FLORA.

№ 10.

Regensburg. 14. März. **1844.**

Inhalt: Liegel, über den Geschmack der Obstfrüchte. — Godron, Flore de la Lorraine.

Kleinere Mittheilungen. Lechler und Troll, Nachträge zur Flora Würtembergs.

Anzeige von L. Voss.

Ueber den Geschmack der Obstfrüchte. Von Dr. G. Liegel, Apotheker zu Braunau am Inn.

Der Geschmack ist in der Regel eine sehr individuelle Sache, indem dem Einen zusagt, was der Andere verwirft, und Mancher auch eine gänzliche Apathie für gewisse Geruchs- und Geschmacksmodificationen besitzt. Man kann daher nur allgemeine Bestimmungen für den Geschmack der Obstfrüchte geben. Ich habe oft bemerkt, dass viele Obstliebhaber nicht wissen, was die Pomologen gut nennen, indem sie sehr mittelmässige Früchte sehr hoch schätzten; auch sind oft den Obstfreunden noch zu wenige gute Früchte vorgekommen, um deren Werth zu erkennen. Eine sehr grosse Schwierigkeit ist bei der Beurtheilung der Obstfrüchte der Reifpunkt, d. i. die Zeit, wo sie am besten zu geniessen sind. Der Reifpunkt ist nicht alle Jahre gleich, er tritt bald früher, bald später ein, dauert oft, wie bei den meisten Aepfeln, ziemlich lange, oft auch nur kurze Zeit, wie bei den meisten guten Birnen. Ist die Frucht passirt, das heisst, ist der Reifpunkt vorüber, so wird der Apfel stippich, mürbe, weich, geschmacklos, die Birne teig, weich, fade. Hat die Frucht den Reifpunkt noch nicht erreicht, so ist sie mehr oder weniger hart, fest, sauer, ungeniessbar.

Obwohl man über den Geschmack einzelner Früchte nicht immer bestimmt absprechen kann, so sind doch im Ganzen die Pomologen einig, und geben daher bei jeder Obstfrucht an, welche gut, mittelmässig und schlecht, und warum sie dieses ist.

Ich will mich darüber, so viel in Kürze möglich ist, erklären, um den Verehrern der Pomona einen richtigen Begriff über den

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0147-5

verschiedenen Geschmack der Obstfrüchte und deren Werth aufzustellen.

Die meisten Früchte sind sauer. Die Säure ist grösstentheils mehr oder weniger versüsst, und es entsteht der weinsäuerliche und süssweinige Geschmack, der von den Meisten dem reinsüssen vorgezogen wird. Diese süssweinsäuerlichen Früchte erlangen aber ihre höchste Vollkommenheit erst dann, wenn ihnen ein erhabenes Gewürz, Aroma, Parfüm, in gehöriger Stärke, beigemischt ist; es entsteht dann der erhaben aromatische, süssweinige Geschmack. Zu viel Gewürz verdirbt den guten Geschmack der Frucht, auch ist nicht jedes Aroma angenehm, manches sogar widerlich; so hat die schöne Winterbirne des Wildlings von Hery einen auffallenden Hollundergeschmack, welcher den Gaumen nicht angenehm reizt. Eine gute Obstfrucht muss nun eine glückliche Mischung von Säure und Zucker haben, und nebenbei ein angenehmes, erhabenes Aroma besitzen. Die Säure darf niemals stark vorstechen und durch den Zuckersaft nur etwas mehr erkennbar seyn. In den Ländern, wo Bier getrunken wird, liebt man mehr saure Kost und schätzt den rothen Stettiner- (Zwiebelapfel) und den weissen Taffetapfel ungemein hoch, obwohl beide einen ziemlich säuerlichen Geschmack haben, und der erste fast gar kein Aroma, der zweite kein erhabenes in sich vereiniget. Der Weinländer liebt mehr süsse Früchte, süsse Birnen, süsse Reinetten. Wir wollen nun die Eigenthümlichkeiten der einzelnen Obstgattungen durchgehen, es ist aber oft schwer, oft unmöglich, den verschiedenen Geschmack mit Worten auszudrücken. Das Aroma wird oft so fein, dass es nur mehr eine schwache Anmahnung gibt, manchmal ist dieses gemischt, so dass es dann schwer mehr bestimmt werden kann. Der Pomolog ist dann genöthigt, zu sagen, die Frucht sey etwas gewürzt, ohne die Art des Gewürzes mit Namen zu bezeichnen.

