ehre des Tages, in Subtilitäten von Zucker vorgestellt. *Leland's Collectanea* VI. 23.



verbraucht. 49) Im Jahre 1400 empfahl ein reicher  
 Freund von Leckereyen in einem Haushaltungskalender  
 der zu Linköping, den Kirschtrank mit Zucker zu ver-  
 süßen. 50) Daraus folgt aber noch nicht, daß das  
 mals schon der Zucker zu Getränken und Speisen sey  
 gemischt worden, ohne daß man sich ferner des Ho-  
 nigs bedient hätte. Der Zucker war dormalen noch zu  
 selten und zu kostbar, um ihn in der Küche bey Zubere-  
 itung der Speisen zu benutzen. Man gebrauchte  
 ihn vielmehr nur bey Tische, bestreute damit die Spei-  
 sen, und versüßte damit den Wein. Ich kann mir  
 auch nicht vorstellen, daß man den Zucker damals  
 häufig sollte allein genossen haben, so wie man ihn  
 dormalen wohl den Kindern zu essen giebt: denn noch  
 im 16ten Jahrhunderte rechnete man ihn zu den Spe-  
 zereyen oder Gewürzen. Indessen ersehe ich aus ei-  
 nem Briefe des Königs Gustaf des ersten an seine  
 Tochter Catharine, Gräfin von Ostfriesland, daß er-  
 sterer ihr vorwirft, sie habe ihre Kränklichkeit dem  
 vielen Zuckeressen in ihrer Jugend zu verdanken: das  
 durch sey ihr Magen angegriffen worden. 51) Aus  
 dem oben erwähnten Lehns-Register erhellt, daß zu  
 R. Erichs Zeiten der Zucker am Hofe als Gewürz  
 eingekauft wurde. Auf der großen Hochzeit des Sig-  
 rid Sture betrug die Consumtion des Zuckers 30 Pf.  
 Hutzucker und 85 Pfund Kochzucker (Lodfäcker).  
 Aber auf Anna Sture's Hochzeit, 10 Jahre hernach  
 wurden schon 15 Pfund Zucker zu Marzipanen, 75 Pf.  
 Zucker

49) *Peringskiöld Monim. Ulleråker.* p. 89.

50) *Lagerbring de luxu Sueogoth. antiqu.* p. 22.

51) *Gjörnell. K. Bibliothek. tidning.* 1767. p. 262.





Zucker ausserdem und dann noch 15 Pf. schwedischer und 33 Pf. deutscher Zucker verbraucht. Der Zuckerbäcker bekam allein 700 Mk. \*) — Es ist schade, daß in dem Verzeichniß der Kosten, die die Hochzeit der Martha Bjelke 1611 verursachte, die Consumtion des Zuckers nicht völlig richtig angegeben worden: es ist bloß ein Posten von 100 Pfunden Zucker aufgeführt, und zu zwey anderen Posten ist der Raum leer gelassen. Auch erfährt man die Menge der Confitüren nicht, aber wohl, daß sie überhaupt in Marzipan, Mandeln, Feigen, Koriander, Kanel (Zimmt), Anis und Fenchel bestanden. Ein ähnlicher Mangel findet sich in dem Verzeichnisse der Kosten, die die Hochzeit des Sigrid Oxenstjerna im Jahr 1640 veranlaßte. Bestimmt werden bloß 8 Hütthe feiner Zucker und 35 deutsche Pfunde grober Zucker: indessen sieht man aus den Rubriken der übrigen Zuckerwaaren, wie weit damals schon der Luxus getrieben war. Da waren Schuessen von Zucker, große Marzipane, zwey auf jedem Tische und noch ausserdem kandirter Konfekt, nämlich Kanel, Muscatenblüthen, Nelken, Kardamom, Zitronen, Berberitzen, Rosmarin, Märzweilchen; Konfekt in Figuren von Vögeln, Thieren und andern Arten; aufgeblasener Konfekt in verschiedenen Gestalten; überzogene Mandeln, Nelken, Kardamom, Kanel, Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel, allerhand Gebäckenes u. s. f. Von eingemachten Sachen werden

\*) Es ist hier nicht angegeben, ob Silber: oder Kupfersgeld gemeint ist. Vier Mark Silber: oder Kupfersgeld machten sonst einen Thaler eben des Geldes aus. Acht Dre gingen auf eine Mark, 3 Örtugar auf ein Dre, und 8 Penningar auf ein Örtug. Spr.



Melonen, Quitten, Birnen, Pomeranzen, Zitronen, Kirschen, Weinbeeren, Berberitzen, Laktuk, Endivien und Zuckerwurzeln genannt: dagegen wurden auf der Hochzeit der Martha Bjelke keine andere eingemachte Sachen als Kirschen und Pomeranzen gebraucht. Auf einer dänischen Hochzeit im Jahr 1650 werden erst 54 Pfund Zucker, und dann drey bis vier Kisten voll Strenuzucker aufgeführt. <sup>52)</sup>

Ich würde zu weitläufig werden, wenn ich alle und jede Stoffe, die die Kunst erfunden und zu Leckerbissen gemacht hat, hier anführen wollte; ich schränke mich daher bloß auf die einfachen und ungekünstelten Materien ein, die die Natur uns schon zubereitet als Leckeren liefert.

Unter den zahlreichen herrlichen Früchten, die der Schöpfer dem Menschen geschenkt hat, und wovon vorzüglich die heißen Klimate die größte Menge erhalten haben, sind wenige oder gar keine so außerordentlich süß, daß sie keinen andern Geschmack beygemischt enthalten. Durch diese Beymischung wird die Unnehmlichkeit noch mehr erhöht. Ich will kürzlich die merkwürdigsten und wichtigsten anführen, ohne mich an eine gewisse Ordnung zu binden.

Unter den Palmen giebt es verschiedene Früchte, die von vortreflichem Geschmacke sind, wozu besonders die Datteln, oder die Frucht der *PHOENIX dactylifera* L. gehdrt. Wir bekommen die Datteln meistens trocken: sie haben in dieser Gestalt gewöhnlich keinen so ungemein angenehmen Geschmack, indessen folgt daraus nicht, daß sie nicht, frisch gegessen, sollten einen sehr lieblichen Geschmack haben, zumal für die, welche süße

52) Danke Magaz. p. 315.





süße Dinge lieben. Demanet <sup>53)</sup> und Labat <sup>54)</sup> bezeugen, daß die Datteln frisch genossen einen unendlich bessern Geschmack haben, als wenn sie gedbrt sind. Sie sind im erstern Falle goldgelb von Farbe, sehr zart und saftig: doch müssen sie einige Tage liegen und reifen, nachdem sie abgenommen worden. Dies pflegt man mit den meisten Früchten in Westindien so zu halten, wenn sie recht angenehm von Geschmack seyn sollen. Man darf sich daher nicht wundern, wenn Irwin <sup>55)</sup> in Oberägypten die frisch vom Baume genommenen Datteln bey weitem nicht so wohlschmeckend fand, als die etwas trocknen, die, zum Brodt gegessen, eine sehr angenehme und nahrhafte Speise ausmachen. Indessen giebt es auch Unterschiede unter den Datteln: es kommt darauf an, wie sehr sie durch die Kunst verändert worden. Kämpfer bezeugt, <sup>56)</sup> daß die frischen Datteln weit mürber sind, als die getrockneten, und Phil. a S. Trinitate schreibt den frischen Datteln in Bassora einen sehr angenehmen Geschmack zu, ungeachtet sie etwas erdig seyn. Doch sagt er nicht, welche Gattung von Datteln er meyne: Niebuhr bezeugt, daß unter der Menge dort wachsender Datteln die sogenannte Chastawi vorzüglich wohlschmeckend sey, und den Magen gar nicht beschwere. Der Fürst

Kads

53) Neue Geschichte des französischen Afr. Th. II. S. 76.

54) Relation de l'Ethiopie occidentale T. V. p. 357.

55) Begebenheiten einer Reise auf dem rothen Meere S. 338.

56) L. c. p. 750.



Nadjudil nennt in Rahrah drey verschiedene Palmgattungen, nemlich eine mit niedrigen Stämmen, die länglichte Früchte trägt, welche zu uns gebracht werden, eine mit sehr hohen Stämmen, die ebenfalls länglichte Datteln trägt, eine von der Höhe eines Birnbaums mit runden Früchten, die am besten schmecken, aber nicht liegen dürfen. <sup>57)</sup> Bey der erstern Dattelart bemerkte er, wenn sie noch frisch war, eine sehr starke Süßigkeit, mit einer nicht unangenehmen Schärfe verbunden. Ich glaube, daß die Datteln in der Barbarey von eben der Art sind, auch nach Bowles Zeugniß sind es die in Valencia. <sup>58)</sup> Letztere sind jedoch frisch, weit fader als die in Afrika, welches nothwendig von der geringen Wärme des Klimats abgeleitet werden muß. In Marokos haben die Datteln einen gewürzhaften und lieblichen Geschmack <sup>59)</sup> und in Corea unter der Linie fand sie Adanson unendlich besser, als die schönsten in der Levante. <sup>60)</sup> Wenn es beyhm Labat heißt, daß die Datteln von Senegal zu den vortrefflichsten Früchten gehören, so fragt sich, ob er hiemit auf den großen Nutzen oder vielmehr auf den angenehmen Geschmack Rücksicht nimmt. Uebrigens bezeugen es mehrere Reisende, daß die Datteln die angenehmste und gesündeste Frucht in Afrika sey, und daß verschiedene Völker sich derselben zur täglichen Speise bedienen. Auf einer langen

Strecke

57) Hierosolym. peregrin. p. 179.

58) Introduct. à l'histoire natur. & à la géograph. physique de l'Espagne. p. 241.

59) Köst S. 285.

60) Adanson S. 107.





Strecke der arabischen Küste lebt der gemeine Mann bloß von Datteln und gesalzenen Fischen. <sup>61)</sup> In Marokos und in Arabien ist man fast kein Brodt, sondern Datteln zu den Speisen. <sup>62)</sup> Die Engländer erhielten bey einem Emir der Beduinen keine andere Speisen als Datteln mit Kameelfleisch. <sup>63)</sup> Der niedrige Palmaum (*Chamerops humilis*) in Spanien trägt ebenfalls wohlschmeckende Datteln. <sup>64)</sup>

Einige Gattungen von Datteln, die vorzüglich in heißen Ländern gefunden werden, verdienen vor den übrigen Vorzug: unter andern die Art Mustil, die wie Mastix aussieht, und von Geschmack vortreflich ist: <sup>65)</sup> die Gattung Khatlan, die Otter für die vorzüglichste unter allen Datteln hält. Hauptsächlich aber verdient hier die Art genannt zu werden, die um Farum in Persien gefunden wird, und die Tavernier für die vortrefflichste Dattel in ganz Asien hält, weil sie auf dem Stamm schon mit einem Honig überzogen und von der Natur gleichsam candirt wird. <sup>66)</sup> Auch in andern Gegenden am Persischen Meerbusen, besonders zwischen Schiras und dem Meere, findet sich diese Dattelart. Herbert nennt Saar als den Ort, wo eigentlich die trefflichsten Datteln

61) Tavernier voyages en Turquie, en Perse et aux Indes. T. I. p. 243.

62) Se. Olon p. 34.

63) Philos. transact. abridg. T. III. p. 491.

64) Carters Reise von Gibraltar nach Malaga, S. 133. 134.

65) Otter voyages T. II. p. 214.

66) T. I. p. 686.



teln in ganz Persien wachsen. <sup>67)</sup> Dies wird auch an einem andern Orte <sup>68)</sup> bestätigt, und zugleich gesagt, daß diese Datteln gelb wie Gold und so groß und wohlschmeckend seyn als die Pflaumen in Spanien, die man Ciruelas de monjes oder Ciruelas de frayles nennt. Die besten Datteln sind klein und rund. Auch Kämpfer muß diese Datteln mit seinen Churma Sjahuni oder königlichen Datteln meynen, von denen er sagt, daß sie wegen ihres trefflichen Geschmacks und ihrer großen Seltenheit diesen Namen erhalten haben, sie sehen wie klarer Bernstein aus. <sup>69)</sup> Zu den vortreflichen Dattelarten gehört auch die, womit ein Schach in Aegypten Irwin bewirthete, die dieser angenehmer fand, als alle, die er auf seiner Reise aus Indien durch Arabien angetroffen hatte. <sup>70)</sup> Die sogenannten Kaquirri in Amerika müssen ebenfalls zu den schönsten Früchten gehören, da sie Gumilla den herrlichsten Datteln an die Seite setzen will, und zugleich bezeugt, daß sie an Ansehen, Farbe und Geschmack den Weintrauben sehr ähnlich sind. <sup>71)</sup>

Die Kokospalme (*Cocos nucifera* L.) ist die nützlichste Baumgattung, da sie fast alles hergiebt, was der Mensch zur Nahrung, Kleidung und Wohnung bedarf. Sie liefert Brodt, Oehl, Milch, Butter

D 2

ter

67) Relation du voyage de Perse et des Indes, p. 210.

68) L'ambassade de Don Garcias de Silva Figueroa en Perse, p. 77.

69) Kämpfers Reisen, S. 507.

70) a. B. S. 314.

71) Hist. natur. de l'Orenoque. T. III. p. 204.





ter, Konfitüren, Trinkwasser, Wein, Honig, Zucker, Akrak, Essig, Arzneymittel, Bau- und Nußholz, Dächer, eine Art von Papier, Matten, Tapeten, Schiffsegel, Materialien zu ganzen Schiffen, Sonnenschirme, Hüthe, Körbe, Besen, Bogen, Nägel, Zwirn, Seide, Garn, Kanten, Sachen zum Putze, Berg, Schüsseln, Trinkgeschirre, schwarze Farbe, Schmiedekohlen, guten Dünger u. s. f. <sup>72)</sup>

Die großen Nüsse dieses Baums enthalten einen wohlschmeckenden und nahrhaften Kern, und zugleich eine Menge von einem angenehmen, den Durst löschenden Wasser. Dies Wasser findet sich eigentlich bloß anfangs, und verdickt sich in der Folge zum Kerne, der endlich die ganze Nuß ausfüllt. <sup>v)</sup> Im Anfange ist dieser Kern sehr zart, süß und wohlschmeckend, blauweiß von Farbe und hat ein öhlichtes Wesen: nach und nach wird er härter und bekommt einen stärkern Geschmack. Labat beschreibt das erste Ansehen des Kernes, wie geronnene Milch, und Rumph beschreibet das Ansehen desselben, wie Eis. <sup>73)</sup> In dem Zustande der völligen Reife hat die Kokosnuß nicht so viel Unnehmlichkeit mehr; da sie alsdann schwammichter wird, und eine fade Süßigkeit annimmt.

72) *Pyrard voyages aux Indes Orientales etc.* P. III. p. 25 sq. — *Rumphii herbarium Amboin.* T. I. p. 16.

v) Der Verfasser irrt sich unstreitig: denn die Kokosnuß ist inwendig nur mit einem etwa  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{3}$  Zoll dicken Kerne bekleidet; und dieser Kern füllt niemals die ganze Höhlung der Nuß aus. S.

73) *Relation de l'Ethiopie occidentale par Labat.* T. V. p. 353.



nimmt. Auch riecht sie alsdann stark nach Oehl, und wird so hart, daß man sie nur mit Mühe kauen kann. In ihrem miltern Zustande hat diese Frucht den meisten Beyfall. Fermin sagt, das Fleisch sey alsdann schneeweiß und fester als ein Apfel, oder grade wie ein Wallnußkern.<sup>74)</sup> Dann ist selbst die Schaale, die bekanntlich hernach so hart wie Knochen wird, so weich als ein Knorpel oder als eine Art Artischocken.<sup>\*) 75)</sup> Nach andern Berichten ist der Kern selbst im Alter wohlschmeckend, süß und nahrhaft.<sup>76)</sup> De la Boullaye le Gouz vergleicht ihn mit den Mandeln.<sup>77)</sup> Andere ziehen den Geschmack noch den Haselnüssen vor. Fermin vergleicht ihn dem Gemisch von Haselnüssen und spanischen Kardons.<sup>77) a)</sup>

Ver-

74) Description de Surinam, T. I. p. 178. —  
de la Loubere Royaume de Siam, T. II. p. 73.

75) Rumph a. S. 17. Phil. a. S. Trinitate  
a. S. 300.

\* Spanischer Kardon (Chardon) *Cynara Cardunculus*. Spr.

76) de la Loubere l. c. p. 72. Oldendorps Geschichte der Mission der evangelischen Brüder auf den karaiß. Inseln, Th. I. S. 187.

77. L. c. p. 266.

78) a. D. Kessens Ostindische Reisebeschreibung. S. 119.

a) Der Geschmack reifer Kokosnüsse hat unstreitig etwas süßes und Nußkerns ähnliches, allein nur so lange sie frisch sind. Ich habe Kokosnüsse in England gezeuget, die lange unterweges gewesen waren,





Vermuthlich rührt der Unterschied in den Urtheilen über den Geschmack der Kokosnüsse von der Verschiedenheit der Kokosnüsse selbst her. Gemelli Carreri fand sie auf Malacca weit zarter und wohl-  
schmeckender als in Goa, und wohl dreyimal größ-  
ser. <sup>79)</sup> Cook versichert, daß sie durch Cultur ver-  
edelt werden. <sup>80)</sup> Vielleicht kann man durch irgend  
einen Kunstgriff bey der Wartung der Bäume so viel  
ausrichten, daß die Nüsse an einigen Orten in großer  
Menge ohne nachtheilige Folgen genossen werden könn-  
en. Auf den maldivischen Inseln z. B., wo die Ko-  
kospalme gebaut wird, ist man die Nüsse täglich statt  
des Brodtes. Pyrard that dies selbst fünf Jahre  
lang. <sup>81)</sup> b) An andern Orten kann sie der Magen  
nicht vertragen, und sie werden selten gegessen. <sup>82)</sup>  
In Batavia liebt man die Kokosnüsse eben deswe-  
gen nicht sehr, und in Karthagena trinkt man blos  
das

die schmecken trocken sehr süß, und wegen des alts  
gewordenen und von der Pflanzensäure getrennten  
Oehls, ranzig.

S.

79) Churcbill T. IV, p. 257.

80) Voyage dans l'Hémisphère austr. et autour  
du monde T. IV. p. 259.

81) L. c. P. I. p. 85.

b) Wahrscheinlich ist die Maldivische Kokosnuß, von  
der ächten Kokosnuß verschieden, diese ist *Cocos*  
*nucifera* L. jene aber *Borassus flabelliformis* L.

S.

82) Dampier voyage autour du monde, T. I. p.  
309.



das Wasser aus denselben. <sup>83</sup>) c) Dies Wasser ist nach dem Alter verschieden: in einer zarten Nuß ist es sehr süß, aber mit etwas Salzigem gemischt. Ist die Nuß etwas größer geworden, die Schaale jedoch noch weich und knorpelartig, dann ist das Wasser sehr helle, süß und angenehm zu trinken. Nimmt die Schaale die Härte eines Knochens an, so wird der Saft säuerlich. Wird die Nuß alt, so wird der Saft wieder süß, hat aber etwas herbes im Geschmack, und läßt sich nicht gut trinken. <sup>84</sup>) Man macht auch aus dem gestoßenen und gepreßten Kerne eine angenehme Emulsion oder Milchsaft, der etwas öhlicht schmeckt. <sup>85</sup>) Zur Zubereitung der Speisen bedienen sich die Einwohner von Siam der Kokosnüsse, sowohl der gestoßenen als der ungestoßenen, weit häufiger, um den Wohlgeschmack der Gerichte zu erhöhen, als aller übrigen Früchte. <sup>86</sup>) In Africa macht man aus den unreifen Kernen, mit Zucker, Gewürzen und Rosenwasser sehr leckere Gerichte. <sup>87</sup>) d)

Unter

83) *Ulloa* L. e. P. I. p. 68.

c) Wahrscheinlich achtet man die Kokosnüsse an diesem Orte weniger, weil man so viele andere schöne, gesunde, und über alles angenehme und erquickende Früchte hat. S.

84) *Rumph* a. D.

85) *van Rhede* a. D.

86) *Turpin* hist. civile et natur. de Siam, T. I. p. 236.

87) *Labat* L. c. p. 131. 353.

d) Das Wasser der Kokosnüsse ist in den mittelmäßigen am allerangenehmsten und auch am gesundesten: je





Unter den übrigen Palmgattungen, wovon die Botanisten bis jetzt noch die wenigsten kennen, giebt es verschiedene, die nicht sonderlich wohlschmeckend, andere die gar nicht genießbar sind. Die Früchte des *Borassus flabellifer* L. sind hart und ungenießbar, wenn sie reif geworden, aber wenn sie noch ganz unreif sind, haben sie inwendig eine klare süßschmeckende Gallerte, die blau von Farbe ist. <sup>88)</sup> — Andere Palmen giebt es, die vortrefliche Früchte tragen. Aublet erzählt, daß die Nüsse von drey Palmgattungen in Guiana, nämlich Maripa, Comon und Paripou von den Indianern, Negern und Kreolen mit großem Wohlgefallen gegessen werden, und in Wasser mit Salz gekocht, auf die besten Fische kommen. <sup>89)</sup> e) Feuillé'e sahe auf Martinique eine Palm-

älter die Nuß wird, je süßer, trüber und wegen des beygemischten Oehles ungesunder und schwerer wird das Wasser in ihr für den Magen — In Taberi pflegt man auch die Brodfrucht mit Koskuskuskernen, die man zerrieben hatte, so wie andere Wurzeln damit zu mischen, und sie als eine Art Kuchen oder Pudding, zwischen Blättern von Pisang zu backen, und es waren vortrefliche Gerichte, die sehr gut schmeckten, aber wegen des ausgebratenen Oehles, schwer zu verdauen waren. f.

88) van Rhede a. B. S. 12.

89) Histoire des plantes de la Guiane franç. Supplem. p. 101. 102.

e) Bey den großen Fortschritten der Pflanzenkunde in unsern Tagen, fehlt es uns doch noch sehr an einer richtigen und vollständigen Geschichte der Palmarten. Allein diese schreiben zu können, muß der Pflanz



Palmar, die etwas größere Nüsse als Taubeneyer hatte, die Kerne waren sehr wohlschmeckend und nahrhaft, er nennt diese Art: *Palma altissima nucifera, filiquis ventricosis.* <sup>90)</sup> Ulloa erzählt von einer andern Palme in Carthagena, die sehr große Früchte von sehr angenehmen Geschmacke trägt. <sup>91)</sup> Hieher gehört auch Poncets Olieb, die er in Senaar in Africa fand. Die Früchte waren rund, wuchsen in Trauben, und hatten zwischen der Schaafe und dem Kern ein Honig ähnliches Wesen, das balsamisch roch, und so süß und lieblich schmeckte, daß Poncet sich nicht erinnern konnte, etwas wohlschmeckenderes gegessen zu haben. <sup>92)</sup> Die seltene Palmfrucht, die man unter dem Namen der maldivischen Kokosnuß sehr hoch schätzt, wird nicht sowohl wegen ihres angenehmen Geschmacks, als vielmehr wegen ihres vorzüglichen Nutzens so sehr gesucht. f)

Ich

Pflanzenkenner Jahre lang in den wärmsten Ländern aller 3 Welttheile die sie erzeugen wohnen bleiben. S.

90) Journal des observat. physiques, Tom. III. p. 416.

91) L. c. T. I. p. 46.

92) Voyage d'Ethiopie in den Lettres édifiant. T. IV. p. 46.

f) Diese Palmnuß ist vom *Borassus flabelliformis*. Das Blatt der Palme ist so groß, daß eines schon einen Sonnenschirm für viele Menschen abgiebt. Die recht grossen Früchte enthalten drei große Nüsse in einem Gehäuse: und jede Nuß ist viel größer und schwerer als eine Kokosnuß, die doch oft größer wird, als ein Menschenkopf. Sie wächst auf den Maldiven





Ich nehme mir bey dieser Gelegenheit die Erlaubniß, eine kleine Abschweifung zu machen, um über die merkwürdige Frucht, die in Indien Tavarcare heißt, und in Europa bloß in Kabinetten gesehen wird, einige Nachrichten beyzubringen. Grew sagt <sup>93)</sup> sie sey einen Fuß lang und die Hälfte so breit, mit kohlschwarzer Schaale und weißem Kerne, ohne sonderlichen Geschmack. Pyrard <sup>94)</sup> vergleicht sie mit einem paar großen Melonen, die an den Enden zusammen gewachsen sind. Das Meer, setzt er hinzu, werfe sie bisweilen an den Strand der maldivischen Inseln aus, und alsdann müsse sie bey starker Geldstrafe sogleich dem Könige gebracht werden. A. Clutius \*) erzählt, daß der König diese Frucht höchst sorg-

ven und pflegte nur vom Meere an die Ufer von Indien angetrieben zu werden, wo der Aberglaube ihr einen hohen Werth beylegte. Große Herren und reiche Leute kauften sie. Nachdem die Franzosen aber die Gruppe der Sechelle-Eilande, davon die größte Mahe' heißt, wieder entdeckt hatten, fanden sie auf diesen Inseln viele maldivische Kokosnüsse, brachten sie nach Indien, und erhielten zuerst, ansehnliche Preise dafür. Allein da sich immer mehrere im Handel fanden, sind sie nunmehr gar nicht geachtet. F.

93) Mus. reg. societ. p. 197.

94) L. c. p. 163.

\*) Augerius Clutius war Vorsteher des Gartens in Montpellier, ging nach Afrika, um für die Akademie neue Pflanzen zu sammeln, wurde aber geplündert, und zum Sklaven gemacht, und da er endlich ranzionirt worden, (wenn ich nicht irre) auf die

Mal,



sorgfältig in seiner Schatzkammer verwahre, und daß man kein köstlicheres Geschenk an andere Fürsten und hohe Personen machen zu können glaube, als diese Nüsse, sie werden höher als Ambra geschätzt. Der holländische Admiral Wolferd Harmans, berichtet eben dieser Schriftsteller weiter, bekam von dem König von Bantam für einen wichtigen Dienst eine solche Nuß geschenkt. Kaiser Rudolph 2. wollte sie nach seinem Tode von den Erben erhandeln, allein er bekam sie nicht, ungeachtet er 4000 Gulden bot. — Lobo<sup>95)</sup> erzählt, daß das Meer eben diese Nüsse auf den Küsten von Brava und Magadoro in Africa auswerfe, und daß sie dann mit Silber aufgewogen werden. — Auf der Malabarischen Küste sind diese Nüsse ebenfalls sehr kostbar, man bezahlt das Stück mit 25 Pfund Sterling.<sup>96)</sup>

Was dieser Frucht einen so übertriebenen Werth giebt, das ist theils die Einbildung, daß sie außerordentliche Kräfte gegen die meisten Krankheiten, und namentlich gegen Vergiftungen und die Epilepsie ic. habe, theils aber die gänzliche Unwissenheit, die aller Orten in Rücksicht des wahren Vaterlandes und der Art

Maldivischen Inseln und nach Java geschickt. Wir haben von ihm

*Opuscula duo de nuce medica et de Hemerobio sive ephemero insecto.* 4. Amst. 1734.

Er handelt hier bloß von der maldivischen Kokosnuß, beschreibt sie sehr genau, und preiset den Nutzen dieser Frucht in 12 schweren Krankheiten an.

Spr.

95) Voyage histor. de l'Abissinie. T. I. p. 53.

96) Grew l. c.





Ort herrscht, wie diese Frucht wächst. Man nennt sie auf den Maldivischen Inseln Meerkokos, weil man nicht anders weiß, als daß sie aus dem Meere kommt. Mit Unrecht haben einige Schriftsteller die Frucht einer Palme in Loango, Maldivische Kokosnuß genannt <sup>97)</sup> Denn man fand endlich den Baum selbst auf einer der Sechelles-Inseln nordwärts von Isle de France, wo er recht gut fortkommt. Man hat selbst die Nüsse nach Ceylon gebracht, sie sind aufgegangen und recht wohl gediehen. <sup>98)</sup> Sonst bezahlte man das Stück mit 150 Thaler. Aber seitdem die Franzosen nach dem Jahre 1760. eine große Menge davon eingeführt haben, kostet das Stück nicht mehr, als 10 Thaler, und auch dieser Preis wird mit der Zeit sinken. Die Großen in Indien kaufen diese Nüsse dennoch zu sehr hohen Preisen, sie lassen sich von den Schaalen Trinkgeschirre machen, die in Gold und Diamanten gefaßt werden, woraus sie beständig trinken, und sich dergestalt vor dem stärksten Gift sicher glauben. <sup>99)</sup> g)

97) Cavazzi relat. de l'Ethiop. occident. T. I. p. 132.

98) Sonnerat. Voyag. à la nouv. Guinée p. 3. 4.  
Radermachers Naamlyst der planten op het Eyland Iava. p. 18.

99) Sonnerat. l. c.

g) Diese Tavarcare: Frucht ist eben die Frucht des Borassus, deren schon oben gedacht wird. f.



Die Melonen (*Cucumis Melo L.*) verdienen mit Recht zu den angenehmsten und leckerhaftesten Früchten gerechnet zu werden, wenn sie nämlich in ihrem vollkommenen Zustande sind: ihre rechte Vollkommenheit erhalten sie aber schwerlich anderswärts als in wärmern Ländern. Aber auch in wärmern Klimaten ist ihre Güte sehr verschieden: der Unterschied hängt von der Witterung, dem Boden und den Bereclungen ab, die sie durch die Kunst erfahren. Der Norden scheint den Melonen gar nicht günstig zu seyn. Man mag auch noch so viele Mühe anwenden, sie anzubauen, auch in den übrigen Weltgegenden kommen sie nicht fort, wenn sie nicht feuchten Boden finden. Die in nordlichen Ländern gewöhnlichen Melonen, die man *Marechés* nennt, können unmöglich zu den Leckerbissen gerechnet werden, da der Geschmack derselben gemeiniglich zu fade und wässericht ist, wenn nicht auf zufällige Art ungewöhnlich günstige Witterung eintritt, oder die Gärtner besondere Kunstgriffe anwenden. Bisweilen giebt es bey uns so warme Sommer, daß die Melonen an Güte denen gleich kommen, die in wärmern Klimaten sich finden, die jedoch allemal weit süßer und wohlgeschmeckender sind. <sup>100)</sup> Nach *Bauhin* <sup>1)</sup> sind die Melonen in Italien, Spanien, und dem mittäglichen Frankreich, in Oestreich und Ungarn sehr schön, <sup>h)</sup> aber im nordlichen Frankreich, in England,

Holz

100) *L'Ecole du jardin potag.* T. II. p. 215.

1) *Bauhin hist. plant.* T. II. p. 245.

h) Auch in dem südlichen Rußlande bey Astrakan, und am Terekstrohne, wachsen sehr schöne und wohlgeschmeckte:





land ic. erreichen sie nicht ihre vöilige Reife, und behalten also einen faden und wäfrichten Geschmack. Sie erfordern eine gemäßigte Wärme, in heißen Climates arten sie dagegen aus, in Indien sind sie unschmackhaft. <sup>2)</sup> Von Linschoten zieht die spanischen Melonen den ostindischen vor, letztere können nicht ohne Zucker gegessen werden. <sup>3)</sup> Nur einige Große in Indostan können gute Melonen haben: sie lassen sich Kerne von einer trefflichen Art aus Persien kommen, und besorgen die Pflege derselben mit außerordentlicher Sorgfalt. Doch hilft diese sorgsame Wartung bloß im ersten Jahre: wenn das widrige Clima macht, daß sie bald ausarten. <sup>4)</sup> Auf dem Vorgebirge der guten Hofnung behalten die Melonen ihre Güte nicht länger als ein oder zwey Jahr nachher, wenn sie aus Europa hinüber gebracht worden, im dritten arten sie aus. Ich kann nicht beurtheilen, was

schmeckende Melonen und Arbusen in Menge; ja sogar bey Dmitrewsk und Zaritzin zieht man ziemlich gute Melonen, im freyen Felde, und was das vorzüglichste dabey ist, sie werden reif im Julius und im August, und sind also alsdann eine große Erquickung, bey der großen Hitze, welche dort herrschet. Eine sehr schöne sogenannte Bucharische Melone die ich zu Saratow aß, war 14 Zoll Engl. lang, 11 breit und hatte 3 bis 4 Zoll dickes köstliches wohlgeschmeckendes Fleisch. Der Saamen dieser Melone gab in Englands kaltem wäfertgetem Klima eine sehr schlechte, fade Frucht. S.

2) *Phil. a S. Trinit. l. c. p. 308.*

3) *I. T. et I. I. de Bry Ind. Orient. P. IV. p. 25.*

4) *Bernier l. c. T. II. p. 24.*



was die Ursache dieser Ausartung ist. 5) Auf Amboina sind die Melonen elend und wässericht. 6) In Rio de Janeiro schmecken sie mehlicht und fade. 7)

Ich weiß freylich, daß in einem sehr heißen Clima, in Surinam, unsere Melonen außerordentlich groß, wohlschmeckend und vortrefflich sind. Aber der Boden ist auch sehr feuchte, und man pflegt bey trockener Witterung die Melonen allemal zu wässern. Auf den amerikanischen Inseln, wo die Seeluft so ungemein feucht ist, kann man, nach Labats Bericht, 8) unter 50 Melonen so sehr nach einer schlechten suchen, als in Europa nach einer guten: er fand sie von sehr feinem Geschmack, von lieblichem Geruch, und dem Magen bekamen sie ungemein wohl. De Dendorp bezeugt 9) daß auf den dänischen Antillen die Melonen sehr süß und wohlschmeckend sind. In Louisiana übertreffen die Melonen alle europäischen Arten. 10) Die von Valencia werden allen Spanischen vorgezogen. 11) Höst meinte, die Zuckermelonen in Cadix überträfen die marokkanischen, die er

doch

5) de la Caille l. c. p. 281.

6) Valentyn oud en nieuw Oost-Ind. D. III. A. I. p. 254.

7) Hawkesworth relation des voyages dans l'hémisphère merid. T. II. p. 254.

8) Voyages aux Isles de l'Amérique T. I. p. 372.

9) A. B. Th. I. S. 156.

10) Lefferys natural and civil history of the french dominions in North- and South-Amer. T. I. p. 155.

11) Plüer a. B. S. 554.





doch auch sehr rühmt.<sup>12)</sup> Charv fand die Melonen in Alger weit lieblicher von Geschmack als die engländischen, und das konnte auch wohl nicht anders seyn.<sup>13)</sup> Patin bemerkte einen Unterschied zwischen den welschen und östreichischen Melonen, doch hielt er dafür, daß beide Arten sich sehr nahe kommen.<sup>14)</sup> Die Melonen, die Tournefort in einem armenischen Kloster fand, übertrafen, nach seinem Urtheil, nicht allein alle Levantischen, sondern auch die besten Pariser.<sup>15)</sup> Auch mußten ganz natürlich die Melonen, die Wheeler auf der Insel Zante im griechischen Archipel fand, besonders die weissen, die nach Ambra rochen, ihm bey weiten wohlschmecker vorkommen, als alle europäische.<sup>16)</sup> — In der Türkey läßt man die Melonen überreif werden, und ist sie alsdann mit Eßfeln.<sup>17)</sup> Die türkischen Melonen soll man in Italien sehr schätzen, ungeachtet Pilati sagt, daß sie mit den vortreflichen Arten, die in der Lombardey vorkommen, nicht dürfen verglichen werden.<sup>18)</sup> Otter rühmt die Melonen in Diarbekir ganz ungemein, ungeachtet man sich dort mit ihrer Cultur weiter keine Mühe giebt, als daß

die

12) a. B. S. 288.

13) a. D.

14) Relat. des voyag. en Allemagne, Angleterre, Hollande etc. p. 27.

15) Voyage du Levant. T. III. p. 193.

16) a. B. S. 67.

17) Thevenot Versuch der Morgenländischen Reise, S. 76A.

18) Voyag. en diférens pays de l'Europe. T. II. p. 199.



die Kerne an das Ufer des Flusses gelegt, und mit Laubendrech vermischet werden, nachdem das Wasser etwas abgelauten. <sup>19)</sup>

Auf den Inseln des ägäischen Meeres sollen die schönsten Melonenarten wachsen. Die besten fand Tournefort auf der Insel Milo: <sup>20)</sup> Croisso rühmt die Cypriſchen <sup>21)</sup> In Athen ſind ſie unvergleichlich. <sup>22)</sup> Auf der Inſel Maltha glaubte Du Mont die ſchönſten Melonen von der Welt zu finden, da ſie zuckerſüß waren und im Munde ſchmolzen. <sup>23)</sup> Ungeachtet de la Lande vortreffliche Melonen in Languedoc aß, ſo fand er doch die von Bologna noch beſſer: man ißt ſie dort mit einer Art Wurſt, die man Mortadelli von Bologna nennt. <sup>24)</sup> In Rom legt man mehr Werth auf die Melonen, die in Perugia gebaut werden als auf alle übrigen Melonen in Italien <sup>25)</sup> — Pilati behauptet zwar, daß er in ganz Neapel keine gute Melonen geſehen habe. <sup>26)</sup> In deſſen vergleicht d'Arvieux die herrlichen Melonen auf dem Berge Carmel mit denen, die in Neapel und Amerika wachsen. <sup>27)</sup> Carreri ſagt, daß viele die

Para-

19) a. B. Th. II. S. 274.

20) L. c. p. 188.

21) Orientaliſche Reiſebeschreibung S. 38.

22) Chandlers Reiſen in Griechenland, S. 180.

23) Nouv. voyag. du Levant. p. 150.

24) Voyages d'un François en Italie T. II. p. 112.

25) Keyſlers neuſte Reiſen durch Deutschland, Böhmen u. Th. I. S. 466.

26) a. D.

27) Wertw. Nachrichten Th. II. S. 287.





Parabiten = Melonen in Neapel zu den besten Arten zählen, ungeachtet er, nach seinem Geschmack, die persischen, besonders die grünschaalichten, unter dem Namen Puost = sabs, bey weitem vorzieht. <sup>28)</sup> Er ist aber auch nicht der einzige, der die persischen Melonen so wohlschmeckend findet; Tavernier bezeugt, daß die Melonen im obern Persien, besonders in Chorasan, und den Provinzen, die nahe an die Bucharen gränzen, alle andern weit übertreffen. <sup>29)</sup> Chappe d'Auteroche zieht die Melonen in Kasan vor. <sup>30)</sup> Wer weiß, ob diese nicht alle von einem Mutterstamme herkommen, der in der Bucharen gefunden wird? Dieses Land ist deswegen bekannt, daß es die schönsten Melonen hat, und das glückliche Klima desselben trägt eher dazu bey, dieselben zu veredeln, als daß es die Ausartung befördern sollte.

Wenn die Melonen in einem günstigen Klima gezogen werden, wo sie gut gerathen, und wenn es vorzügliche Arten sind, so gehören sie unstreitig zu den ersten unter allen Leckerbissen. Daher hielt auch Casvazi die vortrefflichen Melonen in Italien für das Leckerhafteste, was er je gegessen, ehe er Nizeffo in Angola geschmeckt hatte. <sup>31)</sup> Browne sagt, daß die Melonen in Jamaica so vortrefflich seyn, daß sie zu den größten Delicen aus dem Gewächereiche in jenen Gegenden gerechnet werden könnten. <sup>32)</sup> Man hat sogar gefunden, daß die Melonen nahrhaft sind:

und

28) Churchill T. IV. p. 154.

29) Tavernier l. c. T. I. p. 419.

30) Voyag. en Sibirie T. II. p. 544.

31) Relat. de l'Ethiop. occident. T. I. p. 141.

32) Civil and natur. history of Iamaica p. 353.



und Höst berichtet unter andern, daß diese Frucht den größten Theil der Nahrungsmittel des gemeinen Mannes in Marokko ausmache. <sup>33)</sup> In den heißen Klimaten können überhaupt die Melonen ohne Schaden in großer Menge genossen werden: dies kann in nördlichen Gegenden nicht geschehen. <sup>i)</sup>

Ich will hier nicht ausmachen, ob die schönsten Melonen die großen oder die kleinen sind, indessen kann ich Plinius Nachricht doch nicht mit Stillschweigen übergehen, der uns erzählt, daß in dem alten Rom, wo man sich doch sehr gut auf Leckereien verstand, die kleinen Melonen hauptsächlich gesucht worden sind: die großen habe man den Provinzen überlassen. <sup>34)</sup> Auch in Paris legt man mehr Werth auf die sogenannten Cucrins und verschiedene andere kleine Arten, als auf die großen Marechés. Besonders liebt man fast allgemein die kleine Varietät die man in Florenz Cantalupi nennt: diese wird in Schweden auch am meisten gesucht, da sie am wenigsten fade und wässericht wird. Pilati fand diese Cantalupi in Holland so vortrefflich, daß er dages

E 2

33) a. B. S. 288.

i) Im Südlichen Rußlande sind die Melonen in großer Menge und äußerst wohlfeil, denn man kauft bis 7 oder 8 Stück, für 5 Kopejken. Es kommen täglich im Julius und August ganz ansehnliche Vötte voll, den Wolgastrohm von Astrakan und Tarizin und den dazwischen liegenden Stanizen der Kosaken, herab. Jedermann ißt sie in großer Menge. Doch hält man die Arbusen oder Wassermelonen für gesunder, als die gewöhnlichen Melonen, welche völlig wie Gurken aussehen. S.

34) Hist. natur. L. XIX. c. 5.





gen alle große neapolitanische Melonen verachtete. — In der Ecole du jardin potag. werden vier Arten von Melon de Florence oder Cantalupi angegeben, nämlich eine grüne mit rothem Fleische, eine braungelbe, eine weiße, eine schwarze oder dunkelgrüne, die, wegen ihres süßen und weinartigen Geschmacks, für die beste unter allen gilt, und in Italien il melone dei santi genannt wird. <sup>35)</sup> Skippon fand die erste von diesen vier Gattungen, die er in Florenz unter dem Nahmen il melone di meloß, am angenehmsten. <sup>36)</sup> Ueberhaupt hält Bauhin <sup>37)</sup> unter andern die Suerins für die schönsten Melonen, und beschreibt sie, daß sie ein so festes Fleisch hätten und so süß wären, als ob sie mit Zucker eingemacht seyn. Die kleinen Melonen werden auch mehrentheils früher reif, und erragen mehr den kalten Sommer und die Herbstwitterung bey uns, ohne ihren Geschmack zu verlieren. Bauhins Muscatell-Melonen sind die kleinen Suerins, die so groß wie eine Pomeranze, und sehr lieblich von Geschmack und Geruch sind. <sup>38)</sup> Eben diese rühmen Pena und Lobel wegen ihres vortrefflichen Geschmacks, und weil sie den Geruch von Bisam haben. <sup>39)</sup> In China findet man eine sehr kleine Art Melonen, die man mit der Schale, wie einen Apfel, essen kann. <sup>40)</sup> Eine andere

35) p. 226.

36) Churchill T. VI. p. 654.

37) L. c. p. 242.

38) L. c. p. 244.

39) Adverf. stirp. p. 286.

40) Du Halde Beschreibung des chinesischen Reiches und der großen Tatarrey, Th. II. S. 170.




andere Gattung von der Größe eines Enten-Eyes, ist in Persien nicht sowohl wegen ihres Geschmacks, der gar nicht beträchtlich seyn soll, als vielmehr wegen des außerordentlichen Geruchs, sehr beliebt. Die Perser kennen fast keinen angenehmen Geruch. 4<sup>1</sup>) Linne' macht eine eigene Art Cucumis Dudaim daraus; in Persien heißt sie Schamame.\*) Man trägt sie beständig in Händen, um immer daran zu riechen. 4<sup>2</sup>) Zu eben dem Zwecke hat man diese Frucht in Deutschland, England und Italien verschiedentlich gezogen, und Cherard fand sie in Rom vor den Fenstern verschiedener Cardinale. 4<sup>3</sup>)

Ich glaube aber doch, daß einige von den größten Gattungen eben so wohlschmeckend seyn können, da ich sehe, daß verschiedene Reisende dergleichen große Melonen sehr angenehm gefunden haben.

In Paris hält man es für allgemein nachtheilig, daß die Gärtner, die sich mit dem Melonenbau abgeben, mehr darauf bedacht sind, um ihres Gewinnes willen, recht große Melonen zu ziehen, und sie zu dem Ende übermäßig wässern, als daß sie den feinen Geschmack derselben befördern sollen. 4<sup>4</sup>) Wer diese Melonen oft genießt, wird bald diese Frucht nicht mehr für etwas Leckerhaftes halten. Indessen giebt es gewisse Arten von Melonen, die sehr groß werden

41) *Celsi* hierobotan. T. I. p. 13.

\*) Dies Wort bezeichnet den höchst angenehmen Geruch, von  angenehm riechen. Spr.

42) *Olearius* a. V. S. 369.

43) *Raji* hist. plant. T. III. p. 333.

44) *Ecole du jardin. potag.* p. 220. 228.





und doch wohlschmeckend sind, wenn nämlich der Boden und das Klima ihnen günstig sind. Unter den köstlichen Melonen auf den amerikanischen Inseln sahe Labat so große, daß er in der Folge nirgends dergleichen wieder antraf, ausgenommen in Terni in Italien. 45) Bossu fand sie in Louisiana ungewöhnlich groß und doch wohlschmeckend. 46) Jürgen Andersonen sahe große und süße Melonen in Mosul 47) und auf der Insel Zante sahe sie Chandler ebenfalls sehr groß und wohlschmeckend. 48) In Aleppo waren sie, nach Thevenots Bericht, ungemein lang und zuckersüß. 49) Radzivil erinnerte sich nirgends größere Melonen gesehen zu haben, als auf der Insel Cypren, wo sie fast drey viertel Ellen lang waren und vortrefflich schmeckten. 50) Bauhin sahe eine Melone aus Montbeliard, die eine Elle lang und krumm wie ein Horn war, dabey aber süß und lieblich schmeckte. 51) Indessen ist dies doch nichts gegen die Größe der Melonen, die Busbeq in Mingrelien fand, und die, wenn man seinen Berichten Glauben beymessen darf, eine Länge von 3 Schuh hatten, und sehr wohlschmeckend waren. 52) Olearius bekam in Moskwa eine Melone zum Geschenk, die 40 deutsche Pfund wog, und

45) Voyage en Espagne et en Italie T. VII. p. 97.

46) Voyage aux Indes occident. P. II. p. 19.

47) Orientalische Reisebeschreibung, S. 170.

48) L. c. p. 425.

49) l. c.

50) l. c. p. 147.

51) l. c.

52) Busbequii legation. turcic. epist. III. p. m. 162.



und sehr süß und gut war. <sup>53)</sup>k) In Ispahan erlangen die Melonen oft eine Größe von 20 deutschen Pfunden: auch halten sie sich ein ganzes Jahr hindurch, wenn sie in wohl verschlossene Fässer gepackt und mit Schnee bedeckt werden. <sup>54)</sup>

Ich weiß nicht, wie groß die Melonen in der Buchharen sind, und ob es mehrere Arten davon giebt, aber sie müssen zu den köstlichsten in der Welt gerechnet werden, da allenthalben ihrentwegen Nachfrage geschieht. — Hasselquist sagt von den gewöhnlichen ägyptischen Melonen, daß sie welker von Fleisch seyn und bey weitem nicht den lieblichen Geschmack haben, als die, die in Schweden aus Sibirischen Kernen gezogen werden. <sup>55)</sup> Diese Bemerkung scheint dem Sibirischen Klima eine außerordentliche Wärme bezulegen, da die Melonen dort zu einer so vorzüglichen Güte kommen sollen. Indessen will Hasselquist damit unstreitig nur sagen, daß wir die Melonenkerne über Sibirien erhalten. Nach Sibirien kommen sie unstreitig aus der Buchharen: denn Pervaz sagt von einigen vortrefflichen Melonensorten, die er in Moskwa aß, und deren Geschmack er so herrlich fand, daß er glaubte nichts Leckerhafteres essen zu können, die Russen ließen sie sich aus der Buchharen über Sibirien kommen. <sup>56)</sup> Dies stimmt auch mit der

E 4

Nach-

53) L. c. p. 117.

k) Wahrscheinlich war diese große Melone, die Wassermelone, welche die Russen Arbusen nennen. Im Morgenlande heißt die Art Karbus. S.

54) *Le Brun voyage par la Moscovie en Perse et aux Indes orient.* p. 229.

55) *Iter Palæst.* p. 491.

56) *Perry état présent de la grande Russie* p. 120.





Nachricht überein, die wir oben von dem Eifer' gaben, womit in Chorasan, einer an die Bucharey gränzenden Provinz Persiens, der Melonenbau betrieben wird. Die Einwohner der Bucharey treiben mit ihren Melonen auch starken Handel nach Indostan. <sup>57)</sup> Bernier sahe auf dem Obstmarkte zu Delhy eine große Menge der herrlichsten Melonen, die sich den Winter über hielten. Die Omrahs und Großen in Indostan kauften sie sehr begierig und zu ungemein hohen Preisen auf, weil es dort schwer hält, gute Melonen zu ziehen. <sup>58)</sup> In einem andern Orte erzählt er, <sup>59)</sup> daß die Gesandten der Usbekischen Tataren und der Bucharischen Nation, dem großen Mogol unter andern Geschenken auch verschiedene Kammeel-Ladungen von den ausgesuchtesten Früchten, und unter andern vortreffliche Melonen mitgebracht hätten, und daß dem Mogol der letztere Artikel besonders willkommen gewesen sey. Du Halde spricht von einer Art Melonen, die aus Hami <sup>1)</sup> in der großen Tatarey komme, einen unvergleichlichen Geschmack habe, sich den Winter über halte, und auf den Tisch des chinesischen Kaisers komme. <sup>60)</sup> In einem andern

57) Schreiben an Herrn Colbert von der Größe des Reichs Indostan, S. 8.

58) L. c. T. II. p. 23.

59) L. c. T. I. p. 160.

1) Hami oder Chami heißt auch Kamul, Khamul, Kamil, Hamil, und Came-xu. Siehe Forsters Geschichte der Entdeckungen im Norden, wo mehrere Nachrichten von dieser Stadt und Landschaft stehen; die zu der Provinz Tangut vor diesem gehörte.

S.

60) L. c. T. IV. p. 29.



andern Orte <sup>61)</sup> bestätigt er dies, und fügt hinzu, der Kaiser von Sina pflege, als auff vornehmliche Gnadenzeichen, diese Melonen zu verschenken. — Unstreitig war es eine von diesen Melonen, die der russische Resident Lange, nebst andern Früchten in Peking vom Kaiser erhielt, und die er ganz außerordentlich wohlschmeckend fand. <sup>62)</sup>

Da ich jetzt nachsehe, wo dieses Hami, das Vaterland der schönsten Melonen, liegen kann, so finde ich daß der wahre Rahme Hhamil oder Khamil ist; und daß es zur kleinen Bukharey gehört. <sup>63)</sup> Auch Schwarz <sup>64)</sup> sagt, da er von den Melonen spricht, die der chinesische Kaiser dem russischen Gesandten verehrte, in dessen Gefolge er war, daß diese Frucht aus der Bukharey komme und in China für eine große Seltenheit gelte. Wir sollten uns hier zu Lande ebenfalls bemühen, Kerne von diesen auserlesenen Melonen aus ihrem wahren Vaterlande zu erhalten, weil sie in kalten sowohl als in heißen Ländern sehr leicht ausarten, und man also von den Kernen der hier zu Lande gebaueten Melonen schwerlich wieder gute Arten erwarten kann.

Wir kennen überdem die Spielarten der Melonen bey weitem nicht gehörig, wenn es vollends wahr  
 E 5 ist,

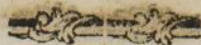
61) Epitre aux Iesuites de France vor den Lettres édifiant. T. XVIII. p. 35.

62) Journal der Reise nach China im veränderten Rußland, S. 85.

63) Prevost hist. générale des voyages, T. VI. p. 456.

64) Kurze und wahrhafte Beschreibung der Reise von Petersburg aus bis die Hauptstadt Peking. Mspt.





ist, was Cäsalpin behauptet, daß die Abarten derselben unzählig seyn. <sup>65)</sup> Auch hat kein Botanist seit Cäsalpins Zeiten unternommen, ein Verzeichniß dieser Abarten zu geben. Le Brun behauptet, daß es in Ispahan 25 und mehr bestimmte und namhafte Sorten gebe, wovon die meisten vortreflich seyn. Smelin <sup>66)</sup> beschreibt kürzlich 15 Arten, die er an einem Orte in Silan verkaufen sahe, von denen er auch Zeichnungen giebt. Ich zeichne unter diesen bloß zwey aus, nämlich Adschiselami und Kalagork. Die erstere ist länglicht, hellgrün, mit einem weißlichen Netze, rothem Fleische und einem balsamischen Geruch und vortreflichen Geschmack. Die andere ist rund, mit tiefen Furchen versehen, und hat rothes Fleisch und einen trefflichen Geschmack.

Ich finde bey andern Schriftstellern noch verschiedene merkwürdige Spielarten genannt. Die sogenannte Kischmisch in Persien, ohne Kerne, ist sowohl frisch als gedörrt vortreflich. <sup>67)</sup> Tavernier erwähnt einer angenehmen Melone, die so festes Fleisch hatte, als eine Renette, und die er in Vezd in Persien fand: <sup>68)</sup> de Maillet einer kugelrunden Art, mit grünem Fleisch, die er in Aegypten fand, und die ganz herrlich von Geschmack war. <sup>69)</sup> In Frankreich hält man die sogenannte Melon d'Avignon

65) De plantis L. IV. c. 5.

66) Reise durch Rußland, Th. III. S. 388.

67) Della Valle Reisebeschreibung in unterschiedliche Theile der Welt, Th. II. S. 46.

68) L. c. T. I. p. 116.

69) Descript. de l'Egypte, T. II. p. 101.



gnon oder St. Nicolas, die ein rothes, saftiges, zuckersüßes und weinartiges Fleisch hat, für die feinste Gattung. <sup>70)</sup> Nichelet fand eine sogenannte brodirte Melone so außerordentlich lecker, daß er sie, un bon, un excellent, un divin Melon nannte. <sup>71)</sup> — Doch ich erinnere mich an die engen Gränzen meiner gegenwärtigen Untersuchung.

Casalpini's Grundsatz, daß die Melonenarten sich noch immerfort vervielfältigen, erhält auch dadurch Bestätigung, daß wir wissen, wie sehr sie ausarten, wenn sie in ein unsichliches Klima verpflanzt werden. — Neulich wurde in Frankreich eine neue Erfahrung gemacht, die diesen Grundsatz ebenfalls mit beweisen hilft. Mallet erzählt, <sup>72)</sup> daß die Blüthe einer Kantalupe mit dem Blumenstaube einer nahe dabey stehenden Wassermelone befruchtet worden, es sey eine neue Abart daraus entstanden, die gelbes Fleisch, carminrothe Kerne hatte, und an vorzüglichem Geschmack alle Melonen übertraf, die Mallet in Amerika gegessen hatte. Das merkwürdigste dabey ist, daß die Kerne dieser neuen Melone wieder Früchte von derselben Art hervorbrachten. — Schließlich bemerke ich noch, daß keine Frucht sich so ungleich ist, und in ihrem Aeuffern so wenig überein kommt. Auf einer und derselben Pflanze wachsen öfters Früchte, die ganz ungleich aussehen, und wenn sie auch ein völig ähnliches Ansehen haben, dennoch sehr verschieden am Geschmack sind. Ein französischer Dichter, der die Unzuverlässigkeit der Freunde in unsern Tagen

schil-

70) Ecole du jardin. potag. p. 221. 222.

71) Dictionnaire de la langue franç.

72) Journal de Paris. 1780. n. 288.





schildern wollte, konnte wirklich kein treffenderes Gleichniß wählen, als das, was er von den Melonen entlehnte:

Les amis de l'heure présente  
sont du naturel du melon:  
il en faut goûter plus de trente,  
avant que d'en trouver un bon.

Die Chate (*Cucumis Chate L.*) wird von einigen zu den Melonen, von andern zu den Gurken gerechnet, im Grunde steht sie mitten inne. Hasselquist nennt sie *regina cucumerum*, und sieht sie für die trefflichste Art der ganzen Gattung an, er hält sie für die lieblichste und erquickendste, zugleich aber auch für die unschädlichste Erfrischung, deren man sich in der Hitze bedienen kann. Europäische Fürsten sollten den Anbau dieser Frucht veranstalten, die gewiß verdiente auf ihre Tische zu kommen.<sup>73)</sup> Prosper Alpin lieferte<sup>74)</sup> von der Chate und Abdelavi verschiedene Abbildungen: die eine ist rauh und die andere glatt. Man glaubte daher, daß beides wirklich verschiedene Arten seyn, bis Forstkal<sup>75)</sup> lehrte, daß beide Abbildungen eine und dieselbe Art, nämlich *Cucumis Chate L.* bezeichnen. Die Frucht ist, nach seinem Berichte rauh, so lange sie noch zart ist, wird aber glatt, je reifer sie wird. Alpin wußte dies nicht, rechnete also seine Chate, oder die unreife Frucht, zu den Gurken, Abdelavi aber, oder die reifere, zu den Melonen. Von der letztern behauptet er,  
sie

73) Iter Palæstin. p. 491.

74) De plantis Aegypti fol. 45. 46.

75) Flora Aegypt. arab. p. 168.



sie sey nicht so wohlschmeckend, und habe ein welckeres Fleisch als die Melonen; aber die erstere sey süßer und zarter als Gurken: sie werden auch in Aegypten häufig, sowohl roh als gekocht, gegessen, und selbst den Kranken, als unschädlich und heilsam, verordnet.

Dieses Gewächs wird in Aegypten sehr stark gebaut: man sieht ganze Felder davon voll: indessen kommt es nur auf solchem Boden fort, den der Nil vor kurzem überschwemmt und worauf er viel Schlamm zurückgelassen hat. Das Fleisch nähert sich der Melone, ist weder sehr wässericht, noch sehr süß, aber löschet den Durst auf eine sehr angenehme Art: doch kühlte sie nicht so stark, als die Wassermelone. Die Europäer sowohl als die Großen des Landes haben sie den ganzen Sommer hindurch auf ihren Tischen. De Maillet behauptet, diese Frucht sey so wenig süß, daß man sie zuckern müsse, wenn sie wohlschmeckend werden solle. Man könne, setzt er hinzu, ihre Reife dadurch beschleunigen, daß man sie auf einem Ende mit einem heißen Eisen brenne. Forskäl beschreibt die Art, wie man in Aegypten aus dieser Frucht ein sehr leckeres Getränk zu bereiten weiß. Man schneidet an dem Ende in die Frucht ein Loch, wenn sie noch am Stamme sitzt, steckt ein Stöckchen hinein, das man inwendig im Fleisch herumdreht, und verklebt hernach das Loch mit Wachs. Alsdann biegt man die Frucht herab, und begräbt sie sorgfältig in der Erde, damit sie nicht vom Stiel abbreche; so läßt man sie einige Tage liegen, nach deren Verlauf man das Fleisch in einen sehr delicates Saft aufgelöst findet.

Ume





Gmelin fand dies Gewächs auch in Sempas  
Iatnaja Krepost in Sibirien unter dem Rahmen der  
Kalmuckischen Gurken: diese Frucht hatte, wenn  
sie reif war, einen lieblichen Melonengeruch, und ei-  
nen weit angenehmern Geschmack als alle Melonen,  
die er je gekostet hatte. <sup>76)</sup> Ammann beschreibt  
zwey Arten davon, deren eine einen, die andere oft  
anderthalb Fuß Länge hat, und unreif wie Gurken  
gegessen werden kann, mit denen sie viel Aehnlichkeit  
im Geschmack hat, aber in der Reife giebt sie keiner  
Melone weder im Geruch, noch im Geschmack nach.  
Die erstere steht an Geschmack und Festigkeit des  
Fleisches zwischen einer Melone und einer Renette. <sup>77)</sup>  
Diese wohlschmeckenden aromatischen Gurken werden  
von den Kalmuckischen Karawanen, als Handelswaa-  
re, in lange Streifen geschnitten, getrocknet und zu-  
sammen geflochten, nach Sibirien gebracht. Sie  
scheinen eine besondre Spielart der ägyptischen Chate  
oder Abdeladi zu seyn, doch sind sie weit süßer als  
diese. <sup>78)</sup>

Die Gurken sind in den Morgenländern über-  
haupt so süß und lieblich, daß man sie roh, wie Äpfel,  
selbst ungeschält essen kann. Dies thun nicht allein  
die Eingebornen sondern selbst die Europäer. <sup>79)</sup>  
D'Arvieux bekam dergleichen in Haleb, und Fors-  
kal fand in Aegypten eine Art runder, süßer Gurken,  
die

76) Reise durch Sibirien, Th. I. S. 222.

77) *Ammanni stirp. rarior. in imperio Rutheno  
Iponte provenient. icones et descript. p. 9.*

78) Sammlung russischer Geschichte B. III. S. 611.

79) *Thevenor. l. c. p. 49.*



die er *Cucumis angulosus* nannte. <sup>80)</sup> Wenn Tavernier sagt, daß die Gurken im Morgenlande, wie eine *Delice*, roh und ungeschält, gegessen werden, und allezeit gut bekommen, so scheint er von gewöhnlichen Gurken zu sprechen. <sup>81)</sup> m) In Asien, setzt er hinzu, machen die Gurken drey bis vier Monate lang, die gewöhnliche Kost des gemeinen Mannes aus, und wenn ein Kind zu essen verlangt, so speiset man es gewöhnlich mit Gurken ab. Belon wurde von dem Befehlshaber auf Lemnos mit rohen Gurken und Salz dazu, bewirthe. <sup>82)</sup> Die Gurken sind dort, sagt er, so wohlschmeckend, als man es sich kaum vorstellen kann: man ißt sie mit Brodt, ohne Bier und Essig. Hat man einen Freund im Garten bey sich, so kann man ihm mit eben dem Wohlstande Gurken vorsezen, als bey uns Aepfel oder Birnen. In Rom in Persien sah Olearius eine Art dicke und krumme Gurken, die drey Viertelellen lang war, und roh mit Salz gegessen wurden. <sup>83)</sup> Die Venianen essen die Gurken

80) D'Arviens merkwürdige Nachrichten, Th. VI. S. 387. *Forsk.* l. c. p. 168.

81) Relation de l'inter. du Serrail du Grand Seigneur p. 555. 556.

m) Ueberhaupt sind die ganz kleinen rohen Gurken, mit der Rinde, in Salz und Pfeffer getunkt, ein weit gesunderes Essen, als die geschälten und ausgepreßten, ihres Saftes beraubten Gurken, aus denen man Salat macht. S.

82) Observations de plusieurs singularités etc. p. 63.

83) L. c. T. II. p. 5.





ken so häufig, als wie die Äpfel, ohne daß sie Uebelkeit darauf empfinden.

Die Wassermelonen (*Cucurbita citrullus* L.) gerathen in unserm nordlichen Klima zwar nicht so, daß sie den angenehmen Wohlgeschmack bekämen, der sie zu einer der trefflichsten Erfrischungen für das arme Volk in heißen Klimaten macht, das sonst in einigen Ländern vor Hitze ersticken und vor Durst ver-  
schmachten würde.

Es giebt Wassermelonen mit weißem und rothem Fleisch: Letzteres hat in heißen Ländern oft eine wahre Scharlachröthe. Gewöhnlich sind sie kugelförmig, indessen giebt es auch eine länglichte Gattung, die *Bakentia* auf dem Kap, zwey bis drittel Fuß lang sahe. <sup>84)</sup> Rumphius fand sie in Ostindien oft so groß, daß an zwey derselben ein Mensch genug zu tragen hatte: er sahe einige mit rothem, andere mit weißem Fleische, und schmalen hellbraunen Ker-  
nen. <sup>85)</sup> Gumilla sahe am Dronoko Wassermelonen von vortreflichem, honigsüßem Geschmacke, die eine härtere Schaale als die gewöhnlichen, und runde Kerne von der Größe und Schärfe des Pfeffers, hatten. <sup>86)</sup> Wenn diese nicht eine besondere Art aus-  
machen, so sind sie doch eine besondere Spielart.

Als Shaw aus England in die Barbaren gekommen war, und dort die vortreflichen Wassermelonen gesehen hatte, meinte er, sie könnten in Nordlän-  
dern

84) Oud en nieuw Oost-Ind. D. IH. Afd. I. p.

253.

85) Herbar. Amboin. T. V. p. 400.

