Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1962)

Artikel: Orangen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988068

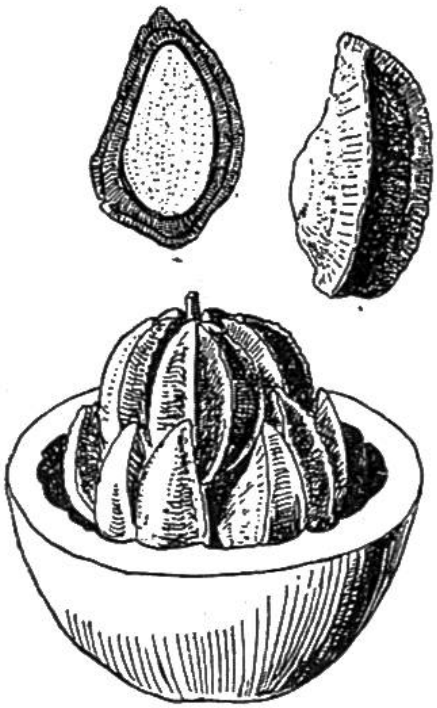
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Die «Deckelkapselfrucht» von Bertholletia (Brasilnussbaum). Der Deckel ist entfernt worden, um die Anordnung der eingeschlossenen Samen = Paranüsse zu zeigen. Oben ist ein solcher Samen im Querschnitt und von aussen gezeichnet.

schon essfertig zu erhalten; denn die auf dem birnähnlichen, essbaren Fruchtstiel aufsitzenden Früchte haben zwei harte Schalen, zwischen welchen ein die Haut und die Augen reizendes Öl enthalten ist. Die Nüsse werden in eisernen, gelochten Zylindern geröstet, dann weiter bearbeitet und in Büchsen verschifft. igr

ORANGEN

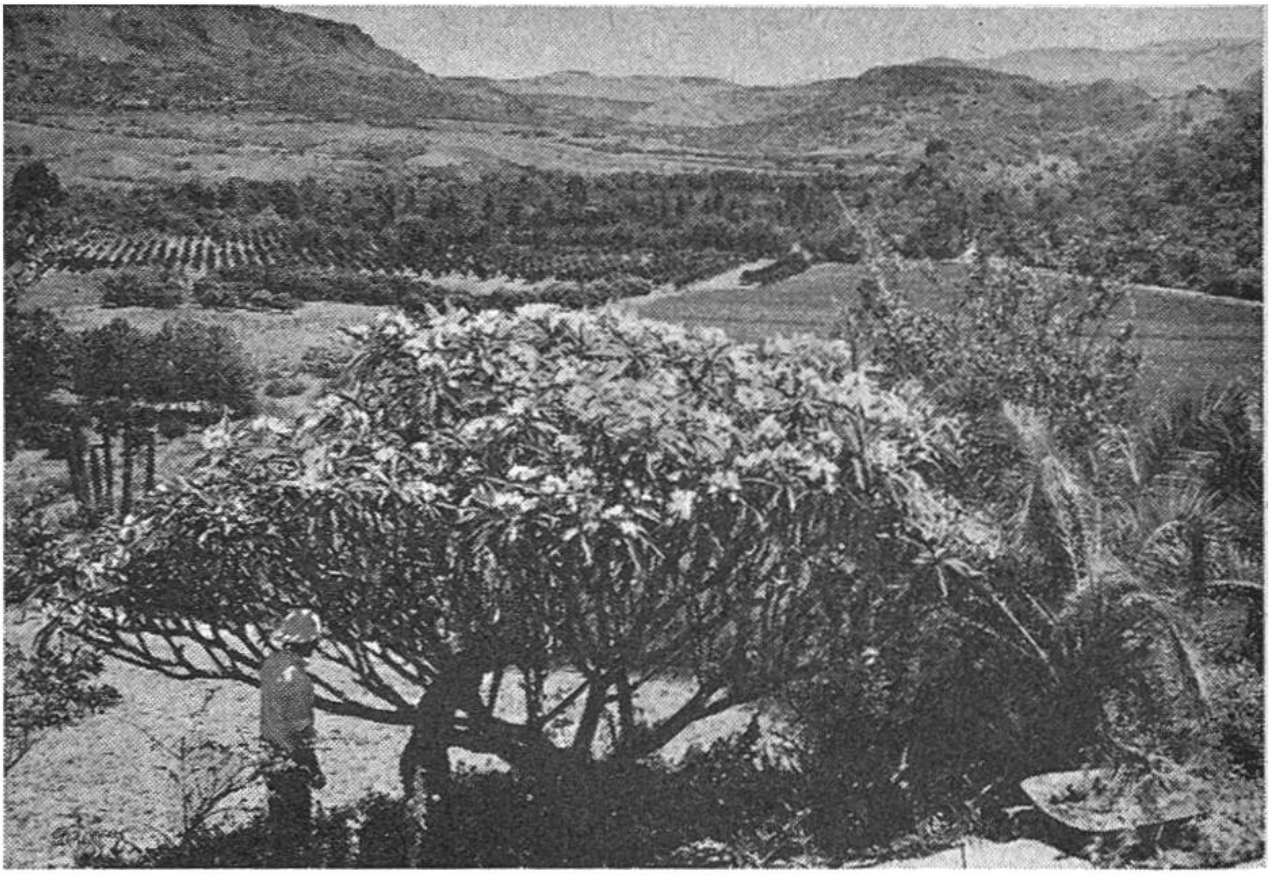
Die Orange ist nicht nur die beliebteste Frucht von allen Citrusarten. «Orange» ist auch der gebräuchlichste Name für eben diese Frucht. Er kommt aus dem Sanskrit über das arabische Wort «narang» und erinnert uns daran, dass die Araber etwa im 12. Jahrhundert die Frucht ins Mittelmeergebiet eingeführt haben. Der Name «Apfelsine» lässt uns erkennen, dass sie in der Form einem Apfel ähnelt und aus China stammt (sinensis = chinesisch), während das Wort «Pomeranze» (noch in alten Kochbüchern anzutreffen) aus dem italienischen «pomo» = Apfel und «arancia» = Orange stammt oder aus dem lateinischen «pomum aurantium» = goldgelber Apfel abzuleiten ist. Wie so oft, liegt