Von den Aepfeln.

Der Geschmack der Aepfel ist von dem der Birnen weit verschieden. Im Oekonomischen mag der Apfel die Birne übertreffen, aber als Tafelobst steht die Birne weit voran. Der Apfel ist sauer und erhebt sich nach und nach bis zum Reinsüssen. Saure und süsse Früchte sind nicht beliebt. Die guten Aepfel entstehen erst, wenn die Säure und der Zucker in gehörigem Maasse verbunden sind. Sind nun diese mit einem angenehmen, erhabenen, nicht zu sehr vorstechenden Gewürz versehen, so haben sie ihre höchste

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0148-1

Vollkommenheit erreicht, wenn überdiess das Fleisch fein, zart und saftig ist. Bei dieser Fruchtgattung unterscheidet man hauptsächlich nur zweierlei Geschmack, der allgemein als vorzüglich anerkannt ist, nemlich den Kalville- und Reinettengeschmack.

Der Kalvillegeschmack hat sein Parfüm von den Erd- oder Himbeeren, welches Diel auch balsamisch nennt. Das Fleisch dieser Aepfel ist gewöhnlich fein, zart, etwas locker oder mürbe. Unter ihnen gibt es sehr vorzügliche Früchte, die sehr hoch geschätzt werden, sie weichen aber dem köstlichen Geschmacke der Reinetten. Man muss sich aber nicht vorstellen, dass alle Kalvillen oder Reinetten diesen Geschmack haben müssen, dieser ist nur bemerkbar bei dem grössern Theile derselben. Diese Abweichung bemerkt man vorzüglich bei jenen Früchten, die sich zu einem Uebergange in eine andere Classe neigen. So ist z. B. die weisse Winter-Kalville der König der Aepfel und hat ein Ananas-Parfüm, welches den Reinetten eigen ist; die Reinette, gestreifte Sommerparmäne, hat ein sehr zartes, weiches Fleisch, was den Reinetten gewöhnlich nicht eigen ist, so dass sie Schmidberger „geflammter Butterapfel" nennt, indem ihr Fleisch, wie bei den Birnen, fast schmelzend ist.

Der Kalville ist ein schöner, mittelgrosser Apfel, der gegen oben sich etwas verjüngt, hat ein grosses, an der Achse zerrissenes Kernhaus und meistens fünf Rippen. Hat nun ein Apfel diese Gestalt, so ist er kalvilleförmig, hat er dessen Fleisch und Aroma, so schmeckt er kalvilleartig. Der rothe Sommer-Kalville, der grosse Sommer-Himbeerapfel, die rothe Herbst-Kalville, Hosinger's Himbeerapfel, sind schön kalvilleförmig und im Geschmack kalvilleartig. Der Kalville ist ein schöner Apfel und übertrifft an mannichfaltigem Farbenspiel, das überdiess am Baume mit schönem, blauem Duft überlaufen ist, fast alle anderen Aepfel.

Die Gestalt der Reinetten ist unter den Aepfeln die schönste, meistens plattrund und die reguläre Wölbung nach oben und unten ähnlich, sie haben ausgezeichete Punkte, rostige Abzeichen und Warzen, das Fleisch ist etwas fest, bei seinem Zeitigungspunkt äusserst fein und zart, und durch jenen gezuckerten, weinigen, erhabenen Ananas-Geschmack ausgezeichnet, der nur diesen Aepfeln allein eigen ist, und den man Reinetten-Geschmack nennt. Diesen findet man bei der Ananas-Reinette, Diel's Reinette, Reinette von Orleans, engl. Wintergoldparmäne und