86) L. c. T. III. p. 175.



dem keine sonderliche Güte erlangen. 87) In Frankreich, wenigstens im nördlichen Theile, sind sie auch eben nicht vorzüglich. 88) De la Caille fand diese Frucht auf dem Cap bloß erträglich. 89)\*) Wenn Jemand nur die schlechtern Arten von Wassermelonen gekostet hat, aus denen man sich nicht viel machen kann, so wird er leicht ein solches Vorurtheil gegen diese Frucht fassen, daß er auch die besten Arten verwirft; daher konnte Labat sich nur mit Mühe an die Wassermelonen auf Martinique gewöhnen. 90) Skippon fand die Wassermelonen in Florenz wässericht und widerstehend, wenn man nicht daran gewöhnt sey: sie mußten indessen nicht so übel seyn, da selbst Frauenzimmer sie mit Begierde aßen, und griechischen Wein dazu

87) L. c. T. I. p. 290.

88) Davis history of the Caribby. Islands p. 66.

89) L. c p. 292.

\*) Am Olfants Rivier fand Thunberg die afrikanische Wassermelone, deren Wurzel kugelrund war, eine Viertelelle im Durchmesser hielt, und so hart, wie eine gewöhnliche Rübe war. Sie war gelblich von Farbe, und wurde von den Hottentotten ungemein begierig gegessen. Sie schien ihm zu der Gattung der *Cerapegia* oder *Periploca* zu gehören. — Diese muß mit der asiatischen Wassermelone nicht verwechselt werden, wovon im Texte die Rede ist, und die Thunberg an einem andern Orte so beschreibt, wie sie im Texte geschildert wird. *S. Resa ni Africa och Asia* D. II. p. 168. 169. 308. 309.

Spr.

90) *Voyag. aux Isles de l'Amerique* T. I. p. 87.

§





dazu franken. <sup>91)</sup> Es war ein verkehrter Geschmack, vermöge dessen der Soldat Langhans die Wassermelonen in Batavia widrig fand, ungeachtet sie den Durst löschten. <sup>92)</sup>

Man findet eine besondere Einhelligkeit bey Reisenden, in Rücksicht des Ruhmes, den diese Frucht in wärmern Ländern erlangt hat. Wir wollen sehen, wie sich einige darüber äussern. In Indien, sagt Rumphius, werden die Wassermelonen für besser gehalten, die ein hochrothes Fleisch haben, als die mit einem weißen Fleische: jene sind daher die gemeinsten: ihr Fleisch ist süß und wässericht, von einem sehr angenehmen Geschmack. <sup>93)</sup> In Amadabat fand Ovington sehr große und wohlschmeckende: <sup>94)</sup> Auf Zeylan haben sie einen Muskatengeschmack, und man ißt sie, wie Aepfel. <sup>95)</sup> Tavernier bekam vom Könige in Bantam ganz zuckersüße und inwendig scharlachrothe Melonen. <sup>96)</sup> Auf der Insel Formosa (oder Tayovan) sind sie süß und schön, doch mit denen nicht zu vergleichen, die man in Fernambuco in Brasilien findet <sup>97)</sup> In Rio de Janeiro sind sie vortreflich und etwas angenehm säuerlich. <sup>98)</sup> In Gereses in Afrika fand sie Blue inwendig hochroth, ganz

91) Churchill T. VI. p. 654.

92) Ostindische Reise, S. 231.

93) L. c. p. 400.

94) L. c. T. II. p. 5.

95) Hiervilla's Reise nach der Malabarischen Küste S. 112.

96) Voyag. en Turquie T. I. p. 536.

97) Lettres édifiant. T. XIV. p. 26.

98) Hawkesworth 1. c.



ganz zuckerriß, erfrischend und unschädlich. <sup>100)</sup> Am  
Gambia halten sie 50 bis 60 deutsche Pfunde am  
Gewicht, haben ein glänzend rothes Fleisch und einen  
ungemein zuckerrißen Geschmack. <sup>1)</sup> Die Wassermel-  
lonen in Marokos schienen Höst noch die amerikani-  
schen an Süßigkeit und vortrefflichem Geschmack zu  
übertreffen. <sup>2)</sup> In Minorca sind sie so kühlend  
und wohlschmeckend, daß man sie nicht genug em-  
pfehlen kann. Dabey beschweren sie den Magen gar  
nicht, wenn man gleich viel davon isst, <sup>n)</sup> die Spanier  
geben sie selbst Kindern, die das Fieber haben. <sup>3)</sup> Auf  
Maltha <sup>4)</sup> und in Kahirah <sup>5)</sup> sind sie vortrefflich.

§ 2

In

100) *Labar relat. de l'Afrique occident. T. V.*  
p. 24.

1) *Demanet l. c. T. II. p. 78.*

2) a. B. S., 288.

n) In Rußland sind die Wassermelonen oder Arbusen  
vortrefflich. Die größten sind 10 bis 15 Pfund  
schwer. Die Art mit rothem Fleische schien mir die  
angenehmste zu seyn. Ich habe mit meinem Sohne  
zuweilen 7 bis 8 Stück in einem Tage verzehret,  
ohne die gerinastten übeln Folgen davon zu verspühs-  
ren. Die Wassermelonen am Vorgebirge der guten  
Hoffnung, auf Madeira und in den Azorischen Ins-  
seln schienen mir nicht so gut zu seyn wie die Afri-  
kanischen. Eben so schienen mir die Kapischen Mel-  
lonen von keinem sonderlichen Werthe zu seyn; jes-  
doch die Melonen in Madeira waren erträglich.

§.

3) *Armstrong history of the Island Minorca. p. 180.*

4) *Du Mont voyage du Levant. p. 150.*

5) *C. D. S. M. Nouv. voy. de Grèce, d'Egypte*  
p. 102.





In Smyrna sind sie höchst lecker und so unschädlich, daß sie in hitzigen Krankheiten empfohlen werden. <sup>6)</sup> In Constantinopel sind sie ebenfalls äußerst angenehm und unschädlich. <sup>7)</sup> Auf dem Felde Saron wachsen sie bis zu 10 Pfund am Gewicht, sie sind ohne Widerrede die schönsten in ganz Palästina. <sup>8)</sup> In Aleppo haben sie ein hochrothes und zartes Fleisch, das sich in ein sehr süßes Wasser, von einer ungemein kühlenden Eigenschaft auflöst. <sup>9)</sup> Sie erlangen eben dort eine vorzügliche Güte. <sup>10)</sup> In Armenien sind sie so saftig, daß die Hälfte verlohren geht, wenn man, wie in einen Apfel, hinein beißt. <sup>11)</sup> In Kawrestan haben sie ein hochrothes, zuckerfüßes Fleisch, und sind die schönsten in ganz Persien. <sup>12)</sup> Die allerleckersten Arbusen oder Wassermelonen sollen in der großen Bukharey oder Khwarezm gefunden werden: sie haben ein festeres Fleisch und einen angenehmern Geschmack als die Melonen. <sup>13)</sup> Nach Bellés Urtheil aber sollen in Astrakan die schönsten Melonen zu Hause seyn. <sup>14)</sup> Hanway verglich sie mit den Porz

6) Chandlers Reisen in Klein Asien, S. 96.

7) De Mirone l. c. T. I. p. 161.

8) Mémoires des Iesuit. dans le Levant T. V. p. 29

9) D'Arvieux Merkwürdige Nachrichten, Th. VI. S. 357.

10) Russel's natural history of Aleppo p. 25.

11) Tournefort l. c. T. III. p. 193.

12) Tavernier l. c. T. I. p. 782.

13) Abulgasis hist. générale des Tatares. p. 632.

14) l. c. T. III. p. 46.



Portugiesischen. <sup>15)</sup> Aber Verry hielt dafür, daß sie die europäischen an Güte übertreffen. <sup>16)</sup> Le Brun fand sie außerordentlich schön und besser als alle persischen Melonen. <sup>17)</sup> In einem andern Orte heißen sie *bons par excellence*. <sup>18)</sup> Strahlenberg behauptet, <sup>19)</sup> daß die Wassermelonen in Astrakan, Azow und Kiow ungemein saftreich sind, und im Munde schmelzen, ohne daß man sie kaut, daß sie eine sehr liebliche Süße haben und gesund sind. Chappe fand sie in Kasan eben so vortrefflich. <sup>20)</sup>

Wie sehr diese Frucht den Durst löscht, sieht man unter andern daraus, daß D'Arvieux unter den Beduinen fast einen ganzen Monat zubrachte, ohne einen Tropfen Wasser zu kosten, da dort ein Ueberfluß von vortrefflichen Wassermelonen war. <sup>21)</sup> Man kann diese Frucht als Getränk ansehen, wenn man ein Loch hinein schneidet, und den Saft auslaufen läßt. So bedient man sich in Aegypten der Wassermelonen nicht allein zur Löschung des Durstes, sondern sie machen auch den größten Theil der Nahrungsmittel aus.

15) Beschreibung seiner Reisen durch Rußland und Persien, Th. I. S. 87.

16) l. c. p. 119.

17) Voyage par la Moscovie en Perse T. I. p. 94.

18) Voyage au Nord T. X. p. 246.

19) Nord- und Ostlicher Theil von Europa und Asien S. 318.

20) l. c. T. II. p. 244.

21) Voyage dans la Palestine, publ. par de la Roque p. 47.





aus.<sup>22)</sup> Auch die Kerne werden gegessen:<sup>23)</sup> die afrikanischen Neger rösten und essen sie dergestalt.<sup>24)</sup> \*)

Die Vorsehung scheint diese Frucht allein für heisse Länder bestimmt zu haben, und es ist wahrscheinlich, daß sie aus denselben herkommt, und sich nachher nur weiter ausgebreitet hat. Auch nennen sie die Perier Hinduanen.<sup>25)</sup> \*\*)

Auch in Syrien werden die Wassermelonen unter allen Früchten am meisten geschätzt, besonders die mit rothem Fleische, die sich auch den Winter durch halten sollen.<sup>26)</sup> Bosmann versichert, daß sie in Guinea leckerer sind, als Ananas.<sup>27)</sup>

Von

22) *Hasselquist*. l. c. p. 489.

23) *Rumph*. l. c.

24) *Brue* l. c.

\*) Vermuthlich sind die afrikanischen Wassermelonen, von denen ich oben Nachricht gegeben habe, gemeint. Spr.

25) *Olearius* a. D. S. 430.

\*\*\*) Selbst die Araber nannten in den ältern Zeiten die Angurien, indianische Melonen. So kommt beyhm

Scrapion und Ebn Sina بطيخ هندي (indianische Melone) als Synonym von رقي

بطيخ (Wassermelone,) von der Wurzel رقي (der Strom ist ausgetreten) vor. Spr.

26) *Kauwolfs Reise in die Morgenländer*, S. 73.

27) *Voyage de Guinée* p. 317.



Von den Melonen wende ich mich zu der Papaya (*Carica papaya* L.) weil sie mit den Melonen viel Aehnlichkeit in Rücksicht des Aeußern und des Geschmacks hat: doch kommt sie an Güte den edlern Melonenarten nicht gleich. Diese Baumfrucht hat gemeiniglich ein weiches und süßes Fleisch, das für den Geschmack einiger Menschen zu wenig reizend ist, aber meistens hat man es doch so angenehm gefunden, daß man es mit Vergnügen genoß. Viele Reisebeschreiber haben diese Frucht als einen wahren Leckerbissen geschildert: de la Flotte 28) und de la Cane 29) rechnen die Papaya zu den vorzüglichen indianischen Früchten.

Sie kommt in den heißen Klimaten ungemein leicht fort, und ist daher in beiden Indien sehr gemein: sie hat das gleiche Schicksal mit allen Dingen, die in grosser Menge vorhanden sind, daß sie nämlich nicht geachtet wird. Linschoten erzählt, wie viel man aus der Papaya gemacht, da sie zuerst aus Amerika nach Ostindien kam, daß sie aber nachher wenig mehr geachtet, als sie so sehr allgemein bekannt geworden sey. 30) Marcgrav bezeugt, daß sie in Brasilien noch weniger geschätzt werde, weil sie so sehr gemein sey. 31)

Das abweichende Urtheil der Reisenden über den Geschmack der Papaya scheint schon anzuzeigen, daß es viele Spielarten derselben geben müsse. Außer der

§ 4

Posä-

28) Essai historique sur l'Inde p. 536.

29) Lettres édif. et curieuses l. c.

30) l. c. p. 24.

31) Hist. rer. natur. Brasil. p. 193.





Posaposa, deren Geschmack Feville'e als süßliche beschreibt, 32) finden wir keine besondere Art der Carica genannt. — Von der Papaya in Guinea sagt Smith, daß sie fast ganz geschmacklos sey: 33) Phil. a. S. Trinitate 34) behauptet, daß sie diesen faden Geschmack nur im Anfange habe, nachher aber an Süßigkeit zunehme: doch fand Valentyn diese Frucht fade süßlich. 35) Du Tertre sagt ebenfalls von derselben, daß sie die Größe einer Faust erreiche, solches Fleisch wie Melonen und einen faden süßlichen Geschmack habe. 36) Ulloa erwähnt einer Art, die ein weißes, faseriges Fleisch und einen säuerlichen Geschmack habe. 37) Fermin gedenkt dagegen einer andern Art, deren Fleisch goldgelb, von gutem Geschmacke, aber etwas stark kühlend sey. 38) Die Meriaen legt eben dieser Frucht einen angenehmen Geschmack bey, und sagt, daß sie im Munde fast zerichmelze. 39) Wilson fand die Papaya sehr wohl schmeckend. 40) Tavernier nennt die, welche er in Lunquin aß, köstlich von Geschmack. 41) Eben dies

32) *Histoir. des plantes medic. T. III. p. 52.*

33) *Voyage de Guinée T. II. p. 66.*

34) *l. c. p. 356.*

35) *l. c. p. 170.*

36) *Hist. des Antilles, habitées par les François, T. II. p. 187.*

37) *L. c. T. I p. 67.*

38) *l. c. T. I. p. 185.*

39) *Voortteeling en wonderbarl. Verwandel. der Surinaemsche Insecten, p. 40.*

40) *Purchas Pilgrims, T. IV. p. 1264.*

41) *Recueil de plusieurs relations etc. p. 175.*



Urtheil über eine afrikanische Gattung finde ich anderwärts. 42) Proxart fand sie in Loango zuckersüß und angenehm. 43) Kircher erwähnt einer sehr süßen Gattung, die wegen ihrer Weichheit mit Löffeln gegessen werden kanu. 44) Eine ähnliche sehr süße Art kommt in Surinam, 45) auch in Angola 46) vor.

Man ist nicht einig, mit welcher Art von Früchten die Papaya die meiste Aehnlichkeit habe; mehrentheils vergleicht man sie mit den Melonen. 47) J. Gesner weist ihr in Rücksicht des Geschmacks eine Stelle zwischen den Feigen und Melonen an. 48) Nach Oldendorps Urtheil 49) kommt sie im Geschmack ziemlich mit dem Mohrrüben überein, nur daß sie viel weicher, zarter und süßer ist. In einem andern Orte 50) wird sie mit den Birnen verglichen. Diese Ungleich-

F 5

gleich-

42) Voyages aux Côtes de Guinée et en Amer. par N. p. 299.

43) L. c. p. 26.

44) China illustrata p. 186.

45) I. D. Hl. Beschryvinge van de Volkplant. Surinam p. 222.

46) Zucbelli l. c. p. 153.

47) Pyrrard l. c. P. III. p. 20. — Gumilla L. c. T. III. p. 201. — Gemelli Carreri L. c. p. 212. — Churchill's Collect. T. VI. p. 124. — Marcgrau L. c. p. 103. — M. W. Descript. of the Mosquito Kingdom in Churchill's Collect. T. VI. p. 310. — della Valle T. IV. p. 48.

48) L. c. P. 101.

49) a. B. Th. I. S. 181.

50) Lettres édifiant. et curieuses. T. X. p. 399.





gleichheit in der Beurtheilung des Geschmacks kann eines Theils von dem Unterschied der Spielarten, andern Theils aber auch von dem Gurdünken der Personen abhängen, die sie kosteten.

Selbst die gemeinen und nicht so leckern Arten dieser Frucht findet man doch so gut von Geschmack, daß sie, besonders in Jamaica, <sup>51)</sup> mit Wohlbehagen gegessen werden. Gesner <sup>52)</sup> giebt sie als die gemeinste Speise der Indianer an. Die Europäer in Indien finden sie sehr wohlchmeckend, besonders die Portugiesen. Die portugiesischen Jesuiten haben einen so großen Geschmack daran gefunden, daß sie sie täglich aßen; deswegen heißt diese Frucht auch bey einigen die Jesuiter-Melone. <sup>53)</sup> Man kocht auch die Papaya sehr häufig, und dann soll sie besser schmecken, als roh. <sup>54)</sup> In Brasilien kocht man sie bald allein, und bald mit Fleisch. <sup>55)</sup> Die Franzosen kochen sie grün in der Suppe. <sup>56)</sup> An vielen andern Orten kocht man sie, wenn sie noch halbreif ist, wo sie denn, wie die besten Rüben, schmeckt. <sup>57)</sup> Ich weiß nicht, ob Smith reife oder unreife Papaya's meint, wenn er sagt, daß sie in Guinea mit Butter und Pfeffer zu gesalzenem Fleische gegessen werden. <sup>58)</sup> Die Europäer, sagt er, pflegen sie mit Limoniensaft und

51) *Browne* l. c. p. 360.

52) l. c.

53) *Histoir génér. des voyages* T. XI. p. 658.

54) *Oldendorp.* a. O.

55) *Marcgrav.* l. c.

56) *Loyer* l. c. p. 197.

57) *Meriaen* l. c.

58) l. c.



und Zucker zu essen, auch backen sie diese Masse, wie eine Pastete, im Ofen, wo sie dann wie eine Apfeltorte schmeckt.

Meisterhaft ist die Abbildung der Papaya beyhm Ehret <sup>58)</sup> und Trew. <sup>59)</sup>

Eine besondere Spielart findet man auf der Insel S. Croix; sie ist gelb mit grünen Streifen (ränderne) sehr wohlschmeckend, und hat ein so festes Fleisch, daß man sie, wie die Melonen, in Scheiben schneiden kann. Sie ist so groß, wie die größten französischen Melonen, und übertrifft alle übrigen Gattungen der Papaya. Man fand sie zuerst allein auf dieser Insel. Als aber die Franzosen von den Engländern vertrieben wurden, verpflanzten sie sie nach Guadeloupe, und von da ist sie noch weiter ausgebreitet worden. <sup>60)</sup>

Feigen (*Ficus Carica* L.) haben solche Leute immer gern gegessen, die das Süße lieben. Sind die Arten gut und haben sie ihre gebührige Reife erlangt, die sie freylich in kalten Klimaten nicht so leicht erhalten, so sind sie auch eine wahre Leckeren. — Du Hamel <sup>61)</sup> zählt dreißig besondere Arten von Feigen, die im südlichen Europa wachsen, und beschreibet einige davon. \*) Frisch sind sie sehr wohlschmeckend,

58) *Plantae et papil. rarior. tab. 3.*

59) *Plantae selectae, pictae ab Ehret. Dec. I. tab. 7.*

60) du Rochefort *hist. natur. et morale des Antilles* p. 66. du Tertre *L. c. T. II. p. 188.*

61) *Traité des arbres fruit. T. I. p. 210.*

\*) Auch beyhm Tournefort (*Instit. rei herbar. T. I. 662.*) findet man die Abarten aufgezählt. Spr.





kend, aber getrocknet gesunder: 62) die an der Sonne getrockneten haben einen bessern Geschmack als die man im Ofen dörret, wie es z. B. im Archipelagus geschieht. 63) Die großen, gelben oder violetterfarbenen sind bey weitem nicht so angenehm von Geschmack, als die kleinern Marseille-Feigen, die in Körben gepackt, zu uns kommen. 64) Die kleinen gelben aus der Provence und aus Italien sollen alle andre an Güte übertreffen. 65) — Daß übrigens in recht warmen Sommern die Feigen selbst in Holland zur gehdrigen Reife gelangen können, sehe ich daraus, daß dem R. Karl V. im Jahr 1540. zu Siriksee in Zealand frische Feigen gebracht wurden, die, nach des Kaisers Versicherung, selbst den spanischen nicht nachgesetzt werden konnten. 66)

Aber in den Ländern am mittelländischen Meere erreichen sie ihre größte Vollkommenheit, und alle Reisende kommen darin überein, sie in diesen Ländern ganz vortrefflich zu finden. Eine französische Dame, die in Spanien reisete, fand sie dort ungemein wohl-schmeckend. 67) Carter meinte, die Feigen um Malaga überträfen alle europäischen an Güte. 68) Die Feigen in der Provence sind weit besser als die von den Inseln des Archipelagus. 69) Nach Tourne-  
 forts

62) Zuckert a. B. S. 169.

63) du Hamel l. c. p. 217.

64) Linné amoenit. academ. T. I p. 45.

65) Bauhin l. c. T. I. p. 133.

66) Lemnii herbar. bibl. expl. fol. 50.

67) Relat. du voyage d'Espagne 1691. T. I. 114.

68) L. c. p. 367.

69) C. D. S. M. Voyage de Grèce. préf. p. 13. 28.



forts Urtheil wachsen um Marseille die allerbesten.<sup>70)</sup> Unter den italienischen hält man die von Pesaro für die vorzüglichsten: aber Ray fand sie überall in Italien sehr delicat, in so fern sie ihre gehörige Reife erlangt haben:<sup>71)</sup> er verglich sie mit der besten Marmelade. Brydone fand einen besondern Wohlgeschmack an den Feigen, die auf dem Berge Aena in Sicilien wachsen: sie waren sehr groß und ungemein zart:<sup>72)</sup> auch Pilart hält eben diese für die größten und zartesten auf der ganzen Insel,<sup>73)</sup> Labat macht keinen Unterschied unter den sicilianischen Feigen, sondern hält sie überhaupt für die leckersten unter allen.<sup>74)</sup> Du Mont schätzte die Feigen von der Insel Malthe am höchsten.<sup>75)</sup> Browne fand sie in Thessalien am größten und wohlschmeckendsten.<sup>76)</sup>

Athen war im Alterthum schon dafür bekannt, daß es vortreffliche Feigen hervor brächte: Lynceus und Antiphanes zogen sie allen übrigen vor.<sup>77)</sup> Pococke fand die Feigen auf der Insel Mycone vorzüglich gut.<sup>78)</sup> De la Mottraye meinte die besten Feigen

70) L. c. T. I. p. 19.

71) Observat. made in a journey through the Low-Countries etc. p. 436.

72) L. c. T. p. 127.

73) Voyag. en différens pays de l'Europe T. II. p. 290.

74) Voyag. en Espagn. et en Italie. T. V. p. 193.

75) L. c. p. 150.

76) Reisen durch die Niederlande, Deutschland, u. s. f. S. 144.

77) Athenai Deipnosoph. Lib. XIV. p. 485. 486.

78) L. c. T. VI. p. 276.





Feigen in der Turkey wachsen auf der Insel Zenedos: 79) und die schönsten im Archipelagus auf der Insel Mithlene 80) \*) Nach Tournefort hingegen müssen sie auf der Insel Milo gesucht werden. 81) Die Feigen in Smyrna verdienen, nach Chandler, einen besondern Vorzug. Die syrischen Feigen um Sayd oder Sarepta sind noch weit schöner als die von Marseille. 82) In Kahirah sind sie vortrefflich, und die alexandrinischen bewunderte de Maillet: 83) — die Feigen in der Barbarey müssen den europäischen noch vorgezogen werden: man kann aber nicht bestimmen, worin eigentlich der Vorzug besteht. 84) Madame Worthley Montague fand die Feigen in Tunis so vortrefflich als möglich 85) und in Marokos bekam Höst unvergleichliche Früchte dieser Art. 86)

Auch in noch wärmern Ländern giebt es vortreffliche Feigen. In Surinam sind sie sehr wohl-  
schme-

79) Voyages en Europe, Asie & Afrique, T. I. p. 431.

80) L. c. p. 198.

\*) Auch auf Maros. „Là, non loin des bords  
„charmans du Biblinus, mûrissent en paix ces  
„figues excellentes, que Bacchus fit connaître  
„aux habitans de l'île. „

*Voyage d'Anabarsis* T. VII. pag. 75. ed. Deux-  
ponts. Spr.

81) L. c. p. 188.

82) d'Arvieux merkwürd. Nachr. Th. I. S. 302.

83) L. c. p. 107.

84) d'Aviry descript. de l'Afr. p. 39.

85) Lettres pendant ses voyag. T. II. p. 163.

86) a. B. S. 268.



(schmeckend, ungemein groß, von innen und aussen blutroth. <sup>87)</sup> Auf Jamaica sind sie glänzend und delicat, und werden daher auch sehr geschätzt. <sup>88)</sup> Zu den besten Früchten in Tunquin soll auch eine Gattung rother Feigen gehören, die auf die vornehmsten Tische in Paris aufgetragen werden können. <sup>89)</sup> Auch giebt es dort eine Art, die an Gestalt und Geschmack mit den Feigen in der Provence übereinkommt, aber darin verschieden ist, daß sie nicht auf den Zweigen, sondern auf dem Stamme des Baums selbst wachsen. <sup>90)</sup> Sonderbar ist es, daß die Feigen, die die Portugiesen ehemals nach Japan brachten, ist dort besser gerathen als in Portugal selbst. <sup>91)</sup> \*) o)

Man hat von je her den Feigen einen vorzüglichen Platz unter den Leckerereyen angewiesen. Alexis sagt beyh Athenäus, <sup>92)</sup> daß die Feigen eine Götterspeise seyn. Pierius wollte aus einer alten Münze beweisen

87) Fermin l. c. T. I. p. 178.

88) Browne a. B. S. 109.

89) Lettres édif. et cur. T. XXX. p. 51.

90) Eben das. p. 52.

91) van Goch gegenw. Staat von Japan, S. 136.

\*) In Japan hält man die Feigen für etwas sehr köstliches, sie werden nebst andern Kostbarkeiten Leuten zum Geschenk gemacht, die man sich verbinden will. Thunbergs Relat. T. III. p. 147. Spr.

o) Auf der Insel Madeira und auch am Vorgebirge der guten Hoffnung werden Feigen gezogen. Ich habe beide geschmeckt, und mir schienen die erstern besser zu seyn. Allein da ich überhaupt diese Frucht nicht sehr liebe, so war es bloße Neugierde, die mich antrieb sie zu essen. S.

92) l. c. p. 57.





Beweisen, daß Nektar und Ambrosia der Alten nichts anders seyn als Feigen.<sup>93)</sup> — Es ist bekannt, daß die vortreflichen Feigen in Athen für den Herpes mit ein Beweggrund zu seinem feindlichen Einfalle in Griechenland waren.<sup>94)</sup> \*) Ein König in Indien soll eine Gesandtschaft nach Griechenland abgeschickt haben, um Feigen und süßen Wein aufzukaufen<sup>95)</sup>: die Ausfuhr der guten Feigen aus Athen war indessen verbotten.<sup>96)</sup>

Da Moses den Israeliten eine recht angenehme Idee von dem Lande machen wollte, das sie zum Antheil erhalten sollten, führte er unter andern auch an, daß es dort vortrefliche Feigen gebe.<sup>97)</sup>

Sie sind auch ungemein nährend: verschiedene Vögel und andere Thiere werden bey dem Genuß derselben sehr fett. Die elenden Wächter in den Weingärten des südlichen Europa leben zwey Monate lang im Jahre von bloßen Feigen, nebst etwas Brodt, und nähren sich sehr gut dabey.<sup>98)</sup> Ebn Sina getraute sich zu behaupten, daß die Feigen stärker nährten, als irgend eine andere Frucht. Das gemeine Volk auf den Inseln des Archipelagus bedient sich derselben als seiner vornehmsten Speise.<sup>99)</sup> Die  
Türken

93) *Zaccagnii notabil. medic. p. 112.*

94) *Athen. l. c. p. 485.*

\*) *Voyage d'Anacharsis, T. III. p. 38. ed. Deux-ponts. Spr.*

95) *l. c. p. 486.*

96) *l. c. p. 57.*

97) *5 B. Mos. VIII, 8.*

98) *Linné l. c. p. 47.*

99) *Vogel histor. mat. med. p. 249.*



Türken machen ein Gemüse aus dieser Frucht, wozu sie Brodt essen. 100) In allen Orten im südlichen Europa sind die Feigen ein gewöhnliches Nahrungsmittel des gemeinen Mannes, und werden sowohl frisch als gedrrt genossen. 1) In der Provence und Italien ist man Feigen und Salz zum Frühstück. 2) Eine Zeitlang war es auch in England Gebrauch, daß man, um einen Freund zu bewirthen, ihm frische Feigen mit Salz und Pfeffer, und ein Glas Wein dazu, vorsetzte. 3) p)

Ich

100) Busbeq. Epist. I. p. 68.

1) Geoffroy L. c. T. III. p. 114.

2) Linné l. c.

3) Parkinson garden of flowers p. 567.

p) Die Feigenbäume gehören, wie es den Pflanzenkennern bekannt ist, zu einer ganz besondern Art von Gewächsen (Polygamia Trioecia). Es giebt Bäume, welche blos männliche Blumen tragen, diese nannten die Griechen *egivos*, die Römer *caprificus*. Die zweite Art trägt blos weibliche Blumen, die heißen *ovnos* und *ficus*. Die dritte Art trägt auf demselben Baume, männliche und weibliche Blumen, diese Art hieß bey den Griechen *epivosovnos*. Was wir die Frucht der Feige nennen, ist der Blumensstuhl (*receptaculum*). Die Feigen haben oben an der Spitze eine Oefnung, in welche kleine Insekten aus dem Gallinsekten Geschlechte (*Cynips Plesnes L.*) hineinkriechen und ihre Eier legen, welche zu Maden werden, und die zuletzt nach der letzten Verwandlung geflügelt herauskriechen. Finden sich nun die weiblichen Feigenbäume in der Nähe, so kriechen die geschwängerten Weibchen des *cynips* (oder wie die Griechen es nannten *lyves* und die Lat

S

teiner





Ich komme nun zu einer Frucht, die in China von der Größe eines Apfels und von hellrother Farbe gefun-

teiner *culex ficarius*) in die weibliche Blüthe oder die Frucht der Feige, und legen da ihre Eier hinein. Durch den Stich des Weibchens in die Substanz des Blumenstuhls, wird die Feige eher reif, und fällt auch nicht ab, denn wenn das nicht geschieht, so fallen von den unreifen Feigen (*ορειναι* auf Griechisch) mehr als  $\frac{1}{11}$  ab. Die alten Griechen wußten schon etwas von der Art wie die Gallinsekten zur Reifung der Feigen beytrügen, denn schon Herodot sagt B. I. Kap. 193. daß man um Babylon herum, es mit den männlichen Dattelblüthen eben so mache, wie in Griechenland mit den Feigen. Wenn man nämlich die männliche Blüthen tragenden Bäume nicht in der Nähe der weiblichen fand, schnitte man die männliche Blüthen mit den Zweigen ab, und hing sie über und an den weiblichen Bäumen auf. Die mit dem Blumenstaube bedeckten Insekten kroschen in die weiblichen Blumen hinein und befruchteten so die weiblichen Blüthen. Diese Befruchtung verhinderte das Abfallen der Feigen, so wie der Stich die Reife beförderte. Diese Behandlung hießen die Griechen *επιρροαι*, und bey den Römern hieß sie *caprificatio*. Theophrast. hist. plantar., l. II c. 9. p. m. 112. so wie Plin. hist. nat. l. XV. c. 19. oder 21. handeln weitläufig davon und in neueren Zeiten hat Tournefort Voy au Levant T. II. pag. 23 — 26 die neue Caprificatio der Griechen beschrieben, wie sie auf der Insel Zia, dem Ceos der Alten getrieben wird. In der Provence trägt ein Baum ohne Caprificatio nie mehr als 25 Pfund Feigen. In den Inseln des Archipelagus aber bis 280 Pfund, also beinahe 12 mahl mehr. Im Archipelagus aber muß man die Feigen im Ofen trock-

nen



gefunden wird. Nach du Halde's unvollkommener Beschreibung wissen wir weiter nichts davon, als daß sie bey den Chinesen *Se-tse* oder *Tse-tse*, 1) bey den Portugiesen in Makao aber *Feige* heißt. Man trocknet sie dort, wie die Feigen in Europa, wo sie denn mehrlartig und wie überzuckert aussieht. Sie hat einen unvergleichlichen Geschmack, und wird für die feinste Art von Feigen gehalten. 4) Indessen kann diese Frucht unmdglich zu den Feigen gehdren, da sie nach Jacquemins 5) Beschreibung, die Größe eines Apfels, eine glatte Oberfläche, eine dünne und feine Schaale, und weiches, rothes Fleisch, mit 2 bis 3 Kernen, hat. Sie ist, setzt er hinzu, die beste Frucht, die man auf der Insel Tsong-ming in Nan-king findet, von Geschmack sehr angenehm, erquickend und unschädlich. Dentrecolles beschreibt diese Frucht umständlicher, er rechnet sie zu den Mispeln, ungerachtet sie 3 bis 4 länglichte Kerne enthalte. Die Gestalt ist ungleich, bald rund, bald länglicht, bald anders gebildet, an Größe und Farbe ist sie der Pome-  
S 2 ranze

nen, um die Eyer oder ausgetrocknenen Würmer des Gallinsekts zu tödten, und Tournefort behauptet, daß diese Behandlung, die Feigen am Geschmacks merklich schlechter mache. Auch Linne hat davon gehandelt in der *Dis. Ficus in Amoen. Acad.* Vol I. p. 213 — 243. S.

1) Wahrscheinlich die Frucht *Tschit-tsa*, welche Ellis in der Schrift *Description of the Mangostan and the Breadfruit.* London 4to 1775. als eine der angenehmsten Früchte beschreibt. S. 40. S.

4) du Halde l. c. T. I. p. 19. 204.

5) *Lettres édif. et cur.* T. XI. p. 249.



ranze ähnlich; die Schaale ist dünn und fein: das  
Fleisch im Anfange fest und derbe, bey mehrerer Reife  
aber weich, röthlich, sehr süß und angenehm. Auf  
dem Baume wird diese Frucht selten reif: man legt sie  
auf Stroh oder dergleichen. Man trocknet sie an der  
Sonne, nachdem man die Kerne herausgenommen:  
es schwitzet alsdann ein Zuckermehl heraus, das mit  
dem Zuckerstoff der Feigen Aehnlichkeit hat. Diese  
Frucht ist so gesund, daß man sie selbst Kranken em-  
pfehlen kann. Eine Art davon mit grüner Schaale  
wird in der Provinz Szechiang gebaut, und ist noch  
lieblicher von Geschmack. 6) Martinus versteht  
unter seinem *Suzu* eine ähnliche Frucht: er sagt, es  
sey eine Art sinesischer Aepfel mit rothem Fleisch, von  
sehr angenehmen Geschmack, die wie die Feigen ge-  
trocknet und überall im Lande verkauft werden. 7)  
Das *Suzu*, was Nieuhof 8) beschreibt, muß eine  
andere Art von *Se-tse* seyn: denn es enthält 5 bis  
10 Kerne, die alle auf einer Seite sitzen: das Fleisch  
ist im frischen Zustande roth und sehr wohlschmeckend,  
im getrockneten aber zuckersüß und sieht aus, als wenn  
es eingemacht wäre. Die grüne Art, die N. auch  
beschreibt, hat kein weiches, sondern so festes Fleisch  
als Aepfel. Gemelli Carreri versteht eben diese  
Frucht unter seinem *Seyzu*, das er zu den drey vor-  
trefflichsten Obstarten in China rechnet. An Gestalt  
und Farbe kommt diese Frucht mit einer Pomeranze  
überein: die Kerne gleichen den Pistazien, sind sehr  
süß und kräftig; die Frucht wird auch gedbrt geges-  
sen

6) L. c. T. XXIV. p. 360.

7) Atlas Sineni. p. 55.

8) Legat. Batav. p. 104. b.



sen, wo sie das Ansehen hat, als ob sie eingemacht wäre.<sup>9)</sup>

Es haben zwar einige die Pisangfrucht oder die Musa zu den Feigenarten gerechnet. Indessen bedarf es keines Beweises, daß der Unterschied beyder Früchte und Blüthen sehr wesentlich ist; ungeachtet man hin und wieder die Musa mit dem Namen der Feige, der Adamsfeige, der Paradiesfeige, der indianischen Feige, der Martabansfeige, belegt hat. Die Veranlassung zu dieser Benennung liegt bloß in dem Geschmacke, der bey einigen Gattungen den Feigen sehr nahe kommt. Behrens fand die Pisangs auf einer Insel im Südmeere den Feigen ähnlich am Geschmack und honigsüß.<sup>10)</sup> Rumphius nennt eine Gattung, die gekocht ebenfalls fast wie Feigen schmeckt.<sup>11)</sup> Nieuhof bezeugt, daß die Pisangs, an der Sonne getrocknet, den Geschmack der portugiesischen Feigen annehmen.<sup>12)</sup> Merolla fand die gedörren Bananas eben so wohlschmeckend als getrocknete calabrische Feigen.<sup>13)</sup> Auch die Musa, die im Cliffortschen Garten gezogen war, hatte einen Feigen ähnlichen Geschmack.<sup>14)</sup> De la Loubere legt den indianischen Feigen, die er in Siam fand, ebenfalls den Geschmack der Feigen bey.<sup>15)</sup>

§ 3

Von

- 9) Churchill L. c. T. IV. p. 365.
- 10) Reisebeschr. um die Welt S. 85.
- 11) L. c. T. V. p. 133.
- 12) Churchill L. c. T. II. p. 267.
- 13) Voyage to Congo Churchill L. c. T. I. p. 529.
- 14) Linné hort. Cliffort. p. 467.
- 15) Royaume du Siam T. II. p. 68.





Von dieser vortrefflichen Frucht heisser Climate giebt es unzählige Abarten, und vermuthlich auch noch mehrere Arten, als die Botanisten in ihren Verzeichnissen aufzuführen pflegen, nämlich *MUSA sapientum* und *paradisiaca*. Zu der letztern pflegt man die grössern Abarten zu rechnen, die ein festeres Fleisch haben und geschmort werden können: nämlich Pisang, Plantanen, Chinkapalonen, Mauz, Musfa u. s. f. Zu der erstern aber gehören die kleinern Spielarten, die ein weicherer Fleisch haben und sich nicht gut schmoren lassen, sondern roh gegessen werden müssen. Man nennt sie Cenorins, Bakoves, Guineos, Adamsfeigen, Niceffo, u. s. f. Die Bananas werden theils zu den grössern, theils zu den kleinern Arten gerechnet.

Rumphius bekennet seine mangelhafte Kenntniß der verschiedenen Gattungen von Pisangs, giebt aber doch drey Hauptarten an, nämlich die wilden, halb wilden und die Gartenpisangs. Zu den letztern rechnet er 17 besondere Abarten, die er doch nur als die besten annimmt. <sup>16)</sup> Valentyn nennt eben so viele. <sup>17)</sup> Rumphius will in manchen Gärten in Batavia 80 Arten Pisang gezählt haben. <sup>18)</sup> Die genannten 17 Gattungen haben alle die traubensförmige Fructification gemeinschaftlich, und gleichen mehr oder weniger den Gurken, nur daß die Farbe verschieden ist. Das Fleisch ist theils hart und trocken, theils weich und zart. Der Geschmack ist bey eini-

16) Herbar. amboin. T. V. p. 130.

17) L. c. T. III. p. 243.

18) L. c. p. 133.



gen säuerlich, bey andern herbe, bey den besten Gattungen aber süß und angenehm. Es scheint indessen, daß eine und dieselbe Art an allen Orten nicht gleich geräth, weil das Klima einer Gegend bequemer ist als in der andern Gegend. Wenn Dvington <sup>19)</sup> die Bananas auf St. Jago besser findet als auf Madeira, so scheint er eine und dieselbe Gattung zu meinen. Navarette <sup>20)</sup> behauptet, daß diese Frucht auf Manila weit besser gerathe als in Neuspanien: und ein anderer Schriftsteller bemerkt, daß die Bananas oder Plantanen im Mosquito Lande besser sind, als auf den englischen amerikanischen Inseln. <sup>21)</sup> Die Plantanen auf Saile bey Celebes hielt Navarette für die besten auf der Welt. <sup>22)</sup> Die ganze Traube wird nicht auf einmal reif, sondern die besten Arten sind lange grasgrün, bis sie anfangen etwas gelb zu werden, und diese gelbe Farbe breitet sich dann allmählich weiter aus. Indessen läßt man sie gewöhnlich nicht so lange auf dem Stamme, sondern man pflückt sie ab, so bald sie gelb werden, oder schneidet die ganze Traube ab, tunkt sie in Seewasser und hängt sie im Hause auf, wo sie denn nach und nach reif werden. <sup>23)</sup>

Rumphius zählt unter jenen 17 Gattungen viere auf, die man sehr gut roh essen kann, von denen zwey  
 6 4 einen

19) L. c. T. I. p. 36.

20) L. c. p. 35.

21) M. W. descript. of the Mosquito-Kingd. in Churchill's collect. T. VI. p. 307.

22) L. c. p. 235.

23) Rumph. L. c. p. 127.





einen der ersten Plätze unter den Eckereien verdienen, nämlich Pifang = Medji oder Tafel = Pifang und Pifang = Radja oder Königs = Pifang. Die erstere soll eine Quercband, auch wohl eine Viertelelle lang, rundlich, von dicker Schaale, und weißlichem Fleisch, anwärts gelblich, so weich wie Mark, glänzend auf dem Bruch wie Zucker, und sehr angenehm von Geruch und Geschmack seyn. Der Geschmack soll den mit Zucker und Butter geschmorten Aepfeln, zu denen etwas Rosenwasser gethan worden, ähnlich seyn und einen Nachgeschmack, wie Feigen, haben. Die Frucht muß roh gegessen werden; meistens wird sie zum Desert auf den Tisch gebracht. Sie kann nicht anders, als wenn sie halbreif ist, geschmort werden. Die letztere Art ist von derselben Substanz und Gestalt, aber kaum einen Finger lang und einen Zoll dick, glatt und von dünnerer Schaale, noch süßer und angenehmer als die erstere: daher hält man sie in Batavia für die beste, und ist sie bey Tische roh. \*) Die zwey andern Arten, die Rumphius Pifang = Canaya = Puti und Pifang = Canaya = Kitsil nennt, werden häufiger gekocht und geschmort als roh

\*) Man kann sehr viel davon essen, ohne daß der Magen beschwert wird. Die Europäer bereiten verschiedene Gerichte daraus. Man schmort sie mit rothem Wein, oder geschält in einer Abkochung von Amaranthus. Mit Oehl gekocht, erhärtet sie etwas, und bekommt einen sehr angenehmen Geschmack. Auch in Eyerkuchen werden diese Früchte, in Scheiben geschnitten, gebacken.

Tbunbergs Relat. D. II. p. 309.

Spr.



roh gegessen: sie haben einen säuerlichen Geschmack, und härteres Fleisch.<sup>24)</sup>

Die genannten vier Gattungen werden ohne Zweifel unter den auserlesenen Arten dieser Frucht verstanden, die die Reisenden, unter verschiedenen Nahmen, so äußerst wohlschmeckend fanden. Leo von Afrika<sup>25)</sup> beschreibt die Musa ganz ungemein leckerhaft, und von der Größe kleiner Gurken. Hesen giebt die Pisangfrucht als sehr wohlschmeckend an.<sup>26)</sup> Herbert beschreibt die Plantanen als die angenehmste Frucht sowohl dem Geschmack als dem Geruch nach.<sup>27)</sup> Auf den maldivischen Inseln sind die Bananen ungemein köstlich und delicat.<sup>28)</sup> Hawkins hält die Plantanen für wohlschmeckender als alle Conserven.<sup>29)</sup>

Die kleinsten Gattungen werden mehrentheils für die leckerhaftesten gehalten. Piso beschreibt die Bakoba in Brasilien als kürzer und runder, saftiger, fetter und mürber als die Bananas: daher werden sie auch dort zu dem besten Desert gerechnet.<sup>30)</sup> Fermín sagt von der Bacove in Surinam, daß sie weit delicateser sey, als alle übrigen Bananas-Arten.<sup>31)</sup> Zuehelli beschreibt Nicesso um die Hälfte kleiner als

§ 5

die

24) L. c. p. 126. 127. 131. 132.

25) Beschryving van Africa. c. IX. p. 224.

26) a. B. S. 118.

27) L. c. p. 38.

28) Pyrard L. c. P. III. p. 17.

29) Purchas L. c. T. IV. p. 1371.

30) Medicin. Brasil. p. 76.

31) L. c. T. I. p. 146.





die Bananas, und weit zarter, angenehmer und gesunder: es sey eine der köstlichsten Früchte in Brasilien. <sup>32)</sup> Dampier nennt die kleinste Gattung Bananas, und sagt, daß sie weit schmäler und kürzer sey als die Plantanen, aber auch weit zarter und süßer: man könne sie roh ohne alle Besorgniß essen. <sup>33)</sup> Waser spricht von dieser Gattung unter demselben Nahmen: er sagt, daß sie kurz und dick, süß und mehlicht sey, daß sie sich eben so gut roh, als die Plantanen gekocht, essen lasse. <sup>34)</sup> D'Arvieux bemerkte an der Adamsfeige in Syrien ein weiches Fleisch und einen süßen Geschmack: sie schmelze im Munde, und sey sehr erquickend. <sup>35)</sup> De la Loubere sagt von den indianischen Feigen, daß sie einen starken Geschmack habe, süß und säuerlich zugleich seyn. <sup>36)</sup> Bancroft bezeugt, daß die Bananas nur immer in voller Reife genossen werden, wo sie wohlriechend, süß und lieblich seyn. <sup>37)</sup> Du Tertre sagt, die amerikanischen Feigen haben die Dicke eines Eies, sie seyn 4 bis 5 Zoll lang, erst grün, und hernach goldgelb: das Fleisch sey zarter, als bey reifen Aprikosen, und der Geschmack sey außerordentlich delikat. <sup>38)</sup> Munting legt den kleinern Musa-Arten ein weit zarteres Fleisch

32) L. c. p. 85.

33) L. c. p. 332.

34) Voyage and descript. of the Isthmus of America, p. 88.

35) Merkwürd. Nachr. Th. II. S. 275.

36) L. c. T. II. p. 68.

37) L. c. p. 19.

38) L. c. T. II. p. 140.



Fleisch bey, als den großen, auch seyn jene süß und lieblich von Geschmack. 39)

Die Süßigkeit dieser leckerhaften Pisangarten scheint vorzüglich die Aufmerksamkeit der Reisenden erregt zu haben. Plinius sagt, daß eine Frucht, die er Pala nennt, in Indien wegen ihrer Süßigkeit sehr berühmt sey. 40) \*) Fabri beschreibt die Musfa's so süß als Honig. 41) Zucker hält sie für süßer als Feigen. 42) Swane fand sowohl die längern als die kürzern Plantanen, am meisten aber die letztern, sehr süß. 43) Langhans legt den Pisangs ei-

ner

39) Beschryv. der Aardgewassen, p. 28.

40) Lib. XII. c. 6.

\*) Die Stelle heißt: Maior alia pomo et suavitate praecellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Folium alas avium imitatur, longitudine trium cubitorum, latitudine duum, fructum cortice emittit, admirabilem succi dulcedine, ut uno quaternos satiet. Arbori nomen palae, pomo arianae. Plinius hat diese Beschreibung aus dem Theophrast. II. 8. genommen, aber falsch übersetzt. Denn die Frucht, die die indianischen Gymnosophisten essen, ist bey dem Theophrast von der pala durch *ερερον δε* getrennt. Von der letztern sagt Theophrast, *ε το φύλλον πρόμηκε τοις των σραδων πτεροις ομοιον, α περιιδανται παρα τα κρηνη.* Folium plumis (nicht alas) struthiocamelorum simile, quas galeis imponunt. Solche Stellen kommen mehrere im Plinius vor, wo er ohne gehörige Beurtheilung zusammen gerafft hat.

Spr.

41) Reisebuch des heiligen Landes Th. I. S. 317.

42) L. c. p. 696.

43) Voyage to Iamaica T. I. p. 141. 147.





nen zuckerfüßen Geschmack bey. 44) Die Musa, sagt Fürer, 45) ist sehr süß und wohlschmeckend, wie ein süßer Apfel, und hat in der Mitte einen Honiggeschmack. Nach Bogels Urtheit 46) sind die Pisangs sehr lieblich und süß. Baumgarten fand die Musa in Syrien sehr süß und angenehm und von lieblichem Geruch. 47) Eben so hielt sie Mocquet für außerordentlich lieblich und süß. 48) Gonzalez behauptet, die Musa sey für sich zu süß; aber mit Limoniens fast werde sie so wohlschmeckend, daß man gezwungen werde, davon zu essen. 49) Die Musa, die im Clifortischen Garten reif wurde, war honigsüß und schleimicht. 50) Carter erzählt, daß die Pisangs in Mallaga unter freyem Himmel reif werden, und daß sie fast zu viel Süßigkeit haben. 51) Laval legt den Pisang in Louisiana einen fadefüßen Geschmack bey: 52) und auch Browne denen auf der Insel Bourbon. 53) Osbeck hielt die Süßigkeit der Pisangs für sehr angenehm. 54)

Außer dem Feigengeschmack, den einige Schriftsteller der Pisangfrucht neben der Süßigkeit beylegen, haben

- 44) Ostindische Reise, S. 233.
- 45) Reisebeschr. in Egypten, Arabien u. s. w. S. 25.
- 46) Ostindische Reisebeschr. S. 215.
- 47) Churchill L. c. P. I. p. 367.
- 48) L. c. p. 530.
- 49) van Sterbeeck citricult. p. 63.
- 50) Linné I. c.
- 51) L. c. p. 377.
- 52) Voyage de la Louisiane, p. 57.
- 53) Lettres édifiant. T. XXX. p. 345.
- 54) Dagb. öfver en Ostindisk Resa, p. 193.



haben andere noch einen andern Nebengeschmack darin gefunden. Fermin, der den Geschmack der Bananas für außerordentlich angenehm hält, glaubt ihn nicht besser, als mit dem Geschmack der Birnen und Quitten vergleichen zu können. <sup>55)</sup> Phil. a G. Smitate fand an der indianischen Feige den Geschmack einer überreifen Birne, aber dabei eine außerordentliche Delicatesse. <sup>56)</sup> Nach Neuhofs Urtheil ist die Pfirsangfrucht von einer Zuckerbirne im Geschmack nicht sehr verschieden. <sup>57)</sup> Terry sagt, die Plantanen kommen im Geschmack einer Norwichs-Birne sehr nahe. <sup>58)</sup> Sanderson fand den Geschmack der ägyptischen Pfirsangs, wie eine Art zarter Birnen in England, aber weniger wässericht und weicher. <sup>59)</sup> Der Fürst Radzwill fand die Musa in Syrien von Geruch und Geschmack einer Art polnisch-Birnen ähnlich, die er Bryantowski nennt. <sup>60)</sup> Die Holländer auf van Neck's Geschwader vergleichen die Bananas mit den holländischen Bergamotten. <sup>61)</sup> Labat meint, die reifen Bananas mit keiner Frucht besser vergleichen zu können, als mit der Mischung von Quitten und Bonchretien, die schon überreif geworden sind: allein der Geschmack ist nichts weniger als unangenehm, sondern man gewöhnt sich leicht dar-

55) L. c. p. 144.

56) L. c. p. 296.

57) L. c.

58) Purchas L. c. T. II. p. 1469.

59) L. c. p. 1617.

60) L. c. p. 36.

61) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. d. Holl. T. II. p. 160.





daran, und ißt sie mit Vergnügen. <sup>62)</sup> Ligon giebt die Bananas für süßer als die Plantanen aus, und vergleicht sie im Geschmack mit Quitten. <sup>63)</sup> Perney sagt, der Geschmack der Pisangs komme ihm vor, als wenn frische Butter mit überreifen Quitten vermischt worden. <sup>64)</sup> Nach Müllers Geschmack haben die Bananas Aehnlichkeit mit frischer Buttersemel. <sup>65)</sup> Dapper vergleicht den Geschmack dieser Frucht mit gezuckerten Erdbeeren. <sup>66)</sup> An andern Orten wird ebenfals einigen indianischen Arten der Erdbeerengeschmack bengelegt. <sup>67)</sup> Die Plantanen, sagt Harcourt, <sup>68)</sup> sind eine angenehme Frucht, und kommen den Pepinsäpfeln im Geschmack sehr nahe. Nicolson vergleicht die Bananas mit geschmorkten Renetten. <sup>69)</sup> Herbert sagt von den malabarischen Bananas, sie haben einen vortrefflichen Geschmack, der noch angenehmer sey als die Bonchrestien und Windsoräpfel. <sup>70)</sup>

Unter den übrigen Gattungen sind ebenfals einige wohlschmeckende, wenn gleich nicht immer im vollen

62) Voyag. aux Iles de l'Amerique, T. III. p. 105.

63) History of the Island of Barbadoes, p. 82.

64) L. c. T. I. p. 213.

65) Afrikan. Landschaft Fetu S. 205.

66) Beschreib. des Kaiserth. Sina S. 133.

67) Niecamp de la mission Dan. dans les Indes Orient. T. I. p. 47.

68) Purchas L. c. T. IV. p. 1275.

69) Essai sur l'histoire natur. de S. Domingue, p. 160.

70) L. c. p. 461.



den Zustande, so werden sie es doch durch die Kunst, durch Kochen, Schmoren und Trocknen in der Sonne.

Hawkesworth <sup>71)</sup> giebt noch zwey andere Gattungen auſſer denen an, die Rumphius beſchrieben, nämlich Piſang Mas und Piſang Ambou, die einen weinartigen, ſehr angenehmen Geſchmack haben. In Roggewyns Reiſe <sup>72)</sup> wird einer Piſangfrucht auf der Oſterinſel in der Südſee erwähnt, die von außen grün, aber ſehr groß und honigſüß war. Hawkins <sup>73)</sup> ſah auf der Inſel Placencia in Braſilien eine kleine runde Gattung, die in der Reiſe grün, und von ihm für die vortrefflichſte Art gehalten wurde.

Die Piſangarten, die ein feſtes Fleiſch haben, werden eigentlich zum Kochen und Schmoren gebraucht: die Portugieſen nennen ſie Figos de aſſar. <sup>74)</sup> Die ſäuerlichen Arten, ſagt Rumphius, pflegt man in Indien zu ſchmoren, oder in Waſſer abzukochen: aber die herbern Gattungen bratet man mit Mehl in Butter oder Dehl und Eiern; die Holländer eſſen ſie als eine große Leckerhey. <sup>75)</sup> Auch die ſüßen Arten werden gebraten. Leiſte ſagt, <sup>76)</sup> daß ſie auf dieſe Art am beſten ſchmecken: auch dies bezeugt Oldens dorp. <sup>77)</sup> De la Loubere behauptet von den Bananas

71) Voyages autour du monde, T. IV. p. 253.

72) de Broſſes hiſt. des navigat. aux Terres auſtr. T. II. p. 233.

73) Purchas L. c. p. 1371.

74) Carreri l. c. p. 135.

75) Rumph. l. c. p. 135.

76) Beſchreib. des Brittiſchen Amer. S. 383.

77) a. V. S. 184.





naß in Siam, daß sie roh lange so leckerhaft nicht  
 sind, als wenn sie geschmort werden, wo sie die über-  
 mäßige Süßigkeit verlieren, und wie gebratene Ne-  
 netten schmecken. <sup>78)</sup> Du Tertre vergleicht sie im  
 gebratenen Zustande mit geschmorten Vondretien. <sup>79)</sup>  
 Von einer Gattung sagt Garcias ab Horto, wenn  
 sie gekocht und mit Wein und Zimmt eingemacht wer-  
 de, so schmecke sie weit besser, als geschmorte Quit-  
 ten. <sup>80)</sup> Man kann diese Frucht noch auf verschiede-  
 ne Art zureichten: die Engländer machen Puddings  
 davon. <sup>81)</sup> Auch im unreifen Zustande kocht und  
 schmort man sie, und ist sie wie Brodt. <sup>82)</sup> Auf  
 Jamaika wird diese Frucht mehrentheils grün, ge-  
 schält und geschmort gegessen: viele genießten sie statt  
 des Brodtes. <sup>83)</sup> Dies geschieht auch in Guiana:  
 sie wird dort entweder auf dem Roste gebraten oder  
 gekocht. <sup>84)</sup> Ulloa bezeugt, daß diese Frucht in  
 Guayaquil unreif gekocht und warm auf den Tisch ge-  
 bracht, sehr häufig statt des Brodtes gegessen werde,  
 da sie einen so angenehmen Geschmack habe. <sup>85)</sup> In  
 Carthagena wird eine große Menge davon statt des  
 Brodtes verzehret, auch wendet man sie in allen Bräu-  
 hen an. <sup>86)</sup> Eine Menge Menschen essen sie unreif

78) L. c.

79) L. c. Voyage de Tertre au Japon (17)

80) Aromat. et simpl. Ind. hist. p. 190. (27)

81) Dampier l. c. p. 330. (28)

82) Langhans a. D. 1771. p. 137. (29)

83) Browne l. c. p. 363. (30)

84) Bancroft. l. c. (31)

85) L. c. T. I. p. 151. (32)

86) l. c. p. 66. (33)



statt der Rüben oder Mohrrüben. 87) Auf Mangia-  
danao pflegt man die unreife Frucht zu räuchern oder  
zu kochen, um sie statt des Brodtes zu essen. 88)  
Dort man sie an der Sonne, so wird sie sehr delicat,  
und kann als eine vorreffliche Confiture angesehen  
werden. 89) Man kann, sagt Du Tertre, ohne Zu-  
cker Confituren daraus machen, wenn man die Frucht  
in 4 Theile theilt, und im Ofen oder an der Sonne  
trocknet. Sie giebt alsdann den Feigen aus der  
Provence nichts an Süßigkeit nach. 90) Auch die  
grüne Frucht kann in Scheiben geschnitten, und an  
der Sonne getrocknet, statt der Feigen gegessen wer-  
den, und hat einen sehr guten Geschmack. 91)

In vielen Ländern ist die Pisangfrucht die täg-  
liche Kost des gemeinen Mannes, und selbst der zarte-  
sten Kinder; sie gehört unstreitig zu den wichtigsten  
Geschenken der Vorsehung. Valentyn hat also sehr  
Recht, wenn er behauptet, daß in Amboina die Pi-  
sangfrucht zu den vortheilhaftesten und nüglichsten  
Früchten gehöre. 92) Die Spanier, sagt Dam-  
pier, ziehn sie allen übrigen Früchten vor, da sie zu  
den unentbehrlichsten Bedürfnissen des Lebens gehört;  
tausend indianische Familien leben von derselben oft  
ganz ausschließlich, da sie sich fast das ganze Jahr  
durch

87) Fermin l. c.

88) Salmon and van Goch gegenw. Zustand der  
orient. Inseln, S. 24.

89) Garcillasso de la Vega hist. des Yncas, p. 442.

90) l. c.

91) Dampier l. c. p. 331.

92) L. c. p. 244.





durch hält. 93) Die Europäischen Anbauer in Amerika pflegen immer zuerst die Frucht anzupflanzen. 94) Linschoten sagt, die Pisangfrucht mache den größten Theil der Nahrungsmittel des indianischen Volks aus. 95) Rumphius schränkt dies auf Indien jenseits des Ganges ein, wo man nicht so viel Reis baut. 96) Die allerzartesten Kinder füttert man dort mit geschmorten Pisangfrüchten: auch auf den maldivischen Inseln ist dies Gebrauch. 97) P. Alpin behauptet, diese Frucht nähre sehr stark und liege schwer im Magen. 98) Einige der besten Gattungen der Pisangfrucht werden von den Reisebeschreibern außerordentlich gerühmt. Cavazzi sagt von dem Riceffo, einer Pisangart, daß sie die leckerste Speise sey, die ihm je vorgekommen. 99) Navarette behauptet von einigen Gattungen auf Manila, daß sie an Süßigkeit und Wohlgeschmack alle europäische Früchte übertreffen. 100) Unter den vielen Plantanengattungen auf Manila, sagt er, seyn die Bischöfe die vorzüglichsten; dann kommen die Dominikaner: die ihrer Figur, wegen sogenannten Ziegenhörner, übertreffen alle andere an Süßigkeit und Wohlgeruch. Kjöpmg glaubt

93) L. c. p. 329.

94) L. c.

95) L. c. p. 26.

96) L. c. p. 134.

97) Pyrard. l. c. P. I. p. 85.

98) De plantis Aegypt. fol. 32. b.

99) Relation. de l'Ethiop. occid. publ. par Labat. T. I. p. 141.

100) Churchill L. c. T. I. p. 35.



glaubt, <sup>1)</sup> daß auf der Welt nichts leckerer gefunden werden könne, als eine Gattung, die er auf Zeylan fand, und die einem Ruheuter ähnlich sahe: sie hatte eine sehr dünne Schale, die man mit den Fingern abstreifen konnte. Dampier <sup>2)</sup> sieht eine Gattung auf Magindanao für die Königin aller Früchte an. — Am leichtesten lassen sich die Lobeserhebungen, die von dieser Frucht gemacht werden, bey Seefahrern erklären, die nach langen und beschwerlichen Reisen, wenn sie ans Land kamen, inösesamt diese Frucht für einen Segen des Himmels ansahen. <sup>3)</sup> r)

Ich

1) Resa genom Asia, Africa etc.

2) L. c. T. I. p. 328.

3) Rumph. l. c. p. 127.

r) Der Name der Pflanze und Frucht scheint arabisch zu seyn, und heißt  $\mu\text{us}$  Mus. Von Ehret und Van Rheden hat man die besten Abbildungen. Der erstere hat in seinen Plantis selectis auf der XVIIIte bis XXIIIte Tafel zwey Abarten der Musa oder der Pisang abgebildet, nämlich die Pisang = Madshi oder Tafel = Pisang und die Pisang = Radschja oder Herren = Pisang. Was bey dieser Pflanze Art und was Abart (varietas) sey, läßt sich äußerst schwer bestimmen. Denn an jedem warmen Orte, wo man sie hin verpflanzt hat, sind neue Abarten entstanden. Rumph zählt ihrer 16, und Valentyn noch mehrere. Die beständige Fortpflanzung dieser Pflanze aus den neuen Wurzelschossen, hat in der ganzen Pflanze eine große Revolution zuwege gebracht: denn da diese Cultur seit undenklichen Jahren ist fortgesetzt worden, so sind dadurch mehr Säfte zur Ausbildung des fleis-





Ich komme nun zu dem Durio, einer ziemlich großen indianischen Frucht, mit Zacken versehen, die verschiedene Kerne in einem weißen Fleische enthält, das dem Milchrahm nicht unähnlich ist, und eigentlich nur gegessen wird. Ungeachtet dies Fleisch an sich süß und delicat ist, so hat es doch so wenig Reizen

schigten Theils, der die Saamen einschließt, hingezogen, und die Saamen sind dadurch mehr und mehr verkümmert worden, so daß zuletzt keine Saamen übrig geblieben sind. Daher nun haben alle cultivirte Arten der Pisang gar keine Saamen, und Valentyn bemerkt als etwas sehr sonderbares, daß auf Magindanao eine Art wilder Pisang wächst, welche so groß wie ein Kokosnußbaum wird, dunkelgrüne viel größere Blätter als die zahme Art hat, deren Frucht der Pisang = Madtschi ähnlich aber voller Saamentörner ist: sie wäre zwar süß, allein von unangenehmen Geschmacke. Der Ritter Banks fand auch auf der östlichen Küste von Neuholland am Endeavour = Flusse eine Art wilder Pisangs, welche kleine Früchte voll Saamentörner trugen. Die auch nur durch Wurzelschossen fortgepflanzten Brodfrucht bäume haben dasselbe Schicksal gehabt, daß ihre Saamen durch die Cultur gänzlich verlohren gegangen sind. Rumph und Sonnerat fanden die Brodfrucht wild mit Saamentörnern, die so groß wie Kastanien waren. — Da nun die Pisangs so schwer zu bestimmen, ob es Arten (Species) oder Abarten (varietates) sind, so ist das beste daß man sie vor der Hand alle als Abarten ansieht, bis auf den Unterschied, den die Tahetier selbst im Namen und der Cultur machten. Eine Art, zu der alle roh eßbare Abarten gehören, nennen sie Meiya, welches mit dem malaischen Madtschi einerlei ist; diese wird in



zendes für Jemanden, der dessen nicht gewohnt ist, daß es im Gegentheil, wegen seines starken und unangenehmen Geruchs, der faulen Zwiebeln gleicht, den meisten Menschen im Anfange widersteht. Aber die Indianer, dieses Geruchs schon gewohnt, essen diese Frucht sehr gerne und halten sie sehr hoch. Auch die Europäer pflegen, wenn sie nur erst sich an den widrigen Geruch etwas gewöhnt haben, den Abscheu

H 3 nicht

in den Ebenen bey ihren Häusern sorgfältig auf gedüngtem Boden gezogen: die zweyte Art wächst auf den Bergen, in Thälern, die ganz von Waldungen eingeschlossen sind, ohne Cultur. Ihre Frucht muß gekocht, oder in der heißen Asche gebraten werden. Sie ist ansehnlich groß und dicke, so wie eine große reife Gurke, von orangegelber Farbe, und schmeckt herbe. Sie nennen diese Art Sehhi. Diese beyde würde ich für Arten (Species) erklären, und die wilde Art, welche Saamen trägt, möchte vielleicht die dritte Art ausmachen. — Die Frucht wächst in 18 Monathen zu ihrer Vollkommenheit; allein der Stamm stirbt ab, und die neuen Wurzelschossen geben neue Pflanzen. Die beste Frucht ist süß, breisartig und schleimig. Viele können sie nicht vertragen, und finden sie zu geil süß. In Faulfiebern und beym Scharbocke kann man sie nicht essen, denn sie verursacht heftige Kolicken. Aus den langen Fäden des Stammes, oder der schalichten Hülle, welche die ganze Pflanze ausmacht, verfertigen die Einwohner der Molukteschen und Philippinischen Inseln einen Zeug, der so wie eine Pisangart Tandubt genannt wird. Er ist leicht, fein, etwas gelblicht, und sehr angenehm im Tragen. Indessen ist nicht zu läugnen, daß die ungeheure Menge Zeugnisse der Reisenden, über den Geschmack der Pisangs zu weitläufig gerathen ist. S.





nicht nur zu überwinden, sondern auch den Durio mit ausserordentlichem Wohlbehagen zu essen. Daher kommen denn die Lobsprüche, die dieser Frucht von Reisenden beygelegt werden, daß sie nicht allein zu den größten Leckeren Indiens gehöre, sondern wohl gar, daß sie die lieblichste Obstart in der Welt sey.