Man kann den jungen Orangenbäumchen das Anwachsen erleichtern, indem man sie zunächst in Cellophan verpackt, damit sie nicht so viel Wasser verdunsten müssen. Das Bild stammt aus einer Plantage in Florida.

auch hier eine kleine Kulturgeschichte in der Namengebung versteckt.

Botanisch bemerkenswert und ganz lustig ist es, dass wir mit dieser saftigsten Beere eigentlich nur Haare essen. Fragt einmal die Erwachsenen; die wenigsten werden eine richtige Antwort geben! Die Kulturpflanzen der Citrusarten zeigen nämlich eine abnorm starke Entwicklung der Fruchthaare, welche Saft führen. Wenn wir im Frühsommer noch Orangen essen, können wir an den trocken und faserig gewordenen Früchten die einzelnen Haare beobachten – allerdings auf Kosten des köstlichen Geschmackes und der erfrischenden Wirkung!

Wir kennen eine bittere Abart mit kleinen Früchten, eben diejenige, welche die Araber im 12. Jahrhundert eingeführt haben, sowie eine grossfrüchtige süsse. Die bittere wird noch jetzt im Mittelmeergebiet angepflanzt und zu Marmelade verarbeitet, die Schale in Zucker kandiert, die stark duftenden Blüten aber finden



Die subtropischen Gebiete Südafrikas eignen sich sehr gut zum Anbau von Orangen. Ein Blick auf die Transvaal-Lowfeld-Farm im Hintergrund, vorn eine Art duftender roter Jasmin in voller Blüte.

in der Parfüm- und Likörindustrie Verwendung. Ausserdem werden die jungen Pflanzen, da sie sehr kräftig sind, als Unterlagen für die Pfropfung der süssen Orangen verwendet.
Die süssen Orangen kamen erst später, wohl im 14. Jahrhundert, durch die Portugiesen ins Mittelmeergebiet. Sie werden nun in allen subtropischen Breiten der Welt angebaut. Es gibt jetzt etwa 97 Kulturformen und ausserdem etliche Kreuzungsprodukte mit anderen Citrusarten. Die Orangen werden im Alter von 2 Jahren auf die Sämlinge der bitteren Orange gepfropft und dann in grossen Obstgärten, Plantagen ausgesetzt. Die schönen Bäume mit ihren immergrünen Blättern können 50 und mehr Jahre Früchte tragen. Bemerkenswert ist, dass die Orangen nicht nachreifen und daher als reife Früchte gepflückt werden müssen. Die Fruchtschale ist zwar sehr widerstandsfähig, aber die saftigen Früchte sind sehr anfällig, da durch geringfügige Verletzungen verderb-

Orangenernte auf der Rustenburg-Farm, Südafrika. Die reifen Früchte werden vorsichtig mit Handschuhen abgelesen.

liche Pilze und Bakterien eindringen und die Früchte zum Faulen bringen können. Daher ist beim Pflücken und bei der weiteren Behandlung äusserste Sorgfalt geboten.
Ehe die Früchte zur Ernte freigegeben werden, müssen jedoch Muster davon verschiedene Laboratoriumsteste durchlaufen, bei denen sie u. a. auf ihren Zucker- und Säuregehalt geprüft werden.
Nach der Ernte werden die Früchte gewaschen, gebürstet, wieder gewaschen, um Schmutz und Spritzmittelspuren zu entfernen, dann getrocknet, sortiert, oft mit unschädlichen Desinfektionsmitteln und mit einer Wachsschicht versehen und dann meist noch in Papier gepackt.
Noch ein kleiner Tip: Benutzt doch zum Nägelreinigen die schmiegsamen Stäbchen aus dem zartgelben Orangenholz! igr