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0149-9

vielen andern. Einige dieser Aepfel, die man Peppinge nennt, besitzen ein mehr härtliches Fleisch, sie haben aber keinen so grossen Werth mehr, obwohl ihr Parfüm auch vorzüglich ist. Nebst dem Erd- und Himbeeren- und Ananas-Parfüm haben die Aepfel noch mehr verschiedenartiges Gewürz, das aber selten mehr die Erhabenheit des genannten hat. Es ist zimmtartig, alantartig, anis- oder fenchelartig, kalmusartig, quittenartig, rosenartig etc., selten aber, wie bei den Birnen, bisamartig. Diese Gewürze findet man auch bei den Kalvillen und Reinetten, sie sind aber mehr den übrigen Classen eigen. Von einem guten Apfel fordert man eine glückliche Mischung seines Fleisches mit einem feinen erhabenen Aroma.

Wenn auch der Apfel durch die Mannichfaltigkeit seiner Form, Farbe, Parfüm die Birne weit übertrifft, so hat doch sein Fleisch nicht jene Köstlichkeit des butterhaft schmelzenden Fleisches der Birnen, welche daher von Obstkennern den besten Aepfeln weit vorgezogen werden.

Von den Birnen.

Die Birne ist süss, erhebt sich bald zur Honigsüsse, bald zur Zuckersüsse, und verliert sich in's Wässerige, Fade und Herbesüsse. Eine Säure bemerkt man bei den Birnen ursprünglich nicht; sie werden aber später schmelzend oder teig, erleiden dadurch eine geistig-saure Gährung, wodurch sie dann einen etwas süssweinsäuerlichen Geschmack annehmen, wobei aber eine freie Säure, wie bei den Aepfeln, nie bemerkt wird. Es ist nicht hinlänglich, dass die Birne einen rein süssen Geschmack habe, man fordert auch immer ein butterhaft schmelzendes Fleisch, welches sich im Munde geräuschlos ganz in Saft auflöst. Früchte, welche sich im Munde zwar ebenfalls ganz, aber etwas rauschend auflösen, gehören schon nicht mehr in den allerersten Rang.

Die berühmte Birne, Diel's Butterbirne, hat schon ein etwas rauschendes Fleisch, dann folgen jene mit halbschmelzendem und abknackendem Fleische, die oft noch gute Früchte geben, und endlich die mit brüchigem und schmeerhaftem Fleische, meistens Kochbirnen. Bei den Birnen wie bei allen Obstfrüchten fordert man ebenfalls ein erhabenes Aroma. Von diesem gibt es bei den Birnen ein einziges, welches man als vorzüglich anerkennt, und dieses ist bisamartig, moschusartig und muskatellerartig oder müskirt. Dieses Parfüm darf aber niemals stark vorstechen, wie bei den Muskatellerbirnen, nur eine etwas merkliche Anmahnung ist gewöhnlich hinlänglich. Die graue Herbst-

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0150-0

Butterbirne (Isenbart) hat ein äusserst liebliches, bisamartiges Parfüm. Den Rosengeschmack, wie bei der weissen Herbst-Butterbirne, und den Zimmtgeschmack, wie bei Knoop's französischer Zimmtbirne, rechnet man ebenfalls noch zu den guten Gewürzen. Die übrigen sind selten mehr erhaben zu nennen. Von einer guten Birne fordert man also, dass sie ein gezuckertes oder süssweiniges, erhaben feingewürztes, etwas muskatellerartiges, butterhaft schmelzendes Fleisch besitze. Ueberdiess darf eine solche Birne gar nicht, oder doch sehr spät teig werden, wie die Isenbart. Früchte, welche zwar gewürzt butterhaft schmelzend sind, aber bald in teigen Zustand übergehen, sind von geringerer Qualität, wie die Forellenbirne. Die guten Birnen werden schmelzend, erst spät oder gar nicht teig, die schlechtern, als die abknackenden und brüchigen Früchte, werden meistens bald teig.

Die Pomologen bedienen sich auch manchmal der Ausdrücke: Bergamotten-, Muskateller-, Rousselletten-, seltner Pomeranzenbirnen-Geschmack.