Es giebt von dieser Frucht verschiedene Abarten, von denen Valentyn einen Theil anführt: zwey aber hebt er als die vorzüglichsten aus, nämlich die runde und grüngelbe, und die länglichte und goldgelbe. 4) Rumphius 5) beschreibt die Duriofrucht so groß, wie ein kleiner Mannskopf; sie sehe aus, als wenn sich ein Schweinigel zusammen gerollt habe, habe eine dicke Schaale und steife Zacken. Die Frucht habe fünf Abtheilungen und in ieder 2, 3 bis 4 Kerne, die so groß wie Taubeneyer, und mit einem weissen, lockern Fleische bekleidet seyn. Die länglichte Art ist mit weniger Kernen, einem bis zwey in jeder Abtheilung, versehen: auch hat sie mehr Fleisch als die runde Art, bey der man das Fleisch nur von den Kernen absaugen muß, die man selten isst. Man genießt die Frucht roh, denn sie darf nicht über ein paar Tage liegen. 6)

Es herrscht bey dieser Frucht der sonderbarste Contrast, zwischen einem höchst widrigen Geruche und einem sehr angenehmen Geschmacke. Man kann sich vorstellen, wie unangenehm der Geruch seyn müsse, da Personen, die mehrere Jahre in Indien zubrachten, und immer die Leckerheit dieser Frucht rühmen

4) L. c. p. 156.

5) L. c. T. I. p. 100.

6) Dampier. l. c. p. 336.



hören, sich dennoch nicht überwinden konnten, sie zu kosten, wie Valentyn von sich bekennt. Ja, manche konnten nicht an dem Orte bleiben, wo diese Frucht gegessen wurde. De la Loubere und Herbert bezeugen, diesen Geruch höchst widerlich und un-erträglich gefunden zu haben. 7) Rumphius sagt, der Geruch sey so stark, daß er das ganze Zimmer erfülle, wenn auch nur die Schaale abgezogen werde. Turpin bestätigt dasselbe. 8) Pyrad, Nieuhoff, Valentyn, Vogel, Hessen, Rumphius, Herbert, Gemelli Carreri, Linschoten, Phil. a S. Trinitate und Borri behaupten alle einmüthig, der Geruch komme den Zwiebeln sehr nahe. 9) Indessen sagt Rumphius, man finde, je öfter man davon esse, diesen Geruch desto weniger widerlich. 10) Das Darette bezeugt, wenn man den ersten Biß thue, so widerstehe einem der Geruch ganz ungemeyn, aber er verschwinde sogleich, und dann bleibe der angenehmste Geschmack übrig. 11) Es muß denn auch die

H 4 Lecker

7) de la Loubere l. c. p. 69 — Herbert l. c. p. 462.

8) Hist. civ. et natur. de Siam. T. I. p. 238.

9) Pyrad l. c. T. III. pag. 18 — Nieuhoff legat. Batav. p. 106. b. — Valentyn l. c. — Vogel l. c. p. 210. — Hessen l. c. p. 117. — Recueil des voyag. de la Compagn. d. Ind. de Holl. T. I. p. 387. — Rumph. l. c. — Herbert l. c. Gemelli Carreri l. c. p. 257. — Linschoten l. c. p. 33. — Phil. a S. Trinit. l. c. p. 297. — Borri account of Cochinchina bey Churchill. l. c. T. II. p. 703.

10) Rumph. l. c.

11) L. c. p. 36.





Leckerheit des Geschmacks und die Gewohnheit machen, daß man hernach Wohlgefallen an dem Geruch findet. Dampier sagt unter andern, der Geruch der reifen Frucht sey vortreflich, ungeachtet er ihn wie gebratene Zwiebeln beschreibt. Nieuhof versichert, daß, wer einmahl den Durio geschmeckt, sich bald auch so an den Geruch gewöhne, daß er diese Frucht allen übrigen weit vorziehe.

Was das Urtheil der Reisenden über den Geschmack dieser Frucht betrifft, so ist es nicht zu verwundern, wenn einer und der andere, durch den unangenehmen Geruch zurückgeschreckt, auch den Geschmack sehr wenig lecker fand.<sup>12)</sup> Es ist gewöhnlich, daß die Europäer bey dem erstenmal den Geschmack sehr unangenehm finden:<sup>13)</sup> aber je öfter man davon ist, desto lieblicher wird der Geschmack.<sup>14)</sup> Langhans mußte nicht ofte davon gegessen haben, wenn er behaupten konnte, der Geschmack sey geil (frän:)<sup>15)</sup> eben so wenig Tappen, wenn er den Geschmack bloß mit gerösteten Zwiebeln verglich:<sup>16)</sup> und Schwarzen, der den Geschmack verfaulten Zwiebeln darin fand.<sup>17)</sup> Bey den meisten andern Schriftstellern finde ich große Lobsprüche von der Leckerheit dieser Frucht, besonders der länglichten und goldgelben Art, die Valentyn und Rumphius für die

12) Choisy Journal du voyage de Siam p. 298.

13) Hawkesworth l. c. T. IV. p. 257.

14) Dampier l. c.

15) L. c. p. 231.

16) Ostind. Reisebeschr. S. 187.

17) a. B. S. 47.



die beste erklären. Hawkesworth sagt,<sup>18)</sup> der Geschmack gleiche einem Gemisch aus Rahm, Zucker und Zwiebeln. An einem andern Orte wird der Durio für eine der vortrefflichsten Früchte ausgegeben: der Geschmack übertreffe noch das spanische Manjar blanco, welches eine Mischung aus Reis, Gallerte, Kapaunenfleisch und Rosenwasser ist:<sup>19)</sup> oder, wie Garcias ab Horto es erklärt, eine Mischung aus gestoßenen Mandeln, Milch, Weizenmehl, Zucker und Rosenwasser.<sup>20)</sup> Borri spricht ebenfalls viel von der Ähnlichkeit, die diese Frucht mit dem italiänischen Mangiare bianco habe: er erzählt unter andern, daß man in Malacca einmal einen neuangekommenen Prälaten damit habe bewirthen wollen: dieser habe sich aber, wegen des widrigen Geruchs, geweigert sie zu kosten. Endlich sey bey Tische Mangiare bianco aufgetragen, und dem Prälaten eine Portion Durio unter jenem Titel hingesezt worden. Er habe nichts gemerkt, und mit großem Appetit von diesem sogenannten Mangiar bianco gegessen.

Die Indianer selbst scheinen den Geruch dieser Frucht ganz und gar nicht widerlich zu finden, da sie so große Liebhaber derselben sind. De la Loubere bezeugt, daß sie sie in vorzüglichem Werthe halten, und Pyrard, daß man sie als die beste und köstlichste Frucht in Indien ansieht. Die Einwohner von Siam lieben eben diese Frucht ausserordentlich, und auf Amboina ist das Volk so sehr darauf erpicht, daß sie sich öfters Krankheiten durch den unmaßigen Genus

H 5 zu

18) l. c.

19) Recueil des voyag. Holl. l. c.

20) l. c. p. 192.



zugiehn. Es wird daher der Verkauf der Duriofrucht dort zu gewissen Zeiten verboten. — Die Macassarren trocknen sie im Rauch: Auch Navarette kaufte hieweilen einige davon, die er so vorzüglich von Geschmack fand, daß sie sich für eine königliche Tafel schickten. <sup>21)</sup>

Von den Europäern, die die Duriofrucht für sehr wohlschmeckend erklären, nenne ich nur folgende. Turpin bezeugt, daß der Geschmack unvergleichlich sey. Rumphius sagt: alle Europäer gewöhnten sich mit der Zeit auch an den widrigen Geruch, und halten diese Frucht alsdann für die größte Leckeren Indiens. Choisy hörte es von allen, die in Indien gewesen waren, daß, wer auch nur viermal von dieser Frucht esse, sie bald für die auserlesenste Delice erkläre. Dasselbe wiederholen Vogel, Hesse, Balth. Schouten, <sup>22)</sup> Acosta, beim Bauhin, <sup>23)</sup> Navarette, Gemelli Carreri, Herbert, le Blanc, <sup>24)</sup> Linschoten, Paludanus und Borri.

**RADERMACHIA** *Nanca* <sup>s)</sup> trägt eine in Indien sehr berühmte Frucht, von welcher wir jetzt reden wollen. Sie ist gemeiniglich sehr groß, hat eine

21) l. c. p. 36.

22) Ostindische Reise S. 236.

23) l. c. p. 115.

24) Voyages p. 153.

s) Diese Frucht, welcher der Ritter Thunberg nach dem Batavischen Rathe Radermacher die hier angeführte Benennung gab, ist mehr allgemein anzusehn.



dicke, harte Schaale, die mit kurzen dicken Zacken besetzt ist, und eine Menge großer Kerne, die einen noch bessern Geschmack haben, als die Kastanien. Das Fleisch, worin die Kerne eingeschlossen sind, ist äußerst schmackhaft, ungeachtet der Geruch dem, der desselben nicht gewohnt ist, etwas widrig vorkommt.

Diese Frucht, die auch unter den Nahmen Jaka und Gursak vorkommt, wächst aus dem Stamme des Baums und aus den Hauptästen selbst hervor. Sie sieht wie eine länglichte Pfebe \*) (Pompa) aus, und ist unstreitig die größte Frucht in der Welt. In Lunquin hat man sie von der Größe, daß sie 100 deutsche Pfunde wiegen. <sup>25)</sup> Auf Amboina wird sie oft

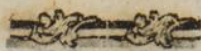
oft  
 jetzt, unter dem Nahmen der Brodfrucht und in der Botanischen Kunstsprache unter dem Nahmen Artocarpus bekannt, den ich ihr nebst meinem Sohne beygelegt. Wir haben sie zuerst systematisch in unsern Charact. gen. plantar. beschrieben, und nachgehends findet sich alles über diese Frucht wissenschaftliche gesammelt, in meines Sohnes Vorlesung über den Brodtbaum 1784. 4. in seiner Abhandlung de plantis esculentis insular. oceani australis, p. 23 — 27. Berolini. 1786. und in desselben Florulae insular. austral. prodromo Goetting. 1786. Auch hat Herr D. Panzer, als Herausgeber des teutschen Houttuynschen Commentars über Linne's System, einen Beytrag zur Geschichte des ostindischen Brodtbaums, Nürnberg, 1783. in 8vo geliefert, der 45 Seiten und eine Kupfertafel enthält.

\*) CUCURBITA Pepo. Linn.

Spr.

25) Richard. histor. natur. et polit. du Tonquin. T. I. p. 63.





oft so groß, daß ein starker Mann sie kaum von der Erde aufheben kann, gewöhnlich aber wiegt sie 20, 30 bis 40 deutsche Pfunde. <sup>26)</sup>

Die Schaale ist so hart, daß man sie mit einem Beil aufhauen muß. <sup>27)</sup> Es tröpfelt alsdann ein weißer Saft heraus, der so zähe wie Vogelleim ist, und den man mit Rattun abzuwischen pflegt, indem man das Fleisch speiset. <sup>28)</sup> Die Frucht wird roh gegessen, aber ist alsdann sehr schwer zu verdauen. Die Kerne kocht und schmort man, und dann schmecken sie herrlich. <sup>29)</sup> Turpin vergleicht sie mit den Kastanien, versichert aber, daß jene viel süßer seyn und einen etwas stärkern Geruch haben. <sup>30)</sup> Pyrrard Rhede und Biervillas machen zwischen den Kastanien und diesen Kernen gar keinen Unterschied in Rücksicht des Geschmacks: <sup>31)</sup> aber la Loubere erklärt sie für weit vorzüglicher. <sup>32)</sup>

Der Geruch soll aber sehr unangenehm seyn, und dem faulen Gestank nahe kommen. <sup>33)</sup> Andere vergleichen ihn mit altem Käse <sup>34)</sup> oder mit halb-

26) Rumph. l. c. p. 105.

27) Nieubof l. c. p. 105. b.

28) Langhans a. D. S. 235.

29) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. de Holl. T. I. p. 399.

30) L. c. T. I. p. 239.

31) Rhede l. c. T. III. p. 18. — Biervillas L. c. p. 112.

32) L. c. p. 69.

33) Valentyn l. c. p. 160.

34) Biervillas l. c.



verfaulten Äpfeln. 35) Beym Hawkesworth finden wir ebenfalls, daß der Geruch für Jemanden, der dessen nicht gewohnt ist, sehr viel widriges, und überdem Aehnlichkeit mit einem verfaulten Apfel hat, womit Knoblauch vermischt worden. Die Gewohnheit muß diesen Geruch erträglich, und endlich angenehm machen können: denn dies Urtheil fällen viele Reisende.

Der Geschmack der Frucht ist übrigens mehr oder weniger lecker, nachdem die Arten verschieden sind. — Manca Papa und Manca Barca sind die beiden gemeinsten Arten, beide außerordentlich süß. Indessen hat die erstere ein mehr lockeres Fleisch, und ist nicht so saftig und wohlschmeckend, als die letztere, die sehr festes Fleisch hat.

Rhede hält beide Früchte für völlig verschiedene Gattungen: von der letztern, die er Baraka nennt, sagt er, daß man sie in Malabar für eine große Delice halte. Rumphius sagt von der Manca Papa, daß ihr Fleisch schleimicht und locker wie Grüge sey. Der Geschmack sey einer Mischung aus Honigtrauben und Pomeranzen ähnlich, habe aber doch noch etwas starkes und widriges dabey. Rumphius nennt diese Art Manca Bubur: eine andere aber Manca Bilulung, die mit der Manca Barca überein kommt. Die letztere hält er für die beste; sie habe ein verbes, mürbes, sehr saftiges, aber nicht schleimichtes Fleisch: der Geschmack sey den reifen Trauben ähnlich, mit denen etwas Honig gemischt worden. — Richard verglich die Barca in Lumbin mit den Melonen: ohne Zweifel ist dies dieselbe Gat.

35) Rumpb. 1. c.





Gattung, von der Dellon sagt, daß sie wie unsere besten Melonen schmecke: 36) und von der Kircher behauptet, daß sie honigsüß und besser als unsere Melonen sey. 37) Scaliger vergleicht den Geschmack mit einer Mischung aus Zuckermelonen, Pfirsichen, süßen Pomeranzen und Honig. 38)

Was insbesondere die Papa betrifft, so bezeugt es unter andern Richard, daß sie von einem faden Geschmack sey, und weit hinter der Barca zurück bleibe. Valentyn hat gewiß auch diese Papa gemeint, wenn er von einer Nanca auf Amboina sagt, daß sie sehr süß, aber zugleich fade sey, und den süßen Limonien gleich komme, wenn ihnen noch etwas Honig zugesetzt werde. — Ich weiß nicht, ob in dem angeführten Werke 39) andere als die genannten Gattungen gemeint seyn, wenn es von der Jaca heißt, daß ihr Geschmack sehr verschieden sey, und bald Ähnlichkeit mit den Melonen, bald mit den Pfirsichen, bald mit dem Honig, bald mit den schönsten Zitronen habe.

Die Nanca ist nichts desto weniger in weit geringerm Ansehen, als die Duriofrucht: 40) ungeachtet die erstere auch mit zu den besten Früchten in Indien gerechnet wird. 41)

Eine

36) Relation d'un voyage aux Indes orient. p. 89.

37) China illustr. p. 186.

38) Baubin l. c. p. 116.

39) Recueil des voyag. Holl. l. c.

40) Dampier l. c. p. 337.

41) Verhand. van het Batav. Genootsch. der Konsten en Wetensch. D. I. p. 26.



Eine andere Gattung, die aber eine weit geringere Größe, und einen weit angenehmeren Geschmack als die vorigen hat, ist die *Tjampedaha*. Rumphius sagt, der Geschmack der letztern Frucht habe weit mehr Aehnlichkeit mit reifen Trauben oder mit Erdbeeren als die *Nanca*: das Fleisch sey auch weit gelber und wohlriechender, und lasse sich leichter verdauen, deswegen werde diese Frucht auch vorzüglich geschätzt. Wenn die Frucht auf dem Baume reif wird, so ist sie von vorzüglicher Güte, und von einem angenehm säuerlichen Geschmack: schneidet man sie aber erst ab, und trocknet sie hernach im Hause, so verlieret sie viel am Geschmack und bekommt eine fade Süßigkeit. <sup>42)</sup>

Radermacher bestimmt vier besondere Arten der *RADERMACHIA*, nämlich 1. *Nanca* oder *Sursak*, 2. *Tjampeda*, die kleinere und länglichere Früchte trägt 3. *Benda*, mit noch kleinern Früchten 4. *Mandelique* oder *Cossir*, nicht größer als ein großer Apfel. Dies ist die wohlschmeckendste unter allen Arten: sie ist erst kürzlich in *Batavia* entdeckt. <sup>43)</sup> t)

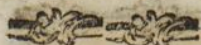
Unter

42) Rumph. 1. c. p. 108.

43) Radermachers Naemlyst der planten op Iava, p. 31.

t) Die große Verschiedenheit in den Beschreibungen der Frucht des Brodtbaums bey den Reisebeschreibern, rührt wohl hauptsächlich daher, 1) daß einige die junge unreife Frucht beschrieben, 2) andere hingegen von der völlig reifen sprachen, oder 3) noch andere





Unter den amerikanischen Früchten giebt es einige sehr süße. Dazu gehören besonders die *Caposille* und die *Mammi*.

Die erstere (*ACHRAS Sapota* L.) ist den Bergamotten fast ähnlich, hat ein weißliches, saftiges, breiweiches Fleisch, das einen sehr angenehmen Geschmack bekommt, sobald es anfängt etwas zu faulen. Es wird dann auf alle ansehnliche Lische gebracht. Es ist außerordentlich süß und so lieblich, daß man die

andere von der wilden, viele Saamenkörner tragende Frucht reden, und 4) noch andere den aus der reifen zahmen Frucht gesäuerten Teig beschreiben. Die ohne Saamen wachsende Frucht erreicht höchstens die Größe eines Menschenkopfes, diese unreif gebacken oder gekocht, vertritt die Stelle des Brodtes und schmeckt ohngefähr wie ein Gemische von Kartoffeln und Artischocken Stühlen. Reif ist die Frucht nicht sehr gesund und schmeckt süßlich, aber fade. Die Tahitianer pflegen diese reifen Früchte durch die Gährung zusammen zu sauren, da sie denn den sauren Teig in Blättern eingewickelt backen; diese saure Masse ist, wenn man sich daran genöhnt, nicht unangenehm und wegen der gegohrnen Säure sehr gesund. Capitän Cook und ich waren die einzigen, welche diesen sauren Teig zu essen und als Seevorrath mitzunehmen pflegten. Die wilden Saamenkörner tragenden Früchte werden sehr groß, und die Kerne so groß wie Kananen. Die beständige Cultur und Anziehung der Bäume, durch Stecklinge und Wurzel Schößlinge hat gemacht, daß nach und nach die Frucht die Saamen gänzlich verlohren hat. Nur die säuerliche Teigmasse, hat, wenn sie frisch aus den Gruben gehöhlt wird, einen etwas widerlichen Geruch. Die rohe oder gekochte unreife Frucht riecht gar nicht übel. S.



die Sapotilla zu den trefflichsten amerikanischen Früchten zählt. — Dampier fand sie auf Carthagena den Birnen ähnlich, aber noch saftiger: auf einer Insel bey Panama war sie an Farbe und Größe mit einer Bergamotte übereinstimmend. <sup>44)</sup> Nach Zaquin's Bericht enthält sie einige flache schwarze Kerne, die sehr herbe sind, dagegen ist das Fleisch von einem sehr süßen und angenehmen Geschmacke. <sup>45)</sup> Dieser Wohlgeschmack zeigt sich nicht gleich, nachdem die Früchte abgenommen sind, sondern erst, wenn sie anfangen zu reifen. In dem erstern Falle sind sie so herbe vom Geschmack, daß sie den Mund zusammen ziehen, und so voll von einem milchähnlichen Saft, daß derselbe die Fingerringe läßt, wenn man die Frucht aufschneidet. <sup>46)</sup> Wenn man die Frucht zuerst abnimmt, sagt Dampier, so ist das Fleisch hart, der Saft weiß und leimartig; aber zwey bis drey Tage nachher wird das Fleisch sehr lecker und der Saft ungemein köstlich. Ich weiß nicht, ob die Frucht in so kurzer Zeit faul wird: allein das ist gewiß, daß ein Grad von Fäulniß dazu erfordert wird, wenn sie essbar werden soll. Die Frucht kann auf dem Baume selbst faul werden, wenn sie nur so lange darauf sitzen bleibt. Das Fleisch ist dann einem Brei ähnlich und honigsüß: das Volk in Surinam findet ein so großes Behagen an dieser Frucht, daß man sie für die beste in ganz Amerika ausgiebt.

Hughes

44) L. c. p. 45. 218.

45) Select. Americ. stirp. hist. p. 58.

46) Sloane l. c. p. 171.





Hughes zog sie den Bergamotten noch vor. 47) Auch auf Jamaica wird der köstliche Geschmack dieser Frucht, wenn sie erst reif geworden, sehr gerühmt. Sie wird zum Desert gebraucht. 48) Raveneau de Luffan rühmt sie auf Panama ebenfalls, 49) und Waser fand sie auf den westindischen Inseln sehr lieblich. 50) Auch Linne' nennt mit Grunde die Sapotille eine unter den schmackhaftesten Früchten in Surinam. 51) Nicolson zieht sie allen übrigen amerikanischen Früchten vor. 52) Jacquin berichtet, daß eben diese Frucht auf den karaischen Inseln, wo man den Baum sehr fleißig cultivirt, allgemein zum Nachtisch aufgesetzt, für die vorzüglichste unter den Früchten Amerika's gehalten, und selbst der Ananas vorgezogen wird. 53) In Neuspanien räumt man dieser Frucht die erste Stelle unter den Obstfrüchten der heißen Climate ein. 54)

Die Mamei = Sapote (*ACHRAS mammosa* L.) ist eine eiförmige Frucht, mit einem oder ein Paar Kernen: auswendig ist sie rothfarben, inwendig weich, leimartig, roth, süß und doch etwas fade. Jacquin giebt ihr eine Länge von 3 bis 5 Zollen.

47) Natural history of Barbadoes p. 133.

48) Browne l. c. p. 200. — Sloane l. c. p. 172.

49) Journ. du voy. à la mer de Sud avec les Flibustiers p. 75.

50) Voyage and descript. of the Isthmus of Amer. p. 89.

51) Plant. Surinam. p. 7.

52) Histor. natur. de S. Domingue p. 306.

53) L. c. — Valm. de Bomare L. c. T. V. p. 488.

54) Gemelli Carreri L. c. p. 576.



In Rücksicht der Farbe und des Geschmacks sind sich die Schriftsteller nicht einig: dies rührt wahrscheinlich von der Verschiedenheit der Arten her, die sie vor sich hatten. Die beiden bekannnten und bessern Gattungen haben unstreitig etwas fades bey ihrer Süßigkeit; daher sagt Sloane, daß man sie mit Limonienast esse, wenn die Süßigkeit zu stark hervorsticht: andere aber essen sie ohne irgend eine Zuthat. Auch das Klima und die Lage des Orts kann vieles zur Güte der Frucht beytragen. Daher wird sie in einigen Gegenden, wie auf den Inseln bey Panama, außerordentlich wohlschmeckend und erquickend. In Mexiko fand Gage zwey Gattungen von honigsüßem Geschmacke, wovon die eine so saftig war, daß beym Essen ein Honigsaft heraus tröpfelte. <sup>55)</sup> Auf den karibischen Inseln kommt die Mamei-Sapote mit den Bergamotten an Süßigkeit und Saftigkeit überein. <sup>56)</sup> Nach Jos. Acosta's Berichte ziehen die Kreolen in Neuspanien dieselbe allen spanischen Früchten vor. <sup>57)</sup> Auch D'Alvity beschreibt ihre ungemeine Süßigkeit und vergleicht ihre Farbe mit dem Quittenbrei. <sup>58)</sup> Dampier rühmt nicht allein den Wohlgeschmack sondern auch die Heilsamkeit dieser Frucht, und bezeugt, daß sie in einigen Gegenden Amerika's allen übrigen Früchten vorgezogen werde. <sup>59)</sup>

55) Relation du voy. dans la nouv. Espagn. T. I.

P 79

56) Oldendorp. a. B. S. 168.

57) Sloane l. c.

58) Descript. de l'Amerique p. 7.

59) L. c. T. I. p. 219.





Die Mammi (*MAMMEA americana* L.) ist eine rundliche, bräunliche Frucht, mit festem und dunkelgelbem Fleische, und einigen herben Kernen.<sup>60)</sup> Jacquin giebt ihr einen Durchmesser von 3 bis 7 Zollen; und Sloane sagt, die Farbe sey den Mohrrüben ähnlich, und das Fleisch derber als ein Apfel.<sup>61)</sup> Sie ist so nährend, daß die Mosquiten in Amerika sie eben so als Nahrungsmittel auf ihren Reisen anwenden als die Pifangfrucht,<sup>62)</sup> und daß die Schweine selbst außerordentlich fett auf der Mast werden, wenn eben diese Frucht reif ist.<sup>63)</sup>

Der Geschmack derselben ist so angenehm und aromatisch, daß Sloane sie zu den leckersten Desertfrüchten in Jamaica rechnet. Auch Dampier, Wafer und Hughes bezeugen den vortrefflichen Geschmack derselben. Oviedo zählt sie zu den köstlichsten Früchten auf S. Domingo<sup>64)</sup> und Fermin zu den besten, die er je gekostet habe. — Ihre Güte ist jedoch nach der ungleichen Beschaffenheit der Gegenden sehr verschieden: nach Benzonis Aussage sind sie auf dem festen Lande von Amerika besser als auf der Insel Domingo.<sup>65)</sup> Auch liegt der Grund dieser Verschiedenheit wohl mehr in der verschiedenen

60) Oldendorp a. B. S. 172. — Fermin L. c. p. 186.

61) Jacquin L. c. p. 269. — Sloane L. c. p. 123.

62) M. W. Descript. of the Mosqu. Kingd. bey Churchill T. VI. p. 310.

63) Sloane l. c.

64) Baubin L. c. p. 172.

65) Chauveton L. c. p. 337.



Meinung, die über den eigentlichen Geschmack von diesen oder jenen Reisenden geäußert worden. Bey Churchill wird diese Frucht süß genannt: nach D'Alvity giebt es nicht allein süße, sondern auch säuerliche, die aber einen sehr guten Geschmack haben. Oldendorp vergleicht den Geschmack mit guten Quitten, und behauptet, daß er den meisten sehr angenehm sey. Nach Layfield's Urtheil hat sie mit den Mohrrüben Aehnlichkeit, ist aber um vieles wohlschmeckender. <sup>66)</sup> St. Montanus sagt, der Geschmack komme mit den besten Melonen überein: <sup>67)</sup> damit vereinigt sich Peter Martyr's Urtheil. <sup>68)</sup> Oviedo vergleicht den Geschmack mit einer Gattung Pfirsichen. Jacquin stellt keine eigentliche Vergleichung mit einer andern Frucht an, sondern sagt bloß, daß der Geschmack ganz eigen aber sehr angenehm sey. Fermin erzählt, daß man in Surinam Marmelade und Sorten davon macht, die an vortreflichem Geschmacke alle dergleichen Zubereitungen aus den besten europäischen Früchten übertreffen. Auf Martinique wird, nach Jacquins Bericht, ein sehr leckerer Brei aus dieser Frucht bereitet, indem man Syrup hinzu thut. Aus den Blumen derselben macht man auch dort durch Destillation mit Branntwein einen Liqueur, unter dem Nahmen der Eau Créole, der das vortrefflichste geistige Getränk ist, was man haben kann.

Fermin, Dampier, Hughes und Jacquin beschreiben auch den Geruch dieser Frucht als äußerst

66) Purchas L. c. T. IV. p. 1172.

67) Sterbeeck L. c. p. 30.

68) Baubin L. c. p. 173.





angenehm: der erstere behauptet, man könne ihn in acht Tagen nicht vergessen.

Man muß indessen diese Frucht mit Behutsamkeit essen, besonders das unter der festen Schale sitzende Häutchen, welches mit dem Fleische sehr genau zusammen hängt, wohl davon trennen, und das Fleisch nicht zu nahe an den Kernen wegessen, weil es eine sehr herbe und harzige Materie enthält, die an den Zähnen fest klebt, und oft 2 bis 3 Tage unaufgelöst sitzen bleibt. Als ein Mittel gegen die Herbigkeit des Fleisches empfiehlt man das Einlegen der in Scheiben zerschnittenen Frucht in gezuckerten Wein, eine Stunde vorher, ehe man sie genießt. <sup>69)</sup>

### **Cainito** (CHRYSOPHYLLVM *Cainito* L.)

ist eine große, rosenrothe Kernfrucht, mit weißlichem, etwas weichem und leimichtem Fleische, von süßem und faden Geschmack, die die Amerikaner sehr hochschätzen. Die Europäer machen zwar nicht so viel daraus, indessen wird sie doch auf ihre Tische als Desert gebracht. <sup>70)</sup>

Zu dieser Gattung gehdrt ohne Zweifel die *Cashimite*, die *Labat* anführt. Nach seiner Beschreibung ist sie von hellgrüner Farbe mit hochrothen Flecken, von rundlicher Form, ungefähr 3 Zoll im Durchmesser, mit weißem, weichem, schwammichtem Fleische und mit einem honigsüßen Saft erfüllt, der im Anfange den Europäern nicht schmecken will. Die

69) *Labat* Voy. aux Isles de l'Amer. T. I. p. 341.

70) *Jacquin* L. c. p. 52.



Gewohnheit macht ihn indessen außerordentlich wohl-  
schmeckend und erquickend: man kann ohne Beschwer-  
den so viel davon essen als man will, und selbst  
Kranke genießen sie ohne Furcht. <sup>71)</sup> Oldendorp be-  
schreibt seine Caimitfrucht dergestalt, daß er ihr eine  
rundliche Apffelform und ein milchweißes, ganz süßes  
Fleisch giebt. <sup>72)</sup>

Unter den verschiedenen Arten die es von dieser  
Fruchtgattung giebt, merken wir auch den sogenann-  
ten Sternapfel (*CHRYSOPHYLLUM jamaic-  
ense* IACQVIN.) mit purpurrothem Fleische, an.  
Jacquin giebt dieser Frucht den Vorzug vor der Cai-  
nito, und rechnet sie zu den vorzüglichsten Obstarten  
in Jamaica, ungeachtet sie sehr schleimicht ist. Brow-  
ne fand diese schleimichte Beschaffenheit der Frucht,  
neben ihrem süßen Geschmacke, sehr angenehm, und  
Gloane versichert, daß sie zu den besten Desertfrüch-  
ten gezählt werden könne.

Die Frucht, die Rabeneau de Luffan bey Pa-  
nama fand, die ungemein saftig und erfrischend war,  
und von ihm mit den großen violettene Pflaumen  
verglichen wurde, muß wohl eine andere Art seyn. —  
Die auf Martinique sogenannte Gros Bouis  
(*CHRYSOPHYLLUM caeruleum* IACQVIN.)  
hat noch weiches Fleisch als die Caimito: kommt im  
Geschmack aber mit derselben überein, und wird auch  
zum Nachtißch aufgesetzt.

Die Frucht des *CHRYSOPHYLLUM ma-  
coucou* AVBLET., die viel Aehnlichkeit mit einer

J 4

Birne

71) Labat L. c. T. III. p. 40.

72) a. B. S. 167.





Birne hat, ist für die Eingebornen in Guiana eine große Leckeren. Aublet rühmt den Geschmack derselben, und zieht sie der Cainito noch vor. <sup>73)</sup>

Die Goyava (*PSIDIVM pyriferum* L.) ist eine Kernfrucht, von der Größe einer mäßigen Birne. Im Anfange ist sie grün, nachher wird sie gelb; sie hat einen sehr starken Geruch und einen süßen gewürzhaften Geschmack: sie steht deswegen in verschiedenen Gegenden in hohem Werthe.

Die Schriftsteller urtheilen über die Goyava sehr verschieden, sowohl was ihre Figur, Größe und Farbe, als was ihren Geruch und Geschmack betrifft. Man sollte sich daher leicht vorstellen, daß es mehrere Gattungen dieser Frucht gebe, als die von den Botanisten unterschiedenen, nämlich *PSIDIVM pyriferum* und *pomiferum*. Allein die übrigen sind in der That bloße Spielarten.

Von dem *ps. pomiferum* ist hier nicht die Rede, da es selten angetroffen und die Frucht kaum gegessen wird. <sup>74)</sup> — Daß eine Goyavafrucht rothes, die andere weißes Fleisch hat, daß der eine Baum höher, der andere niedriger wächst, macht sie noch nicht zu verschiedenen Arten. Labat versichert, keinen Unterschied im Geschmack zwischen der rothen und weißen Goyava gefunden zu haben, wenn nämlich beyde reif waren, und denselben Stand gegen die Sonne hatten. <sup>75)</sup> Das Fleisch ist gewöhnlich einen halben Zoll

73) L. c. p. 234.

74) *Jacquin obs. botan.* P. II, p. 7.

75) L. c. T. II, p. 212.



Zoll dick, und in der Mitte ist ein Klumpen harter Kerne, <sup>76)</sup> die in einem Drey eingeschlossen sind, der denselben Geschmack hat, als das Fleisch. <sup>77)</sup>

Der Geruch wird sehr verschieden beschrieben, jedoch kommen mehrere Schriftsteller darin überein, daß er sehr stark sey, und das ganze Zimmer erfülle, wo die Frucht liegt. Nach Hawkesworth <sup>78)</sup> war der Geruch dieser Frucht in Batavia für einige Engländer so stark, daß ihnen übel darauf wurde: deswegen glaubt dieser Schriftsteller auch, daß man auf den Amerikanischen Inseln eine bessere Gattung Goyave haben müsse, da sie dort so sehr geschätzt werde. Nicolson fand auf Domingo den Geruch ebenfalls sehr stark, aber nicht unangenehm. <sup>79)</sup> Auch Jacquin giebt der Frucht auf Martinique bloß einen eigenthümlichen Geruch. <sup>80)</sup> Marcgrav glaubte in Brasilien an dieser Frucht einen Himbeeren-Geruch zu bemerken. <sup>81)</sup> Rhede beschreibt den Geruch der reifen Frucht in Malabar als angenehm. <sup>82)</sup> — Rumphius sagt, die Frucht rieche nach Heu, und, wenn man dieselbe lange im Munde halte, so könne der Geruch eine Engbrüstigkeit veranlassen. In einem andern Orte <sup>83)</sup> wird der Geruch mit den

§ 5

Wan:

76) Rumph. l. c. T. I. p. 140.

77) de la Loubere L. c. T. II. p. 68.

78) L. c. T. IV. p. 254.

79) L. c. p. 241.

80) L. c. p. 6.

81) L. c. p. 104.

82) L. c. T. III. p. 31.

83) Voyage à l'Isle de France p. 229.





Banzen verglichen: dasselbe thut auch Timenes, versichert aber, dies sey kein Hinderniß, daß nicht auf den meisten Tischen diese Frucht mit Vergnügen gegessen werde. <sup>84)</sup>

Man hält die Goyave für sehr gesund, und ist sie gerne bey dem Schluß der Mahlzeit, mehr deswegen, weil man sie für leicht verdaulich hält, als um des Wohlgeschmacks willen. <sup>85)</sup> Labat versichert <sup>86)</sup> daß sie auch unreif ohne Beschwerden gegessen werden kann. Dampier bekräftigt dies, und setzt hinzu, dies sey nur bey wenigen Amerikanischen Früchten der Fall. <sup>87)</sup> Marcgrav sagt, die unreifen Früchte seyn herbe, werden aber sehr wohlschmeckend, wenn sie weiter kommen, und lassen sich alsdann besser genießen, als im Zustand der völligen Reife. Daher läßt man sie auch auf den Bäumen nicht völlig reif werden, weil sie dann weniger angenehm sind.

Beym Essen der Frucht hat man nicht nöthig sie zu schälen: man kann die ganze Frucht essen, wenn man nur die knochenartigen Kerne vorher heraus genommen hat. <sup>88)</sup> Man genießt sie roh und gekocht, und in beyden Fällen schmeckt sie sehr angenehm. <sup>89)</sup> Piso meint jedoch, daß sie roh nicht so gesund sey, und lange nicht den angenehmen Geruch und Geschmack habe, als wenn sie gekocht, oder mit Zucker eingemacht

84) *Laet. nov. orbis*, p. 227.

85) *Phil. a S. Trinit.* l. c. p. 297.

86) l. c. p. 241.

87) l. c. T. I. p. 238.

88) *Sloane* l. c. p. 163.

89) *Meriaen* l. c. p. 19.



macht worden. <sup>90)</sup> Navarette fand sie auf Manila sowohl roh als gekocht, und unter andere Speisen gemischt, äußerst wohlschmeckend. <sup>91)</sup> Die Europäer machen aus der rohen Frucht nicht sehr viel: sie kochen das Fleisch bis es recht zart wird, und essen es alsdann kalt mit Milch, wie wir es mit den Erdbeeren machen. <sup>92)</sup> Labat beschreibt verschiedene Zubereitungen dieser Frucht, die auf den amerikanischen Inseln gebräuchlich sind. Meistentheils genießt man sie roh, indem man sie in Scheiben schneidet, in Wein legt, und etwas Zimmet darauf streut. Die Frauenzimmer essen die Frucht lieber grün, als nachdem sie völlig reif geworden. <sup>93)</sup>

Den Geschmack der Frucht rühmt Jacquin als süß, aromatisch und angenehm: eben dies bestätigen Rhede und Nicolson. Rumphius sagt, die Süßigkeit stimme mit dem Geschmacke der Birnen, und geschmorter Quitten überein. Richard vergleicht die Coghava in Rücksicht des Geschmacks mit einer überreifen Birne: <sup>94)</sup> und Langhans sagt, sie sey süßer als eine Quitte. <sup>95)</sup> Foger vergleicht den Geschmack mit Pfirsichen <sup>96)</sup> und Layfield mit einer großen Art reifer weißer Pflaumen. <sup>97)</sup> De la Loubere behauptet, der Geschmack komme den Erdbeeren

90) L. c. p. 75.

91) L. c. p. 230.

92) Browne l. c. p. 239.

93) L. c. p. 214. f.

94) L. c. T. I. p. 62.

95) a. B. C. 231.

96) Relat. d'un voy. à la mer du Sud. p. 81.

97) Purchas Pilgrims T. IV. p. 1172.





beeren nahe, aber er vergehe bald, weil er zu stark  
 sey.<sup>98)</sup> Auf der Insel Johanna bekam Grosse Goyavafrüchte, die noch einige Minuten, nachdem er  
 sie gegessen hatte, einen angenehmen Geschmack im  
 Munde zurück ließen.<sup>99)</sup> Du Tertre sagt, je mehr  
 man von dieser Frucht esse, desto trefflicher schmecke  
 sie.<sup>100)</sup> Navarette und Kolbe preisen diese Frucht  
 als eine außerordentliche Leckeren.<sup>1)</sup> Piso hält die  
 Goyava werth, an Europäischen Höfen gebant zu  
 werden, und Siegenbald rechnet sie zu den vortreff-  
 lichsten malabarischen Früchten.<sup>2)</sup> u)

**Ikalo** (*CHRYSOBALANVS ICAO L.*) ist  
 eine große Steinfrucht, von der Figur einer Pflaume,  
 und von verschiedener Farbe. Man kann sie zu den  
 süßen Obstarten zählen, ungeachtet ihr Geschmack et-  
 was stark und reizend ist: auch ist das Fleisch etwas  
 herbe, und deswegen lieben sie die Europäer nicht sehr.  
 Desto mehr schätzen sie die Amerikaner, die an der  
 Honduras-Bay diese Früchte sogar bewachen lassen,  
 wenn sie sich der Reife nähern.

Man

98) L. c.

99) Voyag. aux Indes orient. p. 32.

100) L. c. p. 182.

1) Navarette l. c. — Kolbens Beschreibung des Bors-  
 gebirges der guten Hoffnung S. 134.

2) L. c.

u) Die Goyava wächst auch auf der Insel St. Jago  
 einer der Capverdischen Inseln. S.



Man findet diese Frucht von weißer, gelber, rother <sup>3)</sup> und schwarzer Farbe. <sup>4)</sup> Das Fleisch ist weiß, nicht sehr dick, weich, fast geruchlos, und sitzt an den Kernen sehr feste. <sup>5)</sup> Nach Browne und Loyer <sup>6)</sup> ist der Geschmack dieser Frucht ganz eigen thümlich; Marcgrav beschreibt seine Guajeru wenig anders: er sagt, sie habe eine schwachen aber süßen Geschmack. <sup>7)</sup> Labat sagt, diese Frucht habe etwas fade-süßes, dabey herbos und ein wenig säuerliches im Geschmack. Im Anfange sey sie nicht sehr angenehm, aber sie werde es durch Gewohnheit. <sup>8)</sup> Jacquin bezeugt, der Geschmack sey süß aber nicht sehr widerlich. Nicolson erklärt das Fleisch für saftig, von einem süßen und säuerlichen, mit unter etwas herbem Geschmack. <sup>9)</sup> Davies und Rochefort sagen über den Geschmack nichts weiter, als daß er süß sey. <sup>10)</sup> In einem andern Orte wird nicht allein der süße Geschmack gerühmt, sondern auch gesagt, daß die Frucht, theils roh theils eingemacht, von vortrefflichem Geschmack sey. <sup>11)</sup> Man bringt sie auf die Märkte, und sie wird roh, selbst in großen Quantitäten, ohne allen Schaden gegessen. Dies bezeugt

Jac

3) Jacquin stirp. Americ. hist. p. 154.

4) Plumier nov. plant. Americ. gen. p. 44.

5) Browne l. c. p. 250.

6) Loyer l. c. p. 192.

7) L. c. p. 77.

8) L. c. p. 42.

9) L. c. p. 249.

10) Davies l. c. p. 33. Rochefort l. c. p. 74.

11) Voyage aux côtes de Guinée et en Amer. par N. p. 391.





Jacquin, der an sich selbst den Versuch anstellte, und eine beträchtliche Menge dieser rohen Früchte aß, ohne daß er Beschwerden davon empfand. In Zucker eingemacht werden diese Früchte in großer Menge nach Spanien verführt.<sup>12)</sup>

Die Kerne der Frucht sind ebenfalls süß, und kommen im Geschmack mit den Mandeln überein.<sup>13)</sup> Man macht aus denselben ein liebliches Getränk, wenn man sie stößt und mit Zucker und Pommeranzenblüthenwasser vermischt.<sup>14)</sup>

**Avocato, (LAVRVS Persea L.)** ist eine Frucht, die größer wie eine Faust, von purpurrother Farbe und mit einem großen, (nicht esbaren Kerne versehen ist. \*) Das Fleisch ist grünlich, fast ohne Geruch, weich wie Butter, und von einem eigenen

12) Jacquin l. c. p. 155.

13) Oldendorp a. B. S. 172.

14) Labat l. c. p. 43.

\*) Auch unter dem Nahmen der Alligator-Birne ist diese Frucht in Westindien sehr bekannt. Der Baum wächst schnell zu einer Höhe von 25 bis 30 Ellen empor, hat lange, ovale, oben zugespitzte Blätter, und gelbe kleine Blumen. Die Frucht ist zwey Pfund schwer. — Unreif gegessen erklärt sie Wright für ungesund: sie bringe Nühren hervor. — Das gemeine Volk in Jamaica gebraucht deren Blätter, nebst den Blättern des Abrus precatorius, zu Brustdecocten. W. Wright's account of the medic. plants growing in Iamaica: in Lond. med. Journal Vol. VIII. P. III. p. 294.

Spr.

Clusius



sehr angenehmen Geschmacks. Gemelli Carreri glaubte, diese Frucht übertreffe alle europäischen bey weitem, und Jacquin versichert, keine amerikanische Obstart mit mehrerm Behagen genossen zu haben, als diese: ungeachtet er, gleich mehreren neuen Ankömmlingen in Amerika, die ersten beyden Mahle sich nicht so viel daraus machte. Er setzt hinzu, diese Frucht sey nicht allein für die Menschen, sondern auch für alle Asten Thiere, als Hühner, Schaafe, Hunde und Katzen, eine wahre Leckeren. Bancroft geht so weit, daß er die Avocadofrucht für das gesundeste, nährende, und angenehmste Obst in allen Ländern heißer Klimate erklärt. Ueber ihre nährenden Eigenschaft sind mehrere Schriftsteller einig. Dampier erzählt, wie man in den Gegenden von Panama ein sehr gutes Gericht aus dem Fleische dieser Frucht, mit Zucker und Zitronensaft in einer Schaal gemischt, zu bereiten wisse, und es mit Salz und geschmörten Pissangs esse.

Ich

Clusius (hist. plant. p. 3) hält eben diesen Baum für die Persea der Aegyptier, worin ihm auch die Mitglieder der Acad. des Inscrip. zu Paris Beyfall geben. Indessen kommt die Beschreibung, die man bey den Alten findet, gar nicht mit der Laurus persea überein, und die letztere wächst auch keinesweges in Aegypten, Schreber vermuthet aus nicht zu verwerfenden Gründen, daß *Cordia Myxa* die *περσαια* der Alten gewesen sey. S. Programma de Persea Aegyptiorum. Erlang. 1788. \*) Spr.

\*) Usteri hat in seinem botanischen Magazin meine Anmerkung über den Nahmen *περσαια* im Aegyptischen abdrucken lassen. S.





Ich bin in der Beschreibung dieser Frucht dem  
 Jacquin <sup>15)</sup> gefolgt, ungeachtet ich weiß, daß an-  
 dere Schriftsteller davon abweichen. Nach Dampier  
 ist die Farbe der reifen Frucht äußerlich gelblich und  
 inwendig grüngelb. <sup>16)</sup> Laet behauptet, sie sey  
 auswendig dunkelgrün, selbst schwarz, und inwendig  
 grasgrün. <sup>17)</sup> Nach Raveneau de Luffan ist die  
 Farbe inwendig (på inkråmet) schneeweiß. Es  
 muß wohl an einigen Orten Varietäten der Art  
 geben.

Die Gestalt kommt mit einer Bonchretienz Bir-  
 ne überein. <sup>18)</sup>

Das Fleisch ist ziemlich fest, so lange die Frucht  
 noch auf dem Baume sitzt: daher läßt man sie, nach-  
 dem sie abgenommen worden, noch einige Tage liegen  
 und reifen; denn sonst ist das Fleisch kaum zu genieß-  
 sen. In jenem Falle aber ist dasselbe so weich und  
 mürbe als Butter, und kann mit Löffeln gegessen  
 werden. <sup>19)</sup> Dies thun die Spanier in Panama  
 wirklich.

Der Geschmack dieser Frucht wird von Dam-  
 pier und Sloane <sup>20)</sup> als schwach angegeben: dies  
 will aber eigentlich nur sagen, daß der Geschmack  
 nicht so reizend ist, als in den Früchten, die eine stark  
 hervorstechende Säure oder Süßigkeit haben: nichts  
 desto weniger reizt die Avokatrofrucht den Gaumen  
 auf

15) *Observ. botan.* P. I. p. 38.

16) *L. c.* p. 218.

17) *L. c.* p. 226.

18) *Fermin l. c.* p. 173.

19) *Labat l. c. T. I.* p. 343.

20) *Sloane l. c.* p. 133.



anf andere Art. Sie ist fettig und süß, sagt Gesmelli Carreri, <sup>21)</sup> und, sowohl roh mit Salz gegessen, als auch gekocht, ungemein wohlschmeckend. Sie ist so fett, schreibt Laet, wie Butter, und von dem Geschmack frischer Haselnüsse. Eben so äußert sich Frezier: <sup>22)</sup> der Geschmack sey einer Mischung aus frischen Nüssen und Butter ähnlich. Labat verglich diese Frucht in Rücksicht des Geschmacks mit einer Marktorte, und Bancroft will ihr den Nahmen des vegetabilischen Markes geben. <sup>23)</sup> Ravenau de Lussau sagt, sie komme im Geschmack dem Rahm sehr nahe, und Oldendorp vergleicht denselben mit dem Selben in einem hart gekochten Ey. <sup>24)</sup> Jacquin weiß keine Frucht in Europa, die er mit der Avocato vergleichen könnte. Wenn man aber ja etwas nennen wolle, was Aehnlichkeit mit derselben im Geschmack habe, so sey es eine Art Erdschocken \*) mit Haselnüssen gemischt. <sup>25)</sup>

In Jamaica, wo man diese Frucht zum Nahrunglich aufzutragen pflegt, erhdht man ihren Geschmack mit Limoniensaft and Zucker: <sup>26)</sup> in Quito thut man etwas Salz hinzu: <sup>27)</sup> in Surinam etwas Salz and Pfeffer, oder Zucker und Wein. Auf Martini- que

21) L. c. p. 516.

22) L. c. p. 303.

23) L. c. p. 23.

24) a. B. S. 169.

\*) CYNARA, *Scolymus* L. Spr.

25) L. c.

26) Sloane l. c.

27) Ulloa L. c. p. 247.





que pflegt man sie mit Rindfleisch, Salz und Pfeffer, oder auch ohne alles Gewürz zu essen, und sie kommt dort auf die besten Tische. Auch Labat bezeugt, daß man sie, wenn sie reif geworden, in Scheiben schneide, und mit Pfeffer und Salz esse, da denn der Geschmack den Artischocken sehr ähnlich sey.

Die Süßigkeit, die bey der Avocatofrucht nicht sehr merklich ist, steigt desto mehr in der Hülsenfrucht *Pacay*, (*MIMOSA Inga* L.) hervor. Die Bohnen der Schote sind nicht so außerordentlich süß, als die weissen und schwammichten Flocken, die an der innern Seite der Schote sitzen, und die Bohnen umgeben. Die Amerikaner essen daher diese Frucht ungemein gerne. In Peru, wo man sich sehr auf den Anbau derselben legt, und sie dadurch schon ansehnlich veredelt hat, halten sowohl die Europäer als die Kreolen diese süsse Materie für eine außerordentliche Leckeren.

In Peru heißt sie *Pacay* oder *Vacaes*, in Quito *Guabas* und auf den Karaiibischen Inseln *Inga*. Man beschreibt die Gestalt und Länge der Schoten sehr verschieden: daher macht *Aublet*<sup>28)</sup> auch drey besondere Arten daraus, nämlich *MIMOSA Inga*, *M. sinemariensis*, und *M. Pacay*. Da indessen *Aublets* Beschreibungen nicht vollständig genug sind, um bestimmen zu können, ob es bloße Varietäten oder besondere Arten sind, so habe ich sie unter dem allgemeinen Rahmen der *MIMOSA Inga* zusammen gefasset.

28) L. c. p. 944.



Was die Bohnen selbst betrifft, so sagt zwar Cat, sie seyn recht gut.<sup>29)</sup> Indessen glaube ich doch auf Garcillasso's Wort<sup>30)</sup> das Gegentheil, worin mich auch Marcgrav bestärket.<sup>31)</sup> Wenn Plumier sagt,<sup>32)</sup> daß die Frucht süß sey, so versteht er ohne Zweifel nicht die Bohnen selbst, sondern die weiße Wolle, die sie umgiebt, und die Schaafe inwendig ausfüllt. Die Kreolen im französischen Guiana nennen deswegen diese Schoten Pois sucrés<sup>32\*)</sup> Ulloa sagt,<sup>33)</sup> es sey ein süßes und erfrischendes Mark. So nennt es auch Feuillé ein Mark, und sagt, es schmecke wie Zuckerrohr.<sup>34)</sup> Frezier bezeugt, diese weiße Materie sehe wie Baumwolle aus, sey aber nichts anders als ein krystallirtes Oehl, das man zur Erfrischung genieße, und das im Munde einen sehr süßen Nachgeschmack zurücklasse.<sup>35)</sup> Eben dies bestätigt Garcillasso, und setzt noch hinzu, daß sich diese Materie sehr lange halte, wenn sie an der Sonne getrocknet worden. Man muß hiebei merken, daß diese Schriftsteller eigentlich von der Pacayfrucht in Peru reden. — Marcg. av sagt von der brasilianischen Mimosa, die Frucht derselben enthalte eine weiße Materie, die mit der seidenen Watte viel Aehnlich-

R 2

lich

29) Lettr. édif. et curieuf. T. XXX. p. 253.

30) L. c. p. 438.

31) L. c. T. III. p. III.

32) L. c. p. 13.

32\*) Aublet l. c.

33) L. c. p. 247.

34) L. c. T. III. Append. p. 28.

35) L. c. p. 304.





Reinheit habe, dabey süß und wohlschmeckend sey, und daß man sie mit den Zähnen zu trennen pflege, wenn man die Frucht genieße. Nach Nicollsons Bericht saugt man auf Domingo sehr gerne den Saft aus dieser schwammichten und zuckersüßen Materie. <sup>36)</sup>

Wenn es auch sonst keinen Unterschied der Gattungen dieser Frucht giebt, so hat doch der Boden, wo sie wächst, und die Cultur einen wichtigen Einfluß auf die Güte derselben. In Jamaika und am Dronoko, wo sie bloß wild wächst, genießt sie Niemand als die Indianer und Neger. <sup>37)</sup> Daraus schliesse ich, daß diese Frucht in den genannten Gegenden weit weniger gerüth, als in Peru, wo verschiedene europäische Reisende sie außerordentlich wohlschmeckend fanden. In der Hauptstadt Lima wird sie in allen Gärten gebaut. <sup>38)</sup>

Die Schoten des Kokustbaumes (HYMENAEA Courbaril L.) enthalten ebenfalls um die Bohnen herum eine weiße Materie, die im Munde schmelzt und so süß wie Honig ist.

Diese weiße flockenartige Materie in der Schote soll eine besondere Kraft haben den Hunger zu stillen. <sup>39)</sup> Du Tertre bezeugt, daß während einer Hungersnoth in Guadeloupe hieraus Brodt bereitet

36) L. c. p. 297.

37) Gumilla l. c. T. II. p. 10.

38) Ortega instruccion sobre el modo de transp. plantas vivas por mar y tierra &c. p. 46.

39) M. W. descript. of the Mosquito Kingd. L. c. p. 310.



reitet worden sey, wodurch viele Menschen ihr Leben erhalten haben. <sup>40)</sup> Eben dieser Schriftsteller vergleicht den Geschmack mit Pfefferkuchen.

Die Zetaiba, die Piso <sup>41)</sup> hat abzeichnen lasst, ist nach Linne <sup>42)</sup> einerley mit jener Frucht: auch diese Bohnen sind wohlschmackend und den europäischen Mandeln sehr ähnlich.

**ANNONA squamosa L.** liefert eine Frucht, von der Größe einer Faust, die gleichsam mit Schuppen besetzt ist. Die Süßigkeit derselben wird vorzüglich gerühmt: doch hat der Geschmack auch etwas Gewürzhaftes, weinartiges und sehr angenehmes, das Fleisch ist weißlich, mürbe, und von einem lieblichen Geruche.

Ich folge in dieser Beschreibung wiederum dem Jacquin, <sup>43)</sup> der sie sehr genau angegeben hat. Er versichert ferner, diese Frucht sey eiförmig, und enthalte ungefähr 40 schwarze Kerne. Die Farbe der Frucht sey grün und falle ins blaugraue.

Man genießt sie meist völlig roh. Es scheint, indessen, daß sie in allen Himmelsstrichen sich nicht gleich ist. In Batavia soll sie blos aus einem Hausen großer Kerne bestehen, die mit etwas Fleisch überzogen sind, woraus man den Saft zu saugen pflegt. <sup>44)</sup> Dagegen ist man das Inwendige in Hin-

R 3

40) L. c. p. 190.

41) L. c. p. 60.

42) Spec. plant. p. 537.

43) Observ. botan. P. I. p. 13. Fig.

44) Hawkesworth l. c. p. 454.





doskan mit Eßfeln: 4<sup>5)</sup>) dies geschieht auch in Tun-  
quin. 4<sup>6)</sup>) Navarette meldet, daß auf Manila ein  
sehr köstlicher Saft aus der Frucht tröpfle, der mit  
dem Rosenwasser viel Aehnlichkeit habe. 4<sup>7)</sup>)

Was den Geschmack betrifft, so wird er von den  
meisten als ungemein süß angegeben. 4<sup>8)</sup>) Oldens-

dorp kam die Süßigkeit so stark vor, daß er meinte,  
sie könne leicht Ekel erwecken. 4<sup>9)</sup>) Sloane indessen

klagt in Jamaica darüber nicht: 5<sup>0)</sup>) eben so wenig  
Jacquin, der auf Martinique diese Frucht sehr lecker

fand. 5<sup>1)</sup>) Auch Rhede versichert, in Malabar sie  
äußerst wohlschmeckend angetroffen zu haben. 5<sup>2)</sup>)

Balentyn erklärt diese Frucht, wie sie auf Amboina  
wächst, für noch weit trefflicher am Geschmacke als

den Nahmapfel. 5<sup>3)</sup>) Numphius sagt, sie sey so  
wohlschmeckend und süß, daß man glaube, sich nicht

daran satt essen zu können: der Geschmack, setzt er  
hinzu, komme mit dem Rosenwasser überein, so auch

der Geruch. Carreri beschreibt den letztern gar, als  
ein Gemisch aus Umbra und Rosenwasser. In einem

andern Orte wird der Geruch mit Pfirsichblüthen ver-  
glichen, und von der Blüthe des Baums gesagt, daß

45) Gemelli Carreri l. c. p. 212.

46) Richard l. c. p. 61.

47) L. c. p. 35.

48) d'Avity l. c. — Voyage à l'Isle de France  
par un offic. T. I. p. 227.

49) a. B. S. 173.

50) L. c. p. 168.

51) L. c. p. 14.

52) L. c. T. III. p. 21.

53) L. c. p. 165.



sie eine feste Substanz und einen Geschmack, wie Pistazien habe <sup>54)</sup>

In Amerika machen sowohl die Eingebornen als die meisten Europäer ungemein viel aus dieser Frucht. Deswegen wird der Baum auch auf den karibischen Inseln sehr häufig in Gärten gepflanzt. Auf Jamaika lieben die Frauenzimmer diese Frucht vorzüglich: auf die Tische kommt sie jedoch selten, da die Engländer das Süße eben nicht sehr lieben.

Auf den Philippinen muß diese Frucht ebenfalls durch Cultur zu einer großen Vollkommenheit gelangen, da Navarette mit Ueberzeugung behauptet, daß diese Frucht unstreitig zu den herrlichsten Obstarten gehöre: es könne keine Frucht einen bessern und angenehmeren Geschmack haben. <sup>55) \*</sup>

Ich weiß nicht, ob dieser sogenannte Printz-äpfel nicht mit der Chirimoyafrucht in Peru einerley ist, woraus Ph. Miller <sup>56)</sup> eine eigene Gattung macht. Er nennt sie *Annona foliis latissimis glabris, fructu oblongo squamato*. In einem Briefe an Trevv behauptet er, daß die Spanier verschiedene Gattungen der *Annona*, *Cherimolia* zu nennen pfle-

R 4

54) L. c.

55) L. c. p. 35. 36.

\*) Sahlberg (*Nya Svensk. Handl. T. VII. År 1786. p. 270.*) vergleicht den Geschmack der Printz-äpfel mit einem Gemisch von 3 Theilen Rosenwasser, einem Theile Rheinwein und zwey Theilen Zucker. An Gestalt kommen sie den Himbeeren am nächsten.

Spr.

56) Gardiner's Dictionary art. *Annona*.





gen. <sup>57)</sup> Dem sey wie ihm wolle, so finde ich doch nicht, daß eine andere Gattung der Annona mit jenem Rahmen belegt wird, ausgenommen die, welche in Peru wegen ihrer Leckerheit so sehr berühmt und in der That die ist, welche Miller beschreibet. Bouguer sagt, <sup>58)</sup> diese Frucht sey oft größer, als unsere größten Aepfel: die Schaale sey etwas dicker, aber nicht stärker als die Schaale der Feigen: sie sey von dunkler Farbe und gleichsam schuppicht: das Fleisch sey weiß und faserig. — Nach Freziers Aussage enthält sie eine weiße und feste Substanz, und Kerne von der Größe der türkischen Bohnen. <sup>59)</sup> De la Condamine behauptet, das Fleisch sey weich und faserig. <sup>60)</sup> Nach Ulloa <sup>61)</sup> ist der Geschmack süß, mit sehr wenig säuerlichem gemischt: auch hat die Frucht einen lieblichen Geruch, wodurch der Geschmack erhöht wird. De la Condamine giebt ihn für zuckerfüß und weinartig aus. Die Chirimoya, die er bey Tarqui aß, übertraf nach seinem Geschmack die Printäpfel auf den Antissen. <sup>62)</sup>

Eben diesem Schriftsteller zufolge wird diese Frucht in Peru höher geschätzt als Ananas. Frezier behauptet, es sey die vortrefflichste Obstart in Peru, und Feuillé'e erzählt, daß sie der Gesundheit ungemeyn zuträglich sey, und selbst Kranken gegeben werden

57) *Plantae selectae Ebrer.* p. 18.

58) *Voyage au Perou* p. 63.

59) *L. c.* p. 406.

60) *Valm. de Bomare* l. c. T. II. p. 152.

61) *L. c.* p. 246.

62) *Journ. du voyage à l'équat.* p. 183.



den Kame. <sup>63)</sup> — Bouguer gab dieser Frucht den Vorzug vor allen Früchten in der Welt. Eben dies hat auch Ulloa.

Die Blüthen dieses Baums werden aus den Gärten häufig an das Frauenzimmer in Quito verkauft, das, wegen des herrlichen Geruchs, ungemein lüftern darnach ist. Ortega erzählt, daß die vortrefflichen Chirimoya's aus Peru in Valencia in Spanien sehr gut im Freyen fortkommen. <sup>64)</sup>

Der Rahmapfel (*CANNONA reticulata* L.) ist eine gelbliche Kernfrucht, noch größer als eine Faust, von Gestalt beynabe wie ein Ochsenherz, mit gegitterten oder netzförmigen Streifen auf der Schale.