Die Bergamotte ist eine rundliche Frucht von einem etwas festen, sehr süssen, erhaben fein bisamartigen, butterhaft schmelzenden, auch halbschmelzenden Fleische. Sind grösstentheils sehr edle Früchte von einem eigenthümlichen Parfüm und eigenthümlicher Consistenz des Fleisches.

Die Muskatellerbirnen haben einen stark muskirten Geruch und einen stark vorstechenden Muskateller-Geschmack, sind daher nicht mehr sehr beliebt. Die Form ist verschieden.

Die Rousselletten haben eine etwas längliche, gegen den Stiel spitzige Gestalt, sind von Farbe meistens stark rothbraun und haben einen süssen, eigenthümlich feinen, muskatellerartigen Geschmack. Sind meistens gute Früchte.

Die Pomeranzenbirnen haben eine rundliche Form, sind dunkelgelb, meistens braungelb, riechen und schmecken sehr stark bisamartig. Sind nicht vorzüglich und gehören zu den Muskatellerbirnen.

Parfüm beziehen die Pomologen auf den Geruch und den Geschmack zugleich, eine parfümirte Frucht riecht und schmeckt aromatisch. Müskirt gebrauchen die Pomologen mehr für den Geruch, muskatellerartig aber für den Geschmack. Durch bisamartig, moschusartig wollen sie meistens einen edlen, erhabenen Geschmack ausdrücken, durch muskatellerartig aber

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0151-6

einen mehr grellern, unreinen, mit anderm Parfüm gemischten bezeichnen. Es sind aber darüber noch keine wahren Bestimmungen festgesetzt, und diese Ausdrücke werden als Synonyme gebraucht. Ueberhaupt ist es schwer, den Geschmack einer Obstfrucht genau zu bezeichnen.

Von den Aprikosen.

Die Aprikose ist süss ohne eine merkliche Säure. Ihre Süssigkeit ist bisweilen wässerig und fade, aber auch rein zuckerhaft. Man fordert von einer guten Aprikose ein ganz schmelzendes, zartes, saftiges, süsserhabenes, aromatisches Fleisch. Das Gewürz der Aprikose ist fast immer bisamartig. Es gibt nur wenige Früchte, die diesen Erfordernissen ganz entsprechen, mehrere haben ein trockenes, brüchiges, oder mehliges Fleisch, ohne Aroma, und wenn auch das letztere vorhanden ist, so fehlt meistens das zuckersüsse oder schmelzende Fleisch. Die Auvergne, die Aprikose von Nancy, die Ananas-Aprikose gehören zu den besten Früchten.

Von den Kirschen.

Das Geschlecht der Kirschen theilt sich in süsse und saure Früchte. Die Süsskirschen zerfallen wieder in weiche und feste, die ersten nennt man Herzkirschen und die andern Knorpel-, Knack- oder Krämelkirschen, von beiden Kirschensorten gibt es Früchte mit färbendem und weissem Safte. Es haben aber weder die festen noch weichen, sie mögen gefärbten oder ungefärbten Saft haben, sie mögen schwarz, braun, roth oder weiss seyn, in diesen Eigenschaften unter sich einen Vorzug, aber in den einzelnen Früchten herrscht eine grosse Verschiedenheit in Hinsicht des guten Geschmackes.

Es frägt sich nun, was muss eine gute Süsskirsche für einen Geschmack haben? Dieser muss zuckersüss, pikant, erhaben gewürzt seyn. Ist die Kirsche zucker- oder honigsüss allein, so bleibt ihr Geschmack immer matt, wässerig oder fade, es muss nebenbei ein erhabenes oder angenehmes Gewürz damit verbunden seyn. Dieses Gewürz ist meistentheils bei den Kirschen so fein und geistig, dass man es selten mit Namen bezeichnen kann, obwohl dieses im Munde sehr deutlich wahrgenommen wird. Nur bei einigen Kirschen bemerkt man einen etwas muskatellerartigen Geschmack, als bei der Prager-Muskateller, der rothen Maikirsche etc. Wenn auch die Kirsche süsserhaben gewürzt ist,

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0152-2

so bleibt ihr Geschmack immer noch leicht und matt, ihr Saft läuft schnell über die Zunge, und es fehlt ihr der angenehme Reiz, den die Pomologen pikanten Geschmack nennen. Pikant heisst beiläufig reizend, zusammenziehend, scharf, etwas einschneidend.

Der Kirschen-Pomolog Truchsess nimmt bei der Erklärung der Kunstwörter für die Kirschen pikant und erhaben als gleichbedeutend an, bei den Beschreibungen der Früchte aber unterscheidet er richtig beide Worte und sagt öfters, die Kirsche ist pikant und erhaben. Erhaben bezieht sich immer auf das Gewürz, weil es auch eines gibt, welches nicht angenehm ist; pikant bezeichnet immer nur den anhaltenden, eindringenden, substantiösen Geschmack. Eine süsse, pikante Kirsche ist wohl gut, aber ohne Aroma ist keine Obstfrucht erhaben. Der Geschmack der Kirschen, wie man sieht, ist eigenthümlich, sie unterscheiden sich durch ihren pikanten Stoff von allen andern Obstfrüchten. Bei Weitem nicht alle Süsskirschen haben einen pikanten Geschmack, vorzüglich hervorstechend findet man ihn bei der späten Maulbeerkirsche, er ist aber auch in keiner Frucht so stark, dass er unangenehm würde, wie bei der Traubenkirsche, *Prunus Padus L.*

Die Sauerkirschen sind, wie schon der Name sagt, sauer, reinsauer, herbesauer, bittersauer; diese Säure ist aber fast immer mehr oder weniger mit Zucker gemischt, und sie erhalten gewöhnlich um so viel mehr Werth, als davon beigegeben ist. Diese Mischung ist ebenfalls durch ein erhabenes Gewürz sehr oft erhöht. Da die Säure ohnehin die Geschmacks-Organe reizt, so vertritt diese, was man bei den Süsskirschen pikant nennt. Da man nun bei den Sauerkirschen ebenfalls nebst der Säure einen pikanten Geschmack bemerkt, so gebrauchen die Pomologen auch bei diesen Kirschen diesen Ausdruck, er ist aber stets härter zu erkennen als bei den Süsskirschen.

Die Sauerkirschen zerfallen in vier Abtheilungen, nämlich in Süssweichseln, Weichseln, Glaskirschen, Amarellen. Die zwei erstern haben Früchte von brauner und fast schwarzer Farbe und mit färbendem Safte; die letzteren sind von hellrother Farbe und mit ungefärbtem Safte. Diese Abtheilungen haben nicht gleich gute Früchte, wie jene der Süsskirschen.

Die Süssweichseln sind der Uebergang von den Süsskirschen zu diesen. Die Säure ist bei vielen Früchten in solcher Menge mit Zuckerstoff versetzt, dass man jene kaum mehr wahr-

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0153-7

nimmt und die Früchte fast ganz süss zu nennen sind. Diese sind auch meistens sehr erhaben gewürzt, so dass man die Süssweichseln als die besten Früchte von den Süss- und Sauerkirschen erkennt. Diese Mischung von Süss und Sauer ist meistens äusserst lieblich, angenehm und delicat. Diese Kirschen sind im Allgemeinen nicht so bekannt und verbreitet, als sie es verdienten. Es sind bisher nur fünfundzwanzig Sorten beschrieben, die fast alle verdienen, dass man sie anpflanze, auch der Baum nähert sich dem Süsskirschen-Baum mehr als jenem der andern Sauerkirschen.

Die Weichseln sind allgemein bekannt und gewöhnlich ziemlich sauer, einige sind ebenfalls ziemlich stark versüsst, die dann auch grossen Werth erhalten, als die süsse Frühweichsel, die doppelte Weichsel, die Bettenburger Weichsel von der Statt, die Ostheimer Weichsel und mehrere andere. Unter den Weichseln gibt es auch viele sehr kleine und herbsaure Früchte, die nicht verdienen, dass man sie vermehre. Unter allen Kirschen sind die Weichseln am zahlreichsten, gedeihen aber meistens überall, auch noch im steinigen und sandigen Grunde. Mehrere Weichseln beweisen sich auch als wirkliche Arten, indem sie sich durch den Stein ächt fortpflanzen. Einige treiben auch häufig Wurzelausläufer, wodurch sie sich ebenfalls ächt vermehren, als die gemeine Weichsel, die Ostheimer etc.