In der Beschreibung dieser Frucht, sowohl was ihr Aeußeres, als was ihren Geschmack betrifft, herrscht sehr wenige Uebereinstimmung bey den Schriftstellern. Rumphius <sup>65)</sup> sucht den Grund davon in dem Unterschiede der Klimate und der Gegenden, wo diese Frucht auf ungleiche Art gedeiht. Ohne Zweifel schreiben sich auch davon die wichtigen Spielarten her: so wie auch die Verpflanzung dieses Baums aus dem Walde, wo er wild wuchs, in einen Garten, wo er gepflegt und sorgfältig gewartet wird, sehr vieles zur Beredlung der Frucht be trägt. Nach Jacquins Bericht hat der auf den Karai ben wild wachsende Baum geruchlose Früchte, die dazu so fade süßlich schmecken, daß kein Europäer sie gerne ißt, und

R 5 kaum

63) L. c. p. 25.

64) L. c. p. 4.

65) L. c. p. 137.





kaum die Eingebornen sie geniessen. <sup>66)</sup> Rumphius muß auf Amboina schon eine bessere Gattung gegessen haben: er sagt, das Fleisch sey weiß, weich, und nicht sonderlich saftig; ungefähr von dem Geschmack wie Reiskäse oder wie das spanische Gericht, Manjar blanco, mit etwas Süßem, wie von geschmorten Quitten, gemischt. <sup>67)</sup> Valentyns Beschreibung kommt mit dieser überein: das Fleisch sey süß und so nährend, daß man von einer einzigen Frucht satt werden könne, ungeachtet sie nur die Größe einer mäßigen Limonie habe. De la Loubere sagt von dem Fleische, es sey eine Art weissen Rahms, der sehr angenehm schmecke. <sup>68)</sup>

Umständlich wird diese Frucht in dem Aufsatze eines portugiesischen Jesuiten beschrieben, den Fr. Nedi seinen Experimentis naturalibus beygefügt hat. Offenbar ist dies eine besondere und edlere Sorte, als die Jacquin beschrieben hat. Er sagt unter andern, daß das Fleisch sehr wohlschmeckend und kühlend ist, und dem festen Mangiar bianco, welches aus Hühnerfleisch, Milch und Zucker, oder aus dickem Rahm, Zucker und Milch bereitet wird, gleich kommt, und mit Löffeln gegessen werden kann. <sup>69)</sup>

Die Spanier pflegen in Amerika eine Gattung Annona mit dem Nahmen Manjar blanco zu belegen. Dies bezeugt Laet nach dem Garcillasso, und beschreibt den Geschmack säuerlich süß und ungemein  
lecker

66) L. c. p. 15.

67) L. c. p. 136.

68) L. c. T. II. p. 69.

69) L. c. P. II. p. 65.



lecker. 70) Nach Lancer. Robinsons Nachrichten, behauptet Ray, 71) daß diese Frucht wirklich der Rahmapfel sey. Auch Gage hat sicherlich dieselbe mit der Frucht gemeint, die er in Mexiko unter dem Nahmen Craissant blanc manger fand, und die im Geschmack mit dem Manjar blanco der Spanier übereinkommen soll. Sie ist honigsüß, und löset sich im Munde zu einem außerordentlich lieblichen Saft auf. 72) Wenn die Frucht vollkommen reif ist, sagt Du Tertre, 73) so wird sie inwendig schneeweiß und mürbe wie Rahm, und kommt so sehr im äussern damit überein, daß, wenn man das Fleisch ohne Kerne heraus nimmt, und auf eine Schüssel legt, Jedermann es für Rahm essen kann. Rochefort bestätigt eben diese Aehnlichkeit des Fleisches mit Rahm, und den außerordentlich süßen Geschmack der Frucht. 74)

Den Nahmen Custard hat diese Frucht bey den Engländern daher erhalten, weil das Fleisch an Farbe, Consistenz und Süßigkeit einem engländischen Gerichte gleich kommt, welches aus Eiern, Rahm, Milch, Weizenmehl, Zucker und Zimmt bereitet wird, und Custard heißt. 75) Vigon zieht diese Frucht allen künstlichen Custards vor, und behauptet, daß man auf Barbados ein Loch in die Frucht zu machen, und

70) Nov. orb. p. 403.

71) Hist. plant. p. 1651.

72) L. c. T. I. p. 179.

73) L. c. p. 179.

74) L. c. p. 69.

75) Sloane l. c. p. 167.





das Fleisch mit Löffeln heraus zu essen pflege. 76) Sloane, Hawkesworth, Dampier und andere rechnen diese Frucht zu den ausgesuchtesten Leckerreihen. 77) v)

Verschiedene süße amerikanische Früchte sind den Botanisten noch so wenig bekannt, daß ich nur im Vorbeygehen folgende berühren kann.

Mutukuliku ist der Rahme einer Frucht am Oronoko, die Gumilla 78) für die auserlesenste unter allen in Amerika wild wachsenden Früchten hält. Die Spanier nennen sie Leche y miel (Milch und Honig.)

Masarandiba, eine den Kirschen ähnliche Steinfrucht in Brasilien, die einen süßen und angenehmen Milchsaft enthält, weswegen sie sehr beliebt ist. 79)

Bochi, eine gelblich grüne Kernfrucht in Chili, die cylindrisch, und zwey Zoll lang ist, ein weißes schwammichtes Fleisch und einen vortrefflichen zuckersüßen Geschmack hat, und deswegen für die Indianer eine große Delice ausmacht. 80)

Verschiedene Gattungen der MELASTOMA haben vortreffliche Beeren; aber die MELASTOMA succosa AVBL. hat den Vorzug vor allen: das Fleisch ist mürbe und süß: die Indianer in Guiana machen

76) L. c. p. 72.

77) Sloane l. c. p. 168. — Hawkesworth l. c. — Dampier l. c. T. IV. p. 29.

v) Nicht bloß Custard, sondern Custard apples nennt man in Westindien die Frucht. S.

78) Hist. naturelle de l'Orenoque T. II. p. 107

79) Piso hist. nat. Brasil. p. 120.

80) Feuillee l. c. p. 69.



machen sehr viel daraus. <sup>81)</sup> Sieben erinnere ich mich der *MELASTOMA malabathrica* L., deren Beeren safrangelb, voll kleiner weißer Saamen, und mit purpurnem Fleische von sehr angenehmem Geschmacke angefüllt sind. <sup>82)</sup>

*POSOQUERIA longiflora* AVBL. hat gelbe Beeren von der Größe eines Trüthenneneies, mit rothem, saftigem und sehr leckerem Fleische. <sup>83)</sup>

*SAOVARI glabra* AVBL. eine kernförmige Frucht mit grünlichem, süßem Fleische, das so weich wie Butter ist, und sehr wohlschmeckenden Kernen, wird in Cayenne gebaut, und von den Kreolen sehr geschätzt. <sup>84)</sup>

*COVMA guianensis* AVBL. eine rostfarbene Frucht, von der Größe einer Wallnuß, mit 4 bis 5 Kernen, die in einem weichen und wohlschmeckenden Breie eingeschlossen sind, wird zu den vorzüglichsten Desertfrüchten in Cayenne gerechnet. <sup>85)</sup> Ehe sie reif wird, ist dieser Brei scharf und mehlicht. — Barre hält dieses Gewächs für eine Feigenart. <sup>86)</sup>

Ich könnte noch weit mehrere süße Früchte hier aufführen, die eben so wenig bekannt sind, wie die erwähnten. Es sey indessen an einigen wenigen genug, die mir eben beyfallen. — Die *BESLERIA incarnata* AVBL., deren Beeren sehr feine Saamenkörner in einem süßen und angenehmen Fleische

81) Aublet l. c. p. 420.

82) Rbede l. c. T. IV. p. 88.

83) Aublet l. c. p. 135.

84) Aublet l. c. p. 600.

85) Aublet l. c. supplem. p. 39.

86) L. c. p. 52.





enthalten. <sup>87)</sup> — *GVETTARDA coccinea* AVBL.  
mit rothen saftigen Beeren, von der Größe der Kir-  
schen, die sehr süß und wohl-schmeckend sind. <sup>88)</sup>  
Eine *ANNONA*, die Herrmann <sup>89)</sup> *ca-*  
*rassavica* nennt, beschreibt Sherard so süß wie  
Zucker. <sup>90)</sup>

Zu eben dieser Gattung gehören noch drey ande-  
re Arten, deren eigentlicher Geschmack unbekannt ist:  
nämlich *ANNONA discreta*, gewürzhast und wohl-  
schmeckend. <sup>91)</sup> *A. punctata* AVBL. von trefflichem  
Geschmacke. <sup>92)</sup> *A. longifolia* AVBL. sehr wohl-  
schmeckend und eine Delice für die Indianer in Guia-  
na. <sup>93)</sup> \*) Ich weiß nicht, wohin ich die Frucht  
rechnen soll, die De Champlain bey Montroyal in

87) Aublet l. c. p. 636.

88) Aublet l. c. p. 319.

89) Prodrum. Paradis. botan. p. 119.

90) Raji Dendrol. p. 79.

91) Linné plant. Surinam. p. 11.

92) Aublet l. c. p. 615.

93) Aublet l. c. p. 616.

\*) Auch die *ANNONA glabra* GRONOV. gehört hier  
her. Unter dem Nahmen *Papaw* kommt sie häufig  
in Südcarolina vor. Sie wächst in sumpfigem, fer-  
tem Boden, den man nach diesem Gewäch: dort  
*Papawboden* nennt. Es sind schlanke, mit weißer  
und glatter Rinde bekleidete und schön belaubte Bäu-  
me Ihre glatte und cyförmige Frucht, wenn sie  
überreif geworden, ist angenehm. Sie hat *Anas-*  
*nas* ähnliche Rinde und Blätter, aber einen widerlis-  
chen unangenehmen Geruch. Schöpfs Reise durch  
die nordamerikanischen Staaten, S. 301.

Spr.



Kanada fand; sie war vortreflich von Geschmacke, schneeweiß von Farbe, und kam mit dem Pisang einigermaßen überein. Dies Gewächs, sagt er, kriecht auf der Erde fort, und schlingt sich um nahe stehende Bäume: die Blätter sind den Nesselblättern ähnlich. 24)

Die bis ist angeführten Gewächse sind wegen ihrer hervorstechenden Süßigkeit vorzüglich zu den Leckeren gerechnet worden. Wenige Menschen lieben indessen das rein Süße so sehr als wenn es mit etwas Säuerlichem gemischt ist. Solchen gemischten Geschmack haben auch die meisten Früchte in größserm oder geringerem Grade. Ich will die vornehmsten anführen, die sich durch diesen Geschmack anzeichnen.

Der Sursackapfel \*) (*ANNONA muricata* L.) ist eine ziemlich große, gelbgrünlichte Kernfrucht, mit weißem saftigem Fleische, welches so weich wie Butter ist. Der Geschmack ist eigenthümlich, süß mit etwas säuerlichem gemischt. Beym Jacquin 25) kommen ausser diesen noch mehrere Merkmahle vor. Man läßt diese Frucht auf dem Baume nicht reif werden

94) Voyage de la nouv. France occident. p. 160.

\*) Diese Frucht, die bey den Engländern Sour sop heißt, wird von Wright (account of the medic. plants growing in lamaica. Lond. medic. Journ. Vol. VIII. P. III. p. 220.) als herzförmig und mit Stacheln besetzt, beschrieben. Geröstet und gebacken vergleicht man sie mit den Nams. Gekocht ist man sie statt der Kürbisse. Spr.

95) Observ. botan. P. I. p. 111.





den: denn, wenn sie herabfällt, so zerfällt sie in einen  
 Brei. Man nimmt sie deswegen vorher ab, und  
 läßt sie einige Tage lang liegen und reifen: sie muß  
 aber gegessen werden, so bald sie reif wird, denn sie  
 hält sich gar nicht. Nach Fermin ist das Fleisch  
 von der Consistenz, wie recht dicker Rahm. <sup>96)</sup> Du  
 Re tre sagt, das Fleisch sey schneeweiß und fasericht,  
 schmelze im Munde und löse sich zu einem Wasser auf,  
 das den Geschmack der Pfirsichen habe. Die ange-  
 nehme Säure dieser Frucht sey höchst erfrischend. <sup>97)</sup>  
 Die Meriaen behauptet, eine Weinsäure in dieser  
 Frucht bemerkt zu haben, die sehr angenehm war. <sup>98)</sup>  
 Nach Oldendorps Aussage stillt sie sowohl den  
 Hunger als den Durst. <sup>99)</sup> Auf Martinique hält  
 man sie zur Erfrischung für Kranke sehr dienlich. <sup>100)</sup>  
 Man kann sie mit dem Messer nicht schälen, sondern  
 man bricht sie mit den Händen von einander, und  
 schlürft alsdann das Fleisch mit dem Munde oder  
 nimmt es mit dem Löffel heraus. Gemeiniglich wird  
 dieser Apfel roh gegessen; man kocht ihn aber auch  
 mit Wasser und Zucker, da es dann ein vortreffliches  
 Gericht wird: nur muß die Frucht, wenn man sie ko-  
 chen will, nicht völlig reif seyn. Maragrav erzählt  
 von der Aruticu Ponhe in Brasilien, die viel Aehn-  
 lichkeit mit dieser Annona hat, daß sie an dem Frucht-  
 stiel einen Klumpen sitzen hat, der härter als die ei-  
 gent-

96) L. c. T. I. p. 176.

97) L. c. p. 177.

98) L. c. p. 14.

99) a. B. C. 173.

100) Lacquin l. c. Meriaen l. c. p. 14.



gentliche Frucht ist, und auf vornehme Tische, als eine große Leckerey, aufgetragen wird. <sup>2)</sup>)

Verschiedene Schriftsteller rechnen diese Frucht zu den vornehmsten Leckereyen. Rochefort <sup>2)</sup>) sagt, daß durch die mit dem säuerlichen erhöhte Süßigkeit diese Frucht eine außerordentliche Annehmlichkeit und erfrischende Eigenschaft bekomme. Damit stimmt Davies <sup>3)</sup>) überein, und an einem andern Orte <sup>4)</sup>) wird diese Obstart für äußerst köstlich erklärt. Nach Oviedo <sup>5)</sup>) ist der Geschmack derselben vortreflich, und die Frucht schmelzt im Munde wie Rahm. Oviry erzählt, daß sie süß, und über die Maßen angenehm sey, auch sich im Munde zu einem erfrischenden und wohlschmeckenden Wasser auflöse. Nach Jacquin macht man auf Martinique sehr viel aus dieser Frucht, aber den neuangekommenen Europäern will sie gewöhnlich nicht behagen. Auf Jamaica verhält es sich umgekehrt: die neuangekommenen Europäer lieben sie ungemein: aber selten kommt sie auf die Tische der Vornehmen. <sup>6)</sup>) Sloane <sup>7)</sup>) rechnet diese Annona zu den wohlschmeckendsten Früchten, und Adanson <sup>8)</sup>) erklärt sie für eine der besten Früchte der warmen Länder.

1) L. c. p. 94.

2) l. c. p. 68.

3) l. c. p. 31.

4) Voyage aux côtes de Guinée p. 394.

5) Rajus l. c. p. 1651.

6) Browne l. c. p. 256.

7) L. c. p. 167.

8) Hist. natur. du Senegal. p. 47.





**Monbin** (*SPONDIAS lutea* L.) ist eine gelbliche, pflaumenähnliche Frucht, mit wenigem aber sehr saftigem Fleische, woran viele Leute, wegen seines säuerlich süßen Geschmacks und angenehmen Geruchs, einen besondern Wohlgeschmack finden. Man nennt diese Frucht auch Monbin-Pflaume, wegen ihrer großen Ähnlichkeit mit Pflaumen. Sie ist indessen darin von den Pflaumen unterschieden, daß sie im Verhältniß gegen den Kern sehr wenig Fleisch enthält.<sup>9)</sup> Die Farbe wird von den meisten bloß gelb genannt. Labat aber sagt, daß sie auf der Sonnenseite ins Rübliche falle: welches jedoch nicht durchgängig der Fall ist.<sup>10)</sup> Der Geschmack wird säuerlich, oder säuerlich und etwas fade dabey, genannt,<sup>11)</sup> andere beschreiben ihn als gewürzhafte, balsamisch und süßlicht.<sup>12)</sup>

Die Kreolen in Jamaika essen sie sehr häufig, und viele Leute lieben sie ungemein.<sup>13)</sup> Pigafetta berichtet von der Dgegha in Congo, die gewiß mit der Monbinpflaume einerley ist, daß sie einen vortrefflichen Geschmack und Geruch habe.<sup>14)</sup> — Was den Geruch betrifft, so wird dieser als sehr angenehm geschildert:<sup>15)</sup> an einem andern Orte heißt es, er  
sey

9) Labat l. c. T. VI. p. 313.

10) Lacquin stirp. Americ. histor. p. 139.

11) du Terre l. c. p. 179. — Pifo l. c. p. 68.

12) Sloane l. c. p. 126. — Adanson l. c. p. 59.

13) Browne l. c. p. 229.

14) Descript. regn. Cong. p. 30.

15) Fermin l. c. p. 187.



sey etwas zu stark. <sup>16)</sup> Du Tertre macht ihn so stark, daß man die vom Baum gefallene Frucht auf 100 Schritte weit riechen könne. <sup>17)</sup> Lopez de Gomara behauptet, diese Frucht sey der Gesundheit sehr zuträglich und leicht verdaulich. <sup>18)</sup> Oldendorp fand die Monbinyflaume auf St. Thomas sehr wohl-schmeckend: <sup>19)</sup> eben so Adanson in Senegal: in Brasilien hatten sie die Holländer zum Nachtisch. \*)

Eine andere Art dieser Gattung, SPONDIA dulcis FORST., die erst in neuern Zeiten durch Forster bekannt worden ist, muß ungleich wohl-schmeckender als jene seyn, da dieser große Naturforscher sie zu den besten Früchten auf der Welt rechnet. Die Engländer fanden diese Obstart zuerst auf der Insel Otaheite im großen Ocean, und gaben daher derselben den Nahmen der otaheitischen Aepfel. Wallis sagt bloß, diese Frucht komme mit den Aepfeln überein, aber habe einen weit bessern Geschmack. <sup>20)</sup> Auch Cook eilt sehr flüchtig über die Beschreibung hin: sie sey den Aepfeln ähnlich, dabey sehr angenehm,

§ 2

wenn

16) Loeffling resa til Spanska ländern. p. 209.

17) L. c. p. 180.

18) Bauhin l. c. p. 199.

19) a. B. Th. I. S. 117.

\*) Man macht aus dieser Frucht auch eine sehr angenehme und der Gesundheit zuträgliche Gallerte, und eine erquickende Limonade. Selbst das junge Laub des Baums wird zu säuerlichen Brühen, und die jungen Knospen zum Sallat genukt. Dies beszeugen die oben genannten Schriftsteller. Spr.

20) Hawkesworth l. c. T. II. p. 100.





wenn sie ihre Reife erlangt habe. <sup>21)</sup> Aber weit genauer macht uns Forster <sup>22)</sup> mit dieser Frucht bekannt: dieser tahitische Apfel, oder *Bih*, *Evi*, gehöre zur Gattung *SPONDIAS*, sey von sehr köstlichem Geschmacke, und habe viel Aehnlichkeit mit der *Ananas*. Die Spanier vergleichen sie mit der *Chirimoya*, ihrer besten Obstart in Peru. Auch Sparmann bestätigt mir die Aussagen seines berühmten Reisefahrten. w)

21) L. c. p. 446.

22) Reise um die Welt, Th. I. S. 211. — G. Forster de plantis esculent. Insul. ocean. austral. p. 33.

w) Mein Sohn hat alles nöthige von dieser schönen Frucht in seiner Abhandlung *de plantis esculentis Oceani australis*, p. 33. 35. und im *Prodromus Florulæ insular. australium* p. 34. gesammelt und vorgetragen. Die *Spondias dulcis* ist nicht nur eine sehr angenehm schmeckende, sondern auch gesunde Frucht. Sie hat die Größe eines ansehnlichen Apfels, ist aber von eyrunder Form, nicht rund oder gar sphäroidisch platt gedrückt. Sie ist reif, von einer schönen goldgelben Farbe; und voll eines weinsauern *Ananas*-ähnlichen Geschmacks, der erquickend und durstlöschend ist. Der kernartige Kern ist mit einer sehr harten, stachelichten Schaaale umgeben. Die gelbe zartpunctirte Rinde der Frucht ist sehr voll eines ätzenden Saftes, der das Schmelz der Zähne angreift; daher die Eingebornen diese Rinde nie mit den Zähnen abrisßen, und in den Apfel einbissen, sondern solches mit einem Bambusröhr verrichteten; und uns allezeit warneten, nie die Zähne zu gebrauchen, sondern unsere Messer. Da die *Kofusnuß* die *Pisang* und die *Eugenia malac-*

Zalac

cen-



**Zalack**, eine Art Rottling (*CALAMVS Rotang Zalacca L.*) zeichnet sich von den Früchten dieser Gattung durch eine kühlende und erfrischende, säuerliche Frucht aus, die von Rumphius als eine auserlesene Leckerey gepriesen wird.

So bekamt diese Gattung Gewächse bey uns durch den Handel unter dem Nahmen Rottling oder spanisches Rohr geworden ist, so wenig kennen wir bis jetzt die Früchte. Die meisten Arten Rottling haben kleine unbedeutende und unschmackhafte Früchte. Um desto merkwürdiger ist diese Art, die, nach Rumphius Bericht, eine ziemlich große Frucht trägt, die nicht bloß essbar, sondern außerordentlich lecker ist. <sup>23)</sup> Nieuhoff vergleicht sie in Rücksicht der Gestalt und Größe mit einem kleinen Ball: sie sey mit einer harten und brüchigen Schaafe umgeben, und das Fleisch sey säuerlich und lieblich von Geschmack, mit einem harten Kerne versehen. <sup>24)</sup> Rumphius behauptet, diese Frucht enthalte ein, zwey bis drey kugelige Kerne: die Frucht selbst sey birnförmig; die Schaafe kastanienbraun; das Fleisch härtlich, zugleich aber saftig: der Geschmack des Fleisches sey säuerlich, mit etwas herbem versezt, ungefähr so, wie Muskatellertrauben. Auf den molukkischen Inseln baue man diesen Rottling bloß wegen

gen  
 census, denen am Scharbocke und gallichten Verstopfungen, kranken Schiffeuten, Koliken zuzogen, so konnten sie die Spondias ohne Schaden essen, und wurden in einigen Tagen völlig gesund. S.

23) L. c. T. V. p. 113.

24) Legat. Batav. p. 90. b.





gen der leckern und erfrischenden Frucht, die man zum Theil roh esse, zum Theil auch einsalze, um sie auf Seereisen nutzen zu können. <sup>25)</sup> Valentyn hält sie auch der Gesundheit sehr zuträglich und vorzüglich magenstärkend. <sup>26)</sup> Thunberg erzählt mir, daß man auf Zeylan sehr viel aus dem säuerlichen und erquickenden Fleische dieser Frucht mache. Eben dieser Naturforscher unterscheidet die Notangfrucht von der Zalaf oder Zalacka. Von der erstern sagt er, <sup>27)</sup> sie sey rundlich, von der Größe der Haselnüsse, wachse allezeit in großen Trauben, und sey mit kleinen glänzenden Schuppen bedeckt. Den säuerlichen Brey, den diese Frucht enthält, saugt man entweder aus, oder man salzt ihn ein, und braucht ihn selbst zum Theewasser. — Die Zalacka hingegen ist nach Thunberg weit häufiger als jene, von der Größe einer Birne, ebenfalls mit Schuppen besetzt, und enthält einen weissen in verschiedene Stücke getheilten Kern.

---

**Lansa** (*Lansium Rumph.*) ist eine hellgelbe Steinfrucht in Indien, von der Größe und Gestalt eines Laubeneyes. Sie hat einen süßlich sauren Geschmack und ist so außerordentlich lecker, daß man sich gar nicht satt daran essen kann. Diese Frucht wird auch für sehr gesund gehalten, aber der Kern ist so

25) L. c. p. 114.

26) L. c. p. 241.

27) *Resa uti Europa, Asia och Africa* D. II. p. 306.



so bitter wie Galle. <sup>28)</sup> \*) Nach Rumphius Beschreibung ist das Fleisch weiß und fast durchsichtig.

Ungeachtet die Lansa gewiß zu den leckersten Früchten Indiens gehört, so liebt man doch nicht viel Beschreibungen derselben. Dies muß daher rühren, daß sie an den Orten, wohin die Europäer kommen, nicht zu ihrer vollkommnen Reife gelangt, und also nicht ihren eigenthümlichen vorzüglichen Geschmack annimmt. Forrest berichtet, daß sie auf Sumatra lange so gut nicht geräth als auf Suluh: denn auf der letztern Insel fand sie Forrest vortreflich von Geschmack. <sup>29)</sup> Auf Amboina geräth sie ebenfalls gut, ist süß und säuerlich von Geschmack, ungefähr wie Weintrauben, und so köstlich, daß man glaubt nicht genug davon essen zu können. Auch bekommt sie sehr gut, wenn man gleich viel davon gegessen hat. <sup>30)</sup> Nieuhoff, der sie auf Gilolo in ihrer volligen Reife fand, sagt, sie sey süß, mit etwas Herbem versetzt, ungefähr auf die Art, wie unsere rothe Weintrauben, und so köstlich, daß man seinen Appe-

§ 4

tit

28) Rumph. l. c. T. I. p. 151.

\*) Thunberg konnte keine Blüthe dieses Baums bekommen. Die Früchte hängen nach seiner Beschreibung in Trauben, sind rund, von der Größe der Raubbeeren, gelblich und rauh. Unter einer dünnen Schaale enthalten sie einen dünnen säuerlichen Saft, der gewöhnlich ausgesogen wird. Die Frucht wird im März reif: und wird allgemein geschätzt. — a. B. Th. II. S. 306. Spr.

29) Voyage aux Moluques et à la nouv. Guinée  
P. 366.

30) Valentyn l. c. p. 165.





tit kaum sättigen kann. <sup>31)</sup> Die Einwohner machen daher sehr viel aus der Lansa, und brauchen sie als erfrischendes Mittel, selbst in der Fieberhize. Man kann sie auch roh genießen.

**Rambutan** (*NEPHELIUM lappaceum* THVNI.) eine rothe Steinfrucht, von der Größe einer Wallnuß, die ein weißes, säuerliches aber sehr leckeres Mark enthält, welches ungemein geschätzt wird. Sie ist stachelicht, wie eine Kastanie, die Schaafe dunkelroth, dick und zähe, das Fleisch ist einer weissen Gelee ähnlich, und enthält einen großen Stein. <sup>32)</sup> Der Kern ist den Mandeln an Geschmack ähnlich <sup>33)</sup> Beim Nadermacher wird das Fleisch mit Mark verglichen: es schmelze im Munde, sey ausserordentlich lecker, und werde in Indien sehr geschätzt. <sup>34)</sup> Nach Thunberg wird auf Java diese Frucht häufig gegessen \*) Hawkesworth rühmt, ohne Zweifel nach Banks

Aus

31) Voyage to the East-Ind. bey Churchill. T. II. p. 278.

32) Funnell voyage round the world p. 286.

33) Pyrrard l. c. P. III. p. 18.

34) L. c. p. 30.

\*) Diese Nachricht hatte der Vf. bloß aus Thunbergs mündlichen Erzählungen. In seiner Reisebeschreibung (D. II. p. 307.) schildert Th. diese Frucht dergestalt: Sie wächst in großen Trauben: den zähen weissen erquickenden Saft saugt man mit den Lippen aus. Die einzelnen Früchte sind länglicht rund, über und über haaricht, etwas kleiner als die Pflaumen. Die Schaafe geht leicht ab, und ist auf der innern



Ausfage, die erquickende Säure dieser Frucht un-  
gemein. 35)

Unter den Früchten, die die glücklichste Mi-  
schung des süßen und säuerlichen haben, verdient die  
Ananas (*BROMELIA Ananas L.*) wenigstens die  
Könige-Ananas, als die beste Sorte, die vorzügs-  
lichste Stelle

Die Ananas ist eine goldgelbe Frucht, von der  
Größe einer Faust, den Melonen ähnlich, aber run-  
der: sie ist mit breiten weichen Schuppen, wie ein  
Lanzapfen, bedeckt. Das Fleisch ist saftig, mit fei-  
nen Fasern versehen, die aus einem Mittelpuncte sich  
zum Umfange der Frucht erstrecken, wie die Strah-  
len einer gemahlten Sonne. \*) 36) — Man hat drey  
besondere Spielarten dieser Frucht, nämlich die Kö-  
nige-Ananas, Zuckerhuth-Ananas, und die  
große weiße: die erstere wird, sowohl wegen des

§

Ge

innern Seite weiß. Der Saft gleicht dem Zitros-  
nen-saft mit Zucker gemischt. Der Kern wird nicht  
gegessen. Eine besondere Spielart, Rambutan Art,  
ist um die Hälfte größer, mit dickern und kürzern  
Haaren besetzt; die Schaaale trennt sich noch leichter,  
als bey der vorigen. Diese Art ist seltener und theus-  
rer als die erstere. Spr.

35) L. c. p. 257.

\*) Wegen dieser Aehnlichkeit der Frucht mit Lanzas-  
pfen nannten sie auch die Spanier anfangs *Pinar*,  
Benzoni und Acosta selbst *Pinea nux*, Monaca  
dus, *Sirobilus* sive *nux pinea*: Bauhin aber  
*Cardus Brasilianus*, foliis Aloes. — G. Ilva  
theatr. botanic. p. 384. Spr.

36) Rumph. l. c. T. V. p. 227.





Geschmacks als wegen des Geruchs, für die vorzüglichste erklärt. 37) Dies ist dieselbe Art, die Ligon die Ananas der Königin 38) und Oviedo Jazjama nennt. 39) Diejenigen, welche die Ananas so ausserordentlich gerühmt haben, verstanden gewiß diese Sorte a). Ueberdies muß auch eine und dieselbe Art öfters sich ungleich seyn, je nachdem das Klima und der Boden mehr oder weniger zur Veredlung oder zur Ausartung beytragen. Ulloa versichert, daß die Ananas in Porto belo alle übrigen an Größe, Geschmack und Geruch übertrifft. 40) Navarette behauptet, daß sie auf Manila ohne Vergleich besser gerathe, als in Neuspanien. 41) In Guinca ist sie nicht

37) *Davies* l. c. p. 59. — *du Terrre* l. c. p. 129.

38) L. c. p. 83. *Nicolson* l. c. p. 148.

39) *Chauveton* l. c. p. 359.

a) Man hat jetzt 4 Varietäten der Ananas in England:  
 α) die Königin Ananas, welche stachlicht ist mit eirunder Frucht, und weißlichem Fleische. β) Die Zuckerbuch-Ananas stachlicht mit konischer Frucht, und goldgelbem Fleische. γ) Des Königs Ananas hellgrün mit kaum gezähnten Blättern, δ) die grünfleischichte Ananas, stachlicht, mit gelblichgrüner konischer Frucht. — Der Graf Bentinck führte 1690 diese schöne Frucht zuerst in England ein; Sir Joseph Ayloffe war der zweyte der sie in England zog; und John Blackburn Esq. zu Orfordhall bey Warrington, der dritte. *Wm. Aiton Hortus kewensis*, Vol. I. p. 400. *Mich. Frid. Lockner* hat eine *Commentatio de Ananas s. Nuce Pineae indica s. l. et a.* in 4to geschrieben, die 76. Seiten stark ist. S.

40) L. c. p. 97.

41) L. c. p. 35.



nicht so gut, wie auf den karaischen Inseln, besonders auf Domingo. 42) Auf der malabarischen Küste und in mehreren Gegenden Indiens geräth sie vorzüglich, auf der Küste Koromandel ist sie dagegen nur mittelmäßig. 43) Die Ananas von Zeylan übertrifft alle übrigen, wenigstens die von Java. 44) Auf Java, namentlich in Batavia, gerathen sie nicht viel besser als in engländischen Treibhäusern. 45) Dagegen sind die Ananas in Peru weit besser, als die besten in unsern Treibhäusern. 46) Cook fand die Ananas in Rio de Janeiro zwar weit saftiger und süßer, als die in England gezogen werden, aber lange nicht so lieblich von Geschmack. 47).

Auf Barbados schneidet man die Ananas ab, sobald die Schale weich wird, und ist sie dann sogleich. 48) In Vera Cruz hingegen nimmt man sie unreif ab, und hängt sie im Hause auf, wo sie demnach und nach zu ihrer völligen Reife kommt, und süßer als Honig wird. 49) Man ist die Ananas mehrentheils roh, oft auch eingemacht, und in beiden Fällen macht sie einen herrlichen Nachtisch aus. 50)

Gage

42) Barbot l. c. p. 199.

43) Poyvre voyag. d'un philosophe p. 39.

44) Nieuboff l. c. p. 271.

45) Hawkesworth l. c. p. 251.

46) de la Condamine journ. du voyage à l'équat. p. 183.

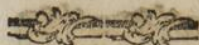
47) Hawkesworth l. c. p. 254.

48) Hughes l. c. p. 231.

49) Gage relat. T. I. p. 44.

50) Piso l. c. p. 87.





Gage sagt, die beste Art der Zubereitung sey, wenn man sie mit Zucker einmache: sie sey in dieser Gestalt die beste Konfitüre, die man in Mexico kenne. <sup>51)</sup> Auch hält sie sich auf diese Art sehr lange. <sup>52)</sup> Clusius hält die eingemachte Ananas für außerordentlich lecker, aber fast zu süß: sie bringe Ekel hervor. <sup>53)</sup> Acosta erzählt, wie diese Frucht zuerst bey Santa Cruz in Brasilien gefunden und nachher durch ganz Amerika ausgebreitet wurde. Endlich brachte man sie auch nach Ostindien, wo im Anfange jede Pflanze 10 Ducaten kostete. <sup>54)</sup>

Der Geruch dieser Frucht, wenn sie überreif geworden, wird allgemein als äußerst angenehm gepriesen. Laet vergleicht ihn mit dem Geruch der Melocotone Pflirsche <sup>55)</sup> de Lery mit Himbeeren. <sup>56)</sup> Saval mit Erdbeeren, <sup>57)</sup> Rumphius mit Äpfeln <sup>58)</sup> De la Loubere mit geschmorten Äpfeln. <sup>59)</sup> Er breitet sich weit aus, <sup>60)</sup> und ist so stark, daß er das ganze Zimmer, wo die Frucht aufgeschnitten wird, durchbringt. <sup>61)</sup> Ja, man riecht es oft von außen

51) L. c. p. 180.

52) Barlei hist. rer. in Brasil. gest. p. 70.

53) Exotic. p. 285.

54) De las Drogas y medicinas de las Ind. Orient. p. 350. 351.

55) Nov. Orb. p. 6.

56) l. c. p. 200.

57) Voyage de la Louisiane p. 57.

58) l. c.

59) L. c. T. II. p. 71.

60) Ulloa l. c. T. I. p. 65.

61) Meriaen l. c. p. 2.



auffen schon, wenn in einem Hause Ananas gegessen wird. 62) Linne' bemerkt, daß keine Frucht einen so starken und angenehmen Geruch habe, als diese. 63)

So viel ist indessen gewiß, daß der Saft dieser Frucht eine Schärfe enthält, weswegen man mit Vorsichtigkeit davon essen muß. Verschiedene Schriftsteller empfehlen diese Vorsichtigkeit, da es üble Folgen haben kann, wenn man zu viel davon genießt. Basientyn behauptet, die Ananas sey erhitend und könne bedenkliche Folgen haben. 64) Sibane sagt, sie mache nicht allein die Zähne stumpf (Göra en ömständ) sondern verursache auch ein Brennen im Halse. 65) Nach andern Berichten greift sie die Zunge an, und macht Blasen auf derselben. 66) Das Zahnfleisch fängt davon an zu bluten. 67) Die Haut geht vom Zahnfleisch und von der Zunge herunter; und es entstehen Blutungen. 68) — Ihr öfterer Genuß erzeugt Ekel, 69) und selbst Entzündungen. 70) Unheilbare Durchfälle und Ruhren sind die Folgen des unmäßigen Genusses. 71) Die Ursache davon ist in der feinen und scharfen Säure zu suchen, die so stark ist, daß sie das Messer angreift, womit man die Frucht

62) Acoſta l. c. p. 350.

63) Obf. in mater. med. p. 3.

64) L. c. p. 248.

65) L. c. p. 191.

66) Heſſen l. c. p. 118.

67) Labat L. c. T. I. p. 402.

68) Nieuboff bey Churchill. l. c. T. II. p. 271.

69) Barbot l. c. p. 200.

70) Acoſta l. c. p. 351.

71) Schulzen a. B. S. 237





Frucht zerschneidet, und es fleckicht macht. 72) Man hat Beyspiele, daß das in der Frucht stecken gebliebene Messer in einem Tage ganz aufgelöset worden. 73) Diese fressende Eigenschaft ist zwar hauptsächlich bey unreifen Früchten merklich; indessen bleibt sie doch auch im Zustande der völligen Reife versteckt übrig. Es kommt aber auch hier vieles auf die Verschiedenheit der Arten an: denn die Renette, Ananas verursacht weit weniger, als die andern Arten, ein Stumpfenwerden der Zähne, und Bluten des Zahnfleisches. Man pflegt gewöhnlich, wenn man diese Frucht essen will, sie zu schälen, in Scheiben zu schneiden, und in eine Flüssigkeit zu legen, die die Schärfe ausziehet oder lindert. Man bedient sich dazu des Wassers; indessen ist dies doch nicht im Stande, das Brennen im Halse zu verhüten. Man hat Beyspiele, daß nach dem Genusse der so zubereiteten Ananas dennoch der Mund aufgesprungen ist, und geblutet hat. 74) Andere pflegen daher eine Weile vorher, ehe sie die Ananas essen wollen, sie mit Salz zu besprengen, und nachher in frisches Wasser zu legen. Andere finden den Wein am dienlichsten um die Schärfe zu mildern: besonders empfiehlt man den spanischen Wein, der davon einen sehr lieblichen Geruch und Geschmack annimmt. Beym Labat 75) findet man Nachricht, wie die Ananascheiben in gezuckerten Wein eingelegt werden. Einige setzen auch Zimmt dazu, welches doch bloß in der Absicht geschieht, um die Leckeren zu erhöhen

72) *Slonne* l. c.

73) *Acosta* l. c.

74) *Saax ostindian. Kriegesdienst.* S. 74.

75) *L. c.* p. 403.



höhen: Diese Zubereitung mit Wein, Zimmt und Zucker ist die höchste Leckeren der Indianer. <sup>76)</sup> In Italien essen die Grossen diese Frucht gezuckert und à la glace. <sup>77)</sup>.

Unstreitig ist der mäßige Genuß der Ananas der Gesundheit auch sehr zuträglich. Unter andern vorzüglichen Wirkungen, die Piso erzählt, merke ich nur die erquickende, herzstärkende Eigenschaft an, die sich selbst auf die Kur der Schwäche des Magens erstreckt. <sup>78)</sup> Benzoni hatte während einer Krankheit Abscheu vor allen Speisen: allein die Ananas konnte er genießen, und diese machte ihm auch wieder Appetit. <sup>79)</sup>

Der leckerhafte Geschmack dieser Frucht scheint die meisten Reisenden so entzückt zu haben, daß sie gar keinen Ausdruck dafür finden können. Bald heißt diese Frucht die beste in ganz Amerika, bald die schmackhafteste in Ostindien, bald die größte Leckeren in der Welt; vermuthlich unterhält es die Leser, einige von diesen Lobeserhebungen zu vernehmen. Gumilla nebst vielen andern, rühmt diese Frucht wegen ihres ausserordentlich lieblichen Geschmacks. <sup>80)</sup> Dermerlin giebt sie für eine der leckersten Früchte in ganz Amerika, <sup>81)</sup> Nieuhoff für eine der leckersten in beyden Indien aus. Barlaeus sagt, daß die Holländer

76) *Bosmann voy. de Guinée* p. 316.

77) *Bonelli hort. Roman.* T. I. p. 23.

78) *L. c.* p. 88.

79) *Chauveton l. c.* p. 337.

80) *L. c. T. III.* p. 195.

81) *Hist. des avantur. dans les Ind.* T. I. p. 76.





Länder in Brasilien die Ananas allen übrigen Früchten vorziehen. Labat erklärt sie für die beste Frucht auf Martinique, und Leiste glaubt, daß auf den Antillen keine Frucht mit dieser verglichen werden könne. <sup>82)</sup> Froger hält sie mit Grunde für die beste Obstart in ganz Amerika, <sup>83)</sup> und De Lery ebenfalls für die trefflichste Frucht dieses Welttheils. <sup>84)</sup> Nach Ulva verdient die Ananas die erste Stelle unter den einheimischen Früchten in Amerika <sup>85)</sup> und Barrere behauptet, daß sie ohne Widerrede die schönste und leckerste Frucht in ganz Amerika sey. <sup>86)</sup> Barbot hält die Ananas für die beste Frucht in Guinea, <sup>87)</sup> und an einem andern Orte <sup>88)</sup> wird sie für die vorzüglichste Obstart in Batavia erklärt. Dies bestätigt auch Wallenberg. <sup>89)</sup> Terry hält sie für die herrlichste Frucht in Indien, <sup>90)</sup> eben dies thun Richardson <sup>91)</sup> und Kircher. <sup>92)</sup> Nach Fermins Urtheil <sup>93)</sup> über die Ananas kommt ihr keine europäische Frucht

82) L. c. p. 382.

83) L. c. p. 79.

84) L. c. p. 200.

85) L. c. p. 85.

86) L. c. p. 12.

87) L. c. p. 199.

88) Recueil des voyages de la comp. d. Ind. de Holl. T. I, p. 383.

89) Ostindisk resa p. III.

90) Scheeps-togt na Ostind. p. 20.

91) L. c. p. 60.

92) L. c. p. 188.

93) L. c. p. 164.



Frucht gleich: auch Oviedo's Meinung, daß unsere schönsten Früchte nicht mit der Ananas zu vergleichen seyn, kann hieher gezogen werden. Wenigstens glaubten einige Spanier, die die Ananas in Vera Cruz fanden, daß dieselbe den besten europäischen Früchten gleich komme, wenn sie sie nicht gar übertreffe.<sup>94)</sup> Ligon zog sie allen Obstarten in England vor.<sup>95)</sup> Als Madame Montagu in dem Garten zu Herrenhausen die erste Ananas kostete, schien sie ihr im Geschmack alle Früchte zu übertreffen, die sie jemals gekostet hatte.<sup>96)</sup> Eben so urtheilte ein deutscher Officier, da er in dem vorigen amerikanischen Kriege zum erstenmale die Ananas kostete: sie schien ihm an Geschmack alles zu übertreffen, was er jemals gegessen hatte.<sup>97)</sup> Tristram hält die Ananas für eine der besten Früchte in der Welt.<sup>98)</sup> Hughes und Oldendorp<sup>99)</sup> sagen, daß sie in der That alle Früchte an Geruch und Geschmack weit hinter sich zurücklasse. Linschoten, Jefferys und Choisy<sup>100)</sup> räumen ihr eben diesen Vorzug vor allen bekannten Obstarten ein. Nach Ulloas<sup>1)</sup> Aussage heißt sie in Amerika, die Königin.

94) Gage l. c. p. 43.

95) History of Barbadoes, p. 11.

96) Lettres pendant ses voyages T. I. p. 103.

97) Schözers Briefwechsel Th. V. S. 328. 323.

98) Purchas L. c. T. IV. p. 1310.

99) Hughes l. c. p. 230. — Oldendorp a. B. Th. I. S. 168.

100) Linschoten l. c. p. 14. — Jefferys l. c. T. II. p. 160. — Choisy l. c. p. 298.

1) L. c.





gin der Früchte, sowohl in Rücksicht des Geschmacks als Geruchs. Flacourt und Rochefort <sup>2)</sup> geben ihr eben diesen Rahmen, und zwar, wie du Tertre <sup>3)</sup> meint, mit Recht, da sie die schönste und leckerste Frucht auf der Welt ist. Eben so hält Müller <sup>4)</sup> sie für die vorzüglichste auf der Welt, da sie einen so außerordentlich lieblichen Geruch und Geschmack habe. Zucchelli sagt, die Ananas verdiene, wegen ihres unvergleichlichen Geruchs und Geschmacks, die erste Stelle unter den Früchten. <sup>5)</sup> Harcourt sagt, <sup>6)</sup> er sey nicht im Stande, den herrlichen Geschmack auszudrücken, aber man könne mit Wahrheit behaupten, daß die Erde keine köstlichere Frucht hervorbringe. Ligon sagt, <sup>7)</sup> sie sey ohne allen Vergleich die erste unter allen Obstarten. Einem andern Schriftsteller zufolge, scheint die Natur alle ihre Schätze in dieser Frucht versammelt zu haben. <sup>8)</sup>

Was die Art des Geschmacks betrifft, so scheint es, wegen des abweichenden Urtheils der Schriftsteller, daß es schwer ist ihn zu beschreiben. Schwarzzen <sup>9)</sup> sagt, die Ananas schmecke wie Erdbeeren.  
Kolbe

2) Flacourt l. c. p. 120. — Rochefort l. c. p. 120.

3) L. c.

4) a. B. S. 216.

5) L. c. p. 151.

6) Purchas l. c. p. 1275.

7) Philosoph. transact. 1670. p. 1156.

8) *Hl. Beschryving. van de Volkplant. Zurin.* p. 231.

9) a. B. S. 46.



Kolbe <sup>10)</sup> vergleicht sie ebenfalls mit den Erdbeeren in Deutschland. Marcgrav, Wormius und Langhans <sup>11)</sup> finden auch einen Erdbeerengeschmack in der Ananas. Tristaon <sup>12)</sup> vergleicht sie mit den Melonen: Richard <sup>13)</sup> mit den auserlesensten Melonen oder Aprikosen: Flacourt mit Aprikosen: De la Loubere mit den Pavies, einer Sorte Pfirsichen.

Aus den Aeussierungen anderer Schriftsteller kann man jedoch schliessen, daß der Geschmack nicht so einfach ist. Bonelli <sup>14)</sup> hält ihn für gemischt, gewürzhast und sehr lieblich. Jacques <sup>15)</sup> fand den Geschmack vieler andern Früchte darin vereinigt: der Geschmack der Quitten stach aber hervor. Der säuerlich süße Geschmack dieser Frucht, sagt Oviado, <sup>16)</sup> hat etwas von Pfirsichen und Quitten und einen Muskatgeschmack dabey. Nach Fermins Urtheil <sup>17)</sup> neigt sich der Geschmack sehr auf Pfirsichen und Bonchretien, aber noch mehr auf Erdbeeren mit rothem Weine und mit Zucker. Harcourt verglich ebenfalls den Geschmack mit Erdbeeren in rothem Wein und mit Zucker. <sup>18)</sup> Terry bestätigt dies, und will zugleich

M 2

gleich

10) a. V. S. 261.

11) Marcgrav l. c. p. 33. — Wormius Mus. p. 184. — Langhans a. V. S. 228.

12) L. c.

13) L. c.

14) L. c.

15) Lettres édifiant. et curieuf. T. XVI. p. 11.

16) L. c.

17) L. c. p. 164.

18) L. c.





gleich noch einen Geschmack von Rosentwasser bemerkt haben. <sup>20)</sup> Rumphius giebt den Geschmack der Ananas als weinartig, süß, den Erdbeeren ähnlich, und über die Maßen lecker an. <sup>21)</sup> Nach Sloane's Urtheil ist der Geschmack gemischt, wie aus Erdbeeren, Himbeeren und mehrern Früchten. Labat sagt, der Geschmack der Ananas komme dem Geschmack der Mustatentrauben, Pfirsichen und Bouchretien nahe. <sup>22)</sup> Zucchelli behauptet, er sey aufs lieblichste, wie aus Pfirsichen, Melonen, Morellen und Birnen gemischt. <sup>23)</sup> Mad. Meriaen hält ihn für eine Mischung aus Weintrauben, Aprikosen, Apfelsinen, Aepfeln und Birnen. <sup>24)</sup> Du Tertre findet den Geschmack der Pfirsichen, Renetten, Quitten und Mustateller-Trauben gemischt darin. <sup>25)</sup> Oldensdorp giebt den Geschmack als weinartig gewürzhast und süß an: er komme dem Muskat, den Pfirsichen, Renetten und reifen Erdbeeren, die mit Zucker und Wein angerichtet worden, nahe. <sup>26)</sup> Rochefort sagt, die Ananas schmelze im Munde, und habe im Geschmack eine Mischung, wie von Pfirsichen, Mustateller-Trauben, Renetten und Erdbeeren, ausserdem aber noch einen eigenthümlichen Geschmack, der nicht beschrieben werden könne. <sup>27)</sup> Andere sagen, die Ananas

20) Purchas l. c. T. II. p. 1469.

21) L. c.

22) L. c. p. 402.

23) L. c.

24) L. c. p. 2.

25) L. c.

26) a. O.

27) L. c.



nas vereinige den Geschmack aller der leckerhaftesten Früchte in sich, deren man sich nur erinnern könne. 28) Auch nach Bacheliers Urtheil ist der Geschmack der köstlichsten Früchte in der Ananas vereinigt. 29) Wer die Ananas nennt, sagt Ligon, 30) der nennt zugleich alles was dem Geruch und Geschmack nach das Leckerhafteste ist: es kann keine Art des Wohlgeschmacks erdacht werden, die man nicht in dieser Frucht antrefft: es ist unbegreiflich, woher diese vollkommene Uebereinstimmung aller Geschmacksarten kommt, und wie die letztern noch von einander unterschieden werden können. In einem andern Orte sagt derselbe Schriftsteller, 31) wenn man zuerst hinein beiße, so sey die Frucht so scharf, daß man glaube, die Haut werde einem von der Zunge gehen: aber, sobald man den zweyten Versuch anstelle, so werde diese Schärfe durch die Süßigkeit völlig gemildert, und zwischen den beyden Aeuffersten der Schärfe und Süßigkeit liege der Geschmack der trefflichsten Früchte mitten inne. b)

Die

28) *Waser* l. c. p. 90.

29) *Voyage de Marseille à Lima* T. I. p. 131.

30) *Histor. of Barbadoes* l. c.

31) *Philosoph. Transact.* l. c.

b) Den Geschmack einer Frucht zu beschreiben ist äußerst schwer: höchstens kann man eine Aehnlichkeit mit dem Geschmacke solcher Früchte angeben, die man in Europa hat, und die daher bekannter sind. Daher nun kommt es, daß dergleichen Vergleichen gen so sehr von einander abweichen. Die Ananas riecht gewürzhast, und erquickend, und ihr Geschmack entspricht gewissermassen dem Geruche. Man





Die Frucht der *BROMELIA Karatas* L. darf mit der Ananas nicht verglichen werden, ungeachtet die erstere auch ihre eigene Annehmlichkeit hat. In Geschmack kommt sie mit der Renette überein, da sie eine sehr angenehme Säure enthält. 32) c) \*)

Die

kann ohne Gefahr nicht viel von dieser Frucht eßend, denn die Säure derselben ist äußerst scharf und aufwendend. In England wird die Frucht in den Treibhäusern zur großen Vollkommenheit gebracht, und man bezahlt die schönsten Früchte mit einer halben Guinea bis einer Guinea (6 Thlr. 12 Gr.) Im Herbst kommen zuweilen mit westindischen Schiffen schöne Früchte aus Jamaika, die man zu 4. 5. 6. bis 9 Schillingen haben kann. Wenn man ein Ananasbrett anlegen will, das originellen Geschmack und Güte in der Frucht behalten soll, so läßt man sich 100 stark treibende Pflanzen zu Schiffe aus Jamaika kommen. Nachgehens zieht man sie von den Schossen und dem Triebe in der Krone der Frucht. Die Königin Ananas ist gut beym Trewo, *Plantae Selectae*, quar. imagines pinxit Ge Dion. Ehret, p. 1. t. 2 zu sehen und die Königs Ananas steht in *Dillenii horto Eltham*. tab. 21. f. 23. vorstell.

S.

32) *du Tertre* l. c. p. 130.

c) Die *Bromelia Karatas* L. ist eigentlich die Art, auf welche alle die vorigen Angaben der Reisenden von der die Zähne stumpfmachenden und Bluten der Zunge, des Gaumens und des Zahnfleisches erregenden Schärfe passen. Sie steht abgebildet in *Lacquin Hortus Vindobonensis* p. 11. Tab. 31 et 32.

S.

\*) Sie,



Die Frucht der *GARCINIA Mangostana* L. kann nicht allein mit der Ananas verglichen werden; sondern einige Schriftsteller ziehen sie derselben sogar vor. Diese Frucht ist so groß, wie ein kleiner Apfel, dunkelbraun, und fällt selbst ins Schwarze. Das Fleisch ist weiß, saftig und halbdurchscheinend. Die Frucht ist in 5 bis 6 Fächer oder Klüften getheilt. 33) Beym Rumphius kommen noch mehrere Merkmale vor. Es heißt dort auch, man müsse die Schaafe sorgfältig abnehmen, da sie sehr scharf sey, damit sich kein Saft aus derselben mit dem Saft des Fleisches selbst vermische. Man findet sie in ganz Indien nicht so häufig, als in einigen östlichen Gegenden desselben, vorzüglich in Malacca, Sumatra, Bales, Selgel, Ternate, Java, selten aber auf Banda und Amboina. Das Gewächs ist auch ungemein weichlich, kommt nicht unter jedem Himmelsstriche, noch auf jedem Boden fort, und die Frucht wird auch nur einmahl in Jahre reif: dagegen die Ananas weit weniger zärtlich ist, und überall in warmen Ländern fortkommt.

## M 4

## Die

\*) Hieher gehören auch die Pinguins (*BROMELIA Pinguin* L.) d) die in Jamaica an Zäunen gepflanzt werden. Ihre Früchte sind von der Gestalt der Pflaumen. Der Saft davon ist sehr reinigend, und man gebraucht ihn oft gegen die Würmer.

Spr.

d) Die *Bromelia Pinguin* L. ist schon seit 1690. in England im Königl. Garten zu Hamptoncourt cultivirt worden. Sie ist an den Blättern äußerst stachelicht. f.

32) *Rumph. l. c. T. I. p. 132.*



Die Mangostan hat die glücklichste Mischung vom salzigen und säuerlichen, und ist daher bey Jedermann sehr beliebt. Die Lieblichkeit derselben beschreiben die Reisenden so ausserordentlich, daß man sehr leicht Appetit darnach bekommen kann. Sie halten sie nicht allein für die angenehmste unter allen indischen Früchten, sondern auch für die leckerste unter allen Obstarten; ja sie soll über alle Vorstellung wohlschmeckend seyn. Ein besonders lieblicher Geschmack wird dieser Frucht in der Sammlung holländischer Reisen <sup>34)</sup> bengelegt. Turpin <sup>35)</sup> erklärt sie für sehr delicat und erquickend: Funnell <sup>36)</sup> für saftreich und ganz köstlich. Langhans sagt, sie sey außerordentlich lieblich und werde daher sehr geschätzt; <sup>37)</sup> Nieuhof behauptet, das Fleisch sey dem Gaumen ungemein angenehm. <sup>38)</sup> Schulzen, Rumphius und Hessen <sup>39)</sup> finden sie von so vorzüglichem Geschmack, daß man sich nicht satt daran essen könne. Choisy <sup>40)</sup> nennt sie eine der köstlichsten Früchte Indiens. Außerdem ziehn sie die Europäer allen übrigen Früchten vor. <sup>41)</sup> Nach Dampiers

34) Recueil des voyag. de la comp. d. Ind. de Holl. T. I. p. 389.

35) L. c. T. I. p. 239.

36) L. c. p. 286.

37) a. V. S. 229.

38) L. c. p. 269.

39) Schulzen a. V. S. 239. — Rumph. l. c. p. 32. — Hessen a. V. S. 115.

40) L. c. p. 198.

41) Turpin l. c.









Urtheil gegen mich. \*) — Ich weiß nicht, ob Ortega aus eigener Erfahrung spricht, oder anderer Nachrichten anführt, wenn er die Mangostan für die heilsamste und leckerste Frucht hält. <sup>52)</sup> Poyvre aber mußte sie mehr als einmahl mit aller Aufmerksamkeit eines Philosophen gekostet haben, wenn er sie für die leckerste Frucht ausgibt, die die Erde hervorbringt. <sup>53)</sup>

Niemand hat diese Frucht höher gepriesen, als Jos. Banks, aus dessen Papieren Hawkesworth in seiner Sammlung alles aufgenommen hat, was die Naturgeschichte betrifft. Er sagt, diese Frucht sey über alle Vorstellung wohlschmeckend. <sup>53)</sup> Ueber den eigentlichen Geschmack sagt er, es sey eine angenehme Mischung von Süßigkeit und Säure: sie sey der Gesundheit eben so zuträglich, als dem Geschmacke angenehm. Wahrscheinlich sticht aber die Süßigkeit hervor, denn Phil. a S. Trinitate legt dieser Frucht keinen andern, als einen ungemein süßen Geschmack

\*) Unter diesen verdient Thunberg zuerst vernommen zu werden. Er sagt (Rela D. II. p. 307.) „Die Frucht wird nur einmahl im Jahre, nämlich im Januar, in Bantam reif. Die Schaafe ist auswendig purpurroth, inwendig von bleicher Farbe, herbe und stopfend. Die Chinesen benutzen sie, um damit schwarz zu färben. — Nach meinem Geschmack ist sie die leckerste und gesündeste Frucht in ganz Ostindien.“

Spr.

51) L. c. p. 42.

52) Voyage d'un philosophe p. 44.

53) L. c. p. 255.



Schmack bey. <sup>54)</sup> Rumphius vergleicht die überreifen Mangostans mit der besten Lansa oder mit reifen süßen Trauben. <sup>55)</sup> Valentyn zieht in Rücksicht der Süßigkeit und des Wohlgeschmacks die Mangostan der Manga, ia allen übrigen Früchten vor: setzt aber hinzu, daß er seines Orts die Manga aus dem Grunde vorziehe, weil ihr Geschmack länger im Munde bleibe; aber den Geschmack der Mangostan empfinde man nur so lange, als man davon esse. <sup>56)</sup> In der oben angeführten Abhandlung von Garcin, die Zollmann übersezt und in die Philosophischen Transactionen eingerückt hat, wird diese Frucht mit dem Gemisch von Weintrauben und Erdbeeren verglichen. <sup>57)</sup> In Garcins französischem Original heißt es, der Geschmack komme den Kirschen und Trauben nahe, sey aber weit delikater.

Ob und was für einen Geruch die Mangostan habe, ist nicht so ausgemacht, ungeachtet Rumphius ihr einen vortrefflichen Geruch beylegt. <sup>58)</sup> Ich erzinnere mich nicht, daß ein anderer Schriftsteller dieser Frucht einen angenehmen Geruch zuschreibt. Im Gegentheil finde ich, daß Turpin ausdrücklich ihr allen Geruch abspricht, und zugleich behauptet, daß dieser Mangel an Geruch mit dazu bestrage, dieser Frucht den Vorzug vor allen andern bey den Europäern zu erwerben. Wenn die Mangostan einen Geruch hat, so muß er doch nur sehr schwach seyn, wenigstens  
mit

54) L. c. p. 297.

55) L. c.

56) l. c. p. 157.

57) L. c. p. 237.

58) L. c.





mit den übrigen meist stark riechenden Ostindischen Früchten nicht verglichen werden dürfen. <sup>59)</sup>

Es ist kein unwichtiger Umstand, daß die Mangostan neben ihrer großen Leckerheit, auch so unschädlich und selbst der Gesundheit zuträglich ist, daß sie sogar den Kranken gegeben werden kann. Auch tragen die Indier gewöhnlich ein großes Verlangen nach dieser Frucht, wenn ihnen gleich alle übrigen Nahrungsmittel widerstehen. Rumphius behauptet, daß die Mangostan nicht allein die leckerste, sondern auch die gesündeste Frucht in Ostindien sey. Ellis erzählt, welche erwünschte Wirkung diese Obstart bey dem Dr. Solander hervorbrachte, da er auf der Rückreise aus dem großen Ocean in Batavia an einem heftigen Faulfieber danieder lag, und schon so schlecht war, daß seine umstehenden Freunde ihn völlig aufgegeben hatten. Inzwischen gab man ihm beständig diese Frucht, um daran zu saugen; und allmählich erhobte er sich wieder und genas glücklich. <sup>60)</sup> Ich finde nicht, daß man diese Frucht anders als roh genießt. <sup>e)</sup>

Die

59) L. c.

60) *Valm. de Bomare* Dictionn. d'hist. natur. T. VI. p. 464. (ed. IV.)

e) *John Ellis* hat in seiner *Description of the Mangostan et the breadfruit tree* London 1775 4to eine in Kupfer gestochene Vorstellung und weitläufige Beschreibung dieses herrliche Früchte tragenden Gewächses gegeben, darin vieles gesammelt ist.

S.



Die Manga (*MANGIFERA indica* L.)  
 verdient mit allem Rechte eine vorzügliche Stelle unter  
 den Leckeren. Es giebt so viele Abarten derselben,  
 als von den Äpfeln bey uns: und besonders sind sie  
 an Farbe und Größe sehr verschieden. Der Geschmack  
 ist süß und etwas säuerlich. Wegen der außerordent-  
 lichen Annehmlichkeit desselben wird diese Frucht von  
 den Schriftstellern ganz ungemein gerühmt. <sup>61)</sup>

Unter den vielen Spielarten der Manga war  
 die wilde, welche Dampier auf Yulo Condor  
 fand, und die sonst nirgends angetroffen wird, so  
 groß, wie eine kleine Pfirsiche, länglicht und saftreich:  
 sie hatte einen lieblichen Geruch, der schon von wei-  
 tem auffiel, und, was das besonderste war, einen so  
 angenehmen Geschmack, als die besten Gartenarten  
 nur haben können. <sup>62)</sup> Rumphius nennt unter den  
 in Gärten gezogenen zwey Hauptarten, als die delica-  
 testen, nämlich Mampelaan, die gewöhnliche, et-  
 was größer als ein Gänseey, und Dodol, die noch  
 größer, oft wie ein Kalbskopf groß ist, mehr als zwey  
 deutsche Pfunde wiegt, und in Goa, Balaguatte und  
 Zeilan gefunden wird. <sup>63)</sup> Auch auf Ormus und  
 an andern Orten kommt sie fort. <sup>64)</sup>

Die Mampelaan kommt am häufigsten bey  
 den Schriftstellern vor: die Farbe ist sehr verschieden,  
 bald grün, bald goldgelb, bald anders: diese Un-  
 gleichheit wird oft auf einem und demselben Baume be-  
 merkt

61) L. c. p. 154.

62) L. c. T. II. p. 67. 68.

63) L. c. p. 94.

64) Paludanus in de Bry Ind. orient. T. IV. p. 16.





merkt. <sup>65)</sup> Der Geruch ist, wie bey den wildern  
Sorten, vortreflich. <sup>66)</sup> Inwendig sieht sie wie  
eine Pflaume aus, und hat ein gelbliches, saftiges  
Fleisch. <sup>67)</sup> Nach de la Loubere ist es ein bloßer  
Brey, aus dem man den Saft aussaugt. <sup>68)</sup> Das  
Fleisch ist gemeinlich langfasericht und hanfartig, <sup>69)</sup>  
und eben deswegen weniger angenehm. Bernier klagt  
über die Manga in Delhy, daß es ihm vorgekom-  
men sey, als wenn sie voll Berg sey; dagegen die  
Manga in Bengalen, Golconda und Goa ihm außers-  
ordentlich gut schmeckte. <sup>70)</sup> Die letztere Gattung  
war sicherlich Manga Dodol, die nicht fasericht ist,  
sondern einen großen Stein enthält, und ein bleiches  
oder weißliches Fleisch hat. Poyvre giebt die Merck-  
mahle der Manga, die er auf der malabarischen Kü-  
ste traf, nicht genau an: sie schmeckte ihm besser, als  
die auf der Küste Koromandel. <sup>71)</sup> Hawkesworth  
rühmt die Manga in Brasilien, als weit vorzüglicher,  
denn die besten Arten, die man in Batavia hat. <sup>72)</sup>

Der Unterschied in der Güte kann wohl auch  
von der Ungleichheit des Klimats und des Bodens  
abhängen. Diese muß auch in Bourbon die geringere  
Leckerey bewirken, welche le Gentil bey der dort  
wachsens

65) Paludanus l. c.

66) Funnell l. c. p. 268.

67) Rbede l. c. T. IV. p. 2.

68) L. c. T. II. p. 70.

69) Langhans a. B. S. 230.

70) L. c. T. II. p. 24.

71) L. c. p. 39.