Die Süssweichseln und Weichseln kann man weder durch die Farbe der Haut und des Saftes, noch durch den Geschmack, der sich bald einer Süsskirsche, bald einer Weichsel nähert, unterscheiden; sehr gut aber durch die Vegetation ihrer Bäume. Der Süssweichselbaum hat nämlich stehende Aeste und grosse steife Blätter, der Weichselbaum aber hat hängende Aeste und Zweige und kleine Blätter.

Die Glaskirschen und Amarellen sind sich ähnlich in ihrer hellrothen Farbe, weissem Safte und süsssäuerlichem Geschmacke, unterscheiden sich aber ebenfalls durch ihre Bäume: jene der Glaskirschen haben stehende Aeste und grosse Blätter, und diese der Amarellen hängende Aeste und kleine Blätter.

Die Glaskirschen unterscheiden sich meistens durch ihre dünne, etwas glänzende Haut, die bei mehreren Früchten so durchsichtig ist, dass man, selbe gegen die Sonne gehalten, den Stein im Fleische liegen sieht, wovon auch vermuthlich der Name Glaskirsche geschöpft ist. Ihr Geschmack ist meistens erhaben gewürzt und ihre Säure nicht übermässig vorstechend. Es sind meistens sehr

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0154-3

edle und grosse Früchte, die Empfehlung verdienen. Die doppelte Glaskirsche ist wegen Frühzeitigkeit, Grösse und guten Geschmackes vor allen anzurühmen, dann folgen die Bettenburger Glaskirsche und die grosse Glaskirsche.

Die Amarellen sind meistens kleiner als die Glaskirschen, die Farbe der Haut ist etwas dunkler, trübe und undurchsichtig, der Geschmack ist ebenfalls süsssäuerlich und meistens etwas parfümirt, man bemerkt aber dabei etwas weniges Bitterkeit, wovon auch der Name Amarelle (*Amarum*) genommen ist. Von diesen Früchten zeichnet sich vorzüglich aus die frühe königliche Amarelle. Die süsse Amarelle ist ebenfalls vortrefflich, aber kleiner und zeitigt später.

Von den Pfirsichen.

Die Pfirsiche werden allgemein für die besten Obstfrüchte gehalten, der Landmann kennt sie aber kaum dem Namen nach. Sie sind meistens nur für die Städter und für herrschaftliche Gärten, indem die Erziehung dieser Bäume schwieriger ist, als die aller übrigen Obstgattungen.

Die Pfirsiche ist sauer und erhebt sich niemals bis zum Reinsüssen. — Diese Säure ist aber meistentheils mit so viel Zuckerstoff versetzt, dass der Geschmack äusserst süssweinig oder weinsäuerlich wird, besonders da ihr zartes, feines, sehr erhaben fein bisamartiges Fleisch von solcher Saftfülle strotzt, dass man sie gleichsam trinken kann.

Es gibt davon Früchte mit wolliger und kahler Haut, mit ablösigem und und unablösigem Stein. Von allen diesen Abtheilungen gibt es recht gute Früchte. Die meisten lösen sich aber theils ganz, theils nur theilweise vom Stein. Bei den Pfirsichen ist es eben kein Fehler, wie bei den Pflaumen, wenn sie sich nicht vom Steine lösen. Es gibt auch von dieser Familie, wie bei allem Obste, solche, die ein mehliges und schmieriges, fades, herbsaures Fleisch haben.

Man erzieht aus den Steinen guter Früchte meistentheils wieder gute Früchte, die der Mutter entweder ganz gleichen, oder doch nicht viel abweichen, was bei den Kirschen nicht der Fall ist. Solche aus Stein erzogene Pfirsichbäume sind für unser Klima gewöhnlich dauerhafter, als die französischen Sorten, und wenn sie am Stamme erfrieren sollten, so hat man durch ihre Wur-

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0155-9

zel-Austriebe, die sie zwar sparsam machen, wieder ächte Nachkömmlinge.

Von den Pflaumen,

Die Pflaume ist sauer und erhebt sich zur reinsten Zuckersüsse, wie bei der grünen und gelben Renklode. Von der Pflaume fordert man zartes Fleisch, Viele lieben aber auch das Härtliche, wenn nämlich das Fleisch etwas fest ist, als bei der gemeinen Zwetsche, der Königspflaume von Tours. Die Pflaume muss überdiess einen gewürzten Wohlgeschmack haben, dieser ist aber gewöhnlich so fein, dass man ihn selten mit Namen belegen kann, obwohl sich dieses Aroma im Munde deutlich wahrnehmen lässt. Viele Pflaumen haben nebstbei einen sehr angenehmen Geruch, wie die Johannespflaume, der gelbe Spilling. Dieser Geruch duftet bei mehreren Früchten, bei heiterm Wetter, vorzüglich gegen Abend, schon vom Baume lieblich entgegen.

Von einer guten Pflaume fordert man vor Allem, dass sie ganz vollständig ausgezeitigt sey, dann eine dünne, essbare, zarte Haut, ein weiches, zartes, schmelzendes, sehr saftiges Fleisch, das sich gerne vom Steine löst, und einen süssweinigen, lieblichen, erhabenen, aromatischen Geschmack besitze. An den Kanten bleibt auch bei einigen guten Pflaumen etwas Fleisch hängen, als bei der Aprikosenpflaume und der aprikosenartigen Pflaume, welches man für keinen grossen Fehler ansieht. Es darf daher die Haut der Pflaume weder zähe, dick, hart, krachend, rauh, noch sauer und bitter seyn; das Fleisch nicht zähe, schmierig, teigig, mehlig, trocken, brüchig, nicht wässerig, matt, fade, sauer, herbe und bitter seyn, es darf nicht rund an den Stein kleben.

Eine Pflaume darf nie eine vorstechende Säure haben, und die Pomologen erheben gewöhnlich jene Früchte am meisten, die einen stark gezuckerten Wohlgeschmack haben, und halten daher die grosse Renklode für die beste Frucht. Obwohl eine Säure ein Fehler einer Pflaume ist, so ziehen doch Viele eine feinsäuerliche Frucht einer ganz süssen vor, wie man es bei der gemeinen Zwetsche und bei der Königspflaume von Tours bemerkt.

Die Pflaumen zählen viele Liebhaber und das mit Recht, indem sie auch noch in ungünstigen Jahren vortrefflich gedeihen und sehr wohlschmeckend sind, während dem die Aprikosen und Pfirsiche geschmacklos werden und von letztern nur wenige Sorten ihre vollständige Zeitigung erlangen. Eine gehörig ausgezeitigte, zuckersüsse, saftige, zarte, aromatische Pflaume ist eine kostbare,

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0156-5

herrliche Frucht, die wohl gar keinem Obste nachstehen dürfte, übertrifft im hohen Geschmacke die Aprikose und weicht wenigen Pfirsichen. Der grosse Obstkenner Quintynie behauptete schon vor ungefähr 160 Jahren, dass die Perdrigons, die Katharinen- und Aprikosenpflaumen die besten Früchte der Welt seyen, wenn sie am Geländer gezogen werden.

Von den Weintrauben.

Die Traube ist sauer und steigt in allen Abstufungen bis zur vollkommenen Süsse. Die süssen Trauben sind zwar allgemein beliebt, Viele ziehen aber jene vor, wo der Zuckerstoff mit etwas Säure gemischt ist. Die Traubenfrüchte sind grösstentheils stark gewürzt. Der Bisam- oder der Muskatellergeschmack ist vorzüglich bei der ganzen Gattung vorstechend. Daher kommt der Name Muskatellertraube, die bisweilen sogar unangenehm wird, weil zu viel von diesem Aroma ihr zugetheilt ist. Eine gute Traube muss vor Allem einen dünnen geniessbaren Balg haben, dann einen süssweinigen oder zuckersüssen, erhaben aromatisch schmeckenden Saft besitzen.