72) L. c. p. 252.



wachsenden Manga antraf. <sup>73)</sup> Auch die gewöhnliche Mampelaan ist sehr lecker. Rumphius sagt, man esse sie mehrentheils roh, wegen ihrer großen Leckerheit, womit nichts verglichen werden könne. <sup>74)</sup> In Ansehung ihrer lieblichen Süßigkeit werde sie, setzt er hinzu, zu den delicatesten Früchten Ostindiens gerechnet, und stehe keiner Leckeren nach. <sup>75)</sup> Valentyn kannte auf Amboina nichts vortrefflicheres von Früchten, auch Funnell fand dort die Manga köstlich von Geschmack. Gervaise beschreibt sie in Macassar ganz zuckersüß. <sup>76)</sup> Auch Saar sagt von der Manga, die er auf Java aß, daß sie ganz süß und ungemein lecker sey. <sup>77)</sup> Hawkesworth bezeugt, daß sie an Nüchternheit und süßem Geschmack mit einer recht reifen Pfirsiche übereinkomme, aber nicht so gut schmecke. Dagegen heißt es an einem andern Orte, <sup>78)</sup> die Manga übertreffe an Wohlgeschmack die besten Pfirsichen. Auch Linschoten hält sie für weit vorzüglicher. <sup>79)</sup> Phil. a S. Trinitate vergleicht sie ebenfalls mit den Pfirsichen, nur daß sie einen gewürzhaften Nachgeschmack habe. <sup>80)</sup> Nach de la Loubere kommt der Geschmack im Anfange den Pfirsichen und Aprikosen etwas nahe: aber

dann

73) L. c. p. 677.

74) L. c. p. 95.

76) Descript. histor. du royaume de Macassar p. 34.

77) a. V. S. 75.

78) Recueil des voy. de la comp. des Ind. de Holl. T. I. p. 381.

79) a. V. S. 18.

80) L. c. p. 295.





dann wird der Geschmack zu stark und verliert seine Annehmlichkeit. Valentyn war mit diesem Mangagegeschmack so wenig unzufrieden, daß er die Manga gerade dieser Ursache wegen der Mangostan vorzog. Rumphius sagt von den beyden Arten, daß sie eine sehr angenehme Süßigkeit mit Säure untermischt haben; aber die Gattung Dodol sey doch außerordentlich lecker. Leguat verglich den Geschmack derselben mit den Muscatellertrauben. <sup>81)</sup> Bernier bemerkte eine eigene Süßigkeit, und fand so viel Behagen an dieser Frucht, daß er zweifelte, ob irgend eine Confitüre in der Welt derselben vorzuziehen sey. Garcias ab Horto zieht sie in Rücksicht der Leckerheit allen andern indianischen Früchten vor. Sie schmeckt herrlich und kann ganz ohne Schaden gegessen werden, sagt Choisy. <sup>82)</sup> Nach Valentyn ist diese Leckerheit unbeschreiblich, man glaubt nicht genug davon essen zu können, da die Frucht so eine liebliche Süßigkeit und eine so erquickende Säure enthält. Es scheint bey dem ersten Anblick, daß Dapper eigentlich diese Dodol gemeint habe, wenn er schreibt, daß die Manga an Süßigkeit und Leckerheit alle andere Früchte übertreffe: aber wenn man genau darauf merkt, so findet man, daß er die Mampelaan versteht. Gemelli Carreri sagt ausdrücklich, daß alle Mangaarten wohlchmeckender sind, als irgend eine europäische Frucht. <sup>83)</sup> So weit geht kein Anderer: Doch muß la Flotte ebenfalls die gewöhnliche Art sehr

81) Voyages et aventures en deux Isles desertes des Ind. orient. T. II. p. 89.

82) L. c. p. 298.

83) L. c. p. 211.



sehr geschätzt haben, da er sagt, daß sie die delikateste und gesundeste Frucht in Indien sey: man könne eine große Menge davon essen, ohne daß man Uebelkeit darauf verspüre.<sup>84)</sup> Ein französischer Officier sagt, wegen ihres angenehmen Weingeschmacks könne sie mit den besten europäischen Früchten wetteifern, wenn sie nicht den starken Geruch hätte.<sup>85)</sup> Ziegenbalg, Ives und Terry<sup>86)</sup> bestimmen die Gattung nicht, wenn sie die Manga für die leckerste Frucht in Ostindien ausgeben.

Nhede giebt von den verschiedenen Arten Nachricht, wie diese Frucht in Indien zubereitet wird.<sup>87)</sup> Ich will hier nur bemerken, daß sie vornehmlich grün eingemacht wird, wo sie denn einen vortrefflichen Geschmack bekommt.<sup>88)</sup> Dampier berichtet, wie die zarten grünen Früchte gewöhnlich zerschnitten und mit Salz und Essig, auch einigen Stücken Zwiebeln eingelegt werden, da sie dann einen herrlichen Geschmack annehmen.<sup>89)</sup> Della Valle fand eine große Delice an den auf Olivenart eingemachten Manga's<sup>90)</sup> \*)

Die

84) L. c. p. 356.

85) Voyage à l'Isle de France T. I. p. 228.

86) Ziegenbalg l. c. — Ives l. c. p. 312. — Terry bey Purchas l. c. T. 1469.

87) L. c. p. 3.

88) Dellon l. c. p. 89.

89) L. c. p. 67.

90) a. B. Th. III. S. 162.

\*) Am häufigsten wird diese Frucht, wie die Gurken bey uns, mit Salz, Essig und Pfeffer eingemacht. Thunbergs Kela D. II. p. 303. Spr.





Die Benianen in Indostan ziehen die Manga  
allen übrigen Obstarten vorzüglich auch aus der Ur-  
sache vor, weil sie dieselbe für ein Vorbaumittel  
gegen viele Krankheiten halten. Sie gehört auch zu  
ihrer täglichen Nahrung, und die Europäer genießen  
sie eben so häufig als die Indianer, theils als Arznei-  
mittel, theils als Delice. <sup>91)</sup>

**Litschi** (*LISCHIA Zanon.*) eine andere Stein-  
frucht, ist in China und Tunquin nicht weniger beliebt  
als die Manga in Indien. Die erstere soll von der  
Größe der Wallnüsse, mit schuppichter Haut seyn: sie  
enthält einen schwarzen Stein in der Mitte des safti-  
gen, weissen und wohlriechenden Fleisches, das im  
Munde zerschmelzt. <sup>92)</sup>

Die Frucht wächst traubensförmig: die Farbe ist  
sehr verschieden, bald purpurroth, bald carmesin, bald  
fleischfarben, bald grün u. s. w. Es giebt auch ver-  
schiedene Arten derselben: <sup>93)</sup> über die uns dennoch  
kein Botanist gehörige Nachrichten liefert. Boym  
sagt, der Unterschied zwischen der wilden und in Gär-  
ten gezogenen Gattung bestehe darin, daß die erstere  
einen großen Stein und wenig Fleisch habe, was aber  
bey der letztern sich umgekehrt verhält. <sup>94)</sup> Gewöhn-  
lich pflegt man diejenigen Früchte für lecker zu halten,  
die

91) Ovington a. B. Th II. S. 4.

92) Nieubof legat. Batav. p. 104 b.

93) Prevost hist. gener. des voyag. T. VI. p. 456.

94) Raji hist. plant. p. 1650. Boym Flora Sinen-  
sis Vienna. 1656. fol. p. D. E.



die viel saftreiches Fleisch und einen kleinen Stein enthalten. <sup>95)</sup>

Man glaubte lange, daß diese Frucht allein in China befindlich sey. <sup>96)</sup> Indessen findet sie sich auch in Lunquin, und Navarette traf sie selbst wild auf den Bergen von Manila an. <sup>97)</sup> Gaubil fand sie auf der Insel Lieou-keou ganz delicat. <sup>98)</sup>

Die Europäer, die die besten Sorten dieser Frucht frisch zu essen bekamen, fanden sie so vorzüglich, daß sie dieselbe bald allen chinesischen, dann den europäischen und endlich allen Früchten in der Welt vorzogen. Unter den Schriftstellern, die von China gehandelt haben, werden wenige seyn, die nicht diese Kitschi außerordentlich lobpreisen. Nach Du Halde machen die Chinesen sehr viel aus dieser Frucht: <sup>99)</sup> und Dentrecolles hörte die Europäer, die in China dieselbe gekostet hatten, mit Bewunderung davon sprechen. <sup>100)</sup> Der letztere bemerkte überdem nach der Beobachtung eines chinesischen Schriftstellers, daß, wenn man den Wohlgeschmack dieser Frucht recht empfinden wolle, man an Ort und Stelle seyn, wo sie wächst, und sie grade im höchsten Stande der Reife essen müsse, da sie schon am ersten oder zweiten Tage viel von ihrer Delicatesse verliere, auch selbst

N 2

die

95) *Martinius atlas Sinens.* p. 126.

96) *Du Halde a. B. Th. I. S. 167.*

97) *L. c.* p. 37.

98) *Lettres édifiant. et curieux.* T. XXVIII. p. 414.

99) *a. B. Th. I. S. 20.*

100) *Lettres édifiant. et curieux.* T. XXIV. p. 369.





die Farbe sich ändere. <sup>1)</sup> Die überreife Litschi hingegen hat ein vortreffliches Ansehn, und einen herrlichen Geschmack. <sup>2)</sup> Daß sie ungemein delicat sey, bezeugen noch andere Schriftsteller. <sup>3)</sup> Sie ist völlig unschädlich und für den Geschmack so reizend, daß man durchaus davon essen muß. <sup>4)</sup> Martinius, da Cruz und Navarette <sup>5)</sup> bezeugen es, daß man sich nicht leicht satt daran essen kann. Laureati schätzte keine chinesische Frucht so hoch, als Litschi und Mangle; die letztere aber mehr des Geruchs wegen, der ihm höchst lieblich vorkam: den Geschmack beschreibt er als ungemein sauer. <sup>6)</sup> Navarette kannte, ausser der Chirimoya, keine trefflichere Frucht, als diese. <sup>7)</sup> Eben so urtheilen noch andere Schriftsteller. <sup>8)</sup> Die Chinesen sehen sie als die Königin aller Früchte an, und Navarette giebt ihnen Beyfall: auch Martinius und Nieuhof versichern, man könne die Litschi mit Recht aller übrigen Früchte König nennen, da Auge und Zunge so sehr dadurch erquickt würden.

Die

1) L. c. p. 372.

2) Richard l. c. p. 62.

3) Gemelli Carreri l. c. p. 365. — Dampier l. c. T. III. p. 26. Nieuboff l. c. — Baron bey Churbill l. c. T. VI. p. 124. — du Halde a. D. — Martinius l. c. —

4) du Halde a. D. Th. I. S. 167.

5) Martinius l. c. — da Cruz bey Purchas l. c. T. III. p. 178. — Navarette l. c.

6) Lettres édif. et cur. T. XXIX. p. 28.

7) L. c. p. 36.

8) Prevost l. c. p. 53. — du Halde a. D.



Die Art des Geschmacks bestimmte Laureati als den Muskateller- & Trauben, 9) Boym einer Mischung aus den letztern und Erdbeeren, 10) Martinus der Rosenconserve ähnlich, 11) Auch Nieuhof bemerkte einen Rosengeruch, 12) Matth. a S. Joseph findet den Geschmack mit der Pasta de Genua übereinstimmend, 13)

Diese Frucht wird jährlich, sobald sie reif ist, mit Elbosen aus den Landschaften, wo sie wächst, an den Kaiser nach Peking geschickt. Martinus versichert, dies geschehe vorzüglich in der Provinz Suchuen 14) Nieuhoff bestätigt dasselbe, 15) Dentrecolles erzählt, daß man auch in der Landschaft Fokien und Quantong diese Frucht in große, mit Brantwein, der mit Honig und Gewürzen gemischt worden, gefüllte Fässer packe, und sie dergestalt nach Peking schicke, daß sie aber dennoch etwas von ihrem vortrefflichen Geschmacke verliere, 16) Man soll deswegen in neuern Zeiten darauf gefallen seyn, den ganzen Baum nach Peking fortzuschaffen, damit die Früchte reif werden, so bald er ankommt, 17) Boym sagt zwar, wenn man die Frucht mit Salzwasser besprenge, so halte sie sich 24 Stunden lang:

N 3

allein

9) L. c.

10) L. c.

11) L. c.

12) L. c.

13) Zanoni rar. stirp. hist. p. 147.

14) L. c. p. 72.

15) L. c.

16) L. c.

17) L. c. p. 373.





allein diese Methode muß doch nicht immer anwendbar seyn, weil man nicht findet, daß sie weiter ausgeführt worden. <sup>18)</sup> Bisweilen pflegt der Kaiser seinen Ministern diese Frucht zu verehren: auch die europäischen Missionärien bekamen sie einst, als ein besonderes Gnadenzeichen, zum Geschenk. <sup>19)</sup>

In Lunquin läßt der König auf jeden Baum, er mag gehören, wenn er will, sein Wapen drücken, wenn er die besten Früchte trägt, und eignet ihn sich dergestalt zu. Der Eigenthümer darf alsdann weder selbst die Frucht anrühren, noch erlauben, daß sie von einem andern angegriffen wird. <sup>20)</sup>

Man kann diese Frucht auch getrocknet gebrauchen: indessen verliert sie beym Trocknen allmahl. Sie schrumpft wie eine gebackene Pflaume zusammen, und verliert viel von ihrer Lieblichkeit. <sup>21)</sup> Doch wird sie auch im gedörreten Zustande in Peking als eine Leckerrey betrachtet. <sup>22)</sup> Die Chinesen mischen sie gerne unter ihren Thee, der davon eine angenehme Säure bekommt. <sup>23)</sup> An einem andern Orte heißt es, daß sie dieser Frucht sich, beym Thee, statt des Zuckers bedienen. <sup>24)</sup> Den Geschmack der getrockneten Litschi vergleicht Ekeberg mit Rosinen. <sup>25)</sup>

Lons

18) L. c.

19) L. c.

20) Baron l. c. — Richard l. c. p. 63.

21) du Halde a. B. S. 20.

22) Dentrecolles l. c.

23) Laureati l. c.

24) Salmon und v. Goch gegenw. Staat von China S. 50.

25) Berättels. om Chinesisk Landhushålln. p. 23.



Longyben, oder Lum-yen eine andere chine-  
sische Steinfrucht, der vorigen ähnlich, aber kleiner,  
fast wie unsere Kirschen, <sup>26)</sup> doch runder und schup-  
pichter, ist zwar weit weniger von den Schriftstel-  
lern gerühmt, aber doch als eine wirklich leckere  
Obstgattung beschrieben worden.

Sie ist gelblich, hat ein weißes, saftiges,  
säuerlich schmeckendes Fleisch. <sup>27)</sup> Gemelli Car-  
veri giebt sie für süß aus, und Navarette legt ihr  
neben der mehreren Süßigkeit einen stärkern und bes-  
sern Geruch bey als der Kitschi. <sup>28)</sup> Gemeiniglich  
wird derselben die letztere doch vorgezogen. <sup>29)</sup> Pre-  
vost hält sie indessen für eine vortreffliche Frucht. <sup>30)</sup>  
Auch Gaubil beschreibt sie als sehr delicat. <sup>31)</sup> Ri-  
chard legt einer Sorte davon, die in Lunquin ge-  
funden wird, eine bleiche Olivenfarbe, und einen köst-  
lichen Geschmack bey. <sup>32)</sup> Prevost sagt, die Long-  
yben sey unschädlich, und der Gesundheit zuträ-  
glich. <sup>33)</sup> — Die Chinesen pflegen sie zu trocken-  
en und so wird sie im ganzen Lande verkauft, allein sie  
soll doch mit der frischen Frucht im Geschmack nicht zu  
vergleichen seyn, da ihre Lieblichkeit sich größtentheils

In 4

ver

26) Martinius l. c.

27) Prevost l. c. p. 457.

28) L. c.

29) Navarette l. c.

30) L. c. p. 53.

31) L. c.

32) L. c. p. 63.

33) L. c. p. 457.





verliert. 34) Gemelli Carreri behauptet, sie sey, sowohl frisch als getrocknet, sehr angenehm. 35) f)

**Rabka** (*RHAMNUS Paliurus* L.) ist eine Steinfrucht in Aegypten und Palästina: meistens von der Größe einer grossen Kirsche. Ihre Süßigkeit ist mit einer angenehmen Säure und mit einem vortreflichen Geruch vereinigt.

Die Schriftsteller sprechen von der Rabka unter verschiedenen andern Nahmen: sie nennen sie Oenoplia, Connarus, Napeca, Paliurus, Lotus u. s. w. Indessen will ich, um nicht zu weiterschweifig zu werden, die Anführung dieser Nahmen hier und an andern Orten lieber unterlassen.

Honorius Bellus beschreibt diese Frucht wie einen kleinen Apfel, von der Größe einer Kirsche bis zur Größe einer Wallnuß. Es gebe Frühlings- und Herbstfrüchte: die erstern gerathen in Candia gemeinlich

34) Martinius l. c.

35) L. c.

f) Die Litschi hat ganz kürzlich der Vater Ioannes de Loureiro, der 36 Jahre sich in Kotschinschina aufgehalten hat, unter dem Nahmen Dimocarpus Lichi, und die Longyven unter dem Nahmen Dimocarpus Longan beschrieben und als neue Pflanzen unter die Klasse Oeandria monogynia gebracht; nebst noch zwey Arten (Species) nämlich Dimocarpus crinita und D. informis, welche alle in Schina und Kotschinschina zu finden sind. Sie finden sich in seiner Flora Cochinchinensis, welche in Lisboa in 2 Tomis in 4to 1790. herausgegeben ist. S. 233. 234.



niglich nicht, wohin man den Baum aus Syrien verpflanzet hat. <sup>36)</sup> P. Alpin gesteht, daß auch in Aegypten die Frühlingsfrüchte dieses Baums nicht recht gerathen, und daß bloß die Herbstfrüchte ihre gebührige Vollkommenheit erreichen. Sie sind süß, wohlschmeckend, und haben einen angenehmen Geruch. <sup>37)</sup> Der Grieche Agathokles erklärte sie für ungemein süß und lieblich von Geschmack: dies läugnet auch Democritus nicht, der sie in Alexandrien zum Desert aß. <sup>38)</sup> Belon giebt den Geschmack als süß und angenehm-säuerlich aus. <sup>39)</sup> — Ich weiß nicht, ob Pyrad die Nabka unter der Frucht versteht, die er auf den maldivischen Inseln, unter dem Namen Congnare fand, die so groß wie kleine Pflaumen, von einem leckern Geschmack war, und von den Bewohnern dieser Inseln, so wie in Goa, sehr geschätzt wurde. <sup>40)</sup> Celsius hat es erwiesen, daß Rubens Dudaim <sup>41)</sup> keine Lilien waren, sondern daß darunter eine leckere Frucht, und zwar unsere Nabka, verstanden werde. <sup>42)</sup> \*)

Am

36) Clusius hist. plant. rar. P. I. p. 27.

37) P. Alpin. 1. c. fol. 7.

38) Athen. 1. c. p. 484.

39) L. c. p. 311.

40) L. c. p. 19.

41) I B. Mos. XXX, 14.

42) Hierobotan. T. I. p. 19. 24.

\*) Es herrscht bey alten und neuern Schriftstellern eine so große Verwirrung bey der Bestimmung der Lotusarten, daß man sich heutzutage durchaus nicht





Am berühmtesten ist die kleinere Nabka (RHAMNVS Lotus L.) die die Araber Sidra nennen.

In

heraus finden kann. So viel ist indessen gewiß, daß Theophrast einen Unterschied zwischen dem ägyptischen und dem tyrenischen Lotus macht. Jener hatte Stacheln, dieser keine. Jener war von der Größe eines Birnbaums, und hatte stachelichte Blätter, auch war er sonst mit Dornen besetzt. Seine Früchte waren traubensförmig, und etwas größer als Pfefferkörner. Nach dem Athenäus wurde Wein daraus bereitet, der dem verästigten Wein (οινομυελι) ähnlich war. Dies muß eine Gattung des RHAMNVS gewesen seyn: vielleicht R. Pakurus oder R. Lotus oder R. Zizyphus. Dieser Baum komme auch unter dem Nahmen ακανθος αγγυπτικη bey den Alten vor: man bereitete ein Gummi daraus, unter dem Nahmen Gummi acanthinum. g)

Die zweyte Art war der tyrenische oder römische Lotus, die faba Græca des Plinius, der κορυβαρος der Alexandriner, der bey den Arabern unter dem Nahmen سدرا Sedra vorkommt: Die Frucht dieses und keines andern Baums nannten sie نبق Nabak. Aus den gedörreten Früchten bereiteten die Sarakenen ein Mahl, das sie سويق Sauiq Nasbak nannten. Dieser Baum wird etwas kleiner beschrieben als der vorige: einige setzen ihn wohl gar unter die Sträucher: alle aber kommen darin überein, daß er keine Stacheln gehabt, und daß seine Früchte von der Größe der Oliven und sehr wohlriechend (εὐσμοιοι) seyn. Dies kann kein Rhamnus seyn. — Sehr wahrscheinlich macht es Scopoli (Delic. insubr. P. II. p. 97.) daß diese zweyte Gattung nichts anders als die CELTIS australis fol. oblongo-lanceolatis, in acumen attenuatis sey



In Afrika lebte ehemals ein ganzes Volk größtentheils von dieser Frucht, und wurde deswegen die Lotophagen genannt. Dies war die Frucht, deren Süßigkeit Odysseus Kameraden das liebe Vaterland vergessen ließ. Nach dem Plinius<sup>43)</sup> brachte der Gesnuß des Lotus bey allen diese Wirkung hervor, die ins Land der Lotophagen kamen.\* In den südlichen Provinzen der Barbarey macht man noch jetzt sehr viel aus

sey. Dieser Baum wächst nicht allein in der Barbarey, wo ihn Shaw fand sondern auch in Italien, Arragonien und in der Schweiz: aber nicht in Aegypten, deswegen kommt auch die Sedra beym Forstäl gar nicht vor. Alle Umstände vereinigen sich bey dieser Frucht der *CELTIS australis*, sie zum Tyrusischen Lotus der Alten zu machen.

Spr.

g) In Aegypten sind 4 Arten von *Azadirachta* die vom Sicard genannt werden, 1) Sant *سنت* 2) Sial oder Sejal *سجال*: und diese beyde sind die *Mimosa nilotica* L. und *Mimosa Sejal* des Forsk.<sup>l.</sup> 3) Sejsaban *سيسبان* ist der *Dolichos Sesban* und arborens. 4) Sethene: was diese Art nach der systematischen Benennung sey, kann ich nicht bestimmen. Die beiden *Mimosa* geben Gummi; allein ob der *Rhamnus* welches giebt, ist noch sehr zu bezweifeln. S.

43) L. XIII. c. 17.

\*) Eigentlich hat Plinius an der angeführten Stelle bloß die Dichtung des Homers aufgenommen. Es heißt in der Odyssee 8.

Tax





aus dieser Frucht: sie wird auf allen Märkten verkauft. 44) Herodot rühmt ebenfalls ihren angenehmen Geschmack, der den Datteln nahe komme. 45) Athenäus vergleicht den Geschmack, nach dem Polybius, mit den Feigen und Datteln, aber versichert, daß er noch weit lieblicher sey. 46) Dieser Lotus ist kleiner als der Palinrus. Serapion legte der Sorte von Adel in Afrika einen gewürzhaften Geruch und einen süßern Geschmack bey, als den gewöhnlichen Gattungen. 47) D'Obvity beschreibt den Lotus süßer als Datteln. 48) P. Dan kann die Lieblichkeit dieser Frucht nicht genug rühmen. 49)

Die alten Juden zogen diese Frucht in Rücksicht des lieblichen Geruchs und Geschmacks allen übrigen vor: sie könne nicht allein der Könige Tische zieren, sondern sie werde auch selbst im Paradiese gegeben. 50) \*) Zu Serapions Zeiten sahe man sie für

Ἐὼς δ' ὅστις λατοιο φαγοὶ μελιηδεῖα καρπὸν,  
οὐκ ἐτ' ἀπαγγεῖλαι παλιν ἤθελεν, οὐδὲ νεοδαί'  
ἀλλ' αὐτῇ βούλοντο μετ' ἀνδρασι λατοφαγοῖσι  
λατὸν ἐραπτομενοὶ μένεμεν, νεοστὲ λαδοσθαι.

Spr.

44) Shaw l. c. T. I. p. 293.

45) L. IV. p. 485.

46) L. c. p. 485.

47) P. Alpin l. c. fol. 7.

48) Descript. de l'Afr. p. 226.

49) Hist. van Barbaryen, p. 248.

50) Celsus l. c.

\*) Auch



so köstlich an, daß sie den Königen zum Geschenk gebracht wurde. <sup>51)</sup> Auch bey den heutigen Türken steht diese Frucht in nicht geringem Ansehen. <sup>52)</sup>

Die Zujuben (*RHAMNVS Zizyphus* L.) sind im frischen Zustande einigermassen saftig. <sup>53)</sup> Im südlichen Frankreich, wo dieser Baum gezogen wird, ist man die Beeren sehr gerne frisch. Geoffroy bezeugt, die Beeren seyn frisch von grünlicher Farbe, und haben ein säuerliches Fleisch. <sup>54)</sup> Nach Rossiers Urtheil ist der Geschmack süß und lieblich, aber etwas fade dabey. <sup>55)</sup> Getrocknet kommen die Beeren in unsere Apotheken, und schmecken auch da sehr süß und angenehm. <sup>56)</sup> Rumph's Bidara, die *Linne'* für den wahren (*RHAMNVS Zizyphus* hält, <sup>57)</sup> kam, besonders die Abart, welche man in Bengalen findet, für eine wahre Leckeren gelten: diese Frucht ist von der Größe eines Apfels, saftig, von einem wein-

arti-

\*) Auch die Araber nennen diese Frucht das Obst des Schicksals, *سدرۃ المنتهى* weil die Verstorbene gleich nach dem Tode von den Huris damit bewirthet werden. Ebn Maruf in seinem Wörterbuche. Spr.

51) P. Alpin l. c.

52) P. Alpin l. c.

53) Hist. plant. Lugd. T. I. p. 111.

54) Traité de la matier. medic. T. III. sect. I. p. 89.

55) Demonstr. élément. de botan. T. II. p. 620.

56) Bergius mat. med. p. 151.

57) Amoenit. acad. T. IV. p. 121.





artigen Geschmack, und wird von den dortigen Einwohner sehr gerne gegessen. <sup>58)</sup>

**Jambolan** (*IAMBOLIFERA indica* L.) eine indianische Frucht, ungefähr von der Größe einer Olive, anfangs roth, und im überreifen Zustande schwarz, hat manchem Europäer, wegen der Herbigkeit des Geschmacks, nicht sonderlich behagt: andere jedoch fanden sie ziemlich angenehm und erfrischend. Das Volk in Indien, besonders die untere Klasse desselben, macht sehr viel aus dieser Frucht, und genießt sie sehr gerne. Eine Indianerin kam nach Lissabon: alle europäische Früchte schmeckten ihr nicht: sie verlangte beständig nach Jambolan. — Bisweilen brauchen sie die vornehmern Indianer statt des Deserts.

Beym Rumphius <sup>59)</sup> kommt eine umständlichere Beschreibung dieser Frucht vor. Nach derselben hat sie ein weißes, saftiges Fleisch, welches gegen den Kern hin purpurroth ist: der Kern ist außerordentlich herbe: auch das Fleisch ist im unreifen Zustande sauer, wie die Schlehcn: aber je reifer die Frucht wird, desto angenehmer wird diese Säure, sie kommt alsdann der Weinsäure sehr nahe. Man läßt die Frucht gewöhnlich 24 Stunden liegen, ehe man sie zum Nachtsch aufträgt. Phil. a S. Trinitate fand sie im reifen Zustande sehr angenehm: <sup>60)</sup> daß Gemelli Carreri den Geschmack nicht sonderlich fand, rührte daher, weil er die Frucht unreif aß. In dessen

58) Rumph. l. c. T. II. p. 117. 118.

59) L. c. T. I. p. 131.

60) L. c. p. 297.



dessen erzählt er, wie viel die Indianer aus dieser Frucht machen <sup>61)</sup> Nach Rumphius genießt das gemeine Volk dieselbe mit Salz und Pfeffer. In Batavia sahe Nieuhof die Jambolan in großer Menge auf Märkten verkaufen. <sup>62)</sup> Wahrscheinlich war aber diese Jambolan eine andere Sorte, als die, welche Rumphius beschreibt, da jener sie für eine Art großer Kirschen ansah. Hawkesworth erwähnt einer Art, die an Größe und Gestalt mit den Damascener Pflaumen übereinkam. <sup>63)</sup> Diese muß ebenfalls von der Jambolan des Rumphius verschieden seyn.

**Jambu** (*EVGENIA L.*) ist eine Obstgattung in Indien, von welcher es verschiedene Arten giebt. Aus Malacca kommen besonders zwey Arten, die wegen ihrer Leckerheit in vorzüglichem Rufe stehen.

Die gewöhnliche Malacca-Jambu (*EVGENIA malaccensis L.*) beschreibt Nieuhof so groß, wie ein Gänseey. <sup>64)</sup> Rumphius sagt, sie gleiche einem länglichten Apfel, oder einer schmalen Pfirsiche. Ihre Farbe sey theils roth, theils weißlich, mit schdnen rosenrothen Streifen, und ihre Schaaale sey sehr dünne. <sup>65)</sup> Die letztere ist so dünne und hängt so feste am Fleisch, daß man die Frucht nicht mit dem Messer schälen kann: daher ist man dieselbe meist ungeschält.

61) L. c. p. 212.

62) L. c. p. 278.

63) L. c. p. 258.

64) Churchill l. c. p. 236.

65) L. c. p. 121.





schält. Sie enthält einen großen, oder 2 bis 3 kleine Kerne, die in dem festen Fleische lose liegen. <sup>66)</sup> Das Fleisch riecht sehr angenehm nach Rosen. <sup>67)</sup>

Den Geschmack fanden Einschoten, <sup>68)</sup> Nieuhof <sup>69)</sup> und Acoſta <sup>70)</sup> sehr angenehm. Numa-  
phius vergleicht den Geschmack mit einem weinsaueren Apfel, dabey sey er aber wie mit Rosenwasser versetzt. <sup>71)</sup> Auch Rhede legt dieser Frucht einen angenehmen Weingeschmack bey. <sup>72)</sup> Nach Valens-  
tyns Urtheil schmeckt diese Frucht wie die besten Pfirsichen, ist aber wegen des häufigen Saftes etwas wässericht dabey. <sup>73)</sup> Hawkesworth rühmt den Geschmack als lieblich und erfrischend. <sup>74)</sup> Valens-  
tyn hält die Jambus, sowohl roh, als gekocht, für sehr gesund. <sup>75)</sup> Nach Nieuhof kann man aus den Blumen einen herrlichen Sallat bereiten. <sup>76)</sup> Man macht die Früchte auch mit Zucker ein, und giebt sie den Kranken als ein kühlendes Mittel in hitzigen Fiebern. <sup>77)</sup> h)

Die

66) Rhede l. c. T I. p. 30.

67) Acoſta beyrn *Rajus* l. c. p. 1478.

68) L. c. p. 22.

69) L. c.

70) L. c.

71) L. c.

72) L. c.

73) L. c. p. 163.

74) L. c. p. 255.

75) L. c.

76) L. c.

77) *Rajus* l. c. p. 1479.

h) Die



Die andere Malacca = Jambu ist um ein gutes Theil kleiner, viel runder und gelblich von Farbe. Inwendig hat sie eine Zimmtfarbe, und enthält zwey Kerne. <sup>78)</sup> Nach Rhede ist sie auch dünnschalicht, saftig und hat einen Rosengeruch, wenn man sie genießt. <sup>79)</sup> Ihr Fleisch ist bey weitem nicht so derbe, sondern viel mürber, als bey der vorigen Art: dabey hat es einen sehr lieblichen Geschmack und einen Geruch, wie Rosenwasser. <sup>80)</sup> Phil. a S. Ternis tate zieht diese Art der vorigen ebenfalls in Rücksicht des Geruchs und Geschmacks vor. <sup>81)</sup> \*)

Außer

h) Die Malakka = Jambu Frucht ist auch in Tahait, den Societäts Inseln, den Marquesas, den Sandwichs Inseln und den neuen Hebriden anzutreffen. Die Frucht ist weißlicht, ins röthliche zuweilen fallend, birnförmig und auch von der Größe einer beurré blanc; saftig, etwas säuerlich und durstlöschend aber doch fade und wässericht. Siehe Forster de plant. insul. insular. oc. austr. p. 36. und Prodrom. flor. insul. austral. p. 39. **S.**

78) Gemelli Carreri p. 212.

79) L. c. p. 28.

80) Rumph. l. c. p. 123.

81) L. c. p. 295.

\*) Thunberg giebt folgende Arten der Jambufrucht an. Die gewöhnliche ist so klein wie eine Pflaume: Jambobol hat die Größe einer Birne, und Jambu ayer Maner riecht und schmeckt nach Rosenwasser. Diese Früchte werden roh, auch in Scheiben geschnitten, und mit rothem Wein gekocht, gegessen. Sie haben alle etwas herbes in ihrem Geschmacke, aber nichts zusammenziehendes. Der Saft derselben wird bisweilen mit dem Wasser der Tjampaka

(Miche-





Außer diesen beyden Arten giebt es in Indien noch ein Paar, die den erwähnten an Wohlgeschmack nichts nachgeben. — Hiezu gehört vorzüglich die schwarze Jambu, die birnförmig und so dunkelroth ist, daß sie in einer Entfernung schwarz erscheint. <sup>82)</sup> Man findet sie gemeiniglich ohne Kerne. <sup>83)</sup> Sie hat ein weicheres und saftigeres Fleisch als die Malacca-Jambu, und im reifen Zustande einen so angenehmen Weingeschmack, daß viele sie der letztern vorziehen. Meistentheils genießt man diese Frucht roh, einige schmoren sie mit Wein und Zucker.

Auch Jambu = Clongcong verdient hier bemerkt zu werden. Sie ist so groß, wie eine junge Kokosnuß, ganz weiß, saftig und so angenehm von Geschmack, daß sie an Könige zum Geschenke verschickt wird. <sup>84)</sup> Vielleicht giebt die Seltenheit dieser Frucht einen größern Werth, da sie nur bey einem einzigen Dorfe in Macassar wachsen soll.

Die sogenannte weiße Jambu hat härteres und nicht so saftiges Fleisch, als die vorigen Arten. Ihr Geschmack ist zwar angenehm, hat aber doch etwas herbes dabey. <sup>85)</sup> Hawkesworth vergleicht den

(Michelia) und Rosenwasser gegen die Entzündung des Halses gebraucht.

Siehe unsere Uebersetzung von Thunbergs Reisen, S. 123.

Spr.

82) Rumph. l. c. p. 125.

83) Nieuhof l. c. p. 230.

84) Rumph. l. c. p. 122.

85) Rumph. l. c. p. 128.



den Geschmack derselben mit der Rosenconserve, und den Geruch mit frischen Rosen. <sup>86)</sup>)

In Rücksicht des lieblichen Geruchs aller dieser Jambuarten werden sie allgemein geschätzt. <sup>87) \*)</sup> Das Rosenwasser, womit man diesen Geruch vergleicht, ist nicht das europäische, sondern die köstliche persische Art davon, die aus Schiras vorzüglich ausgeführt wird. Dort geben die Rosen bey der Destillation ein Oehl, welches dem Golde gleich geschätzt wird: und der Geruch ist so lieblich, daß es keinen angenehmern auf der Welt geben kann. <sup>88) \*\*) †) i)</sup>

### Caram

86) L. c. p. 256.

87) Rajus l. c.

\*) Auch Linne' (Deliciae naturæ p. 18.) zählt die Jambu zu den vortrefflichsten Früchten der Welt.

Spr.

88) Kempfer l. c. p. 373. 374.

\*\*) Nicht allein in Schiras, sondern auch in Kaschmire, und auf einigen Inseln des Archipels wird das Rosenöhl durch eine doppelte Kohobation der Rosenblätter, aber freylich in sehr geringer Quantität, erhalten. Wenn das zweymal abgezogene Wasser eine Nacht hindurch in flachen Schüsseln der kühlen Luft ausgesetzt wird, so findet man des Morgens das wesentliche Rosenöhl oben auf schwimmend. Weil das Rosenöhl in einem so großen Werthe steht, so pflegt man in Persien bisweilen Sandelholz mit Rosenblättern zu vermischen, und dergestalt das Rosenöhl zu verfälschen. — In unsern Gegenden haben die Scheidekünstler aus einem Zentner Rosensblätter, nur eine halbe bis höchstens zwey Unzen wesentliches Oehl erhalten: in Persien erhält man noch





Carambola und Bilimbing sind zwey indische Fruchtkarten von der Gattung AVERRHOA, 89) die wegen ihres angenehmen und erquickenden Geschmacks berühmt sind. 90)

A. Carambola trägt nach Rumphius Beschreibung eine eckige Frucht, so groß wie ein Apfel, mit gelblichem Fleisch, das den Pflaumen ähnlich, und ungemein saftig ist. 91) Der Geschmack ist angenehm säuerlich, wie von weinsauern Äpfeln, dabei etwas

weniger, meistens nur ein Quentchen von 80 Pfunden. S. Polier in den Asiatic researches, or transactions of the Society in Bengal. Vol. I. p. 332. f. (4. Calcutta. 1788.)

Spr.

†) Nach Thunbergs neuesten Untersuchungen sind auch die gewöhnlichen Gewürznelken eine Art der EUGENIA, nämlich die E. caryophyllata. S. Diff. de caryophyllis aromaticis, quam præf. C. P. Thunberg offert H. R. Hafst. 4. Upsal. 1788.

Spr.

i) Das Rosenöhl heißt Otter oder Atter von Rosen in Indien, wo man sowohl von Rosen, als von Jasmin und andern wohlriechenden Pflanzen das wesentliche Oehl durch bloße Gährung auszieht. Die Großen in Indien gießen ganze Unzengläser dieser Oehle, über die schönen schwarzen Haare der geliebten Frauenzimmer in ihren Harems aus. Eine Fürstin kaufte einst 8 Tropfen Rosenöhl für eine Guinee und trug das Glas als Verloque an ihrer Uhr.

S.

89) Rumph. l. c. p. 116.

90) Rumph. l. c.

91) L. c.



etwas herbe. Navarette fand diese Frucht zu süß: <sup>92)</sup> und Valentyn bezeugt, daß sie zwar sehr süß sey, aber doch etwas zum Säuerlichen sich neigete. <sup>93)</sup> Rhede erklärt sie im Anfange zu herbe, nachher aber süß säuerlich und angenehm. <sup>94)</sup> Roh gegessen ist diese Frucht eine ungemeine Erquickung, besonders in Fiebern, wo sie als das heilsamste Mittel angesehen werden kann. <sup>95)</sup> Navarette bemerkt, sie rieche fast wie Quitten: man mache eine vortreffliche Conserve davon, die den Durst unvergleichlich lösethe.

A. Bilimbi trägt ebenfalls eine länglicht-rundliche Frucht, deren Schaafe gefurcht ist. In verschiedenen Klimaten ist ihr Geschmack verschieden. Obel fand sie in China angenehm säuerlich: <sup>96)</sup> Rhede in Malabar bloß etwas säuerlich, aber dabey so angenehm, daß man sie wie eine Leckeren zu essen pflegte. <sup>97)</sup> Rumphius bemerkt, daß die Bilimbin auf Amboina ausserordentlich sauer sey. <sup>98)</sup> Valentyn versichert, daß sie auf Amboina allzu sauer sey, als daß man sie roh genießen könne: man pflege sie deswegen einzumachen, und, auf diese Art zubereitet, hält B. sie für die herrlichste Frucht, die er je

D 3

92) L. c. p. 36.

93) L. c. p. 166.

94) L. c. T. III. p. 52.

95) Rumph l. c. p. 115.

96) a. B. S. 19L.

97) L. c. p. 56.

98) L. c. p. 118. f.





je gegessen. Nieuhoff zieht indessen die Carambola  
der letztern noch vor. 99) \*†)

Die Kaschu, oder Acajoufrucht (ANACARDIVM Acajou L.) ist wärklich eine doppelte Frucht. †) Ein kernloser Apfel trägt an der Spitze eine Art Nüsse, worin eine Mandel steckt. Beide Theile der Frucht sind sowohl in Ost- als in Westindien sehr berühmt: der Apfel enthält einen süß-säuerlichen und angenehmen Weinsaft, und die Nuß einen süßlicht-öblichten Kern, der sowohl roh als gedörrt oder gebacken gegessen wird.

Der sogenannte Apfel ist eigentlich der Fruchtstuhl (receptaculum) der zur Größe einer mäßigen Birne anwächst, und ein weißes, faseriges, schwammichtes und saftiges Fleisch enthält. Man genießt entweder das Fleisch ganz, oder man saugt den Saft aus. 100) Dieser Saft ist in so großem Ueberflusse

99) Churchill's Collection T. II. p. 279.

\*†) Obige Bemerkungen über die Bilimbing bestätigt Thunberg (Reise p. 305. D. II.) Man mache aus der Frucht einen kühlenden Syrup, der in Fiebern vortreffliche Dienste leistet. Spr.

†) In Wright's account of the medic. plants growing in Iamaica. — Lond. medic. Journ. Vol. VIII. P. III. findet man eine umständliche Nachricht von dem Kaschubaum. — Aus dem ausgepressten Saft des Apfels kann man einen vortrefflichen Punsch bereiten. Spr.

100) Lacquin stirp. Americ. hist. p. 125.



in der Frucht, daß er herab läuft, wenn man in den Apfel beißt. <sup>1)</sup> Das Fleisch ist weich und dick wie eine Gallerte. <sup>2)</sup> Nach Phil. a. S. Trinitate schmeckt es nicht sonderlich: <sup>3)</sup> dies muß aber wohl daher rühren, daß dieser Schriftsteller die Frucht unreif zu essen bekam, wo sie unangenehm von Geschmack, herbe, sauer und scharf ist. <sup>4)</sup> Die reife Frucht rühmen aber alle Reisende einmüthig als sehr angenehm. Sie zieht zwar etwas zusammen, wenn man sie hinter-schluckt, ist aber doch sehr wohlschmeckend, <sup>5)</sup> und ungemein angenehm, <sup>6)</sup> und selbst die Herbigkeit scheint zum Wohlgeschmacke beizutragen. <sup>7)</sup>

Die Art des Geschmacks giebt die Meriaen bloß als säuerlich, <sup>8)</sup> Oldendorp als süß, <sup>9)</sup> De Rochefort als süß und sauer zugleich an. <sup>10)</sup> Damit stimmen Marcgrav <sup>11)</sup> Labat <sup>12)</sup> und Jacquin <sup>13)</sup> überein, die ihn süß säuerlich, weinartig und

D 4

höchst.

- 1) Dampier l. c. T. IV. p. 57.
- 2) Labat voyage aux Isles de l'Amer. T. VI. p. 114.
- 3) L. c. p. 296.
- 4) Pifo l. c. T. II. p. 58.
- 5) Sloane l. c. T. II. p. 137.
- 6) Browne l. c. p. 227.
- 7) Dampier l. c.
- 8) L. c. p. 16.
- 9) a. B. S. 170.
- 10) L. c. p. 73.
- 11) L. c. p. 94.
- 12) L. c.
- 13) L. c.





höchst angenehm nennen. Nach Piso<sup>14)</sup> rechnen die Europäer in Brasilien diesen Apfel, wenn er zur völligen Reife gekommen, zu den vornehmsten Leckerreihen: Rhede bemerkt, daß er auch einen sehr lieblichen Geruch habe.<sup>15)</sup> Meister nennt ihn sowohl an Geruch als Geschmack unbeschreiblich lieblich.<sup>16)</sup> Man kocht auch diese Frucht, und da wird es ein vortreffliches Gericht: doch meint Piso, roh sey sie eben so angenehm.

Die Ruff macht die eigentliche Frucht aus, wodurch der Baum fortgepflanzt wird. Sie gleicht einer Niere. Mit den Zähnen darf man sie nicht öffnen, wegen des ägenden Oehls, was in der Schale steckt, und die Haut im Munde anstreifen kann: sondern man nimmt die Schale mit dem Messer ab, den Kern heraus, und legt ihn eine Weile in kaltes Wasser, ehe man ihn isst. Frisch und roh ist der Kern ganz weiß und öhlicht: man genießt ihn mit Salz, oft auch mit Wein und etwas Salz.<sup>18)</sup> Piso fand eine Aehnlichkeit mit den Walnüssen in dieser Frucht.<sup>19)</sup> Dem Carreri schmeckten die rohen Kerne wie frische Nüsse:<sup>20)</sup> an einem andern Orte werden sie, wegen ihres außerlesenen Geschmacks, den Nüssen noch vorgezogen.<sup>21)</sup> Clusius bezeugt in den

14) L. c.

15) L. c. T. III. p. 66.

16) Orient. Indian. Kunst- und Lustgärtner. S. 96.

16) L. c. p. 59

18) *Labat* l. c. p. 112. 113.

19) L. c. p. 59.

20) L. c. p. 212.

21) *Voyage aux côtes de Guinée et en Amer-*  
par N. p. 300.



den Noten zum Garcias ab Horto, <sup>22)</sup> daß diese Kerne so angenehm als Pistazien schmecken. Nach Jacquin sind sie süß und zart, und übertreffen an Wohlgeschmack alle Arten von Kernen. Labat fand den Geschmack unendlich besser, als Nüsse, Mandeln, und alle andere Arten von Früchten. Dies bestätigt Fermin. <sup>23)</sup> Browne behauptet, die Acajou gebe keiner europäischen Frucht der Art etwas an Leckeren nach, besonders, wenn sie vorher gebraten worden. Dies geschieht auf glühenden Kohlen, und meist nur mit trocknen Kernen. <sup>24)</sup> Sie gewinnen dadurch an Geschmack, und werden sehr süß. <sup>25)</sup> Tristavon fand den Geschmack den portugiesischen Kastanien ähnlich: <sup>26)</sup> Mad. Meriaen ebenfalls. <sup>27)</sup> Marcgrav <sup>28)</sup> und Nieuhof <sup>29)</sup> aber ziehn sie noch diesen weit vor. Andere haben sie den süßen Mandeln ähnlich gefunden, oder sie denselben noch vorgezogen. <sup>30)</sup> Lemery bezeugt, daß die getrockneten Kerne unsere besten Mandeln bey weitem übertreffen. <sup>31)</sup> In America kommen sie gebraten auf den

D 5      Tisch

22) Arom. hist. p. 120.

23) L. c. T. I. p. 172.

24) Labat l. c.

25) Oldendorp a. D. — Maffei hist. Ind. p. 35.

26) Purchas l. c. p. 1306.

27) L. c.

28) L. c.

29) Churcbill l. c. p. 126.

30) Rhede l. c. p. 66. — Periver Gazophyl. Dec. 7.

— Fermin. l. c. p. 172.

31) Traité des alimens T. I. p. 194.





Lisch zum Desert. <sup>32)</sup> Nach Jacquin kann man auch eine ziemlich gute Schokolade daraus bereiten: Labat hält die letztere für vortreflich, besonders, wenn man die Hälfte Kakao nimmt.

Die Brasilier finden an beyden Theilen der Frucht ein so ungemeines Behagen, daß sie dieselben allen übrigen Früchten vorziehen, ja selbst manche Kriege eben dieser Frucht wegen unter einander führen. <sup>33) k)</sup>

Von der weitläufigen Gattung der Passionsblume (PASSIFLORA L.) giebt es in Amerika eine Menge Arten, die sehr leckere Früchte tragen. Sie sind an Größe und Farbe verschieden; kommen aber darin mit einander überein, daß sie ein mehr oder weniger dünnes, zähes, gallertartiges Fleisch enthalten. Sie werden auf die Art, wie weich gekochte Eyer bey uns, gegessen: man macht an einem Ende eine Oeffnung und saugt das Fleisch heraus. Meist sind sie säuerlich süß von Geschmack, und so angenehm und erquickend, daß die Kranken besonders sehr viel Behagen daran finden.

Das

33) Nieubof l. c. — Piso l. c. p. 58.

k) Die Kaschu- oder Kaschunuß enthält in der Schaafe, die den Kern umgiebt, einen schwarzen öhligen Saft, mit dem man in Westindien eine Fes der anfüllt und den Nahmen des Besizers auf die Wäsche zeichnet; weil dieses Zeichen durch keine Lausge oder Waschen kann aus der Wäsche herausgebracht werden, so bald nämlich die Farbe einmahl recht trocken ist. S.



Das Gewächs selbst gehört zu den kriechenden Stauden, die entweder an dem Boden fort kriechen oder sich um die Bäume in die Höhe schlingen. Die Früchte, die von den Spaniern Granadilla und von den Franzosen Pomme de lianne genannt werden, sind bey manchen Arten gar nicht essbar, bey andern nicht sonderlich, bey noch andern Arten aber außerordentliche Leckeren. Es ist nicht ausgemacht, welche Art die leckersten Früchte hervor bringt.

Die Frucht der *PASSIFLORA quadrangularis* L. ist eiförmig, grösser als ein Gänsey, grün gelb von Farbe, sehr wohlriechend, süß säuerlich und angenehm von Geschmacke. Man trägt sie als Desert auf, und die Kariben machen ungemein viel daraus.<sup>34)</sup> In Surinam ist sie vorzüglich wohl schmeckend.<sup>35)</sup> In Jamaica fand sie Browne ungemein erquickend und kühlend.<sup>36)</sup>

Die Frucht der *PASSIFLORA laurifolia* L. ist so groß, wie ein Hühneren, von schöner gelber Farbe, und einem eigenen lieblich gewürzhaften Geruche. Unter der zähen, lederartigen Schaaale ist ein weißes, süßes und sehr delicatē Fleisch enthalten.<sup>37)</sup> Plumier bezeugt, daß diese Frucht von sehr angenehmem Geschmack und besonders erquickend ist.<sup>38)</sup> Die Meriaen fand das schleimichte Fleisch kühlend und lieblich.<sup>39)</sup> Nach Browne wird diese Frucht

34) *Iacquin* l. c. p. 231.

35) *Linné* plant. Surinam. p. 14.

36) L. c. p. 327.

37) *Iacquin* observ. botan. P. I. p. 36.

38) *Descript. des plantes de l'Amer.* p. 65.

39) L. c. p. 21.



Frucht auf Jamaica wegen ihrer Leckerheit sehr geschätzt. <sup>40)</sup> Es scheint auch diese Art zu seyn, die Hört zu den leckersten Früchten rechnet. <sup>41)</sup> Wenn die *Murucuja guacu*, wie *Marcgrav* meint, diese *P. laurifolia* ist, \*) so gehört *Piso's* Urtheil über die Leckerheit derselben hieher, daß man sich nämlich nichts lieblicheres von Geruch und Geschmack gedenken könne, als diese Frucht. <sup>42)</sup> Auch *Marcgrav* rühmt den Geruch und Geschmack derselben ungemein. <sup>43)</sup>

Die Frucht der *PASSIFLORA carulea* L. ist rund, dickschaalicht, gelb, von der Größe eines gewöhnlichen Apfels, hat ein safrangelbes Fleisch, Saamen, die so groß als Apfelerne sind, und einen weinsäuren Geschmack. <sup>44)</sup> *De Rochefort* sagt, sie sey köstlich und erfrischend, und könne selbst den Kranken mit Nutzen gegeben werden. <sup>45)</sup> *Piso* rühmt sie als die vorzüglichste Frucht dieser Gattung, sie lösche den Durst weit mehr als die andern Arten, und

40) L. c.

41) a. B. S. 287.

\*) Sie ist eine eigene Art, die *Scopoli* (*Delic. Insubr. T. III. p. 69.*) unter dem Nahmen *P. Murucuja* aufstellt. Sie unterscheidet sich von der *P. laurifolia* dadurch, daß diese ungetheilte, jene aber in Lappen getheilte Blätter hat, die mit Punkten bedeckt sind. Auch hat die *P. Murucuja* nicht die Drüsen an den Blumenstielen, die man an der *P. laurifolia* findet. Spr.

42) L. c. p. 106.

43) L. c. p. 70.

44) *Marcgrav. l. c. p. 71.*

45) L. c. p. 139.



und bestwegen sey sie auch den Kranken so angenehm. Du Tertre merkt an, daß der Saft etwas zu sauer scheine, wenn man ihn zuerst koste, aber nachher werde er so angenehm und erquickend, daß man nichts trefflicheres erdenken könne. <sup>46)</sup> Linne' sagt nach Boerhaave, daß diese Frucht, neben ihrem lieblichen weinsäuerlichen Geschmacke, auch zugleich kühlend und nahrhaft ist. <sup>47)</sup> Dem Labat schien der Geschmack Ähnlichkeit mit gezuckerter Gallerte und Granatapfelsaft zu haben. <sup>48)</sup> Ich setze voraus, daß er mit seinem Pomme de liane diese und keine andere Art oder Abart gemeint habe.

Die *PASSIFLORA tiliifolia* L. trägt eine runde, dickschalichte Frucht, von rothgelber Farbe, die ein weißes wässerichtes, süßes und wohlschmeckendes Fleisch enthält. <sup>49)</sup> Frezier fand dasselbe sehr kühlend und erfrischend. <sup>50)</sup> Meines Erachtens ist es dieselbe Frucht, die W. Bayer zu den vorzüglichsten Früchten in Peru zählte, und ihr eine herzstärkende Eigenschaft beylegte, vermöge deren sie selbst Kranken vortheilhaft sey. <sup>51)</sup>

Die Frucht der *PASSIFLORA pallida* L. ist zitronengelb, von der Größe eines Hühnereyes, sehr süß, wohlschmeckend und gesund. <sup>52)</sup>

## PASSI-

- 46) L. c. p. 35.  
 47) Amoenit. acad. T. I. p. 239.  
 48) L. c. T. I. p. 360.  
 49) Feuillée L. c. p. 720.  
 50) L. c. p. 406.  
 51) Reise nach Peru S. 94. f.  
 52) Oldendorp a. D. S. 219.





PASSIFLORA *incarnata* L. trägt runde, dickschalichte, zitronengelbe Früchte, von der Größe eines mäßigen Apfels, mit einem dunkel gefärbten Fleische, welches sehr angenehm süß säuerlich schmeckt und lieblich riecht. Sie hat Aehnlichkeit mit Melonen und Erdbeeren. <sup>53)</sup> Linne' führt aus dem Martines an, daß sowohl die Europäer als Indianer diese Frucht sehr gerne essen, daß sie den Magen nicht beschwert, wenn man gleich viel davon genießt. <sup>54)</sup> Munting rühmt den ungemein lieblichen Geruch derselben, der besonders den Kranken sehr angenehm seyn soll. <sup>55)</sup> In Europa übertrifft die Säure der Frucht ihre Süßigkeit: doch ist jene weit angenehmer als die Zitronen, oder Granatapfelsäure. <sup>56)</sup> — Ich weiß nicht, zu welcher Art die Granadilla in Neuspanien gehört, die G. Carreri Granadilla de China nennt, und von ihr bezeugt, daß sie so groß wie ein Gänseey, auswendig weiß gelblich, inwendig weiß, weinsäuerlich von Geschmack und dem Frauenzimmer sehr angenehm sey. <sup>57)</sup> Vielleicht ist es eine noch unbestimmte Art, so wie eine andere in Surinam, die Linne' *P. dubia* nennt, da sie noch nicht hinlänglich bestimmt ist. <sup>58)</sup> Eben so ungewiß bin ich über die Art, die Ulloa äußerlich glatt und fleisch-

53) F. Columna annotat. ad Recchi histor. bey Hernandez l. c. p. 890.

54) L. c.

55) Beschryv. d. Aardgew. p. 586.

56) R. A. Vogel l. c. p. 267.

57) L. c. p. 516.

58) Plant. Surinam. p. 14.



fleischfarben, intwendig weiß und mürbe, mit ganz  
 kleinen Saamen, süß säuerlich und angenehm von  
 Geschmack, dabey erquickend und so unschädlich fand,  
 daß man sehr viel davon ohne Nachtheil genießen  
 konnte. Auf dem Stiele wird diese Frucht nicht reif,  
 sondern man nimmt sie vorher ab, und läßt sie eine  
 Zeitlang liegen, damit sie reif werde. \*) 1)

## Eine

59) L. c. p. 248.

\*) Am meisten rühmt Wright (a. O.) die Frucht der  
*PASSIFLORA sexangularis* L. dann auch die  
 Water-Lemon oder die Frucht der *P. maliformis*  
 und die *P. rubra*, die eine schwarze Frucht trägt.  
 Die letztere ist unter dem Nahmen Dutchman's  
 Laudanum in Jamaica bekannt, weil ein Deuts-  
 cher die Blüthe und Blätter dem Opium substitu-  
 ren wollte. — Wir haben jetzt eine neue Art der  
*PASSIFLORA* durch Nyton kennen gelernt, die  
 in Surinam ebenfalls eine vortreffliche Frucht trägt.  
 Er nennt sie *P. heterophylla*. Der hiesige ein-  
 sichtsvolle Apotheker H. Luca hat mich mit dieser neuen  
 Gattung bekannt gemacht. Vielleicht ist dies die  
 Granadilla de China des G. Carreri.

## Spr.

1) Die Frucht einer Passiflora, welche eine weisliche,  
 apfelsförmige Gestalt und Größe hatte, ward mir  
 ohngefähr 1770. in Orfordhall bey Barrington,  
 bey John Blackburne Esqr., einem großen Lieb-  
 haber neuer Pflanzen, zum Essen vorgesetzt. Sie  
 schmeckte etwas säuerlich süß und dabey fade. Wo  
 ich nicht irre, war es die *maliformis*. S.





Eine andere Gattung amerikanischer Gewächse (*CACTVS* L.) trägt ebenfalls sehr wohlschmeckende Früchte, die den Birnen oder Feigen an Gestalt gleich kommen. Den Feigen sind sie darin ähnlich, daß sie ein weiches, saftreiches und mit vielen Saamen angefülltes Fleisch enthalten. Alle Arten derselben kommen darin überein, daß sie den Durst ungemein löschen und erquicken: einige werden auch wegen ihres angenehmen süß säuerlichen Geschmacks gerühmt: vorzüglich gehören die Erdbeerenbirne und die Preiselbirne hieher.

Von den Früchten der *Cactus*-Gattung hienüß längliche Auskunft zu geben, ist durchaus unmöglich, da selbst die besten Botanisten diese Materie so unvollkommen behandelt haben, daß man immer in der Ungewißheit bleibt. Du Tertre fand zu viele Schwierigkeiten bey der Bestimmung dieser Arten, da er sich im Vaterlande dieser Gewächse selbst aufhielt, theils wegen der Menge der Arten und Abarten, theils wegen der vielen Veränderungen, die diese Pflanzen durch Zeit und Ort erleiden.<sup>60)</sup> Ich rede hier eigentlich von denen, die einen besondern Wohlgeschmack haben.

Die Frucht des *CACTVS triangularis* L. ist es, die auf Jamaica Erdbeerenbirne genannt wird.<sup>61)</sup> Diese erleidet sehr viele Veränderungen durch Kunst. Sloane legt ihr die Größe eines Apfels, eine hohlerichte Beschaffenheit, eine pomeranzengelbe Farbe von aussen und ein weißes Fleisch bey. Bisweilen, setzt er hinzu, habe sie auch eine

60) L. c. p. 131.

61) Browne l. c. p. 238.



eine rothe Farbe, welches von dem Unterschiede des Bodens und der Bitterung abzuhängen schien. <sup>62)</sup> Nach Piso hat diese Frucht die Größe eines Gänsees, eine rothe Schaale, aber ein ganz weißes Fleisch. <sup>63)</sup> P. Herrmann giebt derselben, den Nachrichten zufolge, die er von einigen Leuten erhalten hatte, welche in Amerika gewesen waren, die Größe einer Pomeranze, und versichert, sie sey sowohl auß- als inwendig hochroth. <sup>64)</sup> Eben dasselbe bezeugt Nierenberg. <sup>65)</sup> Marcgrav sagt, die Farbe der Aussenite sey dem Florentiner-Lack ähnlich, inwendig aber weißgran. <sup>66)</sup> Nach Oldendorp <sup>67)</sup> ist das Fleisch weiß, die Frucht aber auswendig carmesinroth. Du Tertre kommt damit überein, wenn er der Schaale eine purpurrothe, dem Fleische aber eine weiße Farbe giebt. <sup>68)</sup>

Was den Geschmack betrifft, so wird dieser von Oldendorp, Herrmann und Sloane als ungemeyn süß und angenehm angegeben, und deswegen die Frucht zu den Leckereyen gerechnet. Nach Jacquin ist der Geschmack süß säuerlich und lieblich, und übertrifft alle Fruchtarten dieser Gattung; auch macht man auf Martinique sehr viel daraus. <sup>69)</sup>

Piso

62) L. c. p. 156.

63) L. c. p. 100.

64) Paradif. batav. p. 119.

65) Hist. natur. max. peregrin. p. 326.

66) L. c. p. 24.

67) a. B. S. 212.

68) L. c.

69) Stirp. Americ. hist. p. 152.





Viso spricht ebenfalls von diesem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke, und Nieremberg vergleicht ihn mit den Granatäpfeln. <sup>70)</sup> Oviedo zieht die Erdbeerbirne allen übrigen Cactusarten vor: sie werde vorzüglich als Desert und Erfrischung genossen.

Das Gewächs selbst wächst auf sehr verschiedene Art: bald schlägt es seine Wurzeln in die Erde, bald in die Stämme der Bäume, als Schmarotzerpflanze. <sup>71)</sup>

Hierher gehört auch, meines Erachtens, die Frucht des *CACTVS repandus*, der Abbeville ausdrücklich den Erdbeerengeschmack beylegt. <sup>72)</sup> Sie wird wie eine große Kugel mit kleinen Höckern beschrieben: das Fleisch ist so weiß wie Schnee. Browne bezeugt, daß sie, so wie die vorige Art, in Jamaika sehr geschätzt und als Desert auf die Tische gebracht wird. <sup>73)</sup>

Die sogenannte Prickelbirne ist eigentlich die Frucht des *CACTVS Tuna* L. Die Franzosen nennen diese Frucht *Poires piquans*; Tuna meinen die Amerikaner die meisten Arten Cactus. <sup>74)</sup> Sloane beschreibt sie so groß, wie eine mäßige Feige: die Farbe ist zwischen grün und purpur. Sie ist mit vielen feinen Zacken besetzt, und enthält eine Menge weißer Saamen, die in einem saftigen, purpurfarbenen Brei eingeschlossen sind. Diese Farbe theilt

70) L. c.

71) Sloane catal. plant. Iamaic. p. 196. — du Tertre l. c. — Marcgrav l. c.

72) Sloane voy. to Iamaica, p. 158.

73) L. c.

74) Dillen hort. Eltham. p. 395.



theilt sich nicht allein dem Munde und den Händen mit, sondern geht selbst in den Urin und in die Excremente dessen über, der sie genießt. 75) Dampier fand sie dunkelroth, voll kleiner schwarzer Saamen, die in einem rothen, syrupähnlichen Breye eingeschlossen waren, der den Urin blutroth färbte. 76) Nach Labat sind sie äußerlich bald grün, bald roth, das Fleisch ist aber hochroth, und wird, wenn die Frucht überreif ist, wie eine dünne Gallerte, mit Eßfeln gegessen. 77) Den Geschmack fand Sloane süß und nicht unangenehm. 78) Dem du Tertre kam derselbe bisweilen etwas fade, bisweilen säuerlich und nicht unangenehm vor. 79) Nach Labat ist er sehr lieblich, erquickend und herzkstärkend. 80) Eben so fand ihn Dampier. 81) Die Verschiedenheit dieser Urtheile rührt wahrscheinlich davon her, daß der eine dieser Schriftsteller die Früchte des wilden, der andere des in Gärten gezogenen Cactus kostete; die letztern müssen nothwendig besser seyn. 82) Deswegen ist diese Frucht bey den Spaniern in Mexico weit vorzüglicher, als bey den Indianern, wo sie wild wächst. 83) In heißen Klimaten kann jedoch

P 2 auch

75) L. c. p. 149. f.

76) L. c. T. I. p. 238.

77) L. c. T. IV. p. 37. f.

78) L. c. p. 150.

79) L. c. p. 132.

80) L. c. T. V. p. 312.

81) L. c.

82) A-ofta bey Sloane l. c. p. 151.