Die Trauben haben das Eigenthümliche, dass sie von dem Grunde und Boden, worauf ihre Rebe gepflanzt ist, nebst ihrem gewöhnlichen Aroma, einen individuellen Geschmack annehmen, welches vorzüglich im Weine bemerkbar wird, welches man gewöhnlich die Blume, den Grund-Geschmack, bisweilen auch Grund-Geruch nennt. Weinhändler sind daher im Stande, durch das Kosten, theils auch schon durch den Geruch, jeden Wein genau zu unterscheiden, ja sogar die verschiedenen Jahrgänge zu bezeichnen. Manche haben eine so feine Zunge, dass sie sogar von gemischten Weinen ihre Bestandtheile angeben können. Auf kein Obst hat Boden, Klima und Lage so viel Einfluss, als auf die Traube. Wie wir wissen, wachsen die Reben des Rheins auch in Oesterreich, und doch bekömmt derselbe nur am Rhein seinen eigenthümlichen, lieblich aromatischen Geschmack.

Aus diesen, über den Geschmack der Obstfrüchte gegebenen Skizzen sieht man, das es grösstentheils der Bisam- oder Muskateller-Geschmack ist, welcher die Obstfrüchte auszeichnet.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0157-0

Unter allem Obste haben die Aepfel das verschiedenste Gewürz, und bei ihnen ist der Bisamgeschmack selten. Sie haben auch gegen das andere Obst weniger Saft, und ihr Fleisch hat nicht das Weiche, Zarte, Schmelzende derselben. Die Kirschen und Pflaumen sind zwar gewürzt, aber meistens so fein, dass man es selten deutlich unterscheiden kann, so wie auch der Geruch der Pflaumen ein eigenthümliches Gewürz ist. Der Bisam- und Muskatellergeschmack ist vorzüglich den Birnen, den Aprikosen, den Pfirsischen und Trauben eigen.

Ich glaube nun, dass man verstehen wird, was bei jeder Obstgattung eine gute Frucht zu nennen sey. Pomologen mögen diesen Gegenstand, der für die Obstlehre sehr wichtig ist, vollständiger ausführen, indem man bisher den Geschmack des Obstes nicht verständig genug zu beschreiben wusste; es wäre daher sehr wichtig, darüber allgemeine und detaillirte Normen anzugeben.

Flore de la Lorraine par le Dr. D. A. Godron, Professeur à l'Ecole préparatoire de Medicine et de Pharmacie à Nancy. — Nancy, 1843. Tome I. XXVIII et 330 pag. Tome II. 305 pag. 12. à Fr. 3, 50.

Der Verfasser gegenwärtiger Flora der ehemaligen französischen Provinz Lothringen hat sich durch seine Untersuchungen über die Ranunculi sect. Batrachium, über die europäischen Alsineen, so wie über die Rubi der Umgegend von Nancy als fleissiger und geschickter Beobachter bekannt gemacht. Die zwei ersten Theile seiner Lothringischen Flora liegen vor uns: sie begreifen in der DeCandolle'schen Reihenfolge die Familien der Dikotyledonen; der dritte Theil, welcher im Laufe dieses Frühjahres erscheinen wird, soll die Monokotyledonen umfassen. Folgendes ist die Anordnung, die Godron befolgt hat. Eine Einleitung gibt eine pflanzengeographische Uebersicht der Flora, die in folgende 6 Regionen getheilt wird: 1) *Terrains feldspathiques*, den südlichen Theil der Vogesenkette begreifend; 2) *terrains quartzeux*, umfassen den nördlichen Theil derselben Gebirgskette; 3) *terrains argilleux-calcaires*; 4) *terrains oolithiques*; 5) *terrains des grès verts*, die bloss gegen der Champagne, im Departement der Maas vorkommen; und 6) *terrains d'alluvion*. Die wichtigsten, jedem dieser Bodenarten mehr oder weniger eigenthümlichen Pflanzen werden aufgeführt.

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr06160-0158-6

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1844

Band/Volume: 27

Autor(en)/Author(s): Liegel Georg

Artikel/Article: Ueber den Geschmack der Obstfrüchte 145-156