83) Gage l. c. T. I. p. 177.





auch die wilde Frucht als eine Erquickung angesehen werden, zumahl, wenn die von der Jagd ermüdeten Europäer sie in Wäldern treffen. <sup>84)</sup> W. Bayer sagt von der in Peru wild wachsenden Lima, sie sey sehr angenehm und heilsam, zur Löschung des Durstes in großer Hitze. <sup>85)</sup>

Daß diese Frucht auch nahrhaft ist, sehen wir daraus, daß Hawkins von den Indianern in Florida erzählt, sie ziehen alle Jahre in die Gegenden, wo sie in großer Menge wächst, und leben drey Monate lang bloß von der Lima; endlich nehmen sie auch noch Reise-Provision mit, die in der getrockneten Frucht besteht. <sup>86)</sup> Alvaro Nunez sagt, die Wilden machen sehr große Reisen dieser Frucht wegen, und leben den vierten Theil des Jahres bloß von derselben. <sup>87)</sup>

Zur Prickelbirne rechne ich auch *CACTVS Opuntia* L., eine Fruchtart, die sehr viele Abarten hat. <sup>88)</sup> Parkinson vergleicht dieselbe mit einer Feige, sie sey mit Stacheln besetzt, theils von weißlicher, theils von röthlicher oder gelber Farbe, inwendig aber grünlich oder roth, und enthalte eine Menge Saamen in einem wässerichten Fleische. <sup>89)</sup> Die Frucht, die Clayton in Virginien sahe, war auswendig purpurfarben. <sup>90)</sup> Pernetty sagt von den Prickel-

84) de Rochefort l. c. p. 124.

85) a. B. S. 149.

86) Purchas l. c. T. IV. p. 149.

87) Sloane l. c. p. 152.

88) *Rajus* hist. plant. p. 1467.

89) Theater of plants p. 1497.

90) Gronovius flor. Virgin. p. 75.



Prickelbirnen auf der Insel S. Katharina bey Brasillien, sie gleichen den Feigen, haben feine und dicke Stacheln, seyn grüngelb von Farbe, auf der Sonnenseite roth, und haben ein mürbes hochrothes Fleisch, voll kleiner Saamen. <sup>91)</sup> Nach Bauhin ist das Fleisch blutroth. <sup>92)</sup> Auch diese Frucht, selbst in geringer Quantität genossen, färbt den Urin roth; viele Leute wurden dadurch verleitet zu glauben, sie harnten Blut. <sup>93)</sup> Nach Høst und Shaw <sup>94)</sup> äussert diese Frucht in Marokos nicht dieselbe Wirkung auf den Urin. Keiner von beyden spricht von der rothen Farbe des Fleisches: in diesem Falle wäre es wirklich zu verwundern, wenn in dem einen Lande nicht eben die Wirkung erfolgen sollte, wie in dem andern. Høst scheint von einer und derselben Art zu reden, wenn er sagt, daß die Prickelbirnen in Amerika auswendig roth und von saurem Geschmack, die marokkanischen aber gelb und süß seyn. <sup>95)</sup> Eine verschiedene Spielart machen die marokkanischen gewiß aus, wenigstens muß man sie noch von denen unterscheiden, die Carter bey Malaga in Spanien traf, und die an Wohlgeschmack alle andere weit überreffen. <sup>96)</sup> Beym Bowles wird einer spanischen Frucht dieser Art erwähnt, die ebenfalls den Urin roth färbt, und einen süßen etwas faden Geschmack hat.

¶ 3

91) L. c. T. I. p. 193.

92) L. c. T. I. p. 154.

93) Pernery l. c.

94) Høst a. B. S. 284. — Shaw l. c. P. I. p. 294.

95) a. B.

96) Reise von Gibraltar nach Malaga S. 376.





hat. <sup>97)</sup> Casalpin und Bauhin legten der in Europa gezogenen *Opuntia* einen ähnlichen Geschmack bei. <sup>98)</sup> Oldendorp aber behauptet von der Frucht des amerikanischen Cactus, daß sie weinsauer sey, <sup>99)</sup> auch Vernetz fand sie säuerlich süß und ungemein angenehm. <sup>100)</sup> Niemand findet mehr Behagen an dieser Frucht als wer von der Hitze ermattet ist, denn sie ist ungemein kühlend. <sup>1)</sup> Hughes konnte in der Hitze den Durst mit derselben vortrefflich löschen.

Daß sie auch als Nahrungsmittel gebraucht werden kann, beweiset Shaw's Zeugniß, dem zufolge sich viele Familien in der Barbarey davon erhalten. \*)

Was für eine Art Cactus Gage mit seinem Nuchtlī meint, weiß ich nicht zu bestimmen: es soll eine der besten mexikanischen Früchte seyn. Nach Marcgrav heißt die sogenannte Nuchtlīfrucht auf den amerikanischen Inseln Luna. <sup>2)</sup> Gage spricht von

<sup>97)</sup> L. c. p. 241.

<sup>98)</sup> L. c. p. 89.

<sup>99)</sup> a. V. S. 213.

<sup>100)</sup> L. c.

<sup>1)</sup> *Rajus* l. c. p. 1465.

\*) Auf S. Bartholemi in Westindien heißt dies Gewächs *Raguères*. Man setzt lebendige Hecken davon. *Sahlberg's Naturgesch. von Bartholemi in Nya Svensk. Handl. Vol. VII.* Auch als ein treffliches Arzneimittel sind die Glieder dieses Gewächses in Neu-York bekannt. Man legt sie geröstet auf hartnäckige Geschwüre, und will damit auch rheumatische Geschwülste gehoben haben. *Schoepf mater. med. Americ. p. 76. Spr.*

<sup>2)</sup> L. c. p. 127.



verschiedenen Arten, die nicht mit *CACTVS Tuna* L. überein stimmen, so wie auch Hernandez vor ihm. Außer der rothen Art erwähnt er noch einer gelben und fleckigen, ferner einer andern, die auswendig und inwendig fleischfarben ist, und sehr angenehm schmeckt; endlich einer ganz weissen, die er allen übrigen Arten vorzieht. Verschiedene dieser Arten schmecken wie Birnen, andere wie Weintrauben. Was die erwähnte weisse Art betrifft, so spricht de Rochefort von einer ähnlichen auf den Antillen-Inseln, die viel süßer und schmackhafter als die rothe Art seyn soll. 3)

Endlich gehört auch eine kleine Frucht hieher, die in Amerika für ungemein angenehm und kühlend gehalten wird. Sie wächst auf dem sogenannten Türkenkopf, oder *CACTVS Melocactus* L. Nach du Tertre ist das Fleisch weiß, weicher als das Fleisch der Melonen, von fadem, etwas säuerlichem Geschmacke. 4) Nach Oldendorps Urtheil war es doch sehr schmackhaft. 5) Sloane beschreibt diese Frucht als pyramidenförmig, anderthalb Zoll lang, in- und auswendig von heller Purpurfarbe, weit schmackhafter als die andern Cacti und etwas säuerlich. 6)

Der *CACTVS peruvianus* L. trägt eine Feigen-ähnliche Frucht, die sehr delicat seyn soll. 7)

P 4

Die

3) L. c. p. 125.

4) L. c. p. 132.

5) a. V. S. 211.

6) L. c. p. 160.

7) de Rochefort l. c.



Die Frucht des *CACTVS cochinillifer* L. kommt mit der Frucht des *CACTVS Tuna* L. überein, nur daß sie nicht so schmackhaft ist. 8) Doch wird sie von Du Tertre 9) und Bacheller ebenfalls gerühmt. m)

**Mangaba**, eine noch wenig bekannte braunliche Frucht von der Größe eines Hühnereyes, hat eine grüngelbe Farbe, ein weißes, weiches Fleisch, mit 6 bis 12 Kernen, die von süßem Geschmack sind, und zugleich mit dem Fleische gegessen werden. Das Fleisch ist völlig weinsauer. Marcgrav, 11) dem ich in dieser Beschreibung gefolgt bin, erzählt überdem, daß die Frucht, so lange sie auf dem Baume sitzt, eine herbe und scharfe Milch enthalte, und nicht eher genießbar werde, bis sie abgefallen, und eine Zeitlang gelegen habe. Dies geschieht oft schon in 24 Stunden.

**Piso**

8) Sloane l. c. p. 152.

9) Hist. des Antilles T. II. p. 131.

10) Voyage de Marseille à Lima T. I. p. 132.

m) Alle die Cactusarten sind ursprünglich im warmen America einheimisch, und nun sind sie in Portugal, Spanien, Italien, an der Nordküste von Afrika und in Madeira sehr häufig wild anzutreffen. Ja man pflanzt den Cactus cochenillifer in Indien in den sogenannten Zirkeln mit gutem Erfolg, und vielleicht gelingt es den Engländern sogar das Koschenill; Insekt nach Indien zu verpflanzen.

11) L. c. p. 122.

S.



Vifo sagt, <sup>12)</sup> die Mangaba sey goldgelb mit rothen Punkten auf der Sonnenseite, mit einer sehr dünnen Schaafe versehen, und habe ofte schon die Lüsterheit der Fremdlinge betrogen, die durch das vortrefliche Ansehen gereizt, die Frucht gleich vom Baume essen wollten. Sobald sie aber ihre vöilige Reife erlangt habe, bekomme sie eine ungemein lechere Weinsäure, und sey voll von einem schneeweißen Saft, der sogleich heraus laufe, sobald man nur gelinde die Frucht drücke. Dieser Saft sey zwar ziemlich zähe, doch schmelze er bald im Munde. Die Indianer machen einen trefflichen Wein daraus, wie Laet berichtet. <sup>13)</sup>

Alle drey genannte Schriftsteller rühmen diese Frucht als vöilig unschädlich und der Gesundheit zuträglich. Man kann eine große Quantität davon ohne Beschwerden genießen. Vifo erfuhr an sich selbst die kühlende und Durstlöschende Eigenschaft derselben in hitzigen Fiebern. Er fand sie zugleich so vortreflich von Geschmack, daß er zweifelte, ob Amerika eine lieblichere Obstgattung hervor bringe. <sup>14)</sup>

**Araka**, eine Fruchtgattung in Brasilien, wovon es zwey verschiedene Arten giebt, ist von einem Paar Reisenden nur oberflächlich beschrieben, aber von den Botanisten noch nicht gehdrig bestimmt worden.

P 5

Die

12) L. c. p. 77.

13) Laet l. c. p. 558.

14) L. c. p. 76.





Die eine Art, *Araka = Miri*, ist so groß wie Pflaumen, gelblich, und hat eine Menge kleiner Saamen. Die andere Art, *Araka = Guaku* ist so groß, wie ein mäßiger Apfel, grün von Farbe, mit weißem Fleisch und verschiedenen hartschalichten Kernen, die die Größe der kleinen Erbsen haben. Beyde Arten haben gleichen Geschmack: er ist nämlich süß und kommt den Erdbeeren nahe. Laet sagt von einer Art, die er *Arasa* nennt, sie verdiene unter den besten Früchten eine der ersten Stellen. <sup>15)</sup>

Marcgrav erzählt von der *Araka = Miri*, die die Holländer Granat-pruynen nennen, daß sie ein weißliches Fleisch habe; von dem Geschmack sagt er bloß, er sey süßlicht, etwas herbe dabey, aber doch angenehm. <sup>16)</sup> Dampier beschreibt den Geschmack als angenehm pikant. <sup>17)</sup> Nach Marcgrav kommt die Conserve, die man aus dieser Frucht mit Zucker bereitet, mit dem Quittenmuß überein. <sup>18)</sup> Nach Piso ist der Geschmack eben so angenehm als der Geruch, und die Frucht wird meistens roh genossen. <sup>19)</sup> Dampier, der diese Frucht *Arifah* nennt, behauptet, daß sie so kleine Saamen, als Senfförner, habe, und für so gesund gehalten werde, daß man sie selbst den Kranken zu essen gebe.

---

15) L. c. p. 613.

16) L. c. p. 62.

17) L. c. T. IV. p. 58.

18) L. c. p. 63.

19) L. c.



**Ibipitanga** ist eine für uns eben so unbekante Frucht in Brasilien. Sie hat eine runde Gestalt, und acht tiefe Furchen auf der Oberfläche: sie ist hellroth und saftreich, und hat, neben einer angenehmen Säure, eine gewisse Schärfe und Herbigkeit, die im Munde das Gefühl von Hitze hervor bringt. Dies ungeachtet steht sie in grossem Ansehen und wird auf Tischen als Delert aufgetragen. Man rühmt sie als magenstärkendes Mittel, und empfiehlt sie selbst in Krankheiten. <sup>20)</sup>

Piso berichtet, daß sowohl die Portugiesen als die Holländer diese Frucht sehr gerne aus dem Felde in ihre Gärten verpflanzen. Marcgrav fand in dem Geschmack etwas von spanischem Pfeffer. <sup>21)</sup> Wahrscheinlich hat Dampier mit seinem Perango eben diese Frucht gemeint: der Geschmack sey pikant, aber sehr angenehm.

**Kakao** (*THEOBROMA Cacao L.*) ist eine Frucht, die wir schon weit besser kennen. Sie enthält einen Haufen mandelähnlicher Kerne in einem weichen Breye, der süß säuerlich ist, und oft ausgefogen wird. Er soll sehr angenehm und erfrischend seyn. Die Mandeln genießt man nicht allgemein roh, da sie scharf und herbe sind: sondern man macht sie mit Zucker ein, wo sie einen ungemein angenehmen Geschmack erhalten. Jacquin beschreibt den Brey in der Kakaofrucht so weich wie Butter, weißlich, süß und etwas säuerlich dabey. Die Indianer

20) Piso l. c. p. 121.

21) L. c. p. 116.





dianer und viele Europäer auf Martinique sollen so viel daraus machen, daß sie ihn für eine große Leckerrey halten. <sup>22)</sup> Nach Gage hält das Französiſcher in Mexiko es ebenfalls für eine Delice, den Saft auszufaugen, der ſich dann im Munde in ein erquickendes Waſſer auflöſet. <sup>23)</sup> Dieſer Saft iſt von einem ſehr angenehmen ſäuerlichen Geſchmack und löſcht den Durſt ganz ungemeyn. <sup>24)</sup> Das Fleiſch der Frucht wird an einem andern Orte wegen ſeiner Würbigkeit mit gebratenen Aepfeln verglichen: es ſey ſüßſäuerlich, von Geſchmack angenehm und ſehr erquickend. <sup>25)</sup>

Bei ihrer Schärfe und Herbigkeit haben die Mandeln doch etwas Delichtes und ſehr Angenehmes im Geſchmack. Viele Indianer und Kreolen genießen ſie roh. <sup>26)</sup> Nach D'Abity haben ſie, beſonders geröſtet, einen ſehr köſtlichen Geſchmack. <sup>27)</sup> Am leckerſten aber ſind ſie, mit Zucker eingemacht. Jacquin beſtätigt daſſelbe, ſetzt aber hinzu, ſie haben den Fehler an ſich, daß ſie ſehr leicht in Gährung gerathen. Labat erzählt das ganze Verfahren bey dem Einmachen. <sup>28)</sup> Er verſichert, daß die Kakaobohnen, auf dieſe Art zubereitet, die größte Leckerrey ſind, die

22) Observ. botan. P. I. p. 3.

23) L. c. T. II. p. 140.

24) Hiſt. natur. du Cacao et du Sucre, p. 11.

25) Hiſt. de la Jamaïque par M. T. II. p. 208.

26) Gage l. c. p. 129.

27) Amerique p. 7.

28) Voyages aux Isles de l'Amer. T. I. p. 185. f.



die man sich nur vorstellen könne, und die alle europäische Confitüren bey weitem übertreffe.

Man macht in Amerika so viel aus den Kakao-Bohnen, daß sie in der Kampestsche- Bay sogar statt des Geldes dienen.<sup>29)</sup> Eben dies gilt von verschiedenen andern Gegenden Amerika's.<sup>30)</sup>

Die Größe der Frucht ist sehr verschieden. Die größte, die wie zwey Fäuste ist, findet man in Kasakos: sie enthält wohl 100 Mandeln oder Bohnen: auf Martinique kaum 25. Der Kakao auf Manila soll besser seyn als der amerikanische.<sup>31)\*) n)</sup>

Die

29) Dampier l. c. T. I. p. 70.

30) Oexmelin hist. des avantur. T. I. p. 68.

31) Sonnerat Reise nach Ostindien und China, Th. II. S. 91.

\*) Der Kakaobaum gedeiht am besten an schattigen Orten und in tiefen Thälern. Die einfache Zubereitung der Schokolade auf Jamaika, die auch die beste zu seyn scheint, besteht darin, daß man die Bohnen röstet, die Kerne auf einem glatten Steine mit etwas BITXA Orellana reibet, mit Wasser einen Teig daraus macht, und diesen zu Pfundschweren Rollen verarbeitet. Wright a. O. Spr.

n) Außer der gerösteten und zerriebenen Kakaobohne braucht man auch noch die Vanille: Schoten, von dem Epidendrum Vanilla L. um der Schokolade einen angenehmen Geschmack zu geben. Die Schokolade ist ungemein nährend, und daher sollte man sie jungen Leuten nie zu trinken geben, weil sie zu starke Reize giebt, und früher als es für ihr Alter zurträglich ist.





Die Zitronen (*CITRVS medica* L.) und eine Art derselben, die Limonien (*C. medica* Limon L.) sind so hinlänglich bekannt unter uns, daß eine Beschreibung derselben sehr überflüssig seyn würde.

Sie stammen, so wie die Pomeranzen, aus Aſien her. <sup>32)</sup> In ältern Zeiten, da man sie durch die Kunst noch nicht zu verbessern wußte, wurden sie anschnackhaft gefunden, und selten oder gar nicht gegessen. In neuern Zeiten hat man sie sehr sorgfältig cultivirt und in angemessenere Klimate verpflanzt. Dadurch ist denn die Verbesserung entstanden, daß man igt an mehrern Orten äusserst wohlſchmeckende Sorten derselben antrifft.

Theophrast bezeugt es ausdrücklich, daß man zu seiner Zeit die Zitronen nicht zu essen pflegte, sondern daß man sie ihres Geruchs wegen anpflanzte. Auch legte man sie zwischen die Kleider um den Nothen vorzubauen; man suchte sich einen guten Athem damit zu verschaffen, und den Folgen der Vergiftung abzuheilen. <sup>33)</sup> Plinius, der doch einige Jahrhunderte nach dem Theophrast lebte, bezeugt eben dasselbe, daß man die Zitronen als Gegengift gebrauche, aber nicht um des Geschmacks willen esse. <sup>34)</sup> \*) Bald darnach muß der Gebrauch der Zitro-

32) Raji hist. plant. T. II. p. 1659.

33) Hist. plant. lib. IV. c. 4.

34) L. XII. c. 3.

\*) Es fragt sich, ob hier wirklich unsere Zitronen gemeint seyn. Unsere Zitronen nannten die Griechen *μηλα εσπερικη*, denn sie erhielten sie aus der Barbarey



Zitronen schon allgemeiner worden seyn, denn Plu-  
tarch, der nur einige zwanzig Jahre später als Plin-  
nius lebte, führt diese Frucht unter den leckern Früch-  
ten, sagt aber, daß man sonst gar nichts von den  
Zitronen in Rom gehalten habe, und daß die meisten  
alten Leute sie noch verschmäheten.<sup>35)</sup> Demokri-  
tus wunderte sich nicht darüber, daß die Zitronen zu  
Theophrasts Zeiten nicht gegessen worden sein:  
denn, sagt er, noch zu meines Großvaters Zeit aß  
Niemand Zitronen: man legte sie, um des Wohlge-  
ruchs willen, in Kleiderkasten.<sup>36)</sup> Auch die Chi-  
nesen essen noch ist weder Zitronen noch Limonien.<sup>37)</sup>  
Daran ist ein eingewurzelttes Nationalvorurtheil  
Schuld, denn man findet vortreffliche Sorten Zitro-  
nen in China. — Auch Monardes versichert, daß  
die Zitronen im natürlichen Zustande eine zu scharfe  
Säure

barey und aus Spanien. Bey griechischen Dicht-  
tern und bey andern Schriftstellern kommen häufig  
*δύω ξημάτα* vor. *δύω* wurde sehr oft statt *δυ-  
μαμα* (Räucherwerk) genommen, obgleich es eig-  
entlich das Zedernholz oder das Holz der *THVYA  
orientalis* anzeigte. Die Römer verwechselten ce-  
drus mit citrus. Ihnen waren *citreae mensae*  
(aus Zedernholz) und *citrea mala* (Zitronen) einers-  
ley. Daher wahrscheinlich der Irrthum des Plin-  
nius. Man sagte, Herkules habe diese hesperis-  
schen Äpfel nach Griechenland verpflanzt. Juba,  
König von Mauritanien, lehrte sie den Römern  
kennen. Spr.

35) Casauboni animadvers. in Athen. Deipnosoph.  
p. 163.

36) Athen l. c. p. 63.

37) Prevost l. c. T. VI. p. 455.





Säure haben, als daß sie gegessen werden können: allein durch den künstlichen Anbau werden sie so verändert, daß sie einen angenehmen Geschmack bekommen. <sup>38)</sup> o)

Wenn die Zitronen auf dem Baume reif werden, so schmecken sie weit besser, als wenn man sie unreif abpflückt. Unsere verkäuflichen Zitronen sind mehrentheils noch unreif. In verschiedenen Gegenden Amerika's und im südlichen Europa findet man sie süß und wohlschmeckend, und in der Barbarey sollen sie zu einem hohen Grade der Vollkommenheit kommen. Auf den Antillen erhält man vollkommen süße Zitronen. <sup>39)</sup> Auch in Surinam, nach Suramin. <sup>40)</sup> Auf Maltha bekommt man süße Zitronen, die an Größe und Güte sich vor den übrigen auszeichnen. <sup>41)</sup>

Ob es gerade süße Sorten sind, die in der Barbarey so sehr gerühmt werden, weiß ich nicht: sie können vortrefflich seyn, ohne eben die außerordentliche Süßigkeit zu haben. Um Sale' sind sie sehr vorzüglich. <sup>42)</sup> Auch die Zitronen bey Patras in Acha-

38) Tr. de citriis in *Clusii* exot. p. 51.

o) Vermuthlich durchs Pfropfen und Aeugeln sind diese Früchte, welche die Italiäner unter dem allgemeinen Nahmen *Agrumi* begreifen, ungemein verbessert und milde gemacht worden. Dahin gehören Pomeranzen, Apfelsinen, Pompelmuße, Zitronen, Bergamotten, Cedrato. u. s. w. S.

39) *Rocheport* l. c. p. 64.

40) L. c. p. 169.

41) *d'Aviry* descr. de l'Afrique p. 534.

42) *Relation du voy. de M. Cassini pour l'épreuve des montr. mar.* p. 34.



Alchaja müssen sehr lecker seyn, da sie zu den besten in der ganzen Türkey gerechnet, und nach Konstantinopel verschickt werden. 43) Gesti er wähnt einer Zitronenart, die die florentinische heißt, ausserordentlich wohlschmeckend ist, und von den Einwohnern Siciliens sehr hoch geschätzt wird. Man macht ein vortreffliches Sorbetto oder Getränk à la glace daraus, welches Cedrato di Firenze heißt. 44) Er erwähnt auch einer Art mit Buckeln, woraus man Succade macht. 45)

Auf Madeira sind die Zitronen ausserordentlich groß. 46) Es giebt indessen in Europa auch welche von ähnlicher Größe. Berkenmeyer erzählt, daß sie in einem Garten in Murcia von der Größe eines Menschenkopfes gefunden worden. 47) Auch in Rom hat man Zitronen, die 20 Pfund am Gewicht betragen, und in Calabrien welche von 30 Pfunden. Gewöhnlich wiegen die calabrischen 6—9 Pfund. 48) Von der Größe hätte es daher nicht für eine so große Seltenheit ansehen dürfen, daß er in Syrien Zitronen fand, die 5 Pfund wogen. 49)

Le

43) Philof. Transact. abridg. T. III. p. 453.

44) Briefe aus Sicilien und der Türckey B. II. S. 181.

45) a. B. S. 180.

46) Voyages en divers. part. de l'Europe, de l'Afrique et de l'Amer. par Mr. de Verduin, de Borda et Pingree. T. I. p. 61.

47) Curieux antiquaire T. I. p. 44.

48) Ferrarii hesperides p. 57.

49) Oriental. Reisebeschr. S. 314.

Q. 8119





Le Brun rühmt die dünnschalichten, die er in Batavia erhielt, ungemein. <sup>50)</sup> Quiqueranus rechnet die Zitronen überhaupt zu den angenehmsten Erfrischungen, die der Mensch von der Vorsehung erhalten hat. <sup>51)</sup> Pomet berichtet, daß man in Paris sich Zitronen und eingemachte Schalen derselben aus Madeira kommen lasse, die ungemein lecker seyn. <sup>52)</sup>

Auf Madagascar bratet man die Zitronen in glühender Asche, und ist sie hernach mit Salz. <sup>53)</sup>

Von den Limonien giebt es verschiedene leckere Gattungen. Man hat süße und saure: aber die süßesten Limonien werden nicht häufig gegessen. <sup>54)</sup> Von einer süßen Sorte sagt doch Gestiini, daß sie sehr wohlschmeckend sey, und in Sicilien häufig gegessen werde. <sup>55)</sup> Dies ist die Gattung, die Ferrarius Lima dulcis nennt, und ihr einen vortrefflichen Geschmack beylegt. <sup>56)</sup> Einer andern Limonie erwähnt Gestiini, die sehr groß, zart und vortrefflich ist, und von den Sicilianern gerne gegessen wird. <sup>57)</sup> Ausserdem spricht er von einer birnförmigen Sorte, die Piretti heißt, und einen feinen vortrefflichen Geschmack

50) Voyage par la Moscovie en Perse et aux Ind. Orient. p. 338.

51) De laudibus Provinciæ p. 324.

52) Hist. gener. des drogues T. I. p. 266. f.

53) Flacourt l. c. p. 42.

54) Lemery tr. des alimens T. I. p. 245.

55) a. B. C. 185.

56) L. c. p. 331.

57) a. B. C. 183.



schmack hat. <sup>58)</sup> In Japan hat man eine Art Limonien, die die Grösse und Gestalt der Pfirsichen haben, dabey säuerlich und ungemein angenehm sind. <sup>59)</sup> Valentyn sahe auf dem Cap eine Gattung die den Zitronen ähnlich, sehr lecker war, und aus der Hand gegessen wurde. <sup>60)</sup> Aber die vornehmste Sorte ist die, welche Ferrarius Incomparabilis nennt. Er sagt, sie sey ausserordentlich süß, das Fleisch milde und säuerlich und übertrefse an Leckerheit alle andere Limonienarten. \*)

Die Pomeranzen (*CITRUS Aurantium*) müssen ebenfalls als Fremdlinge in Europa angesehen werden. Wenn dasselbe bloß von den Sorten gilt, die wir durch den Handel erhalten, so wird wohl so leicht keiner derselben eine vorzügliche Stelle unter den Leckereyen einräumen. Aber, ausserdem, daß diese Sorte in mildern Klimaten weit wohlschmeckender gefunden wird, findet man sie durch die Kunst auch so veredelt, daß man sie mit Recht für wahre Leckereyen halten kann.

## Q. 2. Es

58) a. B. S. 184.

59) von Goch gegenwärt. Staat von Japan S. 137.

60) Uyt en t' Huys-reyz p. 104.

\*) Neuerlich hat man in England den Zitronen- oder Limoniensaft mit Seesalz vermischt, in faulichten Krankheiten aller Art als ein treffliches Mittel empfohlen. Auch ist der Nutzen desselben in allen gallischen Krankheiten, in der Gallenruhr und Gelbsucht, in Wechselfiebern und als Gegengift, bekannt. p) Spr.

p) Besonders ist Zitronensaft mit Salz oder Seewasser ein Mittel gegen das Gift der Marischen Aepfel (*Hippomane mancinella*. L.) S.





Es giebt viele Spielarten der Pomeranzen, die theils in der Größe und Gestalt, theils in der Farbe und Geschmack von einander abweichen. Die Güte des Geschmacks beruht theils auf der Cultur, theils aber auch auf der Milde des Klimats. In Siam allein kann man 30 Sorten Pomeranzen zählen, die sich alle von einander unterscheiden, und deren jede unsere europäische bey weitem übertrifft: auch ist jenes Klima ihnen sehr günstig. <sup>61)</sup> Cupani zählt in seinem hortus catholicus 20 verschiedene Sorten auf, die in dem südlichen Europa vorkommen. Die recht saftigen Arten taugen nicht zum Handel: denn sie halten sich nicht: bloß die trockenen Pomeranzen sind es, die uns zum Verkauf zugeschildt werden: diese pfückt man aber allemal weit eher ab, als sie ihren wahren Geschmack erhalten haben. Eben diese Art soll in Sicilien vortreflich, und dort in großer Menge gegessen werden. <sup>62)</sup> Eine andere Art ist gleichsam mit einem Horne versehen, und wird den Winter hindurch, statt der Erdbeeren gegessen. <sup>63)</sup>

Sowohl diese als verschiedene andere Sorten erreichen in der Barbaren eine vorzügliche Güte, wie D'Albity und Cassini bemerken. Um dieses besondern Vorzuges willen läßt man sie in Spanien und Portugall gern aus Langer kommen. Carter fand sie so vortreflich im Geschmack, daß er sie mit Recht die schönsten auf der Welt nennen zu können glaubte. <sup>64)</sup> Auch die Malthejer Pomeranzen werden

61) Turpin l. c. p. 118. f.

62) Sestini a. V. S. 175.

63) a. V. S. 177.

64) a. V. S. 102.



allen übrigen europäischen vorgezogen. <sup>65)</sup> Insbesondere sollen sie weit besser seyn als die portugiesischen und spanischen. <sup>66)</sup> Brydone kam es doch vor, als wenn sie etwas zu süß seyn: ausgenommen eine rothe Art, mit ganz blutrothem Saft, die auf dem Stamm eines Granatapfelbaums geimpft wird, und wegen ihrer lieblichen Säure den Vorzug vor den übrigen verdient. Brydone hält diese für die trefflichste unter allen Pomeranzen, es hielt schwer, einige Kisten davon in Neapel zu Kauf zu bekommen, die er seinen Freunden überschicken wollte: man pflegt sie gewöhnlich zu Geschenken anzuwenden. <sup>67)</sup>

Ohne Zweifel ist es diese Gattung die in dem Garten gezogen wird, den sich die Prinzessinnen von Frankreich auf der Insel Maltha gekauft haben, und woraus ihnen jede Woche, wenn die Pomeranzen reif sind, eine Kiste voll zugesandt wird. Dies sollen die besten in allen Ländern am Mittelländischen Meere seyn <sup>68)</sup>

Die amerikanischen Pomeranzen scheinen ursprünglich von Spanien aus dahin verpflanzt worden zu seyn. Auf den Antillen sollen sie ansserordentlich gut gerathen, und, besonders die süßen Sorten, ungemein delicat werden, so daß man sie selbst den Apfelsinen vorzieht. <sup>69)</sup> Layfield hielt die Pome-

23

ran

65) C. D. S. M. l. c. p. 192.

66) de Mirone l. c. T. IV. p. 91. f.

67) a. B. Th. I. S. 209. 262.

68) Reise nach Maltha in Ebelings neuer Samml. von Reisebeschr. Th. V. S. 36. b.

69) Kochesort l. c. c. p. 63.





ranzen in Portorico für die köstlichsten auf der Welt. <sup>70)</sup> Mad. Kindersley bezeugt von denen, die sie in S. Salvador in Brasilien fand, sie erreichen eine außerordentliche Vollkommenheit. <sup>71)</sup> Sie rühmt vorzüglich eine Sorte, die wohl viermahl grösser als die gewöhnlichen spanischen, ohne Kerne und von vortrefflichem Geschmack war. \*)

Eine Art großer Pomeranzen von hochrother Farbe kommt in Fokien in China vor, die einen so unvergleichlichen Geschmack hat, daß sie auf die ansehnlichsten Tische der Europäer gebracht werden kann. <sup>72)</sup> Prevost fand eben dieselbe in Fokien; sie sey, sagt er, mit einer dicken Schaale versehen, grösser und trefflicher als alle europäischen Gattungen, schmecke fast wie Muscateller-Trauben, und sey von dunkelgelber Farbe. <sup>73)</sup> Nach Martinius ist dies eine der edelsten Pomeranzen. <sup>74)</sup> In Huquang in China hat man eine Sorte, die erst im Winter reif wird, und dann eine außerordentliche Süßigkeit und einen sehr lieblichen Geschmack annimmt. <sup>75)</sup> Keine

Pome

70) Purchas Pilgrims T. IV. p. 1173.

71) Briefe von der Insel Teneriffa, Brasilien u. s. w. S. 43.

\*) Sevilla und Curacao sind gegenwärtig die beyden Gegenden, wo die besten Pomeranzen zum medicinischen Gebrauch wachsen sollen. Gekochte Pomeranzen sind ein treffliches Mittel gegen faulichte Geschwüre. Spr.

72) du Halde a. B. Th. II. S. 169.

73) Prevost l. c. T. VI. p. 53.

74) L. c. p. 129.

75) Nieuhoff legat. batav. p. 103. b.



Pomeranzenart soll wohlschmeckender seyn, als die Art, die die Holländer in China fanden, und die noch süßer als Honig seyn soll. <sup>76)</sup>

Della Valle aß in Laar in Persien eine Pomeranze, die hochroth war, und ungemein süßes Fleisch hatte. Die Schaale derselben hatte einen gewürzhaften und noch lieblichem Geschmack als das Fleisch selbst. <sup>77)</sup> Vermuthlich war dies dieselbe Art, die Herbert in Malabar fand. Er beschreibt sie sehr saftreich, und von unvergleichlich angenehmem Geschmacke; die Schaale soll eben so wohlschmeckend als das Fleisch seyn, und neben der Süßigkeit hat sie eine sehr angenehme Säure. <sup>78)</sup> Auf der Insel Johanna fand Grosse eine Art, die größer als Apricosen war, und viel besser schmeckte, als die portugiesischen Apfelsinen. <sup>79)</sup> Rumphius spricht von einer merkwürdigen Sorte auf Banda, die überall mit Warzen bedeckt ist, und ein weißes, sehr süßes Fleisch hat. <sup>80)</sup> Nach Valentyns Beschreibung ist sie so groß, wie zwey Fäuste, von grüngelber Farbe, mit kleinen Hügelchen bedeckt, inwendig weiß, sehr saftreich, weinartig und süß von Geschmack, und sehr heilsam, wenn man mäßig sie mit Brodt genießt. <sup>81)</sup>

## D 4

## Nuch

76) Recueil des voyag. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. III. p. 417.

77) a. B. Th. III. S. 176.

78) L. c. p. 461.

79) L. c. p. 43.

80) L. c. T. II. p. 116.

81) Oud. en nieuw Oostind. D. III. St. I. p. 189.





Auch in Italien und Sicilien fand *Najus* die Gewohnheit, Brodt zu den Pomeranzen zu essen. Bauern und Matronen aßen sie dergestalt als eine gewöhnliche Speise. Dies geschah aber nicht mit den Zitronen und Limonien. <sup>82)</sup>

Daß man auch aus den Pomeranzenblüthen eine Leckerey bereiten kann, sehe ich in dem *Voyage*. Er bekam in Paris eine äußerst köstliche Marmelade zu essen, die aus Pomeranzenblüthen, Limoniensaft und Zucker bereitet war. <sup>83)</sup>

Eine Art der Pomeranzen, die wir *Apfelsinen* (*CITRVS Aurantium Sinensis L.*) nennen, geräth schon bey uns recht gut: aber noch weit leckerer wird sie in wärmeren Ländern gefunden. — Seitdem die Portugiesen diese köstliche Sorte Pomeranzen, bey ihren ersten Reisen nach Sina, von daher nach Europa brachten, hat sich dieselbe durch Verpflanzung ganz allgemein ausgebreitet. Man findet sie jetzt nicht allein in Europa, sondern auch in America. Unsere Apfelsinen, die wir aus Portugall und Spanien erhalten, werden dort unreif abgepflückt, und haben also nicht ihren wahren Geschmack: doch werden sie diesen ungeachtet, als Desert, auf unsere Tische gebracht. *Najus*, der diese Sorte völig reif fand, und sie von dem gehörig gezogenen Baume nahm, erklärt ihren Geschmack für sehr delicat. Dies würde er nicht gethan haben, wenn er solche Apfelsinen gekostet hätte, die ohne Cultur, zwischen Rom und Neapel wachsen. *Ferber* fand die letztern weit schlechter, weniger süß und nicht so wohlriechend als die

82) Hist. plant. T. II. p. 1659.

83) Journey to Paris p. 159.



die portugiesischen und spanischen.<sup>84)</sup> Warum die Apfelsinen auf dem Kap nicht so wohlschmeckend sind wie die spanischen, weiß ich nicht.<sup>85)</sup> Aber in vielen andern Ländern, die unter einem wärmern Himmelsstriche liegen, arten sich die Apfelsinen weit besser, als in Portugall und Spanien. Daher sind sie auch in Kanton weit schmackhafter, als in den genannten Ländern. Auch auf den amerikanischen Inseln gerathen sie weit besser.<sup>86)</sup> Oldendorp sagt zwar bloß, daß die Apfelsinen auf S. Jean saftiger und weit süßer waren, als er sie je gefunden.<sup>87)</sup> Allein Labat bezeugt von dieser Frucht auf den sämtlichen Antillen, daß sie voll von einem zuckersüßen Saft sey, der alles an Leckerheit übertreffe, was man sich vorstellen könne; auch sey diese Frucht dort ungleich besser, als alle europäische Arten.<sup>88)</sup> Gloane erklärt die Apfelsinen auf Jamaica für die delicateste Frucht, die er je gekostet habe.<sup>89)</sup> In Surinam haben sie einen sehr angenehmen,<sup>90)</sup> einen wirklichen zuckersüßen Geschmack.<sup>91)</sup> Auch in Brasilien sind sie so süß als Honig.<sup>92)</sup> Auf den Philip-  

25

pinen

84) Briefe aus Welschland, S. 129.

85) Sparrmans Resa til goda Hopps-Udden D. I. p. 85.

86) Lemery tr. des alimens T. I. p. 235. (ed. 3.)

87) a. B. S. 156.

88) L. c. T. III. p. 53.

89) L. c. p. 181.

90) Meriaen l. c. p. 52.

91) Fermin l. c. p. 168.

92) Zucchelli l. c. p. 88.





pinen bekam le Gentil so vortreffliche Apfelsinen, daß er, nach seiner Rückkunft in Paris, selbst die Portugiesischen nicht vertragen konnte. <sup>93)</sup> Auch auf Maltha werden sie so lecker, daß ein neuerer Reisender versichert, seine Zunge habe nie etwas köstlicheres geschmeckt. <sup>94) \*)</sup>

Viele von uns kennen die große Abart der Pomeranzen, die *Pomelmus CITRVS Aurantium Decumana L.*) Diese sind ebenfalls am Geschmack sehr verschieden, und es giebt mehrere Varietäten derselben, die zu den größten Leckeren gehören.

Gemeinlich ist die Pomelmus sehr groß, oft größer als ein Mannskopf, und ihre Farbe gleicht den Pomeranzen. <sup>95)</sup> Die Schaale ist eines Fingers dick, und sehr scharf. <sup>96)</sup> Sie sind süßer als die Pomeranzen, nicht so sauer als die Zitronen: ihre Schaale und Fleisch ist härter als bey beyden. <sup>97)</sup> Man ißt sie entweder roh als Desert, oder man genießt sie mit spanischem Wein und Zucker <sup>98)</sup> Die  
gemeins

93) Ebelings neue Samml. von Reisebeschr. Th. IV. S. 37.

94) Ebeling a. B. Th. V. S. 36.

\*) Es giebt auf den Bermudischen Inseln eine Art Apfelsinen, die die Engländer the forbidden fruit nennen. Sie ist kleiner als die gewöhnliche Apfelsinen. Obgleich sie für das Auge sehr viel Anzügliches hat, so ist sie für den Geschmack doch ungemein unangenehm. Spr.

95) Nieubof l. c.

96) Fermin l. c.

97) Meriaen l. c. p. 29.

98) Rumph. l. c. p. 97.



gemeinsten Sorten sind die, deren Fleisch purpurroth ist, und einen weinsäuerlichen Geschmack hat: Dieser fällt bey den überreifen Früchten ins Süsse. <sup>99)</sup> — Le Brun fand mehr Aehnlichkeit mit Apfelsinen, <sup>100)</sup> aber Fermin glaubte eine Mischung von Erdbeeren und Weintrauben darin zu schmecken. Er hält, wie viele andere, die Frucht für sehr erfrischend, unschädlich, und wegen ihrer angenehmen Säure, für ausserordentlich lecker. Sie wird zu den vorzüglichsten Früchten Indiens gezählt. <sup>1)</sup> Hughes bezeugt, daß man sie auf Barbadoes bisweilen zu sauer zum Essen finde: <sup>2)</sup> es ist möglich, daß dies dort von ähnlichen Ursachen herrührt, als auf Amboina, wo die Frucht weit saurer ist, als auf Banda, weil die kalten und waldichten Berge auf Amboina nicht so die Fruchtbarkeit befördern, als der flache, heiße Boden auf Banda.

Rumphius erwähnt auch einer Art Pompelmus mit weissem Fleisch, die weit süßer seyn soll, als die Art mit rothem Fleisch. <sup>3)</sup> Valentyn spricht von einer Sorte, die an Geschmack mit dem trefflichsten Wein verglichen wird. <sup>4)</sup> Welche Art mag es gewesen seyn, die Dampier in Uchin auf Sumatra fand, die er für die beste Frucht in Ostindien hielt, und die den Engländern so sehr gefiel, daß sie sie  
mit

99) L. c. p. 96.

100) L. c. p. 339.

1) Verhandl. van het Batav. Genootsch. d. Wetensch. T. I. p. 25.

2) L. c. p. 126.

3) L. c. p. 98.

4) L. c. p. 183.





mitnahmen, um ihren Freunden Geschenke zu machen? 5) Der große Naturforscher Forster erzählt, daß er auf der Insel Middelburg im großen Ocean eine Frucht dieser Art gefunden habe, die ganz köstlich von Geschmack war. 6)

Unter andern köstlichen Arten dieser Gattung werden von den Reisenden vorzüglich die Königin-Pomeranzen auf Zeilan, und Cam-chain und Cam-quit in Cunkin gepriesen.

Kaum kann von einer Frucht ein so übertriebenes Lob gelesen werden, als man bey dem Ribeiro von der so genannten Orange du Roi antrifft. Von allen Früchten auf Zeilan sey keine mit dieser zu vergleichen. Wenn diese gleich die einzige Frucht wäre, die man dort finde, so müsse man doch das Land schon deswegen für ein irdisches Paradies und gerade diese Frucht für den Apfel halten, wodurch unsere Stammältern verführt wurden. 7) Ein anderer Schriftsteller geht kürzer zu Werke: er sagt bloß, diese Frucht sey unstreitig die vortrefflichste auf der Welt. 8)

Dampier beschreibt die Cam-chain, eine der beyden trefflichsten Früchte in Cunkin, als gelb von Farbe und sehr groß, mit rauher und dicker Schaale, inwendig von Bernstein-gleicher Farbe: der Geruch sey äußerst lieblich, und der Geschmack so lecker, daß er in seinem Leben keine bessere Art Pomeranzen gegessen habe:

5) L. c. T. III. p. 138.

6) a. B. Th. I. S. 323.

7) Hist. de l'Isle de Ceylan p. 148.

8) Graaf voy. aux Ind. orient. p. 118.



habe: er zweiffe auch, ob es eine bessere Sorte auf der Welt gebe. Von der Cam-quit sagt er, sie sey rund, und mehr als um die Hälfte kleiner: sie habe ein rothes Fleisch, und eine sehr dünne dunkelrothe Schaaale: aber an Geschmack eben so lecker, als die vorige.<sup>9)</sup>

Ohne Zweifel meinte Richard diese Art, da er die Pomeranzen in Lunkin für unendlich besser ausgab, als alle übrigen Arten, die man in Ostindien finde.<sup>10)</sup> Auch Baron behauptet, daß die Pomeranzen in Lunkin alle Früchte übertreffen, die er je gekostet habe.<sup>11)</sup> Hat nicht Valentyn auch diese Cam-chain gemeint, da er berichtet, daß in Lunquin und auch hier und da in Batavia eine Pomeranzart vorkomme, die an Größe und Wohlgeschmack alles übertreffe, was er von dergleichen Früchten je gesehen oder gekostet habe? Sie hat, fährt er fort, eine sehr dicke, grüne Schaaale, und ist inwendig goldgelb, saftreich und außerordentlich lecker.<sup>12)</sup>

Hierher gehört auch die in Siam so genannte Comme-keo, die groß und häckericht ist, eine dicke, grüne Schaaale und verschiedene feine Kerne hat, und an Süßigkeit alle andere Früchte dieser Gattung übertrifft.<sup>13)</sup> Ich glaube, daß auch die Art, welche Choisy in Siam fand, und sie allen übrigen Pomeranzen vorzog, mit der zuletzt genannten völlig einerley

9) L. c. T. III. p. 25.

10) L. c. T. I. p. 59.

11) Churchill l. c. T. VI. p. 124.

12) L. c. D. III. St. 2. Beschryv. van Tonkin p. 4.

13) Turpin l. c. T. I. p. 236.





ley ist. Er sagt, sie sey von ansehnlicher Größe, auswendig grün und inwendig roth, und enthalte wenig Kerne. <sup>14)</sup>

Mit Grunde können wir auch zu der genannten Tunquinischen Pomeranzenart den so genannten Tonkinse soete appel rechnen, dessen Valentyn an einem andern Orte erwähnt. Er war von der Größe einer Pompelmus, glatt, dunkelgrün und ganz dünn schalicht; saftreich, ausserordentlich angenehm und der Gesundheit zuträglich. <sup>15)</sup> Auch Schulzen konnte sich keinen herrlicheren Geschmack vorstellen, als den dieses Tonkinschen Apfels mit goldgelbem Fleische. <sup>16)</sup> Auch Borri spricht von einer dünnschalichten Pomeranzenart in Cochinchina, die sehr lecker und deren Schaale so wohlschmeckend ist, daß man sie mit dem Fleische zusammen genießt. <sup>17)</sup> Du Halde spricht von einer kleinen dünnschalichten Sorte in China, die dort ebenfalls sehr geschätzt wird.

14) L. c. p. 298.

15) L. c. D. III. St. I. p. 189.

16) a. B. S. 236.

17) Churchill l. c. T. II. p. 707.

\*) Am Kay schätzt man die Mandarin-Apfelsine am mehresten: sie ist kleiner, als die gewöhnliche Art, und hat einen feineren und milderer Geschmack. Die Pompelmuse in den freundschaftlichen Inseln, wachsen auf Bäumen, die so groß wie die ansehnlichsten Eichen in Europa sind. Die Frucht ist so groß wie ein Kindertopf, und ob sie gleich nicht sehr süß ist, so ist sie doch Durstlöschend und



Die Granatäpfel (*PUNICA Granatum L.*) wachsen zwar bey uns nicht, sind aber doch gewiß nicht unbekant. Sie erfordern ein mildes Klima und erreichen daher im südlichen Europa einen hohen Grad von Vollkommenheit: doch gerathen sie in einigen andern heißen Ländern noch weit besser. †<sup>1)</sup>)

Es giebt süße, saure und süß säuerliche: von diesen ist jeder auf seine Art angenehm und erfrischend. Lemnius zählt die Granatäpfel zu den angenehmsten Früchten <sup>18)</sup>) und Smelin erklärt sie für die beste und gesundeste Frucht, die das nördliche Persien hervor bringe. <sup>19)</sup>) Als Moses den Israeliten einen recht hohen Begriff von den Vorzügen des Landes Kanaan bey

erquickend. Die ganze Frucht bestehet aus etwa einen Zoll langen, mit einem säuerlich süßen Gaste angefüllten Bläschen oder kleinen Bälgen, die etwa  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{1}{4}$  Zoll in der Mitte dicke und an beyden Enden spitzig sind. Auf Madeira giebt es schöne Apfelsinen und Zitronen, allein die wir daselbst vorfanden, waren nicht reif, eben so wenig waren sie auch auf San Jago reif. In Mallikollo brachte man uns eine kleine unreife Pomeranze.

f.

†) Die beste Beschreibung der Frucht hat Puzzi geliefert. S. Comment. Bonon. T. II. P. 2. tab. I — 5.

Spr.

1) In des Ehret plantæ selectæ ist auf der tab. LXX. und LXXII. eine sehr schöne und genaue Vorstellung der Blüthe und Frucht anzutreffen. f.

18) Herbar. bibl. explic. fol. 85. b.

19) a. B. Th. III. S. 465,





herbringen wollte, stellte er ihnen auch vor, daß dasselbe Granatapfel trage. <sup>20) 5)</sup>

Die Granatäpfel sind, so viel man weiß, ungefähr von der Größe anderer Äpfel, auswendig roth und inwendig gelb. Sie haben eine Menge scharfer und herber Kerne, und sehr viel Saft, der im Geschmack nach Verschiedenheit der Arten und Abarten verschieden ist.

Die saure Art ist am häufigsten: und man macht an mehrern Orten, ihrer Säure ungeachtet, sehr viel daraus. Ein Granatapfel ist, nach Munting, eine sehr liebliche Frucht, und, wegen ihres angenehmen Saftes, ungemein beliebt. <sup>21)</sup> Dieser Saft ist in größser Menge vorhanden, als bey den Äpfeln und Birnen: la Bruyere fand ihn auch weit angenehmer. <sup>22)</sup> Nach du Hamel saugt man den Saft mit Vergnügen aus der Frucht: Die Säure desselben reinigt den Mund und erweckt den Appetit. <sup>23)</sup> Aus dieser Aeußerung sollte man schließen,

20) 5 B. Mos. VIII. 8.

21) Als Darius Hystaspis König von Persien Granatapfel aß, und ihn sein Bruder Artabanus oder Artaphernes frug: Von welcher Sache möchtest du wohl die eine solche Menge wünschen als der Granatapfel Körner hat? sagte er? Ich möchte wohl so viele Megabazos (Megabyzos) haben, als hie Körner sind, lieber als wenn sich ganz Griechenland unterwürfe. C. Herodot. B. IV. R. 143. S.

21) L. c. p. 17.

22) De re cibaria p. 476.

23) Traité des arbres T. II. p. 195.



daß es in Frankreich nicht Gebrauch sey, die Kerne zu essen: aber deswegen kann es doch an andern Orten geschehen. Kolbe bezeugt, daß die Kerne, mit dem Saft geessen, einen ungemein köstlichen Geschmack haben, und der Gesundheit zuträglich seyn.<sup>24)</sup> Thicnnessé sah in Barcelona, daß das ganze Dessert eines angesehenen Mannes aus einer Schaal Granatäpfelkernen bestand, die mit Wein und Zucker geessen wurden.<sup>25)</sup> In nordlichen Persien, wo diese Frucht sehr häufig gedeiht, genießt man sie auf verschiedene Art, entweder roh, oder man wendet sie zu Confitüren an, oder trocknet sie, und würzt im Winter fast alle Speisen damit.<sup>26)</sup>

Die süßen Granatäpfel haben ein zuckersüßes und angenehmes Wasser, und kommen im südlichen Europa ebenfalls gut fort.<sup>27)</sup> Trev sagt, bey Verona in Italien wachsen ganz süße.<sup>28)</sup> Nach Gardel werden alle drey genannte Arten in der Provence in Gärten gezogen:<sup>29)</sup> auch sind sie dort sehr wohlschmeckend.<sup>30)</sup> Wenn die Granatäpfel gleich hier und in andern Ländern auf dieser Seite des mittelländischen Meeres sehr gut gedeihen, so gerathen sie doch in dem weit wärmern Klima der entgegen gesetzten

24) a. B. S. 132.

25) Reisen durch Frankreich und Katalonien. S. 132.

26) Gmelin a. B.

27) du Hamel l. c.

28) Plant. select. p. 37.

29) Hist. des plantes en Provence p. 383.

30) Papon Reise durch die Provence S. 327.



festen Rüste des Meeres weit besser. D'Abity ge-  
steht, daß die Granatäpfel der Barbaren alle euro-  
päischen bey weitem übertreffen. <sup>31)</sup> Höst bezeugt,  
daß die marokkanischen an Wohlgeschmack den Gra-  
natäpfeln der meisten übrigen Gegenden weit vorzu-  
ziehen seyn. <sup>32)</sup>

Vielleicht bekommt aber den Granatäpfeln die  
starke Hitze gar nicht. Ich lese beyrn Bosmann,  
daß in einer Gegend von Guinea diese Frucht gar  
nicht gedeihen will: sie fällt ab oder verfault auf dem  
Baume, ehe sie reif wird. <sup>33)</sup> In dem feuchten  
Surinam hingegen geräth sie sehr wohl: man  
rühmt sie wegen ihres saftigen und angenehmen Ge-  
schmacks. <sup>34)</sup> Labat hält die Granatäpfel auf Mar-  
tinique für weit wohlschmecker als die europäi-  
schen. <sup>35)</sup> An einem andern Orte werden die Gra-  
natäpfel aller amerikanischen Inseln unendlich weit  
den übrigen vorgezogen. <sup>36)</sup> In China hat man eine  
Sorte sehr süßer Granatäpfel, die Bulliu heißen. <sup>37)</sup>  
In Japan muß ihnen das Klima nicht so günstig  
seyn: sie sollen dort völlig unschmackhaft bleiben. <sup>38)</sup>  
Auf den Inseln bey Neu-Guinea soll es Granatäpfel  
von außerlesenem Geschmacke geben. <sup>39)</sup>

31) L. c. p. 39.

32) a. B. S. 286.

33) a. B. S. 304.

34) Fermin l. c. p. 180.

35) L. c. T. I. p. 366.

36) Lemery tr. des allimens T. II. p. 211.

37) Rumph. l. c. p. 95.

38) Kämpfer amoenit. exot. p. 800.

39) Kraaks Correspond. hist. et crit. p. 357.



Es scheint jedoch Persien das wahre Vaterland derselben zu seyn: wenigstens wachsen sie dort in der größten Menge. In der Provinz Gilan fand Lerche wilde Granatäpfel im Ueberflusse, die klein waren und sich bloß für den gemeinen Mann schickten. Der russische Minister, in dessen Gefolge er war, wußte sich weit bessere von Tauris, Kasbin, und Ardevil zu verschaffen, die von der Größe der größten Äpfel und ungemein wohlschmeckend waren. <sup>40)</sup> In Ispahhan fand Le Brun sie delicat. <sup>41)</sup> De la Boulaye le Gouz rühmt die, welche er zu Rom fand, als die besten in ganz Persien: er sagt, sie haben die Größe eines Strauffeneyes. <sup>42)</sup> Wahrscheinlich waren auch diese süß, wenn es wahr ist, was Najus sagt, daß die süßen Granatäpfel die größten sind. <sup>43)</sup> P. Alpin bekam unglaublich große Granatäpfel in Aegypten zu sehen: die Kerne derselben waren von der Größe der Kirschen und ganz süß. <sup>44)</sup> Er bestimmt in der Folge das Gewicht eines jeden dieser Äpfel zu 6 Pfunden. <sup>45)</sup>

Indessen giebt es auch unter den süßen Granatäpfeln ganz kleine. Gerber bekam in Schamachie eine kleine süße Sorte zu essen, die von sehr angenehmem

N. 2

nehmern

40) Büschings Magazin für die neuere Hist. und Geogr. Th. X. S. 413.

41) L. c. p. 228.

42) L. c. p. 98.

43) L. c. p. 1462.

44) Hist. Aegypti natur. T. I. p. 15.

45) L. c. p. 66.





nehmern Geschmacks war. 46) Otter erwähnt vor-  
trefflicher Granatäpfel ohne Kerne, die um Harir  
ben Aleppo wachsen. 47) Eine ähnliche Gattung  
gibt es in Persien: Smelin sagt, sie scheinen keine  
Kerne zu haben, aber die letztern sind nur sehr klein  
und in geringer Anzahl. Ich weiß nicht, was  
Ehändler mit seinen Granatäpfeln, die mit Kernen  
ohne Steine versehen seyn, und auf der Insel Scio  
im ägäischen Meere wachsen, sagen will: vielleicht  
meint er diese kernlosen Granatäpfel. 48)

Gemelli Carreri fand diese Frucht in Smyrna  
außerordentlich lecker; 49) und Brown schienen die  
theßalischen sehr delicat zu seyn. 50) Auf der Insel  
Maltha sollen die herrlichsten Granatäpfel wachsen:  
Die französischen Prinzessinnen besitzen dort ebenfalls  
einen Garten, aus welchem ihnen, wenn die Früchte  
reif sind, jede Woche eine Kiste voll zugeschickt wird.  
Der ungenannte Verfasser der angeführten Reisebe-  
schreibung konnte sich nicht satt an diesen Äpfeln  
essen. Sie hatten große Kerne, und einen köstlichen  
Saft. 51) t)

46) Samml. Russischer Gesch. B. IV. S. 127.

47) a. B. Th. I. S. 88.

48) Reise in Klein-Asien. S. 72.

49) L. c. p. 54.

50) L. c. p. 144.

51) Reise nach Maltha S. 36. b. 39. b.

t) Die Römer scheinen die Granatäpfel zuerst aus  
dem benachbarten Karthagischen Theile von Afrika  
bekommen zu haben, daher sie dieselben auch mala  
punica, phönizische oder karthagische Äpfel, nannten.



Angolam, oder, wie die Holländer diese Frucht nennen, Keyzervreugde, ist eine malabarische Kernfrucht von runder Gestalt, ungefähr so groß, wie eine große Kirsche. Sie hat ein saftiges, süßes Fleisch und wird für eine außerordentliche Leckerney gehalten. <sup>52)</sup>

Die Hottentottische Feige (*MESEMBRYANTHEMUM edule* L.) wächst am Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie ist von ungleicher Gestalt und Größe, von grüner Farbe. Das Fleisch ist sehr saftig und enthält eine große Menge kleiner Saamen. P. Herrmann vergleicht den Geschmack des Fleisches mit dem vom *CACTVS Opuntia*. <sup>53)</sup> Die Hottentotten halten diese Frucht für eine sehr leckere Kost, auch die Europäer finden nicht selten Behagen daran. <sup>u)</sup> Nach Sparrman's Bericht ist sie auch eine wahre Leckerney, und kommt, wenn sie recht reif ist, im Geschmack mit den Erdbeeren und der Ananas überein. Diese Frucht ist also etwas mehr als bloß süß, wie P. Herrmann behauptete. Es kann aber seyn, daß es mehrere Arten oder Abarten derselben giebt

R 3

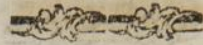
giebt

52) Rbede hort. Ind. Malab. T. IV. p. 40.

53) Hort. Lugd. Batav. p. 244. 246.

<sup>u)</sup> Wenn man in einer solchen dürren Wildniß sich befindet, als die Karrofelder sind, denn findet man selbst die saftigen Blätter und Früchte der *Mesembryanthea* angenehm, durstlöschend und lecker. Die *Mesembryanthea* nahe an der Kapstadt schmecken alle sehr unangenehm. S.





giebt, die man zu essen pflegt. Kolbe erwähnt dreier Sorten, die er von angenehmen Geschmack gefunden habe, und die er für sehr gesund hält, wenn man gleich viel davon genießt. <sup>54)</sup> Sparrman nennt das *M. edule* und *deltoides* als die beiden Arten, die am gewöhnlichsten gegessen werden. \*)

Bahse

54) a. B. S. 258.

\*) Unter den Nahmen Kōn auch Kanna=strauch (Vygebosches) sind verschiedene Mesembryanthema auf dem Kap bekannt. Nicht bloß Menschen, sondern auch das Vieh, frißt Stauden und Früchte sehr gerne: doch soll der Dünger des Viehes darnach mißgerathen. Die Hottentotten kauen die Blätter und den Stengel, und löschen damit den Durst. Es wird ein beträchtlicher Handel mit dieser getrockneten Stauden getrieben: denn sie wächst nur auf den dürresten Heiden oder Karstoffeldern. Eine Art davon ist sehr selten. Dies ist die sogenannte Rose von Jericho: sie schrumpft in der Dürre zusammen, und nach einem Regen breitet sie sich strahlenförmig wieder aus. Die Hottentotten am Bishrivier rauchen auch die getrockneten Blätter des Kannastrauchs. Ein großer District an der südlichen Spitze von Afrika hat von diesem Strauch den Nahmen Kanna=Land. — Was den medicinischen Gebrauch dieser Pflanze betrifft, so gebrauchen sie die europäischen Aerzte am Kap gegen die Schwämmchen. Neuerlich empfahl auch Lieb das MESEMBRYANTHEMUM *crystallinum* als ein treffliches auflösendes Mittel.

Spr.



**Bahobab** (*ADANSONIA Bahobab* L.) ist eine afrikanische Frucht, so groß wie eine Zitrone, die aber noch mehr Aehnlichkeit mit einer Gurke hat. Ihr Geschmack ist angenehm säuerlich, wenn sie eben frisch vom Baume kommt. Sie löschet den Durst und erquickt ungemein: die Vornehmern essen sie mit Zucker. <sup>55)</sup> Joh. Gesner legt ihr auch ohne Zucker einen sehr angenehmen Geschmack bey. <sup>56)</sup>

Bei dieser Gelegenheit erinnere ich mich einer andern Frucht auf Java, die *Samaca* heißt. Sie soll von der Größe einer Zitrone seyn, ihre grüne Farbe fällt ins röthliche: sie hat schwarze Kerne, ist säuerlich, sehr saftreich und von leckerem Geschmack. <sup>57)</sup>

**Can** ist eine der unbekanntesten Früchte, auswendig einem Granatapfel ähnlich: ihr Fleisch ist mürbe, daß man es mit Löffeln ißt: der Geschmack ist sehr gewürzhaft. **Borri**, der dieser Frucht erwähnt, fand sie allein in Cochinchina. <sup>58)</sup>

Die Frucht **Mololo** in Angola ist eben so unbekannt. Sie wächst auf einem Strauche und sieht der Zitrone ähnlich. **Cavazzi** hält sie für wohlriechend und lecker. <sup>59)</sup>

## N 4

Zu

55) P. *Alpin* de plantis Aegypti fol. 27.

56) L. c. p. 84.

57) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. d. Holl. T. I. p. 383.

58) *Churchill* L. c. T. II. p. 702.

59) Relation de l'Ethiopie occident. publ. par *Labat* T. I. p. 383.



Zu den ganz unbekanntenen Früchten dieser Art gehört auch Annaeb, die le Brun in Persien fand, und die seinem Geschmack sehr behagte. Er setzt darü-  
ber weiter nichts hinzu, als daß sie den Oliven ähn-  
lich sey, und beym Reifen roth werde. <sup>60)</sup>

Auch gehöret dahin eine Frucht, die an die Kü-  
sten von Brava und Magadory in Afrika geschrom-  
men kommt, und von der Größe einer Faust ist. Sie  
heißt beym Lobo, Fève de melinde, und soll einen  
unvergleichlichen Geschmack haben. <sup>61)</sup>

Die Pflaumen (*PRUNUS domestica* L.)  
sind unter uns bekannt genug. Wegen ihrer sehr weit  
getriebenen Veredlung können sie mit Recht zu den  
außerlesensten Lektoreyen gerechnet werden.

Die Damascener Pflaumen (*Pruna dama-  
scena* L.) sind schon seit langer Zeit in dem Mufe des  
leckern Geschmacks, und stehen noch in großem Anse-  
hen. Indessen kennt man so viele andere Spielarten  
der Pflaumen, die zum Theil diesen an die Seite ge-  
setzt, zum Theil ihnen noch vorgezogen werden. Der  
größte Theil der Damascener Pflaumen läßt sich leicht  
vom Steine trennen. <sup>62)</sup> Oribasius hielt schon zu  
seiner Zeit diese Sorte für die trefflichsten Pflau-  
men.

<sup>60)</sup> L. c. p. 228.

<sup>61)</sup> L. c. p. 53.

<sup>62)</sup> *Liger nouv. mail. rustique* T. II. p. 147. (ed. VIII.)



men. <sup>63)</sup> Passans, <sup>64)</sup> Tragus, <sup>65)</sup> und Ziffer <sup>66)</sup> wiederholen dasselbe. Worlidge hält die schwarzen Damascener-Pflaumen für die besten in England. <sup>67)</sup>

Du Hamel belehrt uns ausführlich von den besten Pflaumensorten in Frankreich. Er zählt neun verschiedene Abarten der Damascener Pflaumen auf. Damas violet ist sehr süß, etwas säuerlich dabey. Damas blanc ziemlich süß, saftig und angenehm. Damas rouge ganz süß. Damas noir tardif ist saftreich, etwas säuerlich, und so angenehm, daß sie vielen andern Gattungen vorgezogen werden kann. Damas musqué ist dunkelviolet, von festem, saftigem Fleisch, und sehr lecker. Damas Dronet gelbgrünlich, sehr süß und lieblich. Damas d'Italie, hellviolet, ganz süß und außerordentlich wohlschmeckend. Damas de mangeron, groß, hellviolet, süß und vortrefflich. Damas de Septembre, klein, dunkelviolet, von sehr angenehmen Geschmack, und ohne Säure. <sup>68)</sup> Ich finde nicht, daß Du Hamel die ungarischen Pflaumen mit aufgezählt hat, ungeachtet sie hieher zu gehören scheinen; die Ungarn nennen sie selbst Damascener-Pflaumen. <sup>69)</sup> v)

R 5

Uuch

63) Collect. Lib. I. c. 58.

64) Hort. florid. P. II. n. 47.

65) L. c.

66) a. B. S. 176.

67) Treatise of Cider p. 221.

68) Traité des arbres fruit. T. II. p. 71 — 78.

69) Val. Cordus annot. in Dioscoridem fol. 25.

v) Dio





Auch C. Gesner sieht die vortrefflichsten ungarischen Pflaumen mit weichlichem, etwas säuerlichem Fleisch für Damascener Pflaumen an. <sup>70)</sup> Zwey solche ungarische Sorten rühmt Schwencckfeld als die besten, die er in Schlessien gefunden. <sup>71)</sup> Nach Zwinger werden die Damascener Pflaumen für die besten zum Backen gehalten: noch häufiger bedient man sich der ungarischen dazu, die in Deutschland gebauet werden. <sup>72)</sup>

Ob die Pflaumen für eine ursprünglich europäische Frucht gehalten zu werden verdienen, ist noch so wenig ausgemacht, daß ich mir nicht getraue, es von den geringern Sorten gradezu zu behaupten. Gebe ich auch dies zu, so fragt sich noch immer, ob nicht Asien das Land war, wo die Pflaumen zuerst gehörig gebaut worden, wo sie zu verschiedenen trefflichen Abarten sich veredelten. Plinius hält es für eine ungezweifelte Wahrheit, daß vor den Zeiten des ältern Cato keine eßbare Pflaume in Italien gefunden worden. <sup>73)</sup> Auch die Griechen kannten noch nicht die köstlichen asiatischen Pflaumen: denn Diphilus Siphnius spricht von den Pflaumen, als von einer Frucht

v) Die in Schweden und in Preußen so genannten ungrischen Pflaumen sind die in Sachsen gewöhnlichen Schwetschen; diese sind aber in England unbekannt, weil sie, wie man sagt, nach verschiedenen Versuchen, daselbst eben so wenig fortkommen, als die Vorstorfer Aepfel. S.

70) Hort. German. p. 274.

71) Stirp. et fossil. Siles. catal. p. 326.

72) Theatr. botan. p. 58.

73) L. XV. c. 13.



Frucht, die gar nicht so vorzüglich lecker sey. <sup>74</sup>) \*)  
 Damaskus in Syrien war der Ort, wo man bes-  
 sondern Fleiß bey dem Anbau und der Veredlung die-  
 ser Früchte anwandte: dabey wurden auch von alten  
 Zeiten her die bessern Pflaumensorten Damascener-  
 Pflaumen genannt. Die Römer folgten diesem Bey-  
 spiele, und schon zu Nintus Zeiten gab es eine große  
 Menge veredelter Sorten derselben. Die meisten  
 Alten mußten gewiß sehr schmackhaft seyn, da man  
 in jenen luxuriösen Zeiten so viel daraus machte.  
 Tragus sagt, es habe sehr lange gewährt, bis die  
 edlern Sorten in Frankreich und Deutschland einge-  
 führt worden. <sup>75</sup>) Dagegen hat sich, vorzüglich  
 in erstem Lande, die Anzahl so vermehrt, daß Brus-  
 hier sie für unendlich hält. <sup>76</sup>) \*\*)

Die Franzosen rühmen vorzüglich ihre grössere  
 und kleinere Reine Claude, ihre Perdrigons,  
 ihre S. Catherine, ihre Abricotée, ihre Roya-  
 les,

<sup>74</sup>) *Arben. l. c. p. 39.*

\*) Diese Nachricht ist Bauhins Meynung günstig,  
 (Hist. plant. T. I. p. 357.) Er hält die kleinen  
 gelben Pflaumen, die etwas mehlicht und fade schme-  
 cken, und deren Baum mit Dornen besetzt ist, für  
 die Stammutter der übrigen: Münchhausen  
 aber unsere gewöhnlichen. (Hausvater, B. III. S.  
 357.) Spr.

<sup>75</sup>) *Stirp. hist. p. 1018.*

<sup>76</sup>) *Lemery tr. des alimens T. I. p. 187.*

\*\*) Mayer hat in der *Pomona franconica* zweyhun-  
 dert Abarten der Pflaumen aufgezählt, und sehr  
 schöne Abbildungen derselben geliefert.

Spr.





les, ihre Imperatrices, ihre Messieurs, ihre Suiffes, ihre Mirabelles und so viele andere, die ich hier nicht einmahl alle nennen mag.

Nach Du Hamel wird die Reine Claude auch Dauphine, Abricot verd, und Verte bonne genannt. Sie ist grün mit hellgrünlichem Fleisch: ihr sehr reichlicher Saft ist süß und von vortrefflichem Geschmack. <sup>77)</sup> Es ist eine außerordentliche Leckerheit, wenn die Frucht recht reif ist. — Die kleinere Reine Claude beschreibt Du Hamel hellgrün, mit festem, weissen Fleisch. Das letztere ist zwar nicht so delicat als bey der grössern Art, indessen kann es wegen seiner Süßigkeit immer zu den vorzüglichsten Leckeren gerechnet werden. <sup>78)</sup>

Eine dieser beyden Sorten muß Bauhin mit seinen Prunodactyla Vesuntina gemeint haben. Diese waren, nach seiner Aussage, sehr angenehm zu essen, sie mochten nun roh oder eingemacht und zu Confitüren bereitet seyn. Die außerordentliche Annehmlichkeit dieser Frucht erwarb ihr, nach dieses Schriftstellers Bedünken, einen Vorzug vor allen übrigen Pflaumen. <sup>79)</sup> Auch Munting führt es als etwas Merkwürdiges an; daß er am Tische eines Präsidenten in Holland ganz grüne und wohlschmeckende Pflaumen gegessen, die gewiß von der Sorte der Reine Claude waren. <sup>80)</sup> Beide Arten werden jetzt mehr und mehr auch in Schweden gebaut: Stockholm

77) L. c. p. 90. f.

78) L. c. p. 91. f.

79) L. c. p. 191. f.

80) L. c. p. 47.



holms Klima scheint ihnen zwar nicht ganz günstig zu seyn, indem die Frucht in kalten und nassen Sommern gewöhnlich nicht reif wird. Wenn aber dieselbe in warmen Sommern ihre gehdrige Reife erlangt, so ist sie gewiß eine große Leckeren, und die beste Pflaumensorte, die wir hier zu Lande haben. <sup>81)</sup>

Camerarius spricht von grünen Pflaumen, die in Italien Verdacia heißen, ausserordentlich süß und weit mehr geachtet sind, als die andern Arten. Sie heißen auch Pruna graeca. <sup>82)</sup> Wenn diese, wie es wahrscheinlich ist, einerley Frucht mit der Reine Claude sind, so haben wir zu der Vermuthung Grund, daß das Vaterland der letztern, Griechenland sey.

Von den sogenannten Perdrigons führt Du Hamel vier verschiedene Sorten an. Perdrigon blanc ist klein, bleichgrün, auf der Sonnenseite roth gepunktelt, von festem, saftigem Fleische, und so süß, daß sie eingemacht zu seyn scheint. Perdrigon violet ist sehr süß und delikat. Perdrigon rouge und Perdrigon Normand sind beide sehr süß und lecker. <sup>83)</sup> Bauhin erwähnt einer schwarzen Sorte dieser Frucht, die sehr festes Fleisch hatte. <sup>84)</sup> Casalpini meint eben diese mit seinen Pruna perdicona, die in Italien sehr beliebt wegen ihres lieblichen Geschmacks sind. <sup>85)</sup> Dieselbe Abart hält man auch für spanische, daher

81) Bergius tal om frugt - trädgård. och deras främj. i vårt Rike. p. 35.

82) Hort. med. et philosoph. p. 132.

83) L. c. p. 84 — 88.

84) L. c.

85) L. c. p. 48.





daher giebt ihnen Bauhin den Nahmen Iberica: sie sind purpurfarben und von sehr süßem Geschmack. Der Nahme perdicona rühre daher, daß sie unter den Pflaumen einen ähnlichen Vorzug verdienen, als die Rebhühner unter den Vögeln. <sup>86)</sup> Wahrscheinlich gehören auch die Ciruelas de monjes hieher, die vor einem Paar Jahrhunderten unter allen spanischen Pflaumen am meisten berühmt waren. <sup>87)</sup>

Die sogenannten Katharinen-Pflaumen sind, nach Du Hamel, grüngelblich, schmelzen im Munde, und haben einen süßen, höchst angenehmen Geschmack. <sup>88)</sup> Tournefort vergleicht ihre Farbe mit dem Wachse. <sup>89)</sup> Bauhin bemerkt, daß man sie bisweilen von der Größe der Hühnereyer, auch wohl der Gänseeyer, trifft. De la Quintinye glaubte, daß man kaum eine bessere Frucht auf der Welt finden könne. <sup>90)</sup>

Die Abricoté'e ist ziemlich groß, hellgrün, auf der Sonnenseite röthlich, mit derbem, gelbem und saftigem Fleische. Es ist eine treffliche Frucht, die mit der Reine Claude am besten verglichen wird. <sup>91)</sup> — Royale de Tours ist violet, saftig, süß, und von vortrefflichem Geschmack. <sup>92)</sup> Eine andere Art Royale ist groß, hellviolet, und

86) L. c. p. 186.

87) L. c. p. 187.

88) L. c. p. 109.

89) Instit. rei herbar. p. 622.

90) Instruct. pour les jard. fruit. & potag. T. I. p. 229.

91) Du Hamel l. c. p. 94.

92) L. c. p. 81.



von herrlichem Geschmack, der den Perdrigons nahe kommt. <sup>93)</sup> Diese war vor einigen Jahrhunderten unter den Leckeren in Frankreich weit beliebter, als die Perdrigons. <sup>94)</sup>

Imperatrice blanche ist eine fleischige und treffliche Sorte, von lichtgelber Farbe, und süßem, saftigem Fleische. <sup>95)</sup> Eine Art Imperiale, die sehr groß und von violetter Farbe ist, hat ein sehr angenehmes, süß-säuerliches Fleisch, das im Munde zerschmelzt. <sup>96)</sup> Diese Art kommt auch bey uns in Schweden fort: bey recht günstiger Witterung im Sommer wird sie auch hier zu Lande ungemein saftreich und vortrefflich von Geschmack. <sup>97)</sup>

Die Prune de Monsieur wird von einem französischen Prinzen so genannt, der außerordentlich viel daraus machte. Sie ist groß, von schöner violetter Farbe und so mürbe, daß sie im Munde schmelzt. <sup>98)</sup> Besonders im wärmern Klimaten, wie in der Provence, geräth sie ganz vortrefflich. <sup>99)</sup> Man kann sie aber nicht gut essen, ohne vorher die Schaafe abzunehmen, die sehr sauer ist. <sup>100)</sup>

Die

93) L. c. p. 89.

94) de la Bruyere l. c. p. 460.

95) Du Hamel l. c. p. 106.

96) L. c. p. 99.

97) Bergius l. c.

98) Du Hamel l. c. p. 79.

99) Valm. de Bomare l. c. T. IX. p. 336.

100) Brubier l. c. p. 188.





Die Sniße ist saftreich, ungemein süß, ja noch lieblicher und delicateser als die vorige Art, und von violetter Farbe. <sup>1)</sup>

Mirabelle ist die kleinste Sorte Pflaumen, von gelber Farbe mit rothen Puncten, von festem, etwas dürrem Fleisch, aber außerordentlich süß. Sie geräth auch hier zu Lande sehr gut, und wird in der völligen Reife zuckersüß. <sup>2)</sup> Diese Sorte ist es, die Bauhin als süß säuerlich beschreibt, und als eine der Leckersten Früchte ansieht. Zwinger glaubt, daß die Mirabellen zuerst aus Arabien nach Griechenland, von da nach Italien und Frankreich, und dann erst nach Deutschland gebracht worden.

Du Hamel hat auch eine Art doppelte Mirabellen, die er Drap d'or nennt. Sie soll gleichsam durchsichtig, von gelber Farbe, und auf der Sonnenseite rothgesprenkelt, dabey sehr süß und delicates seyn, und im Munde schmelzen. <sup>3)</sup> Diese doppelte Mirabelle hält derselbe, neben den Perdrigons, den beyden Reine Claude und der Catherine, für sehr vortreflich, um sie roh zu essen. Auch Quintime gefielen grade diese Sorten am meisten. Er sagt, sie seyn so angenehm von Geschmack, daß man sie gar nicht zu zuckern brauche. — Pflögte man zu den damaligen Zeiten alle rohen Früchte in Frankreich zu zuckern?

Wenn Calotte die, seinem Bedinken nach, besten Gattungen der Pflaumen nennen will, so sind es vorzüglich die Reine Claude, Perdrigon, S. Ca.

1) Du Hamel l. c. p. 8f.

2) Du Hamel l. c. p. 93.

3) L. c. p. 96.



Catherine und Imperiale. 4) Dieselben nennt auch Bauhin, als die zum Desert am gewöhnlichsten gebraucht werden. Statt der Imperiale aber zieht er die Prune de Monsieur und die große und kleine Mirabelle vor.

Linne' rühmt unsere gelben Pflaumen (*Pruna domestica cerea* L.) als die beste Sorte. 5)

Wir würden uns zu weit ausdehnen, wenn wir alle leckere Pflaumensorten, die es außer Europa giebt, aufzählen und beschreiben wollten. Indessen muß ich doch mit einem Paar Worten der Buchharischen Pflaumen erwähnen, die, nach della Valle, einen außerordentlich lieblichen Geschmack haben sollen, und als Handelswaare nach Persien eingeführt werden. 6) Auch werden sie nach Hindostan gebracht, wo sie in so hohem Werthe stehen, daß die Gesandten der Usbekischen Tataru ganze Kameelladungen derselben, nebst andern auserlesenen Früchten, zum Geschenke mit sich führten. 7) Man weiß nicht bestimmt, ob eine von den vielen vorher genannten Satzungen mit diesen Buchharischen Pflaumen einerley oder genau damit verwandt ist. Schade, daß wir nicht wissen, zu welcher Art die so hoch gepriesenen Pflaumen in Mardin gehören, von welchen jährlich eine große Menge an den kaiserlichen Hof nach Constantinopel geführt wird. 8)

Ich

4) Essais d'agricult. p. 119.

5) Amoenit. acad. T. VII. p. 33.

6) a. B. Th. III. S. 165.

7) Bernier l. c. T. I. p. 160.

8) Niebuhrs Reisebeschr. Th. II. S. 395.





Ich getraue mir nicht zu entscheiden, ob die Myrobalanen in Kochin und Kalekut zu diesen Pflaumenarten gehören. \*) Sie sehen den Pflaumen sehr ähnlich und sind sehr delicat. Auch die Myrobalanen in Bengalen, die Bernier als vortreflich rühmt, lassen sich wohl nicht mit Bestimmtheit zu diesen Varietäten der Pflaumen rechnen. 10) \*)

9) Pyrard l. c. T. III. p. 15.

10) L. c. T. II. p. 330.

\*) So viel ich durch mühsames Forschen über die Myrobalanen der Alten und Neueren habe heraus bringen können, so giebt es zwey völlig verschiedene Baumgattungen, die eine Frucht tragen, welche bey den Alten jenen Nahmen führte, und vorzüglich zu den Salben, in spätern Zeiten aber auch als abführende Mittel angewandt wurden. Zuörderst tragu mehrere Palmen in Aegypten, Arabien und Persien Früchte, welche die Griechen *Comicoβαλαμ*, auch wohl *μυροβαλαμ*, nannten. Diese Palmen sind von den Myrobalanen der A aber ganz verschieden. Die letztern nannten diese Früchte mit einem allgemeinen Nahmen *أهلج* (*ihliladsch*.) Bey dem

Perfer Fein-Arthâr kommen vier besondere Arten derselben vor, die von Linne gar noch nicht beschrieben sind. Nach Adanson werden alle vier Arten in Malabar von einem Baume *Panel*, nur zu verschiedenen Jahreszeiten, genommen. 1. *أصفر*

oder *فراج* (*fedsch*) *Citrobalanus* des Geoffroy oder *Myrobalanus citrina* des Plukenet, mit Ebereschen-Blättern, und einer süßseckigen Frucht.

2. *حبالي* *Chebula* des Geoffroy, von dem

Berge



Was läßt sich über die Muiginli oder Jungfern-  
Pflaumen in China sagen, die Martinius  
als

Berge Rebul zwischen Dekan und Bisnagar in Ostindien so genannt. Die Blätter sind den Pfirsichblättern ähnlich. 3. صيني Myrobalanus Sinesis des Serapiun, die bey den Arabern auch die geschnäbelte hieß, kommt ist gar nicht mehr vor. Ob es die Art ist, die Pyrard in Cochinchina sah, wage ich nicht zu entscheiden. 4. بليلج

(beliledsch) Bellirica des Breyns, Tani des Rhede. Sie hat zehn Antheren und zeichnet sich durch ihre Lorbeerblätter aus. — Außer diesen Bäumen wächst in der Levante und im südlichen Asien ein Baum, den Linne' zur Monöcie rechnete: *PHYLLANTHUS Emblica* L. Dieser ist es, der die heutigen Myrobalanen liefert, die von einigen Schriftstellern fälschlich für Pflaumenarten gehalten werden. So wie die Myrobalanen in unsere Apotheken kommen, sind es rundliche, schwarzgraue, runzliche Früchte, die sich in 6 Kammern theilen lassen. Ihr Gewerbe ist ziemlich zähe, und ihr Geschmack sauer, und etwas zusammenziehend. Rhede nennt diese Frucht Nilicamerum (Hort. malab. tab. 28 I.) und sagt, daß man sie in Ostindien mit Zucker einzumachen pflege. Die Griechen scheinen sie vor dem Actuarius nicht ganz genau gekannt, wenigstens von jenen Palmen nicht gehörig unterschieden zu haben. Die Araber nannten sie zuerst زول (emledsch) woraus Zosimus und Myrepsus αυελις und ευνελις machten. Auch war sie bey den Arabern unter dem Nahmen der indischen oder schwarzen Ibliladsch bekannt, und wurde ungemein häufig verordnet. Jetzt braucht man sie gar nicht mehr,





als eine vortreffliche Frucht rühmt, und sie an Größe und Güte den Damascener-Pflaumen noch vorzieht. <sup>11)</sup> Was über die Linkeng, eine andere chinesische Frucht, die mehrentheils gedörrt und mit Zucker eingemacht auf die Tische kommt? — Das  
Fleisch

seitdem man die Tamarinden kennt. Abbildungen von drey Myrobalanen-Bäumen habe ich in meiner Ausgabe des Masajawaih (fol. Venet. 1562) vor mir. Marardus, der diese Ausgabe mit einem sehr brauchbaren Commentar begleitet hat, hat die Abbildung wahrscheinlich hinzugefügt. Er sagt, einer seiner Freunde, Micheli, sey in Indien gewesen, und habe es sich zum Zweck gemacht, die Myrobalanen zu untersuchen, dessen Beschreibung wolle er herausgeben. Dies ist aber meines Wissens nicht geschehen, sondern Johnston, der Chaumatographe, benutzte in seiner Dendrologie Micheli's Nachrichten sehr schlecht. Durch Johnston lernte Geoffroy die Myrobalanen kennen. — Serapium (Lib. de simplic. medic. fol. cxxxv. und cxxxvii. ed. Lugd. 1525.) kommt mit dem Masajawaih fast ganz überein. Man sehe auch Garcias ab Horto (Aromat. et simpl. histor. lib. I. c. 27. p. 131. ed. Antwerp. 1567). w)

Spr.

w) Alle Myrobalanen haben etwas sehr zusammenziehendes, daher braucht man sie auch zuweilen als ein adstringens beym Schwarzfärben auf Baumwolle: und ich muß gestehen, daß die Proben, die ich damit in London gemacht habe, ziemlich gut ausfielen. Ich fand die Myrobalanus citrina, chebuli und bellirica beynahe gleich gut. Die M. eimblicae taugte nicht zum Färben. Ob die Myrobalanen aber eine Palmfrucht sind, ist noch zweifelhaft.

S.

11) L. c. T. II. p. 330.



Fleisch ist sehr süß, kann roh gegessen werden, macht aber eine weit bessere Confitüre aus. <sup>12)</sup>

Die wohlschmeckenden Prunellen und vortreflichen Confitüren, die aus Pflaumen bereitet werden, und durch den Handel zu uns kommen, kennen wir hinlänglich. — Prunellen heißen eigentlich gelbrothe Pflaumen, mit festem Fleische, die getrocknet, in Kasten eingepackt, zu uns kommen. Die Steine sind vorher heraus genommen und die Haut ist abgezogen. <sup>13)</sup> \*) Sie haben einen gemischten, weinsäuerlichen Geschmack, und werden sowohl roh, als gekocht gegessen. Zwinger sagt, die Deutschen bekommen sie größtentheils aus Brignol in der Provence, und schätzen sie sehr. Nach du Hamel macht man die Prunellen aus den an der Sonne getrockneten *Perdrigons blancs*: sie heißen *Brugnelles* nach dem Rahmen des Dorfes in der Provence, wo sie eigentlich zu Hause sind. <sup>14)</sup> Linne' hingegen glaubt, daß sie zu einer andern Sorte gehören, die er *Pruna*

S 3

dome-

12) *Rumph.* l. c. T. I. p. 157.

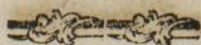
13) *Baubin* l. c. T. II. p. 190.

\*) Schon zu Theophrasts Zeiten waren die Prunellen bekannt. Er erzählt ausdrücklich, daß die Einwohner Aegyptens die Steine aus den Pflaumen nehmen, sie backen und zusammen in große Massen kneten. Diese wurden weit und breit verführt: die Griechen und Römer liebten sie sehr: Jene nannten solche Massen *παλαβορι*, welches auch von getrockneten und zusammen gekneteten Reigen gebraucht wurde. Bey den Römern hieß eine solche Masse: *prunorum globus*, auch *offa*. bey *Statius* und *Plinius*.

Spr.

14) *L.* c. T. II. p. 85.





domestica Brignola nennt: darin stimmt Tournefort mit ihm überein, der diese Pflaumenart für sehr lieblich hält. <sup>15)</sup> Auch Miller <sup>16)</sup> und Garidel <sup>17)</sup> sind derselben Meinung. Der letztere setzt noch hinzu, daß die Prunellen größtentheils nicht von Brignol, sondern aus der obern Provence, besonders von Digne und der umliegenden Gegend kommen. Lobel und Pena ziehen diese Art den Damascener-Pflaumen an Leckerheit noch vor. <sup>18)</sup> Dem sey nun wie ihm wolle, so ist so viel gewiß, daß die Prunellen nicht allein von den Perdrigons blancs, sondern auch von verschiedenen andern Pflaumenarten herrühren. Die Katharinen werden zu Prunellen sehr dienlich gehalten: <sup>19)</sup> auch eine Art Diaprée. Man macht treffliche Prunellen aus den Mirabellen: <sup>20)</sup> so wie auch aus den grossen Reines Claudes. <sup>21)</sup> Ja, sogar eine Art ungrischer Pflaumen liefert so gute Prunellen, als die französischen. <sup>22)</sup>

Aus den Mirabellen und den so genannten Isle verte-Pflaumen macht man in Frankreich, besonders in Touraine, auch trockne Confitüren, die in kleine Kisten gepackt, zu uns kommen und sehr deli-

- 15) L. c. p. 623.
- 16) Botanic. officin. p. 360.
- 17) L. c. p. 378.
- 18) Adversar. p. 436.
- 19) Du Hamel l. c. p. 186.
- 20) Du Hamel des arbres fruit p. 96.
- 21) Du Hamel l. c. p. 91.
- 22) Crome Européens Producte. S. 452.



cat sind. <sup>23)</sup> Vorzüglich wählt man die Mirabellen zu Compotten und Confitüren. <sup>24)</sup> Auch werden von den Reines Claudes und den Katharinen-Pflaumen vortreffliche Confitüren gemacht. <sup>25)</sup> x)

### Persimon (*Diospyros virginiana* L.)

ist eine amerikanische Frucht, die so groß wie die größern Pflaumen, herbe und ungenießbar vor der völligen Reife ist, aber hernach außerordentlich delicat wird. Man findet sie beyhm Catesby abgezeich-

S 4 net.

23) Brubier l. c.

24) Du Hamel l. c. p. 96.

25) Du Hamel l. c. p. 91. 110.

x) Man muß überhaupt anmerken, daß alle gute und erträgliche Obstarten Europas und besonders des Nordens, aus dem Morgenlande und den wärmern Klimaten herkommen. Die Oliven brachte Pelops zuerst aus Kleinasien nach Griechenland, die Granaten, Pomeranzen und Zitronen kommen aus Medien und Persien her: die Kirschen aus Kerasus am schwarzen Meere, Kastanien kommen von der Stadt Kastanea her, Pflaumen von Damaskus. Weinstöcke brachte Bacchus aus Asien nach Griechenland und die guten Haselnüsse von der Stadt Avella oder Abella in Kampanien hießen daher nucēs avellanae. Nach Frankreich, Teutschland und in die nördlichen Länder brachten die in Italien erzogenen Geistlichen und Mönche im Mittelalter, die guten Obstarten hin; so daß sie damals, wegen der abgeschriebenen und zum Theil aufbewahrten alten Handschriften und der Pflanzung guter Obstarten, zu den Wohlthätern des Menschengeschlechts gehörten.

S.





net.<sup>26)</sup> Er beschreibet sie so groß, wie eine Orleans-  
pflaume, rothgelb von Farbe und gleichsam durch-  
sichtig: sie enthält vierfache Steine: wenn sie reif  
wird, so schrumpft sie zusammen und sieht alsdann  
wie candirt aus.<sup>27)</sup> Du Roi sagt, sie sey so  
groß als ein Hühneren, nur etwas runder, in Nord-  
Amerika werde sie sehr häufig, sowohl von Menschen  
als auch vom Vieh, gegessen.<sup>28)</sup> Gewisse indische  
Völker stellen große Züge an, um diese Frucht in  
Menge genießen zu können.<sup>29)</sup> In Pensylvanien  
taugt sie nach Kalm nicht zum Essen, bis sie Frost  
gelitten hat, vorher schmeckt sie nicht gut, sie zieht  
den Mund außerordentlich zusammen.<sup>30)</sup> Hat aber  
der Frost sie zur gehdrigen Reife gebracht, so wird sie  
sehr lecker und angenehm: gemeinlich ist man sie  
roh, doch macht man auch Conditereyen und Wein  
daraus.<sup>31)</sup> Kalm, sieht man, spricht hier von der  
Sorte, die im Herbst reif wird: es giebt außerdem  
noch eine Art, die im Sommer zur Reife kommt.<sup>32)</sup>  
In der völligen Reife fängt diese sehr leicht an zu  
faulen. De Pages erklärt sie für eine sehr gute  
Obstart. Catesby sagt, sie sey sehr süß, und kom-  
me im Geschmack und Consistenz mit den an der  
Sonne getrockneten Rosinen überein. Odmixon

26) Natural history of Carolina. T. II. tab. 76.

27) L. c. p. 76.

28) Harbtesche wilde Baumzucht Th. I. S. 216. 218.

29) de Pages voy. autour du monde T. I. p. 79.

30) L. c. T. II. p. 200.

31) L. c. p. 255.

32) Lawsons history of Carolina. p. 103.



vergleicht den Geschmack der überreifen Frucht mit den Aprikosen.<sup>33)</sup> Parkinson kam sie in England fast eben so süß vor als Datteln.<sup>34)</sup> Marest zog sie fast allen Kanadischen Früchten vor.<sup>35)</sup> Ein reisender Engländer, der in Virginien die völlig reife und kurz vorher vom Baum genommene Frucht zu essen bekam, gab ihr den Vorzug vor allen eingebrachten Pflaumen in England, und hielt sie überhaupt für eine der köstlichsten Früchte in der Welt.<sup>36)</sup>

Kaki, eine in Japan wegen ihres Wohlgeschmacks berühmte Art dieser Gattung (*DIOSPYROS Kaki*) ist, nach Kämpfers Beschreibung, so groß wie ein Apfel, und von einem lieblichen honigsüßen Geschmack.<sup>37)</sup> Unser gelehrter Thunberg berichtet mir, daß man diese Frucht in Japan nicht allein frisch, sondern auch getrocknet, mit und ohne Zucker genieße. Sie sey sehr delicat, wenn sie erst recht reif geworden, und habe im Geschmack etwas Ähnlichkeit mit unsern gelben Pflaumen.\*)

In

33) Großbritannien. Amerika S. 293.

34) Theatre of plants p. 1523.

35) Lettres édif. & cur. T. XI. p. 314.

36) Purchas Pilgrims T. IV. p. 1806.

37) L. c. p. 807.

\*) Thunberg hat in dem jetzt heraus gekommenen dritten Theile seiner Reisen dieser Frucht nur obenhin erwähnt. An einem Orte leitet er von dem häufigen Genuße derselben die Nuhren in Mangasacke her





In dem südlichen Europa giebt es zahllose Arten der so beliebten Pfirsichen (*AMYGDALUS Persica* L.)

Es ist möglich, daß die Pfirsichen zuerst aus Persien nach dem südlichen Europa verpflanzt worden sind, wie Plinius glaubt. <sup>38)</sup> \*) Gegenwärtig aber sind sie in den letztern Ländern schon so naturalisirt, daß sie auf freiem Felde zur Reife kommen und einen weit bessern Geschmack erhalten, als wenn man sie, wie es an einigen Orten Gebrauch ist, an Spalieren zieht. <sup>39)</sup> †) Nach de la Quintinye werden die auf die erstere Art gezogenen Pfirsichen allemahl die besten, und bekommen einen unbeschreiblich angenehmen Geschmack. <sup>40)</sup> Selbst die sogenannten Pavies werden bey Paris vollkommen reif, in dessen werden sie bey weitem nicht so delicat, als in wärmern Klimaten. <sup>41)</sup> Auch verschiedene andere

Sorten

her, und am andern sagt er, daß die Kaki mit zu den köstlichen Geschenken gehört habe, die die Japaner an die holländische Gesandtschaft auertheilten.

Spr.

38) Lib. XV. c. 13.

\*\*) Aus Persien wurden die Pfirsichen zuerst nach Rhodus und Aegypten, und von da nach Griechenland verpflanzt. Theophrast.

Spr.

39) *Du Hamel des arbres* T. II. p. 108.

†) Ueber die Cultur der Pfirsichen haben wir ein eigenes Werk: *de la Combe traité de la culture des péchers* 8. Lyon. 1780.

Spr.

40) L. c. T. I. p. 219.

41) *Liger* l. c. p. 173.



Sorten erlangen einen hohen Grad von Vollkommenheit in Frankreich, wovon Du Hamel Beyspiele anführt. <sup>42)</sup> De Maillet will in Frankreich selbst bessere Pfirsichen gefunden haben, als in Aegypten. <sup>43)</sup> Wahrscheinlich spricht er aber nur vom mittäglichen Frankreich, wo sie nach Garidel ungemein lecker gerathen sollen. <sup>44)</sup> In Braga fand Dalrymple eine Menge vortrefflicher Pfirsichen. <sup>45)</sup> Auf der Insel Senedos sind sie so herrlich, daß sie allen Früchten dieser Art in der ganzen Türkei vorgezogen werden. <sup>46)</sup> Auf Zante erlangen sie ebenfalls einen vortrefflichen Geschmack und eine ungewöhnliche GröÙe. <sup>47)</sup> Sie haben öfters ein Gewicht von 20 bis bis 24 Loth. <sup>48)</sup> In der Barbarey werden sie gewöhnlich so groß. <sup>49)</sup> Bey Terni in Italien findet man sie noch gröÙter, von 40 Loth am Gewicht. <sup>50)</sup>

Auch hat man in Frankreich eine besondere Art, Pavie de Pompone, die sehr groß wird, und deren Gewicht öfters ein deutsches Pfund beträgt. <sup>51)</sup> Oft halten sie 14 Zoll im Umfange. <sup>52)</sup>

In

42) Des arbres fruit. T. II. p. 9. f.

43) L. c. T. II. p. 106.

44) L. c. p. 334.

45) Reisen durch Spanien und Portugal S. 339.

46) de la Motraye 1. c. T. I. p. 431.

47) Chandlers Reisen durch Griechenland S. 425.

48) Wheeler 1. c. T. I. p. 68.

49) Shaw 1. c. T. I. p. 294.

50) Labat voyages en Espagne & en Italie T. VII. p. 97.

51) Garidel 1. c. p. 353.

52) Du Hamel 1. c. p. 37.





In Frankreich sieht man darauf, ob die Frucht mit Wolle bedeckt oder glatt ist, ob sie ein festes oder lockeres Fleisch hat, und ob der Stein vom Fleische leicht abgeht, oder sehr feste dran hängt. Darnach theilt man sie in 4 Classen, nämlich Pêches, Pavies, Violettes und Brugnons. y) — Pêches heißen die Pfirsichen, deren Haut mit Wolle bedeckt, deren Fleisch locker ist, und mit dem Steine nicht feste zusammen hängt. Pavies sind solche Pfirsichen, deren Haut ebenfalls mit Wolle bedeckt, deren Fleisch fest ist und mit dem Steine genau zusammen hängt. Die Violettes haben eine glatte Haut, lockeres Fleisch, und der Stein trennt sich sehr leicht vom Fleische. Die Brugnons sind ebenfalls glatt und locker, aber der Stein sitzt feste am Fleische. <sup>53)</sup> Die Violettes rechnet Liger zu den Brugnons. <sup>54)</sup> Wenn die Pêches so sind, wie sie seyn müssen, so haben sie ein markähnliches Fleisch: <sup>55)</sup> Das Fleisch der Pavies ist aber so fest, wie bey Äpfeln, daß man es hören kann, wenn man es kaut. <sup>56)</sup>

Die Arten die zu diesen vier Classen gehören, kann man nur mit großer Nähe von einander unterscheiden. Nach Du Hamel giebt es 43 Sorten allein in Frankreich, die einen ausgezeichneten Wohlgeschmack

y) In England und jetzt auch schon in Deutschland nennt man die glatten Pfirsichen Nektarinen.

S.

53) Du Hamel l. c. p. 4.

54) L. c. p. 172.

55) Lemery l. c. p. 180.

56) Baubin l. c. p. 162.



schmack haben. Er nennt vorzüglich folgende: Admirable, Madelaine blanche, Madelaine rouge, Pêche-Malte véritable, Pourprée hâtive, Pêche de Troyes, Pavie Alberge, Brugnon violet musqué, Petite Violette, Jaune Lisse, Pavie rouge de Pompone u. s. w. <sup>57)</sup> An einem andern Orte wird die große Mignone als die schönste und schätzbarste von allen Pfirsichen gerühmt. <sup>58)</sup>

Unter allen vier Classen giebt es auserlesene Leckeren: allein es ist schwer, einer besondern Art den Vorzug vor den übrigen zu geben. Es kommt hiebey auf das verschiedene Urtheil der Menschen, dann auf das Klima und den Boden an, die sehr vielen Einfluß auf den Geschmack haben.

In den Ländern des Orients scheinen die Pfirsichen vorzüglich gut zu gerathen. In Persien werden sie ungemein groß und wohlschmeckend. <sup>59)</sup> In Rom fand Herbert die besten, die ihm je vorgekommen waren. <sup>60)</sup> Smelin hält die Pfirsichen in Spahan für die vorzüglichsten. <sup>61)</sup> Die Schabdula (Pavies) sollen sehr angenehm schmecken, und oft so groß seyn, daß sie ein Pfund am Gewicht betragen. Sie halten sich im frischen Zustande bis in den März, auch werden sie getrocknet. Die Luli (Pêches) sind gemeinlich noch grösser und von Geschmack angenehmer:

57) L. c. p. 8. f.

58) Liger nouv. maif. rustique l. c.

59) Schillingers Persische und Ostindische Reise S. 187.

60) L. c. p. 339.

61) a. D. Th. III. S. 279.



mer: aber zum Aufbewahren und Trocknen taugen sie nicht. Vielleicht gehört zu der letztern Art die Dulou, die Otter in Ispahan zu essen bekam. Seines Erachtens übertraf diese noch die andern Pfirsichenarten an Grösse und Wohlgeschmack. <sup>62)</sup>

Auch die Pfirsichenart gehört zu den Pavies, die die Kalmücken nach Siberien bringen, deren Kerne wie Mandeln schmecken. <sup>63)</sup> In Kaslar und Astrakan giebt es große und treffliche Pfirsichen: in andern Gegenden Rußlands sind sie dagegen klein, und werden selten recht reif. <sup>64)</sup> Bey Mosul in Persien fand Anderssen Pfirsichen von der Grösse einer Faust, die auf einer Seite blutroth, auf der andern weiß waren, und sehr lieblich schmeckten. <sup>65)</sup> Eldeke fand in Smyrna bessere Pfirsichen als in Deutschland. <sup>66)</sup> Auf dem Kap hingegen gerathen sie, der Mad. Kinderley zufolge, nicht so gut als in England. <sup>67)</sup> De la Caille lobt doch die Kapischen Pfirsichen ebenfalls. <sup>68)</sup> Sonnerat zog den Pfirsichen auf Isle de France die europäischen weit vor. <sup>69)</sup> In Paraguay wollen die Pfirsichen gar nicht gedeihen, <sup>70)</sup> desto besser gerathen sie um Buenos Ayres.

62) a. B. Th. I. S. 206.

63) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.

64) Petersburg. Journal. B. IV. S. 91.

65) a. B. S. 170.

66) Beschreib. des türkischen Reichs, Th. I. S. 54.

67) a. B. S. 56.

68) L. c. p. 334.

69) Reise nach Ostindien und China Th. II. S. 70.

70) Nachricht von den Missionen der Jesuiten in Paraguay. S. 85.



res. Hier verwahrt man sie dergestalt auf den Winter, daß man die Haut abzieht, das Fleisch in dünne Scheiben schneidet, es bis zu einem gewissen Grade trocknet, die Scheiben über einander legt, stark zusammen bindet, und in Korb packt. Will man nun die Pfirsichen essen, so löset man das Band, hackt das Fleisch klein, kocht es mit etwas Wasser, Wein und Zucker zu einer Kompotte, die einen pikanten, dabey sehr angenehmen Geschmack hat. <sup>71) 2)</sup>

In Pensylvanien gerathen die Pfirsichen vortreflich: ieder Bauer hat seinen Garten voller Pfirsichbäume. <sup>72)</sup> In Virginien werden sie sehr delicat. <sup>73)</sup> In Karolina erreichen sie ebenfalls eine vorzügliche Güte: Die Indianer machen eine Art Pfirsichens Brodt. <sup>74)</sup> Hennepin fand bey den Indianern in Louisiana köstliche Pfirsichen. <sup>75) a)</sup>

## Du

71) Feuillée l. c. T. I. p. 256.

2) Auf der Insel St. Helena fand sich in des Gouverneurs Garten ein schöner Pfirsichbaum, der so groß wie eine ansehnliche Eiche war und im März 1775. schöne Früchte in Menge hatte. Die Frucht war durchaus orangefarb, und trocken, dabey war der Geschmack etwas gewürzhast. S.

72) Kalm l. c. T. II. p. 207.

73) Burnaby voy. dans les colonies de l'Amer. septentr. p. 40.

74) Lawson l. c. p. 17. 109.

75) Nouvelle découverte d'un très grand pays dans l'Amer. p. 300.

a) Alle in Amerika angepflanzte Pfirsichen sind aus Europa hin verpflanzt, und die Wilden haben die Steine selbst in dem Innern des Landes, viele hundert Meilen von der See angezogen. S.





Du Hamel giebt der sogenannten Admirable den Vorzug vor allen Sorten. Sie hat ein delicates Fleisch, das zugleich sehr saftig, zuckersüß und weinartig von Geschmack ist. <sup>76)</sup>

De la Quintinye nennt die Violette als die beste Pfirsiche: besonders zeichne sich die Pêche violette hâtive durch ihr sehr leckeres, wohlriechendes, zuckersüßes, weinartiges Fleisch vor allen übrigen Arten aus. <sup>77)</sup> Auch die Violette tardive soll weit leckerer seyn, als viele andere Arten, wenn sie recht reif geworden. <sup>78)</sup>

In England macht man aus den Brugnons sehr viel. Man nennt sie dort Nectarines. Nach Parkinson haben dieselben ein festeres Fleisch als die Pfirsichen, sind von angenehmerem Geschmacke, und werden daher weit mehr geschätzt, vorzüglich die grünen, die die leckersten seyn sollen, denn aber auch die Musk-Nectarines. <sup>79)</sup> Ray hält die Nectarines für leckerer als die trefflichsten Aprikosen: die grünen, sagt er, haben den delicatesten Geschmack. <sup>80)</sup> Woodhidge aber zieht die rothen, die er Roman nectarines nennt, allen übrigen vor, die man in England findet. <sup>81)</sup> Dasselbe Urtheil finde ich an einem andern Orte. <sup>82)</sup>

76) L. c. p. 32.

77) L. c.

78) *Liger nouv. maif. rustique* l. c.

79) *Garden of flowers* p. 583.

80) L. c. p. 1513. 1516.

81) L. c. p. 223.

82) *Dictionary of Husbandry, Gardening, Trade &c. art. Nectarine.*



Unstreitig sind die *Persica duracina* des Plinius mit den Brugnons oder Nectarinen einerley: er erklärt dieselben ebenfalls für die besten Pfirsichen.<sup>83)</sup> Nach dem Amatus hält man in Spanien eben diese Art für die delicateste: man isst sie auf den vornehmsten Tischen, mit Wein eingemacht, als die ausgefuchteste Leckerey.<sup>84)</sup> Dem Lacuna zufolge halten doch viele Spanier weit mehr von dem Melocoton, einer Art Pavies.<sup>85)</sup> Du Hamel rühmt die Brugnon violet musqué als sehr süß, weinartig und vortreflich von Geschmack.<sup>86)</sup> Nach Liger ist diese, nebst der Pavie Madelaine und der Pavie de Pompone, die beste Sorte um Paris.<sup>87)</sup>

Zückert sagt von den Pfirsichen im allgemeinen, daß sie unter den leckersten Früchten eine Stelle verdienen.<sup>88)</sup> Du Hamel erklärt sie für die beste Frucht, die man nur essen kann.<sup>89)</sup> Langley sagt, sie müssen eigentlich nicht gleich gegessen werden, so wie sie vom Baume kommen, sondern einige Tage hermad, wo sie erst ihre vorzügliche Güte erlangen.<sup>90)</sup> In Frankreich giebt man sich ungemein viele Mühe mit

83) L. XV. c. 12.

84) *Baubin* l. c. p. 166.

85) L. c. p. 160.

86) L. c. p. 20.

87) L. c. p. 173.

88) *Materia aliment.* p. 238.

89) *Traité des arbres* T. II. p. 108.

90) *New principles of gardening* p. 64.



mit der Cultur dieser Bäume, weil man sie für die vortrefflichste Obstart hält.

Auch die Aprikosen (*PRUNUS Armeniaca*) sind wegen ihres Wohlgeschmacks ungemein berühmt. Ray hielt diese Frucht für weit besser, als die Pfirsichen, die Nectarinen ausgenommen.<sup>91)</sup> Sperling zieht ebenfalls die Aprikosen den Pfirsichen vor.<sup>92)</sup>

Wenn es seine Richtigkeit hat, was Ray behauptet, daß die Sorten derselben sich nicht bestimmen lassen, weil von Zeit zu Zeit immer neue hinzukommen, so werde ich sehr leicht der Mühe überhoben seyn können, dieselben hier aufzuzählen.<sup>93)</sup> Munting hält die weißlichten für weit trefflicher als die rothgelben.<sup>94)</sup>

Die Aprikosen, die im Freyen wachsen, tragen allezeit schwächere Früchte, als die an Spalieren gezogen werden.<sup>95)</sup> Außerdem thun das Klima und der Boden sehr viel zur mehrern oder mindern Güte und Größe der Frucht.<sup>96)</sup> In Smyrna sind die Aprikosen klein und fade: die, welche Le Brun in Astrakan bekam, waren auch nicht sonderlich.<sup>97)</sup>

Dage

91) L. c. p. 1514.

92) *Carpolog. phys.* p. 56.

93) L. c. p. 1514.

94) L. c. p. 68.

95) *de Calonne* l. c. p. 126.

96) *du Mont voy. en France, Italie &c.* T. IV. p. 64.

97) L. c. T. I. p. 94.



Dagegen fand Otter um Aintab bey Haleb Aprikosen, die ganz vortreflich schmeckten. 98) Die Aprikosen in der Barbaren haben vor den Europäischen etwas voraus. 99) Die in Toledo gebaut werden, sind so schön, daß sie mit Recht am Spanischen Hofe sehr geschätzt werden. 100) Ray fand sie in Italien und Frankreich viel schlechter als in England. Mad. Rindersley fand sie auf dem Kap viel weniger wohl schmeckend, als in England: dagegen sagt Kolbe, daß sie auf dem Kap vortreflich gerathe, von sehr erquickendem und lieblichem Geich, acke sind. Ueber den Geschmack läßt sich freylich nicht disputiren. b)

Was  
 98) L. c. T. I. p. 104.  
 99) D'Avny Afr. p. 39.  
 100) De la Puente Reise durch Spanien, Th. I. S. 183.  
 1) Observations made in a journey &c. p. 363.  
 2) a. V. S. 132.

b) Die Aprikose kam aus Armenten zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus, von welchem letzteren Lande die Römer die Früchte bekommen; daher sie mala armeniaca und epirotica genannt wurden: woraus man apricoten gemacht hat und endlich Aprikosen. Wenn Aprikosen nur einige Stunden über ihre völlige Reife gehalten werden, verlieren sie ihren guten Geschmack. Man muß, um sie gut zu essen, sie frisch vom Baume brechen. Zu früh abgebrochen und auf dem Stroh nachgereift, werden sie leicht mehlicht und trocken; und das ist auch die Ursache, warum sie manchem Reisenden nicht gut vorkommen: sie sind entweder zu reif, mehlicht, oder nicht reif genug.

F 2      In





Was die französischen Aprikosen betrifft, so erwähnt Du Hamel, unter den zehn Sorten, die er anführt, einige sehr wohlschmeckende, vorzüglich Abricot de Nancy oder Abricot Pêche, dann Abricot d'Alberge, Abr. de Portugal, Abr. de Provence, Abr. de Hollande u. s. f. 3) Er ist indessen mit seinem Lobe bey dieser Frucht nicht so verschwenderisch, als bey den Pfirsichen: er hält sie für weniger verdaulich als die letztern. De la Quinte sagt ausdrücklich, die Aprikosen seyn nicht so gut roh zu genießen, wenn man etwas mehr als gewöhnlich davon esse. 4) Nach Liger werden die Aprikosen in Frankreich auch mehr zu Compotten und Marmeladen gebraucht, als roh gegessen. 5) Auch die am wenigsten schmackhaften sollen zu diesem Endwzwecke sehr brauchbar seyn. Rosier findet den Geschmack sehr süß, angenehm und gewürzhast. 6) Munting und Lemery loben ebenfalls die Leckerheit dieser Frucht.

Einige

In der völligen Reife, in einem guten gedeihlichen Jahre sind Aprikosen eine schöne Frucht, und das um so mehr, da sie bey uns in der wärmsten Jahreszeit, gleich nach den Kirschen reifen. Die sehr schöne Pfirsiche kommt für unser Klima, beynabe zu spät. Alle diese und ähnliche Betrachtungen pflegen auf das Urtheil der Reisenden einen Einfluß zu haben.

f.

3) L. c. T. I. p. 139 — 145.

4) L. c. p. 223.

5) L. c. p. 171.

6) L. c. T. II. p. 615.



Einige Europäer, die im Orient reiseten, fanden dort doch noch weit trefflichere Arten. So erwähnt Tavernier einer kleinen Sorte Aprikosen, die er in Spahan fand, die weit lieblicher schmeckte, als die französischen, die Kerne waren auch äußerst angenehm: man kaufte die Aprikosen, fast bloß der Kerne wegen. <sup>7)</sup> Della Valle traf in Persien ebenfalls eine vortreffliche Sorte Aprikosen, die weit besser schmeckte, als die italienischen. Sie hießen Tokmesch-schemus. Ihres lieblichen Geruchs und zuckersüßen Geschmacks wegen, verdienen sie, nach seiner Meinung, unter den kostbarsten und angenehmsten Früchten eine Stelle. <sup>8)</sup> Eine andere Art beschreibt Tavernier, die in Indien wächst: sie schmeckt sehr lieblich, selbst wenn sie gedörrt ist; kocht man sie mit etwas Wasser, so wird sie zum Syrup. <sup>9)</sup> Unter andern trefflichen Sorten, die Smelin in Persien zu essen bekam, bemerke ich bloß die kleinste und süßeste, die Kesi heißt, und sehr süße Kerne hat. Sie trocknet auf dem Baume selbst; auch trocknet man sie in der Sonne, und sie schmelzt im Munde wie Zucker. Russell fand in Haleb eine außerordentlich delicate Art mit süßen Kernen. <sup>10)</sup> Pocosse lobt die Moseh-Aprikosen in Aegypten als ungemeyn wohlschmeckend. <sup>11)</sup> Otter fand eine Aprikosenart

§ 3

7) Voyages en Turquie, en Perse et aux Indes  
T. I. p. 419.

8) a. B. Th. II. S. 46.

9) L. c. p. 677.

10) Natural history of Aleppo p. 21.

11) L. c. T. II. p. 138.



Kofenart bey Laddib in Karamanien, die dort Kame-  
reddinkausi heißt, und herrlich schmeckt. <sup>12)</sup>

Bossu erwähnt einer großen Sorte Aprikosen  
auf S. Domingo, die von besserem Geschmack und  
Geruch sind, als die europäischen. <sup>13)</sup> Es soll dies,  
einem andern Zeugniß zufolge, die beste Frucht sein,  
die man nächst der Ananas finden kann: sie beträgt  
fast 4 Pfund am Gewicht. <sup>14)</sup> Indessen ist das  
keine wahre Aprikose, sondern die *MAMMEA am-  
ericana* L. <sup>15)</sup>

Die Quitten (*PYRVS Cydonia* L.) können  
wegen ihres herben Geschmacks nicht wohl zu den  
Leckeren gerechnet werden, wenn wir nämlich von  
den gemeinern und kleinern Sorten reden, die wir in  
unsern Gegenden haben. Sie werden nicht einmal  
roh gegessen: die Portugiesischen ausgenommen, die  
schon beträchtlich wohlschmeckender sind. Indessen  
bereitet man aus dieser Frucht Confitüren, Gallerte,  
Compotten, Liqueurs u. s. w. die sehr beliebt sind. In  
dieser Rücksicht bezeugen Langley und Worlidge,  
daß unter allen Früchten, die in der Küche gebraucht  
werden, die Quitten die delicatesten sind. <sup>16)</sup>

12) L. c. T. I. p. 60.

13) Nouveau voyage dans l'Amer. septentr. p. 354.

14) Voyag. aux côtes de Guinée & en Amer.  
par N. p. 234.

15) Rieger introd. in hist. rer. natur. & arte sa-  
ctar. T. I. p. 904.

16) Langley l. c. — Worlidge l. c. p. 226.



Es ist eigentlich eine Kernfrucht, die mit den  
 Äpfeln und Birnen viel Aehnlichkeit hat, und mit ei-  
 ner feinen Wolle überzogen ist. In dem Zustande  
 der völligen Reife hat sie einen sehr angenehmen Ge-  
 ruch, der bisweilen so stark ist, daß manchen Men-  
 schen übel davon wird. <sup>17)</sup> Der Geschmack behält  
 indessen immer seine Herbigkeit, ungeachtet er etwas  
 weinartiges und säuerliches hat. Renaudot be-  
 zeugt, daß man in Frankreich die Quitten nicht roh  
 genieße, sondern sie erst koche, wo sie denn einen  
 weit bessern Geschmack annehmen. <sup>18)</sup> Zuckert sagt,  
 auch in Deutschland werden sie selten roh gegessen,  
 sondern man schäle sie und bereite mit Wein, Zucker  
 und Zimmt eine delicate Compotte daraus. <sup>19)</sup> Nach  
 Labat schmecken sie gekocht unendlich besser als  
 roh. <sup>20)</sup> Munting schlägt eine Bereitung mit Wein  
 und kleinen Rosinen vor. <sup>21)</sup> Auch zu vielen andern  
 Zubereitungen schicken sich die Quitten sehr gut. <sup>22)</sup>  
 Man braucht sie zu Confitüren, Gallerten, die man  
 Cotignac nennt, und zu Liqueurs, die den Magen  
 stärken und den Durchlauf hemmen. <sup>23)</sup> Aldro-  
 vandi führt verschiedene Bereitungen der Quitten  
 an. <sup>24)</sup> Rajus theilt eine Beschreibung mit, wie  
 man

17) Lemery l. c. p. 211.

18) Dispensat. med. p. 451.

19) L. c. p. 241.

20) Voy. en Espagn. et en Italie T. II. p. 189.

21) L. c. p. 20.

22) Parkinson l. c. p. 589.

23) Du Hamel traité des arbres T. I. p. 202.

24) Dendrol. p. 543. 553.





man eine Marmelade macht. <sup>25)</sup> Schury bezeugt, daß die Pasta de Genua nichts anders ist, als Quittenfaß mit Zucker gemischt, eingemacht und vergoldet. <sup>26)</sup>

Es kommt hiebey ohne Zweifel auch viel auf die Sorten an, die man zu diesen Bereitungen wählet. Die Portugiesischen sind die besten, Langley nennet sie, Aepfelquitten oder Birnquitten. <sup>27)</sup> Davon giebt es auch in der Provence verschiedene Arten, die dort bisweilen so groß werden, daß sie bis 2 deutsche Pfunde wiegen. <sup>28)</sup> Eine solche große Portugiesische Art kann man, nach Parkinson, sehr gut essen. Vermuthlich ist dies dieselbe Sorte, die Keyßler in Bologna so groß und schön fand. <sup>29)</sup>

Nach le Brun findet man in Hispanien sehr große Quitten, die vortreflich schmecken, wenn sie auch roh gegessen werden. <sup>30)</sup> Valentyn lobt eben diese Früchte ungemein, weil sie gar nicht herbe, sondern so lecker, wie Zuckerbirnen sind. <sup>31)</sup> Auch von den Quitten, die bey Bodana unfern von Bassora, gefunden werden, bezeugt Tavernier, daß sie gar nicht herbe sind, sondern wie Aepfel gegessen werden können. <sup>32)</sup> In Karolina giebt es ebenfalls vortrefliche Quitten, die man roh essen kann. <sup>33)</sup>

25) L. c. p. 1454.

26) Material. Kammer S. 71.

27) L. c. p. 94.

28) Papon l. c. p. 332.

29) a. B. S. 943.

30) L. c. p. 228.

31) L. c. T. V. p. 259.

32) L. c. T. I. p. 264.

33) Lawson l. c. p. 172.



Mit den Bereitungen aus diesen Quittensorten vergleichen die Schriftsteller sehr oft die Ananas, Sonave, Mammi, Pisang und andere vortreffliche Früchte, zum Beweise, daß der Geschmack auserlesen ist. c)

### § 5 Die

e) Die Quitten (*Pyra cydonia* L.) *Mala cydonia* der Römer, sind ursprünglich aus der Insel Kreta, von der daselbst an der nordwestlichen Küste ehemals gelegenen Stadt Cydonia, welche etwas südlich von dem heutigen Canea lag. — Die Quittenbirnen und Äpfel sind nur wenig von einander unterschieden. Jene sind indessen gemeinlich größer und zuweilen an die 2 Pfund schwer. Alle in Teutschland wachsende Quitten, sind roh ziemlich herbe und zusammenziehend. Gekocht und auch in Marmeladen können sie selbst bey Ruhren genossen werden. Die Holländischen Gärtner pflanzten die Quittenbirne gerne auf Weisdornstämme: allein die vom Ablactiren verursachte Spalte, heilt sehr langsam zu. An Spalieren ist der Baum der so gezogen ist noch gut; allein im Freyen pflegt die ablactirte Krone, wenn sie viel Obst trägt, oder vom Regen schwer ist, leicht vom Winde abgebrochen zu werden. — Diese Früchte haben für wiedergenesende Kranke etwas ungemein erquickendes. Selbst die Schaale im gebackenen Obste mitgekocht, giebt demselben einen angenehmen Geschmack. In Madeira sind die Quitten auch roh nicht unangenehm zu essen; und man verfertigt sowohl daselbst, als am Kap der guten Hoffnung schöne Marmeladen davon.





Die Mispeln (*MESPILVS germanica L.*) darf ich nicht übergehen, da sehr viele Leute sie als eine große Leckerney ansehen, und sie in Gärten sehr sorgfältig ziehen. Es ist eine Kernfrucht, die viel Aehnlichkeit mit unsern Äpfeln hat.

Unsere gewöhnliche Mispeln werden sehr spät im Herbste reif, und sind wegen ihres harten und herben Fleisches nicht gut zum Essen, ehe sie eine Zeitlang im Stroh gelegen und eine gewisse Weichheit erlangt haben. Sie haben alsdann einen säuerlichen und ziemlich angenehmen Geschmack: dieser wird noch besser, wenn man sie so lange auf den Bäumen sitzen läßt, bis sie ein paar Nachfröste überstanden haben.<sup>34)</sup> Alsdann sind sie schon wirklich etwas von der Säulniß angegriffen.<sup>35)</sup>

Ich finde überhaupt sehr mäßige Lobeserhebungen von den Mispeln. Du Hamel und Quintinye geben zu, daß der Geschmack nicht unangenehm sey, aber doch seyn die Mispeln gar nicht mit andern leckern Früchten zu vergleichen.<sup>36)</sup> In Holland werden die Mispeln sehr häufig gegessen, und für eine besondere Delikatesse gehalten.<sup>37)</sup>

Du Hamel führt auch eine Mispelart ohne Kerne an, der er den Vorzug vor den gewöhnlichen giebt. Sie sey sehr delicat, und werde in kurzer Zeit  
weich

34) Baubin l. c. T. I. p. 69. 71.

35) Dodon. stirp. hist. p. 790.

36) Du Hamel trait. des arbres fruit. T. I. p. 329. de la Quintinye l. c. p. 259.

37) L. c. p. 20. — Linné amom. acad. T. VI. p. 350.



weich. 38) Die europäischen Sorten werden billig  
 verschiedenen amerikanischen nachgesetzt, von denen  
 die Reisebeschreiber sehr viel Ruhmens machten. In  
 Kartagena fand Ulloa Nispeln, die ausserordentlich  
 delicat waren, wenigstens weit besser schmeckten, als  
 die spanischen. 39) In Florida sind sie grösser und  
 wohlschmeckender als die europäischen. 40) In Surinam  
 trifft man sie von hochrother Farbe ohne Kerne,  
 von sehr süßem und angenehmen Geschmack. 41) d)

Die sogenannten welschen Nispeln (*CRA-  
 TAEGVS Azarolus L.*) welche im mittäglichen  
 Europa in Menge vorkommen, werden von den Al-  
 ten wegen ihrer Leckerheit gerühmt, und sind noch  
 in Italien sehr geschätzt. Man isst sie theils roh,  
 theils mit Zucker eingemacht.

38) L. c. p. 333.

39) a. V. Th. I. S. 64.

40) d'Aviceny Amer. p. 44.

41) Fermin l. c. T. I. p. 176.

d) Da es in Europa viele Leute giebt, welche in  
 Fäulniß übergegangenes Obst gerne essen, so ist es  
 kein Wunder, daß sogar die Nispeln, die vor dem  
 Anfange der Fäulniß in Europa nicht essbar sind,  
 ihre Liebhaber finden. Indessen muß man dies  
 dem gegessenen angefaulten rohen Obste zum Theil  
 mit, die Nühren zuschreiben, welche oft im Herbst  
 oder Ende des Sommers häufig sind, welche aber  
 gemeinlich hauptsächlich, von warmer und nasser  
 und schleunig abwechselnder Bitterung, und einem  
 die Gährung befördernden Zustande der Luft, ver-  
 anlaßt werden.

S.





Nach Dodonäus sind sie kleiner wie die gewöhnlichen Mispeln: sie haben drey Kerne, die im Anfange grün und zart sind, dann aber röthlich und weich werden, und einen sehr angenehmen Geschmack bekommen. 42) Dioscorides und Matthiolus erklären sie für eine sehr liebliche Frucht, 43) damit kommt Ruellius ebenfalls überein. 44) Nach Du Hamel sind die welschen Mispeln säuerlich und nicht sehr saftig: über die Leckerheit derselben setzt er nichts hinzu, vermuthlich, weil er sie nicht im Zustande der völligen Reife aß: denn im Parisischen Klima werden sie nur bey sehr starker Sonnenhize reif. 45)

In Italien hingegen gerathen sie vortreflich. Die Italiäner essen sie, sowohl roh als eingemacht, sehr gerne. 46) Auch macht man eine Compotte daraus. 47) In heißen Ländern erlangen sie überhaupt einen weit bessern Geschmack: besonders lobten einige Engländer, die in Italien Mispeln gegessen hatten, dieselben gegen Bradley ungemeyn. 48) Eingemacht führt man sie jährlich in beträchtlicher Menge aus Italien nach Frankreich. 49) Dem Manardus zufolge ist dieser Baum aus Spanien nach Italien verpflanzt.

42) L. c. p. 789.

43) L. c. p. 133.

44) De natur. stirp. p. 214.

45) L. c. p. 323.

46) Baubin l. c. T. I. p. 69.

47) Du Hamel l. c. p. 333.

48) New improvements of planting and gardening p. 200.

49) Dodonäus l. c. p. 790.



pflanzt und sehr bald in die vornehmsten Gärten zu Neapel und Rom eingeführt worden. <sup>50)</sup> Ruellius sagt, erst zu seiner Zeit sey die welsche Nüffel nach Frankreich gekommen. <sup>51)</sup> In Deutschland war zu E. Gesners Zeiten diese Frucht noch gar nicht bekannt. <sup>52)</sup>

Eupani führt eine noch grössere, ganz rothe Sorte dieser Frucht an, die von sehr angenehmem Geschmack seyn soll. <sup>53)</sup>

Keine Frucht scheint seit längerer Zeit im Gebrauch gewesen zu seyn, als die Weintrauben (*VITIS vinifera* L.) Die heilige Sage schreibt schon dem Noah die Cultur des Weinstocks zu. <sup>54)</sup> Vermuthlich pflanzte die Vornwelt die Weinstöcke eben sowohl um der Annehmlichkeit und nährenden Eigenschaft der Trauben, als um des daraus bereiteten Weins willen.

Du Hamel zählt die Weintrauben im Allgemeinen zu den besten Früchten, womit der Herbst uns beschenkt. <sup>55)</sup> Galen geht aber noch weiter: er behauptet, daß sie wirklich, neben den Feigen, die allerbesten Herbstfrüchte sind. <sup>56)</sup> In den Zeiten des römischen Luxus wurden die Weintrauben zu den ange-

50) Epist. medic. Lib. I. 10.

51) L. c.

52) Hort. german. fol. 267.

53) Hort. cath. p. 175.

54) 1 B. Mos. IX, 20.

55) Traité des arbres et arbrustes T. II. p. 362.

56) De alimentor. facultat. lib. II. c. 17.





angenehmsten Desertfrüchten gerechnet. <sup>57)</sup> Eben diesen Vorzug gesteht man ihnen noch durchgehends in solchen Gegenden zu, wo sie gehörig reif werden und ihre rechte Güte erlangen. Man ißt sie in solchen Fällen gewöhnlich roh: oder, welches jedoch seltener geschieht, mit Zucker eingemacht, oder mit Essig und Brantwein. <sup>58)</sup>

Ich will einige von den Sorten anführen, die man ihrer Leckerheit wegen besonders gerühmt hat, und zugleich die Gegenden angeben, wo sie ganz vorzüglich gerathen. Zuvörderst aber bemerke ich, daß diese Frucht zugleich auch sehr nährend ist. Man findet, daß manche Vögel und Thiere sie zu ihrer Nahrung wählen, und fett dabey werden. Dies gilt hauptsächlich von der Beccasige (*Motacilla Ficedula*) vom Stahr, vom Fuchs u. s. f. ja selbst von Menschen. Das geringe Volk auf Madeira hat zur Zeit der Weinlese keine andere Nahrung, als Weintrauben und Brodt. <sup>59)</sup> Daß die Winzer im südlichen Europa einen großen Theil des Jahres hindurch bloß von Feigen und Weintrauben leben, ist schon oben (S. 96.) erzählt worden. Ungeachtet die Feigen hiebey wohl das meiste thun, so läßt sich die nährend Eigenschaft der Weintrauben doch auch nicht läugnen. <sup>60)</sup> Galen schreibt ihnen unter den weichen Sommer und Herbstfrüchten, nächst den Feigen, die meiste Nahrungskraft zu. <sup>61)</sup> Daher wählen die Türken die getrockneten

57) Panciroll. l. c. p. 241.

58) du Hamel tr. des arbres fruit. T. II. p. 280.

59) Ovington a. D. S. 13.

60) Dodon. stirp. hist. p. 412.

61) L. c.



neten Weintrauben, oder die Rosinen, oft zu ihrer einzigen Speise neben dem Brodte. <sup>62)</sup> e)

Es ist übrigens ausgemacht, daß die Weintrauben in kalten Ländern weder ihre völlige Reife, noch die angenehme Süßigkeit erhalten, wie in wärmern Klimaten. Hier ist der Geschmack oft auch etwas gewürzhast, oder neigt einigermaßen zum Bissam: diese Beymischung verliert sich aber, so oft die Weinstöcke aus wärmern Klimaten in kältere verpflanzt werden, und erzeugt sich, wenn sie aus nördlichen Gegenden in südliche kommen. Die Weintrauben in kalten Ländern haben überhaupt bey weitem nicht den angenehmen Geschmack, als die, welche man in wärmern Gegenden findet, doch auch in wärmern Klimaten dienen nur gewisse Sorten dazu, um Wein daraus zu bereiten. In Granada fand Bowles ungemein delicate Weintrauben. <sup>63)</sup> Höst nennt die marol.

62) Busbeq l. c. p. 68.

e) Auch auf der Insel Pico, einer der Azorischen oder Flämischen Inseln, die noch einen rauchenden und brennenden Berg hat, der ganz mit Weinbergen besetzt ist, leben die von Fayal dahin ziehenden Pächter der Weinberge, 3 bis 4 Monate lang von Feigen und Weintrauben. Selbst in Frankreich speißt man viel Trauben mit Brodt. Im siebenjährigen Kriege pachtete ein Obrister eines französischen Schweizer Regiments einige Weinberge mit reifen Trauben am Rheine, campirte in demselben mit dem Regimente und gab sie den Soldaten Preis; die dadurch von der Ruhr, die in der französischen Armee viele Menschen hinriß, theils befreyet, theils bewahrt wurden.

63) L. c. p. 157.



marokkanischen unvergleichlich. <sup>64)</sup> Sulzer hörte Kenner versichern, daß die Weintrauben im Nyssthal in der Schweiz mit allen andern um den Vorzug streiten, er fand sie selbst ausserordentlich lieblich, und weit leckerer, als alle spanischen, italienischen und französischen Trauben, die er gekostet hatte. <sup>65)</sup> Pilati bekam in Apulien ausserordentlich große und sehr leckere Trauben zu essen. <sup>66)</sup> Die Weinstöcke, die auf der Lava des Vesuvs gepflanzt werden, tragen vortreffliche Trauben, von denen die berühmte *Lacrima Christi* bereitet wird. <sup>67)</sup> In Ungarn trifft man ungemein köstliche Weintrauben: besonders sind die zu *Wirowichis* wegen ihrer Größe und *Delicatesse* bekannt. *Brown* sagt, er habe in *Sesalien* Weintrauben gegessen, die so groß wie *Pflaumen* waren, und ungemein gut schmeckten. <sup>68)</sup> *Chandler* hielt die athenischen Weintrauben für unvergleichlich, <sup>69)</sup> und *Pococke* die auf *Mykone* für ganz vortrefflich. <sup>70)</sup> Ein ungenannter Engländer behauptet, nie bessere Weintrauben gefunden zu haben, als auf der Insel *Sifanto* im *Archipelagus*. <sup>71)</sup>

64) a. B. S. 268.

65) Tagebuch einer Reise nach den mittägl. Ländern von Europa. S. 51.

66) L. c. T. II. p. 60.

67) *Nouveaux mémoires et observ. sur l'Italie par deux Gentilshommes Svédois* T. III. p. 89.

68) L. c. p. 144.

69) *Reise in Griechenland*. S. 180.

70) L. c. T. VI. p. 276.

71) *Zweiter Zusatz zu Blainvillens Reisebeschreib.* S. 449.



Derſelbe bezeugt, daß er nie ſolche Trauben geſehen habe, als auf den Inſeln des ägäiſchen Meeres: es gebe nicht allein welche, die zwey Fuß lang ſeyn, ſondern jede Beere ſey auch größer, als die gewöhnlichen Pflaumen in England, und dabey von ſehr leckerm Geſchmack. Auf Maltha und bey Smyrna giebt es köſtliche Trauben. <sup>72)</sup> De la Porte fand die Trauben in Mingrelien, <sup>73)</sup> Olearius die aſtrakaſiſchen vortreflich: die letztern waren von der Größe der Waſnüſſe. <sup>74)</sup> Bell ſagt, ſie ſeyn ganz süß und ohne die geringſte Säure. <sup>75)</sup> Schöber beſtätigt eben daſſelbe. <sup>76)</sup> Nach Gerber giebt es bey Decubent Weintrauben, deren Gleichen ſo leicht nicht gefunden werden. <sup>77)</sup> Silva Figüeroa nennt die Weintrauben bey Schiras unglaublich groß, und von bewundernswürdigem Geſchmack. <sup>78)</sup> Die Otter in Seruſch am Euphrat bekam, übertrafen, ſeiner Meinung nach, alle Weintrauben in der Welt. <sup>79)</sup> Niebuhr berichtet, die großen Weintrauben, womit ihn die Mönche auf dem Berge Sinai bewirtheten, hätten ganz vortreflich geſchmeckt, ſo wie auch die,  
welche

72) *du Mont nouv. voyage du Levant p. 150. —*  
Lüdeke a. B. Th. I. S. 54.

73) *Voyageur françois T. II. p. 126.*

74) a. B. 238.

75) L. c. T. III. p. 47.

76) *Samml. Ruſſiſcher Geſch. B. VII. S. 91.*

77) a. B. B. IV. S. 95.

78) *Ambaſſade en Perſe p. 115.*

79) *Voyage en Turquie et en Perſe T. I. p. 111.*





welche er zu Sana in Yemen bekam. <sup>80)</sup> Mad. Kindersley zieht die großen und köstlichen Weintrauben auf dem Kap allen Kapischen Früchten vor. <sup>81)</sup> Sachard sagt von eben denselben, sie seyn von bewundernswürdigem Wohlgeschmacke. <sup>82)</sup> Unter andern auserlesenen Früchten, die der chinesische Kaiser dem russischen Residenten in Peking überschickte, waren auch drey Sorten Trauben, die die Russen gemein köstlich fanden. <sup>83)</sup> Navarette bezeugt es ebenfalls, daß es in China treffliche Trauben giebt, nur feltert man keinen Wein daraus. <sup>84)</sup>

Wahrscheinlich sind die meisten edlern Sorten der Weintrauben erst durch die vielfache Cultur nach und nach erzeugt worden. Vorzüglich haben sich immer die wärmern Länder durch diese Cultur der Weinstöcke ausgezeichnet. So wurde in den luxuriblen Zeiten des alten Roms alle Sorgfalt angewandt, gute Weinstöcke zu ziehen, damit die Weine verfeinert und die Trauben veredelt würden. Zu diesem Zwecke diente besonders das Impfen. Man suchte sich die bessern Sorten aus allen Gegenden zu verschaffen, impfte sie dann auf einander, und erhielt so neue vortreffliche Arten. Plinius erwähnt verschiedener Gattungen, wo durch das Impfen der natürliche Geschmack der Trauben verfeinert worden. <sup>85)</sup> Er glaubt, daß

80) a. V. Th. I. S. 236.

81) L. c. p. 56.

82) Voyage de Siam p. 356.

83) Recueil de voyages au Nord T. V. p. 379.

84) L. c. p. 32.

85) Lib. XIV. c. 3.



daß durch diese fleißige Cultur die italienischen Weintrauben so verbessert worden, wie in keinem andern Lande. <sup>86)</sup> Virgil hielt es für unmöglich, alle schon bekannte Sorten von Weintrauben aufzuzählen. <sup>78)</sup> Eben so urtheilen auch die heutigen Botanisten. Liger giebt 56 verschiedene Arten an, die in Frankreich gebauet werden. <sup>88)</sup> Garidel führt 46 aus der Provence an. <sup>89)</sup> In Candia sollen sie sich nach Vococke auf 72 belaufen. <sup>90)</sup> In Ungarn giebt es 30 Arten. <sup>91)</sup> In Schiras hat man 20 verschiedene Arten, woraus zum Theil Wein bereitet wird, die auch zum Fleisch gegessen, oder als Rosinen getrocknet werden. <sup>92)</sup> Von den wild wachsenden Trauben ist hier nicht die Rede; diese sollen im nordlichen Amerika, in Persien und manchen andern Ländern vorkommen, und von Geschmack nicht eben so vorzüglich seyn. Schöber fand jedoch bey Terki wild wachsende Trauben, die ganz klein und so süß wie Zucker waren. <sup>93)</sup>

Von den edlern Sorten, die man auf die Tische bringt, will ich einige hier anführen. In Rom hatte man vor Zeiten mehrere dergleichen: Plinius führt verschiedene an, und giebt der duracina den Vorzug

U 2

zug

86) Lib. XIV. prooem.

87) Georg. lib II. v. 103.

88) Nouv. mail. rustique p. 408. f.

89) L. c. p. 494.

90) L. c. T. IV. p. 305.

91) Berkenmeyer l. c. p. 653.

92) Liebuhr a. B. Th. II. S. 169.

93) Samml. Russischer Gesch. B. IV. S. 159.





zug.<sup>94)</sup> Dies war die Traubenart, die Kaiser August mit Brodt sehr gerne allein zu essen pflegte.<sup>95)</sup> Die rhodischen müssen indessen noch köstlicher gewesen seyn, da, nach Virgil, die Götter selbst bey ihren Mahlen sich daran erquickten.

Gegenwärtig wird die Muscatellertraube für die beste in Frankreich gehalten. Du Hamel rühmt die Muscat rouge, Muscat violet, Muscat d'Alexandrie, hauptsächlich aber Muscat blanc, die er, in ihrer völligen Reife, für die trefflichste Art erklärt: jedoch soll sie im Pariser Klima sehr selten völlig reif werden.<sup>96)</sup> Nach de la Quintinie haben alle Muscatellertrauben, von welcher Farbe sie auch sind, den Vorzug vor den übrigen Sorten.<sup>97)</sup> Misson legt der Muscat blanc in Bologna einen herrlichen Geschmack bey.<sup>98)</sup> Nächst der Muscat de Panso nennt Garidel die sehr süßen Claretarten als die besten Trauben in der Provence.<sup>99)</sup> Die Chasselas doré ist die Art, die bey Paris am ehesten reif wird, und sich bis zum Mai hält: sie ist hellgrün, saftreich, sehr süß, und von vortrefflichem Geschmack.<sup>100)</sup>

Die beste Sorte Weintrauben in Marokos sind die Rufniar, die so groß wie Laubeneyer und gelb

94) L. XIV. c. 3.

95) Sueton. Lib. II. c. 76.

96) L. c. p. 268. f.

97) L. c. p. 131.

98) L. c. T. III. p. 56.

99) L. c. p. 498.

100) Du Hamel l. c. p. 265.



von Farbe sind. <sup>1)</sup> Nach D'Arvieux sind die Weintrauben, von denen die sogenannten Pansorosinen oder Confectrosinen in Damas gemacht werden, dick, gelblich, durchscheinend und von sehr angenehmem Geschmacke. <sup>2)</sup> Die Damascenertrauben sind nach Mills Beschreibung sehr groß, von Bernsteinfarbe, und vortreflichem Geschmack, und enthalten nur einen einzigen Kern. <sup>3)</sup> Die schönste Art in Persien heißen Schahboni, oder königliche Trauben: sie sind durchsichtig und gelb von Farbe. <sup>4)</sup> Sonst wird auch die persische Kischmisch sehr gerühmt: sie soll kleine Beeren ohne Kerne tragen, die einen sehr guten Geschmack haben. <sup>5)</sup> Tavernier bestätigt dies, mit dem Zusatze, daß sie bloß scheinen keine Kerne zu enthalten, und eine Hitze im Schlunde hervor bringen, wenn man sie in Menge genießt. <sup>6)</sup> Endlich sagt Niebuhr, daß sie wirklich Kerne haben, daß diese aber so weich seyn, daß man sie kaum merken kann. <sup>7)</sup> Freyer hielt diese Kischmisch für sehr herzstärkend. <sup>8)</sup> Die Chinesen <sup>9)</sup> und Indier schätzen sie sehr: sie befanden sich unter den seltenen Früchten,

U 3 die

1) Köst a. B. S. 283.

2) L. c. T. I. p. 311.

3) Praktische Feldwirthsch. B. IV. S. 420.

4) Chardin l. c. T. I. p. 314.

5) Thevenot fernerer Berfolg u. s. w. S. 101. —  
Stäblin in Büschings Magaz. Th. VI. S. 466.

6) L. c. T. I. p. 421.

7) a. D.

8) Keyze door Oostind. en Persien p. 322.

9) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.





die die Usbekischen Gesandten dem großen Mogol mitbrachten. <sup>10)</sup>

Sonst hat man auch in Spanien Weinbeeren ohne Kerne. <sup>11)</sup> Galen erwähnt kernloser Weinbeeren in Cilicien: Scaliger auf Madeira. <sup>12)</sup> In den Gärten zu Terki fand Schober durchsichtige Beeren, die einen bis zwey Zoll lang und ohne Kerne waren: sie hatten den lieblichsten Muscateller-Geschmack. Die besten in Haleb, die von dem Dorfe Raissy kommen, haben wenige Kerne, sind groß, fett, saftreich, honigsüß, dünnschaalicht und außerordentlich wohlschmeckend. <sup>13)</sup> Adanson sagt von den Weinbeeren auf Teneriffa, sie haben runde Kerne, seyn klein und zuckersüß: diese geben den Malvasier. <sup>14)</sup> Von den Schirastrauben merket Kämpfer eine röthliche Art an, die Sahabi heißt, und für eben so delicat als die Rischmisch gehalten wird. Auch eine Aschisorte soll eben so vortreflich seyn. <sup>15)</sup>

Die vornehmsten ungrischen Sorten sind: Augster, Muscateller, Meyer und Gensdüttentrauben. Die erstere ist die vortreflichste, früheste und größte. Der köstliche Essenzwein wird daraus bereitet, der der herrlichste in ganz Ungarn ist. <sup>16)</sup> Als Labat in Italien war, bekam er in Tivoli eine Art Trauben, *Vva cornuta*, deren Beeren die Länge eines kleinen

10) Bernier l. c. T. I. p. 160.

11) Brubier l. c. p. 254.

12) De subtil. p. 562.

13) d'Arvieux l. c. T. VI. p. 394.

14) L. c. p. 9.

15) Kämpfer l. c. p. 375.

16) F. Hoffmanns gründlicher Unterricht S. 265.



Fingers hatten. Sie waren weißgelblich, und der Geschmack so angenehm, daß diese Sorte die besten Weintrauben übertraf, die er in Andalusien und auf den kanarischen Inseln gegessen hatte. Es sey das angenehmste Geschenk, was man in Rom einem Freunde anbieten könne. <sup>17)</sup> Bey Narni fand er nächter noch die Passerine, eine Art kleiner Korinthentrauben, von vorzüglichem Geschmack. <sup>18)</sup>

Die gewöhnlichen Korinthentrauben werden auch als sehr köstlich beschrieben: Chandler sagt sie auf der Insel Zante mit großem Vergnügen. <sup>19)</sup> Du Hamel sagt von der Corinthe blanc, daß sie sehr saftreich, und ungemein süß sey. Mills bezeugt eben dies von den schwarzen Korinthen.

In unsern kalten Ländern, wo die Trauben selten ihre eigentliche Güte erlangen, hält man sich an die getrockneten, die wir unter dem Nahmen der Rosinen kennen. Wenn diese von vorzüglichen Sorten Trauben kommen, so gehören sie allerdings zu den Delicatessen. Sie müssen in diesem Falle von den süßesten Trauben gemacht, und unmittelbar aus den warmen Ländern verschrieben werden. Die so genannten Passerilles, die bey Frontignan und in den benachbarten Gegenden wachsen, werden als die besten in Frankreich gerühmt, und sind sehr kostbar. <sup>20)</sup> Besser aber sind noch die kalabrischen und spanischen. Bruyerinus sagt von den Rosinen in

U 4

der

17) Voyage d'Espagne et d'Italie T. IV. p. 34.

18) L. c. T. VII. p. 92.

19) a. V. S. 427.

20) Brubier l. c. p. 255.





der Provence, sie seyn kleiner und nicht so gut, wie die spanischen, die sehr groß und schmackhaft sind. <sup>21)</sup> In Deutschland bekommt man die grossen Rosinen aus Spanien, und die kleinen von den Inseln des mitteländischen Meeres. <sup>22)</sup> Bowles sagt, die spanischen Rosinen schmecken in England besser, als in ihrem Vaterlande: denn in der Kälte krystallisiren sie sich auf der Oberfläche. <sup>23)</sup>

Die besten Rosinen sind die an der Sonne getrockneten: so macht man sie in Granada. Die Sonne trocknet sie auf dem Weinstocke selbst: daher sind auch die Malagarosinen die besten in Spanien. <sup>24)</sup> Man pflückt sie um Mittag in der stärksten Sonnenhitze ab, packt sie in Krüge, die man nachher verkittet: auf diese Art halten sie sich am längsten, und sind die besten in Europa.

Kay beschreibt das Verfahren bey dem Trocknen der Trauben auf folgende Art. Man macht in dem Zweige, woran die Traube hängt, einen Einschnitt bis auf die Hälfte, und läßt die Traube so einige Zeit sitzen, bis die Beeren nach und nach zusammenschrumpfen, da der Saft nicht mehr so häufig hinauf steigen kann. <sup>25)</sup> Dies geschieht indessen nicht an allen Orten auf gleiche Art. Miller erzählt, daß man in Malaga die reifen Trauben schnell in eine siedende

21) L. c. p. 502.

22) R. A. Vogel l. c. p. 260.

23) L. c. p. 157.

24) Pflüer a. V. S. 538. — Carter a. V. S. 368. — Reisen eines vornehmen Herrn in Spanien in Büschings Magazin Th. I. S. 110.

25) L. c. p. 1615.



siedende Lauge tauche, die aus der Asche der Weinreben gemacht worden, und sie nachher an der Sonne trockne. <sup>26)</sup>

Ich habe nirgends gelesen, wie die Damascener Trauben getrocknet werden. Aber das weiß ich, daß die Damascener-Rosinen von sehr vielen Schriftstellern als die vortrefflichste Gattung erklärt werden. <sup>27)</sup> Pomet sagt, sie seyn flach, und so dick und lang als das äußerste Glied des Daumens. <sup>28)</sup> — Die kleinen Rischmischrosinen werden für die besten in Persien gehalten: <sup>29)</sup> ja, Niebuhr zieht sie allen übrigen ohne Ausnahme vor. Die Kalmücken pflegen damit nach Sibirien zu handeln. <sup>30)</sup> Die Rosinen von den oben erwähnten Schahbonitrauben sollen ebenfalls vortrefflich seyn: sie werden durch ganz Persien verfährt. <sup>31)</sup> f)

### Uvero

26) Botanicon offic. p. 457.

27) Rauwolf l. c. p. 105.

28) L. c. p. 282.

29) Della Valle a. V. Th. II. S. 110.

30) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.

31) Chardin l. c.

f) Die Trauben am Kap und in Madeira sind vortrefflich zum Essen, so wie auch auf den azorischen Inseln. Die Muscateller Weinstöcke haben in diesen warmen Ländern Trauben von 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und Beeren von der Größe einer hiesigen Pflaume. Bacchus und Pelops brachten aus Asien die Weinstöcke nach Griechenland. Die griechischen und asiatischen Kolonien brachten sie nach Italien. Die





**Uvero** (*COCCOLOBA uvifera* L.) eine Frucht in Amerika, die wegen der Menge gehäufter Beeren mit den Weintrauben viel Aehnlichkeit hat, wird von verschiedenen Reisenden als wohlschmeckend, erquickend und heilsam gepriesen. <sup>32)</sup> Die Beeren sind

Römer verpflanzten sie nach der Provence in Gallien. Der Kaiser Probus ließ durch seine Legionen die Weinberge am Rheine und bey Syrmien in Ungarn in monte aureo anlegen. Der geheimes Rath Bilfinger legte bey Eislwe im Wirtembergischen Weinstöcke mit den köstlichsten Traubenarten aus Ungarn und Schiras an; und pflropfte sie nachgehends, um sie zu vermehren. Weinstöcke von Mavassia in Morea oder Monembazia wurden nach Madeira gepflanzt. Der beste Kapwein kommt von Weinstöcken aus Schiras. Der gewöhnliche von Rheinischen. Man hat aber auch Madeira und Burgunder Reben, deren Weinen man noch das eigenthümliche ihrer Art, so wie auch dem Frontignac anschmecken kann. Der Weinberg des Gutes Constantia hat Stöcke von Schiras, und zwar rothe und auch weiße. Auch Stöcke die den Zintowein geben, findet man am Kap. — In Asien und in den Archipelagus: Inseln giebt es Trauben, deren Beeren keine oder noch zergehende Kerne haben, es scheint man sah sie als Verschnitten an, und sie heißen I B. Mos. 49, v. II. und Jes. 5, v. II. קריש und קריש. Man trocknet sie auch. Zum Theil gehören die Korinthen, oder kleine Rosinen, von den Reben mit dem Petersilienblatte, hieher. Die Weinstöcke bey Astrakhan werden zu sehr gewöhkert, daher sind die Trauben und Beeren groß, auch essbar, allein nicht zum Kelttern gut.

S.

32) Catesby l. c. T. II. p. 96.



sind von der Größe der Kirschen, purpurfarben, fast ganz rund: sie enthalten in der Mitte eines sehr weichen Fleisches einen harten Stein oder Nuß. <sup>33)</sup> Oldendorp <sup>34)</sup> und Browne <sup>35)</sup> rühmen das Fleisch, als ungemein süß, saftig und wohlschmeckend. Nach Jacquin ist es süß säuerlich, und so angenehm, daß diese Frucht an einigen Orten zum Nachtisch aufgetragen wird. <sup>36)</sup> Auch Sloane berichtet, daß diese Frucht eine sehr angenehme Herbigkeit habe, und auf Barbados öffentlich verkauft werde. <sup>37)</sup>

Jacquin erwähnt einer andern Frucht von derselben Gattung, *COCCOLOBA nivea*, die ebenfalls einen süßen und sehr angenehmen Geschmack hat. Besonders ist es, daß bloß die Hälfte der Nuß mit dem Fleische bedeckt ist, dieses Fleisch ist der Kelch selbst, der, schneeweiß von Farbe, so anschwillt, daß er eine sehr saftreiche Frucht darstellt. Man ißt gewöhnlich den Kern zugleich mit. Auf der Insel Cuztache werden diese Beeren gebaut. <sup>38)</sup> Nicolson aß sie auf S. Domingo mit großem Vergnügen. <sup>39)</sup>

Im

33) Jacquin stirp. Americ. hist. p. 112.

34) a. B. S. 169.

35) L. c. p. 210.

36) L. c. p. 113.

37) L. c. T. II. p. 129.

38) L. c. p. 115.

39) L. c. p. 301.





Im Vorbeygehen kann ich hier bloß die *Pas-  
rura* (*CECROPIA peltata* L.) berühren. Sie  
wächst in Amerika; trägt länglichte Beeren, die  
von den meisten Europäern gerne gegessen werden,  
und mit Erd- und Himbeeren viele Aehnlichkeit ha-  
ben. 4<sup>o</sup>)

Die *Boaberome* ist eine Art violetter Beeren  
auf Madagascar, die sehr süß und angenehm seyn  
sollen. 4<sup>1</sup>)

*Kanden-kara*, die blauröthe Beere eines  
Baums in Malabar, wird von Rhede als saftige  
süß und wohlschmeckend beschrieben. 4<sup>2</sup>)

---

Über, was habe ich nöthig, die schmackhaf-  
sten Beeren in entfernten Welttheilen aufzusuchen, da  
wir eben so gute, ja noch bessere Arten bey uns im  
Vaterlande haben? —

Die norländische Himbeere (*RUBUS arcti-  
cus* L. Akerbär) scheint die Vorsehung allein für  
die Polarländer bestimmt zu haben. Es ist keine  
beträchtliche Staude, die diese Frucht trägt, denn  
sie kriecht auf dem Boden hin. Ihr Geschmack aber  
ist so angenehm, und ihr Geruch so lieblich, daß sie  
darin

4<sup>o</sup>) *Browne civil and natur. history of Iamaica*  
p. III.

4<sup>1</sup>) *Flacourt l. c. p. 122.*

4<sup>2</sup>) *Hort. malab. T. V. p. 71.*



darin den Vorzug vor allen europäischen Früchten verdient. <sup>43)</sup>

Sie wächst nur jenseits des Polarzirkels, nicht bloß in Schweden, sondern auch in Norwegen, ausgenommen in dem großen Felsengebürge. <sup>44)</sup> Auf beyden Seiten des bothnischen Meerbusens bis in die Wälder der russischen Lappmarken findet man sie. <sup>45)</sup> Ferner wächst sie auf den moosbedeckten Bergrücken am Jenisei in Sibirien, <sup>46)</sup> und durch ganz Sibirien bis nach Kamtschatka, <sup>47)</sup> wo sie jedoch nicht sehr häufig ist: <sup>48)</sup> dann findet man sie in Kanada <sup>49)</sup> und bis an die Hudsonsbay. <sup>50)</sup> Merkwürdig ist es, daß sie in Helsingland und tiefer herunter bey uns nicht fortkommt, <sup>51)</sup> aber in den feuchten Wäldern von Ingermanland, das mit Upland parallel liegt, gedeiht sie desto besser. <sup>52)</sup> Kellander muß diese Beere nicht sehr genau untersucht haben, da er behauptet

43) Linné flor. Suecic. p. 174. Amoenit. acad. T. III. p. 89. T. VI. p. 346. T. VII. p. 520. T. I. p. 523. K. Vetensk. Acad. Handl. Vol. XXIII. p. 193.

44) Pontoppidan l. c. T. I. p. 214. — K. Vetensk. Acad. Handling. XXIII. p. 193.

45) Buxbaum plant. minus cognit. Cent. V. p. 13.

46) Messerschmide bey Ammann l. c. p. 185.

47) Gmelin flor. Sibir. T. III. p. 179.

48) Krascheninnikow Beschreib. des Landes Kamtschatka S. 101.

49) I. R. Forster Flor. Americ. septentr. p. 24.

50) Dillenius bey Linné flor. Lappon. p. 62.

51) Nov. act. acad. nat. curios. T. I. p. 40.

52) Gorter flor. Ingr. p. 30.





ptet, daß sie mit der Moltebeere (*RUBUS Chamæmorus* L. Hjortron) fast einerley sey. <sup>53)</sup> Mit Unrecht haben sie Frankeni<sup>us</sup> <sup>54)</sup> und Rudbeck <sup>55)</sup> für eine Art Erdbeeren an. Messerschmidt traf es besser, da er sie mit der Himbeere verglich: doch giebt er die Farbe mit Unrecht als dunkelroth an: im Zustande der völligen Reife ist sie schwarzbraun.

Den Geruch kann man nicht völlig mit Erdbeeren vergleichen: er läßt sich nicht vollkommen beschreiben. Er ist stark, angenehm gewürzhast, weinartig und höchst lieblich. <sup>56)</sup> Was den Geschmack betrifft, so glaube ich, daß dieser bey der ganz reifen Frucht durchaus sich gleich bleibt: indessen urtheilen die Schriftsteller doch sehr verschieden darüber. Messerschmidt sagt kurz, er gleiche den Erdbeeren. Frankeni<sup>us</sup> und Rudbeck geben ihn für honigsüß aus, und der letztere nennt die Frucht deswegen Honigbeere. Kellander sagt, der Geschmack sey im Anfange völlig süß, hernach aber schmecke man eine geringe Schärfe. Diese Mischung sey äußerst angenehm. Nach Pontoppidans Urtheil haben diese Beeren eine liebliche Säure. Bergius hält den Geschmack für säuerlich, und zwar steche die Säure mehr als bey den Himbeeren hervor: zugleich aber sey eine liebliche gewürzhafte Mischung dabey, die mit dem gewürzhafteu Geruch überein stimmt. Es verliert sich indessen dieser gewürzhafte Bestandtheil des Geruchs, wenn man

53) Åkerbär från Norlanden p. 40.

54) Spicil. botan. renov. p. 14.

55) Hort. botan. p. 43.

56) Bergius mat. med. p. 435.



man die Beeren mit Zucker oder Honig einmacht, wie es in Nordland häufig geschieht. Eben so habe ich allezeit den Geschmack gefunden, wie ihn mein Bruder beschreibt. Rundmark, der auf seiner Reise durch Lappland auf diese Frucht sehr aufmerksam war, giebt den Geschmack für aromatisch aus, und vergleicht ihn mit dem Geschmache der Erd- und Himbeeren: die Säure steche jedoch so stark hervor, daß sie die Spitze der Zunge angreife und man also nicht so viel von dieser Frucht essen könne. <sup>57)</sup> Nach Kalm übertrifft nichts an Lieblichkeit diese Beere, wenn sie mit Zucker bestreut worden: sie sey, setzt er hinzu, an sich die köstlichste unter allen europäischen Früchten. <sup>58)</sup> Linne' bezeugt, daß er sich auf seiner Reise durch Lappland mit dem vinosum nectar dieser Frucht sehr oft erquicket habe. <sup>59)</sup> Auch Rudbeck <sup>60)</sup> und Dalin <sup>61)</sup> ziehen die norländische Himbeere allen übrigen Früchten in Schweden vor. — Dies Urtheil fallen nicht bloß Schweden, sondern auch Ausländer. Lapechin hält sie für die beste sibirische Frucht. <sup>62)</sup> Eben so urtheilt Steller. <sup>63)</sup> De la Motraye fand diese Beeren auf seiner Reise durch Lappland so köstlich, daß er sich nicht enthalten konnte, sie in großer Menge zu essen,

57) Antekn. ur Rese-journ. *Mscpr.*

58) Prærogativ. Finlandiae quoad plant. in bel-  
lar. adhib. p. 17.

59) Flor. Lapon. p. 163.

60) Dudaim Rubenis p' 10.

61) Tal om Sverige i sit ämne etc. p. 7.

62) Tagebuch einer Reise durch verschiedene Prov.  
des russ. Reiches. Th 11. S. 30.

63) Beschreibung vom Kamtschatka S. 78.





essen, ungeachtet er nicht wußte, wie sie ihm bekomen würden. <sup>64)</sup> Die Russen nennen diese Himbeere Knäsniža (edle Himbeere) um dadurch den Vorzug derselben vor den übrigen Arten anzuzeigen.

Die Erdbeeren (*FRAGARIA vesca* L.) geben den norländischen Himbeeren in Rücksicht des vorzuefflichen Geschmacks und Geruchs nicht viel nach. Sie sind die frühesten unter unsern schmackhaften Früchten, und daher in jeder Haushaltung beliebt.

Linne' gab zwar anfangs drey verschiedene Arten der *FRAGARIA* an. <sup>65)</sup> Indessen änderte er in der Folge seine Meinung in so ferne, daß er kaum zwey besondere Arten statuirte; <sup>66)</sup> nämlich die *F. sterilis* mit ungenießbaren Beeren, und *F. vesca*. Die dritte Art, *Fr. muricata*, ist nur ein paar mal in Gärten gezogen worden, und kann mit Recht als Mißgeburt <sup>67)</sup> oder als Spiel der Natur <sup>68)</sup> angesehen werden. Man kann demnach alle Erdbeerenarten, die es giebt, als Spielarten der *Fr. vesca* ansehen: und dahin rechne ich selbst die *F. monophylla* L.

Man ißt die Erdbeeren meist roh. — Der Geruch derselben ist ziemlich stark; manche Personen  
vott

64) Voyages en Europe, Asie et Afr. T. II. p. 392.

65) Spec. plant. p. 709.

66) *Fraga vesca* diss. p. 4.

67) *du Chesne* hist. nat. des fraisiere p. 96.

68) *Raji* hist. plant. T. I. p. 609.



von empfindlichen Nerven, besonders Frauenzimmer, können ihn nicht vertragen. Ich sahe einmahl ein Frauenzimmer davon ohnmächtig werden. Die meisten Schriftsteller geben ihn als aromatisch, lieblich und erquickend an. <sup>69)</sup>

Der Geschmack wird theils als süß und säuerlich, <sup>70)</sup> theils als weinartig, <sup>71)</sup> lieblich, kühlend und erquickend angegeben. <sup>72)</sup> — Auch der Gesundheit sollen sie sehr zuträglich seyn. <sup>73)</sup>

Man genießt diese Beeren entweder ohne alle Zuthat, oder sie werden mit Zucker bestreut, oder man ißt sie mit Milch oder Wein <sup>74)</sup> oder, wie in Island, mit saurer Milch. <sup>75)</sup>

### Des

69) Haller hist. stirp. indig. Helvet. T. II. p. 45. — Miller Gardiners Dictionary, art. *Fragaria*. — Lemery des drogues simples p. 309. — Blankaart nederländsche Herbarius p. 271. — Mattuschka flor. Siles. T. I. p. 455.

70) Haller, *Tragus*, *Mattuschka* l. c.

71) Salmon english Herbal. p. 1112. — Geoffroy l. c. T. VI. p. 351.

72) Worlidge treatise on Cyder p. 196. — Dorstenius botanic. p. 130. — Stephanus de re hortensii p. 88. — Bruyerinus l. c. p. 457. — Linné amoenit. acad. T. III. p. 89.

73) Chomel abregé des plantes usuelles T. I. p. 210.

74) Ray synopl. p. 254. — Salmon l. c. p. 1257. — Sebiz de aliment. facult. p. 338. — Beverwyk Schat der Gezondheyt p. 365. — Garidel l. c. p. 190. — Sulzer Tagebuch einer Reise S. 141. — Brydone l. c. T. II. p. 34.

75) Olaffen Rese igiennem Island. T. I. p. 321.





Durch Cultur wird die Größe der Erdbeeren sehr vermehrt, aber der Geschmack nicht verbessert. Unsere große Garten-Erdbeeren (Iordgubbar) und verschiedene aus Amerika zu uns gebrachte Arten, werden doch von den kleinen Walderdbeeren am liebstem Geschmack weit übertroffen.

Ob die Alten Erdbeeren gezogen haben, läßt sich nicht mit Gewißheit behaupten. Plinius, Ovid und Virgil sprechen bloß von wilden Erdbeeren. Ich bin sehr geneigt zu glauben, daß man erst in den letzten Jahrhunderten sich auf die Cultur der Erdbeeren gelegt habe. Darin bestärket mich Horstius, der behauptet, daß vor 200 Jahren die Erdbeeren in Deutschland noch eine Seltenheit gewesen, und nur auf die Tische der Vornehmen gebracht worden seyn<sup>76)</sup> Gegenwärtig freylich findet man sie nicht allein in Deutschland, sondern auch bey uns fast in jedem Küchengarten. Bey Paris, Vicenza, Verona, bey London, Hamburg, und andern großen Städten werden ganze Felder mit Erdbeeren bepflanzt.

Linne' hält die Garten-Erdbeeren eigentlich für die *F. pratensis* und nicht für die *F. sylvestris*.<sup>77)</sup> Bloß die Cultur vergrößert sie so ungemein: ich habe selbst mit Vergnügen beobachtet, zu welcher Größe man die wilden Walderdbeeren durch den Anbau bringen kann. Indessen habe ich nie so große gesehen, als die Wallace auf den Orkney's fand; sie hielten drey Zoll im Umfange.<sup>78)</sup> Bey einigen amerikanischen Erdbeeren findet man noch eine beträchtlichere Größe:

76) Herbar. Horst. p. 150.

77) Spec. plant. p. 709.

78) Description of the Isles of Orkney. p. 12.





Größe: besonders zeichnen sich in dieser Rücksicht die Frutillas in Chili aus, die, nach Freziers Bericht, gewöhnlich so groß, wie Walnüsse sind: es soll aber auch welche geben, die die Größe eines Hühnerenes haben: sie sind röhlich weiß, aber von nicht so lieblichem Geschmacke, als unsere kleine Wald- Erdbeeren: <sup>79)</sup> damit stimmen noch andere Reisebeschreiber überein. <sup>80)</sup>

Eine andere große amerikanische Sorte findet man bey Miller <sup>81)</sup> abgebildet. An Größe, Gestalt und Farbe soll sie den Chili'schen sehr nahe kommen. Er glaubt, daß Louisiana das eigentliche Vaterland derselben ist. <sup>82)</sup> Du Chesne hält eben diese für die Ananas-Erdbeere: <sup>83)</sup> die letztere ist aber, nach Du Hamel's Beschreibung, beträchtlich kleiner, dabey sehr saftreich, von höchst lieblichem Geschmack und Geruch, worin sie der Ananas gleich kommt.

Eine besondere weiße Art führt Parkinson unter dem Nahmen der böhmischen Erdbeere an. <sup>84)</sup> Dies soll die schönste und größte Sorte seyn: er fand einige, die 5 Zoll im Umfange hielten. **Worsidge**

Æ 2

nennet

79) L. c. p. 133.

80) Ulloa a. B. Th. I. S. 40. — de Ovalle relat: of the Kingdom of Chile, Churhill l. c. T. VI. p. 16. — Feuillée l. c. T. I. p. 315. — del Techo history of Pataguay, Tucuman &c., Churhill l. c. — du Chesne l. c. p. 175.

81) Figures of the most beautifull, usefull and uncommon plants tab. 288.

82) Gardiners Diction. p. 192.

83) L. c. p. 190.

84) L. c. p. 528.





nennt eben diese Art die polnische. <sup>85)</sup> Es ist mög-  
lich, daß Parkinson statt böhmische, bahamische  
schreiben wollte, und daß die bahamischen Inseln das  
wahre Vaterland dieser Erdbeeren sind. Kein Schrift-  
steller über Böhmen redet von vorzüglichen Erdbeeren,  
die dort wachsen. Salmon hält jene große Art, die  
man in England in Gärten zieht, und die Parkin-  
son beschreibt, für eine virginische Frucht. Er fand  
sie in Carolina von außerordentlicher Größe und von  
vortrefflichem Geschmacke. <sup>86)</sup> Hartlib hat wahr-  
scheinlich diese Gattung gemeint, da er seinen Landes-  
leuten riet, die großen virginischen Erdbeeren vor-  
züglich anzubauen. <sup>87)</sup> Du Hamel hat auch eine  
rothe und viel kleinere Sorte aus Virginien abgebl-  
det, die doch noch zweymahl so groß wird, als unsere  
gewöhnlichen Walderdbeeren. <sup>88)</sup> D'Ardeue sagt,  
sie sey süßer als unsere gewöhnlichen Erdbeeren, habe  
aber bey weitem nicht den lieblichen Geschmack. <sup>89)</sup>  
Du Chesne nennt sie Fraiser Ecarlate. Wenn  
dies dieselbe ist, die Worlidge aus Neu-England  
herleitet, so ist sie noch zeitiger als die andern, und  
wird schon im May reif. <sup>90)</sup>

In Frankreich hat man noch eine amerikanische  
Sorte, die du Hamel Fraiser Framboise nennt:  
sie ist sehr saftig, hat einen angenehmen Weinge-  
schmack, und einen lieblichen Himbeerengeruch. Die

85) L. c. p. 233.

86) L. c. p. 1118.

87) Legacie p. 49.

88) L. c. p. 211. 216.

89) L. c. p. 327.

90) L. c. p. 204.



peruanische Erdbeerenart, die Ulloa anführt, muß noch nicht nach Europa gekommen seyn: sie ist wässericht und nicht so gut als unsere einheimischen, und soll einen Zoll lang und  $\frac{2}{3}$  Zoll dick, manchmal auch wohl noch grösser seyn. <sup>91)</sup>

Außer diesen amerikanischen Sorten verdient noch eine europäische kleine Erdbeere bemerkt zu werden, die du Chesne Fraiser des mois und *Fragaria semper florens* g) nennt. Sie hat viel Ähnlichkeit mit den Walderdbeeren, aber zugleich das besondere, daß sie beständig alle Monate blüht und Früchte trägt. <sup>92)</sup> Ich sahe einmal, daß diese Staude, in einen Blumentopf verpflanzt und in warmen Zimmern erhalten, am Neujahrstage reife Früchte trug. Du Hamel behauptet von der Beere, sie halte sich lange. <sup>93)</sup>

Eine andere europäische Sorte heißt in England grüne Erdbeere: und wird von Worlidge als die süßeste, aber auch als die späteste, beschrieben. Sie wächst nicht in Frankreich: denn, da du Chesne sein Buch schrieb, mußte er sie sich aus England ausdrücklich kommen lassen. In Schweden und in Deutschland <sup>94)</sup> ist sie nicht selten. Sie ist länglicht, röhlich auf der Sonnenseite, sonst aber mehr weiß als grünlich, und hat einen weit

§ 3

anz

91) L. c. T. I. p. 248.

g) *Fragaria omnium calendarum.* §.

92) L. c. p. 50.

93) L. c. p. 232.

94) *Volckamer flor. Nor. p. 172. — Thal sylv. Hercyn. p. 43.*





angenehmern aromatischen Geschmack als irgend eine andere mir bekannte Sorte. Bey uns heißt sie nicht die grüne, sondern die weiße Erdbeere. Wahrscheinlich nennen sie manche Engländer eben so: daher finde ich, daß Plot und Wheeler die weiße allen übrigen Arten vorziehen.<sup>95)</sup> Du Chesne hingegen nennt die cultivirten Walderdbeeren die schönsten: damit stimmt auch Haller überein. — Es ist ferner sehr wahrscheinlich, daß die einzelnen Sorten der Erdbeeren nicht in allen Klimaten, noch auf jedem Boden gedeihen: sie lieben die Kälte mehr als die Wärme: die Hitze unter der Linie und zwischen den Wendekreisen vertragen sie gar nicht. De la Motraye versichert, während seiner weitläufigen Reisen durch ganz Europa keine so vortreffliche Erdbeeren gegessen zu haben, als in West- u. Norland.<sup>96)</sup> Kalm fand sie in Pensylvanien bey weitem nicht so gut als in Schweden.<sup>97)</sup> Auch auf Isle de France haben sie nicht den angenehmen Geruch und Geschmack als in Europa.<sup>98)</sup> Auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung gerathen sie nicht so gut als in England.<sup>99)</sup> Auch an dem äußersten Ende von Ame-

95) Plot nat. history of Oxfordshire p. 156. —  
Wheeler botan. and garden. new Dictionary art.  
*Fragaria*.

96) L. c. T. II. p. 393.

97) L. c. T. II. p. 218.

98) Voy. à l'Isle de France par un offic. T. I.  
p. 214.

99) Kindersley l. c. p. 56.



Amerika, an der Straße Magelhaens, wachsen rothe, vortreffliche Erdbeeren. <sup>100)</sup> h)

Die Moltebeeren (*Rubus Chamamorus* L. Hjortron) haben freylich bey weitem nicht den reizenden Geschmack der Erdbeeren: indessen sind sie doch so angenehm, daß vorzüglich in Norwegen fast keine Beere gegessen wird, als diese. Man pflegt sie selbst für den Winter aufzubewahren, und sie kommt als Desert dort auf die vornehmsten Tische. \*)

Sie haben keinen besondern Geruch. Der Geschmack aber ist so angenehm, daß man sie roh mit Vergnügen essen kann. <sup>1)</sup> Es ist indessen ein beträchtlicher Unterschied zwischen den reifen, gelben Beeren,

§ 4

und

100) Miroir Oost- et West-indical, ou Navigations de Spielbergen & le Maire p. 27.

h) Die wilde Walderdbeere ist unstreitig die Frucht, welche unter allen Abarten den besten, gewürzhaften Geruch und Geschmack hat. Die Kultur macht alle die Abarten größer, allein sie verlihren den gewürzhaften Geschmack. Die große weiße oder grüne Erdbeere heißt in Niederdeutschland die Prafel, und scheint mehr als eine bloße Abart zu seyn. Die Erdbeeren am Kap sind unstreitig sehr schön. Die von mir vom Kap mitgenommenen und in Neuseeland auf der Insel Motuaro in Queen Charlotte's Sund ausgestreuten Saamen sind nicht gewachsen. In Tierra del Fuego fanden wir keine Erdbeeren.

f.

\*) Fabricius Reise nach Norwegen, S. 352.

1) Linné amoen. acad. T. III. p. 89





und denen, die noch roth und nicht völlig reif sind. Die erstern sind mürbe, saftig und angenehm säuerlich: <sup>2)</sup> diese Säure kommt mit der sauren Milch einigermassen überein. Die letztern sind derbe, und ihre Säure ist noch angenehmer. Nach Gunnerus sind die Beeren vorzüglich lecker, wenn sie frisch von der Staude genommen werden, ehe sie vollkommen reif sind. <sup>3)</sup> Sie sind weit süßer, wenn sie frisch gepflückt sind, und werden in der Folge sauer; doch ist ihre Säure allezeit erquickend und angenehm. <sup>4)</sup> Leigh <sup>5)</sup> und Pauli <sup>6)</sup> rühmen den Geschmack der Moltebeeren ungemein. Auch in den schottischen Hochländern werden sie zum Nachtisch aufgetragen. <sup>7)</sup> Pontoppidan fand sie nirgends besser, als in Wendysfiel in Jütland. Die Lappen suchen diese Beeren dadurch für den Winter aufzubewahren, daß sie sie in den Schnee der Felsengebirge vergraben; im Frühlings sollen sie dann noch so gut seyn, als wenn sie frisch wären. <sup>8)</sup> In Kamtschatka sind dies die berühmtesten von allen Früchten: die Einwohner glauben keine grössere Leckeren bekommen zu können. <sup>9)</sup> Eben diesen Vorzug geben ihnen die Bewohner der aleutischen

2) *Lightfoor* flor. Scot. T. I. p. 266.

3) Flor. Norveg. T. I. p. 7.

4) *Pontoppidan* l. c. p. 216.

5) *Natur. history of Lancashire, Cheshire and the Peak in Derbysh.* p. 95.

6) *Quadrupart. botan.* p. 448.

7) *Lightfoor.* l. c. p. 267.

8) *Linné* flor. Lapon. p. 167.

9) *Steller a, V. S.* 77.



und Fuchsinselfn. <sup>10)</sup> In Ingermanland <sup>11)</sup> und Grönland <sup>12)</sup> werden sie ebenfalls für eine besondere Delice gehalten. Linne<sup>s</sup> versichert, daß sie den Durst besser löschen als irgend eine andere Frucht. <sup>13)</sup>

Es ist ein großer Vortheil, den diese Beere gewährt, daß man ohne große Kosten und Mühe ein wohlschmeckendes Muß oder Brey daraus bereiten kann, so sich in guten Kellern lange hält. Die Bereitungsort findet man in den Schriften der Akademie der Wissenschaften beschrieben. <sup>14)</sup> Dieses Muß wird jährlich in großen Quantitäten aus Wester-Norland nach Stockholm gebracht, und mit Vortheil verkauft. Auf allen vornehmey Tafeln wird es zum Braten, oft ohne drauf gestreuten Zucker, gegessen. Eben dieser Gebrauch herrscht in Dännemark und Norwegen.

Gunnerus berichtet, daß man auch aus dem Saft, wenn das Dicks davon getrennt, und Milch hinzu gethan worden, eine Moltebeerenuppe und Moltebeerenmilch macht, die sehr angenehm schmecken sollen. In Ingermanland macht man die Beeren mit Honig ein. Die Lappen vermischen sie mit der Rennthiermilch, und Linne<sup>s</sup> fand dies Gericht nicht übel.

Gegen den Scorbut sollen die Moltebeeren ein treffliches Mittel seyn. <sup>15)</sup>

Æ 5

Die

- 10) *Cove* account of the Russian discoveries between Asia and America, p. 56. 168.
- 11) *Buxbaum* Nov. act. acad. Petrop. T. I. p. 40.
- 12) *Cranz* Histor. om. Grönland D. I. p. 87.
- 13) *Flor. Suecic.* p. 175.
- 14) *K. Svensk. Acad. Handling.* vol. XXXIII. p. 352.
- 15) *Schellers Reisebeschr. von Lappland und Bothnien* S. 30.





Die beyden Arten der Himbeeren (*Rubus*  
*Idaeus* L.) die bey uns in Gärten und Gebüsch fort-  
kommen, sind zu bekannt, als daß sie einer Beschrei-  
bung bedürften. Die weissen werden für wohlschme-  
ckender gehalten, als die gewöhnlichen rothen,<sup>16)</sup>  
aber für nicht so lecker als die großen rothen Himbee-  
ren, die einen sehr angenehmen Geschmack haben.<sup>17)</sup>

Auch die wilden Himbeeren sollen sehr gut, ja  
weit besser als die Brombeeren seyn.<sup>18)</sup> Man macht  
Compotten, Confitüren, besonders einen Syrup dar-  
aus, der sehr wohlschmeckend und erquickend ist.<sup>19)</sup>  
An einigen Orten gerathen die Bseren so sauer, daß  
man sie statt der Zitronen gebrauchen kann.<sup>20)</sup> Auch  
der Geruch ist sehr lieblich, und kommt den Veilchen  
nahe.<sup>21)</sup>

Carver fand in Kanada eine Art Himbeeren,  
die hellroth und sehr groß waren, dabey einen ange-  
nehmern Geschmack hatten als unsere Himbeeren.<sup>22)</sup>

Scho

16) *Salmon's* engl. Herbal. p. 931. — *Parkinson*  
l. c. p. 557.

17) *Bradley* l. c. p. 228. — *Worlidge* treat. of Cy-  
der p. 231.

18) *Hagström* Iämtl. oeconom. beskrifn. p. 148. —  
*Haller* l. c. T. II. p. 42. — *Linné* amœn. ac. T.  
III. p. 89.

19) *Du Hamel* des arbres fruit. T. II. p. 259. —  
*Oelbaf* elench. plant. circa Dantisc. p. 225.

20) *Lightfoot* l. c. T. I. p. 264.

21) *R. A. Vogel* l. c. p. 263. — *Rudbeck* Dudaim  
Ruben. p. 13.

22) *Ebelings* Neue Samml. von Reisebeschreib.



Schober erwähnt auch einer Art Himbeeren, die er in Zarigin auf einem kleinen Strauche fand, den er Pseudo-rubus wolgensis nennt. Diese waren un-  
gemein saftig und angenehm.<sup>23) i)</sup>

Die Brombeeren (*RUBUS castus* L. Blä-  
hallon) werden gewöhnlich nicht in Gärten gezogen,  
weil die Staude so sehr dicht an der Erde fortschlingt,  
und dergestalt andern Gewächsen nachtheilig werden  
kann. Uebrigens verdienen sie allerdings wegen ihres  
sehr angenehmen Geschmacks eine Stelle unter unsern  
Gartenfrüchten. Ihren sehr lieblichen Geschmack be-  
zeugen mehrere Schriftsteller,<sup>24)</sup> und vergleichen sie  
mit den Maulbeeren.<sup>25)</sup> Linne' vergleicht sie mit den  
Krausebeeren,<sup>26)</sup> auch bezeugt er, daß man sie zur  
Verbesserung des Weins anwenden könne.<sup>27) k)</sup>

Die

23) Samml. Russisch. Geschicht. B. VII. S. 41.

i) Bey Saratof und längst der Wolga bis Dmitresk,  
sind die wilden Himbeeren so gemein, daß ich für 10  
Kopeiken, etwa 3 Gr. einen ganzen Eimer voll kau-  
fen konnte.  
S.

24) Linné smoen. acad. T. I. p. 523. T. III. p. 89.  
Clusius rar. plant. hist. p. 118.

25) Lightfoot l. c. T. I. p. 264.

26) Amoen. acad. T. VI. p. 345.

27) L. c. T. III. p. 89.

k) Die Braunbeere liebt einen Boden von gelbem  
Lehm und giebt auf demselben die größten Beeren.  
S.





Die Kragbeeren (*RUBUS fruticosus* L. Björnbar) werden von verschiedenen Schriftstellern als sehr wohlschmeckend und unschädlich gerühmt.<sup>28)</sup> Der Geschmack ist säuerlich und erfrischend.<sup>29)</sup>

Die amerikanische Brombeere (*RUBUS occidentalis* L.) ist den Himbeeren ähnlich, soll noch leckerer seyn, als die Kragbeeren, und wird in unsern schwedischen Gärten häufig gezogen. Schon seit 1600 wurde diese Staude in englischen Gärten gezogen, ungeachtet sie so sehr um sich greift. Gemeinlich sind die Beeren schwarz: man findet aber doch auch rothe.<sup>30)</sup> Linné beschreibt den Geschmack saurer und angenehmer als Himbeeren,<sup>31)</sup> und Kalm lobt ebenfalls die Leckerheit dieser Frucht ungemein.<sup>32)</sup>

Die Fesselhimbeere (*RUBUS saxatilis* L. Jungfrubär) die wir bisweilen auf unsern hochliegenden Wiesen finden, gehört ebenfalls zu den wohlschmeckendsten einheimischen Früchten. Ihre Säure schme

28) *Elsholz* flor. Marchic p. 178. — *Linné* amoen. acad. T. V. p. 221. T. VI. p. 345 — *Synops. stirp. ind. Arragon.* pag. 63. — *Tragus* l. c. p. 970.

29) *Rosier* l. c. p. 596. — *Fischerström* oeconom. Dictionn. D. II. p. 66. — *Baubin* l. c. T. II. p. 59.

30) *Linné* spec. plant. p. 706. — *Kalms* Resa til N. America. T. II. p. 283. — *Worlidge* T. I. P. 231. — *Dillen* hort. Eltham, p. 327.

31) *Amoen. acad.* T. VI, p. 346.

32) *L. c.* p. 218.



ist sehr erquickend; <sup>33)</sup> und schon ihr Ansehen ist einladend. <sup>34)</sup>

Die Heidelbeeren (*VACCINIUM vitis-idea* L.) sind freylich nicht für Jedermanns Gaumen: indessen werden sie doch von sehr vielen Menschen als eine wahre Leckerey genossen.

Unter allen Beeren, die es bey uns giebt, sind diese in der größten Menge in unsern Wäldern zu finden. Die angenehme Säure dieser Frucht ist mit etwas Herbem gemischt. <sup>35)</sup> Aus Norwegen werden sie in großer Menge eingemacht nach Dännemark gebracht, und allgemein gegessen. <sup>36)</sup> Wir machen Mäß, verschiedene Suppen und Gallerten aus diesen Beeren. <sup>37)</sup> Durch ganz Rußland und Sibirien bis nach Kamtschatka werden diese Beeren sehr häufig gegessen, und selbst in Kellern auf den Winter aufgehoben. <sup>38)</sup> In Finnland kocht man mit Mehl und Wasser einen Brei daraus, den die Einwohner ihren Västen als eine große Delice vorsezen. <sup>39)</sup> Man

33) *Linné* *amoer. acad.* T. III. p. 89. — *Bauhin* l. c. T. II. p. 61. — *Clusius* l. c. p. 17. — *Tragus* l. c. p. 973.

34) *Salmon* l. c. p. 932.

35) *Paulli* l. c. p. 449. — *Gmelin flor. Sibiric.* T. III. p. 139.

36) *Pontoppidan* l. c. T. I. p. 214.

37) *Bergius* l. c. p. 302.

38) *Gmelin* l. c.

39) *Gadd* *Befkrifn. öfver Satacunda Härad.* p. 98. *Salmenius* *Calajocki socken i Oesterbotn.* p. 34.

*Hellander* *Abo-tidning.* N. 113. 1772.





wendet sie auch in Norwegen gegen den Scorbut an, und hält sie für magenstärkend. <sup>40)</sup>

Carver fand in einer bergichten Gegend in Kanada eine Art Heidelbeeren von ungemeiner Größe, die ihm sehr wohlschmeckend zu seyn schienen. <sup>41)</sup>

Die Krauschbeeren (*EMPETRUM nigrum* L. Kräkebär) sind bey uns lange so beliebt nicht, als in Norwegen, wo man sehr großen Geschmac daran findet.

Leute, die an feinere Leckeren genöhnt sind, werden indessen an diesen Beeren keinen Geschmac finden. Mattuschka sagt, der Geschmac sey unangenehm: <sup>42)</sup> Pontoppidan, er sey süßlich, wässerricht und fade. <sup>43)</sup> Wenn die Beeren aber den Winter hindurch unter dem Schnee gelegen haben, so fand sie Gunnerus sehr erquickend, Durstlöschend und angenehm. <sup>44)</sup> In den schottischen Hochländern werden sie sehr häufig gegessen. <sup>45)</sup> In Sibirien, Kamtschatka und auf den aleutischen und Fuchsinseln werden sie als Leckeren angesehen, und für den Winter aufbewahrt. <sup>46)</sup> In Island mischt man sie mit dicker und süßer Milch, und hebt diese Mischung selbst für

40) *Pauli* l. c.

41) *a. B. S.* 112.

42) *L. c. T. II.* p. 421.

43) *L. c.* p. 214.

44) *Flor. Norveg. T. I.* p. 12.

45) *Lightfoot* l. c. T. II. p. 613.

46) *Gmelin, Steller, Core a. S.*



für den Winter auf. <sup>47)</sup> In Grönland mischt man die Kauschbeeren mit Angelik, Bogelehern und Thran, als eine außerordentliche Delice. <sup>48)</sup> Auch die Lappen und Finnen lieben diese Frucht ungemein. <sup>49)</sup> Die Milch, welche die Rennthiere nach dem Fest Allerheiligen geben, mischen die Lappen mit Kauschbeeren, thun sie in einen Rennthiermagen, und lassen dies zusammen frieren. Im Winter hauen sie Stücken davon ab, die sie täglich, so gefroren, verzehren. <sup>50)</sup>

Die Moosbeeren (*VACCINIUM Oxycoccus* L. Tranbär) finden die meisten Menschen zu sauer. <sup>51)</sup> Indessen werden sie eingemacht, so bekommen sie einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack.

Unsere Lappen, <sup>52)</sup> die Tungusen, <sup>53)</sup> und russischen Bauern essen sie sehr gerne. <sup>54)</sup> Wenn die Beeren den Winter über im Schnee aufbewahrt worden, so schmecken sie sehr gut. <sup>55)</sup> Man fand einmal in Nordalen in Norwegen Moosbeeren im August,

47) Olaffen Reise igiennem Island. p. 271.

48) Cranz l. c. p. 87. 189. 224.

49) Gunnerus l. c. p. 11.

50) Leem Beskrifn. over Finmark. Lapper. p. 114.

51) L. c.

52) Linné flor. Lapon. p. 112.

53) Gmelin l. c. p. 141.

54) Gorzer flor. Ingr. p. 59.

55) de la Morraye l. c. T. II. p. 340. 343.





gust, die von dem vorigen Jahre her noch frisch und wohlschmeckend waren. <sup>56)</sup>

Wir bereiten eine angenehme Gallerte, Syrup und eingemachte Sachen daraus, die auch selbst zu Torten in England benutzt werden. <sup>57)</sup> In Longtown und Schottland machen die Moosbeeren einen sehr beträchtlichen Handelsartikel aus. Der gemeine Mann bringt sie 5 bis 6 Wochen lang täglich zu Märkte, und es werden in einem Tage bisweilen für 20 bis 30 Pfund Sterling abgesetzt. <sup>58)</sup> 1)

Auch die amerikanische Moosbeere (*VACCINIUM hispidulum* L.) macht einen wichtigen Handelsartikel in Philadelphia aus. Sie ist etwas größer, sonst den unsrigen völlig gleich. Man bäckt sie ebenfalls in Torten, wie bey uns die Heidelbeeren. Eingemacht werden sie in großen Quantität verschickt. <sup>59)</sup>

56) Ström Beskrif. over Fogderiet Søndmør i Norge T. II. p. 255.

57) Linné amoen. acad. T. III. p. 86. — *Harzib* l. c. p. 79.

58) *Lightfoot* l. c. T. I. p. 203.

1) Die Moosbeere ist erst im November oder December reif, nachdem sie der Frost gerührt hat. Mit Zucker eingemacht sind sie ein sehr angenehmes Essen, und in England werden sie häufig zum Füllen kleiner Torten gebraucht. Man nennt sie auch an einigen Orten Kranichsbeeren. Man verfertigt in Rußland von Moosbeeren und Honig, ein im Sommer ungemein angenehmes und erquickendes Getränk.

59) *Kalm* l. c. T. III. p. 38. — *Tosselyn* New Englands varieties p. 66. — *Dale* pharmac. p. 173.



Die Preiselbeeren (*VACCINIUM Myrtilus* L. Blåbär) werden von den meisten Menschen ungemein gerne gegessen, und von vielen Schriftstellern als eine große Leckerheit gepriesen. <sup>60)</sup>

Man ißt sie in Schweden, Schottland und Norwegen gewöhnlich mit Milch. <sup>61)</sup> Die Lappen bereiten mit Rennthiermilch ein für sie sehr leckeres Gericht aus den Preiselbeeren, das sie Kappatialsmaß nennen. <sup>62)</sup> In Finnland trocknet man sie zu Kuchen, auch kocht man den Saft mit Reis. <sup>63)</sup>

Wie hoch unsere Vorfahren die Preiselbeeren schätzten, sieht man unter andern aus der Zoll- und Accisetaxe fürs Jahr 1638., worin festgesetzt wird, daß für Himbeeren, Erdbeeren, Mispelbeeren und Preiselbeeren doppelt so viel Accise bezahlt werden solle, als für Heidelbeeren, Moosbeeren und Nesselbeeren (*CRATAEGUS Aria* L. Oxelbär.)

Ich könnte über die Puttgnaden (*VACCINIUM uliginosum* L. Odon) noch etwas hinzusetzen, ungeachtet Linne' sie für wässericht und fade erklärt. <sup>64)</sup> Bauhin aber behauptet, der Geschmack sey säuerlich, weinartig und sehr angenehm.

60) Linné amoen. acad. T. III. p. 86. — Haller l. c. T. I. p. 346. — Du Hamel des arbres & arbutus T. II. p. 364.

61) Kalm, Gunnerus, Ström l. c.

62) Linné flor. Lapon. p. 108.

63) Kalm l. c.

64) Amoen. acad. T. VI. p. 347.



nehm. <sup>65)</sup> Die Tungusen und andere sibirische Nationen halten diese Beeren für die vorzüglichsten ihrer Früchte. <sup>66)</sup> Olassen erzählt, daß man in Island die Beeren nicht genießt, die auf sumpfigem Boden wachsen, weil sie zu sauer sind. Es gebe aber eine Art davon, die auf trockenem, hohen Boden wächst, und mit Rahm oder dicker Milch vermischt, ein vortreffliches Gericht giebt. <sup>67) m)</sup>

65) L. c. T. I. p. 518.

66) Gmelin l. c. p. 138.

67) L. c. p. 170. 171. f.

m) Die mehresten Nordischen Beeren und wilden Früchte sind dem Klima darin sie wachsen angemessen; und wenn man nie etwas besseres gekostet hat, sind sie in Ermangelung besserer Früchte unstreitig angenehm. Allein so bald man die Früchte aus den Wendezirkeln her, oder aus ihrer Nachbarschaft, hat kennen gelernt und sie in aller ihrer Vollkommenheit gekostet hat; denn sind jene doch nur ein armseeliger Behelf. Die Reisen, der Handel und der Luxus der in allen kultivirten Ländern zunimmt, haben die Nordländer mit den Völkern wärmerer, glücklicherer Klimate bekannt gemacht, und dadurch haben ihre einheimischen Früchte viel verlohren.

S.

Bere