

Internet: <https://peter-hug.ch/aprikosenbaum>

HauptteilSeite 1.703

Aprikosenbaum 682 Wörter, 5'148 Zeichen

**Aprikosenbaum** (*Armeniaca* Tourn.), Untergattung der Gattung *Prunus* (Familie der Rosaceen), Bäume und Sträucher mit ganzen, breiten, gesägten Blättern, seitlich aus besondern Knospen vor den Blättern erscheinenden, meist nur zu einer bis zwei stehenden Blüten, saftiger, nicht aufspringender, samtartig behaarter Steinfrucht mit Längsfurche auf der einen Seite, runzeligem, auf der Kante ringsum gefurchtem und auf der einen Seite in der dort sehr breiten Furche mit scharfem Kiel.

Der gewöhnliche Aprikosenbaum (*Marille*, *Alberge*, *Aprikosenbaum vulgaris* Lam.), kahler, 3-4 m hoher Baum mit eiförmigen, rundlich spitzen, an der Basis fast herzförmigen, doppelt gesägten Blättern, drüsigem Blattstiel und weißen, außen rötlich überlaufenen Blüten. Die kurzgestielte Frucht ist gewöhnlich kugelig, orangegelb, auf der einen Seite rot angelaufen. Das Fleisch ist mehr oder weniger gelblich, saftig, in der Überreife oft mehlig und dann geschmacklos, daher die Früchte am Baum nicht allzulange hängen dürfen und schmackhafter sind, wenn man sie einige Tage auf dem Lager nachreifen läßt.

Der Stein enthält einen süßen oder bitteren Kern. Der Aprikosenbaum verlangt ein sehr warmes Klima, und seine in Syrien gereiften Früchte übertreffen daher die europäischen, selbst die Pfirsiche. Dagegen erträgt der Aprikosenbaum viel ungünstigeres Klima als der Pfirsichbaum und hält in Norddeutschland ziemlich gut aus. Man zieht die Aprikose gewöhnlich am Spalier, wiewohl Hochstämme wohlschmeckendere Früchte liefern. Durch Aussaat erhält man nie dieselbe, gewöhnlich aber recht gute, bisweilen selbst bessere Sorten; am vorteilhaftesten veredelt man sie auf starkwüchsige Pflanzen mit filzigen Blättern und Sommertrieben, wie die Julianspflaume, Damaszenerpflaume u. a. Der Aprikosenbaum liebt gute humusreiche, kräftige und tief bearbeitete Gartenerde mit durchlassendem Untergrund; in kältern Gegenden läßt er sich nur am Spalier ziehen, bereitet aber auch dann Schwierigkeiten und leidet oft sehr am Gummifluß, der gerade beim am schwierigsten zu heilen ist. Man unterscheidet vier Gruppen:

1) Mandelaprikosen (Aprikosen der Provence), in Südfrankreich, von mehr verwildertem Gehölz, mit wenig wertvollem Fleisch, aber süßem Kern, der wie Mandeln von Konditoren und zur Gewinnung von Öl benutzt wird. Hierher gehören auch die frühreifen holländischen Aprikosen.

2) Albergen, frühreife, kleine Früchte von einem Baume mit kleinen Blättern und Blüten.

3) Echte Aprikosen, größere, spät (bisweilen aber auch früh) reifende Früchte.

4) Italienische Aprikosen, mit glatter, glänzender Oberhaut. Die violette (schwarze, alexandrinische) Aprikose, mit säuerlich-süßem, außen rotem, innen gelbem Fleisch, von *Prunus dasycarpa* Ehrh., wird nicht der Früchte halber, sondern als Zierstrauch kultiviert. Zum allgemeinen Anbau sind von der Pomologenversammlung in Trier folgende zehn Sorten vorgeschlagen worden: Aprikose von Nancy, Aprikose von Breda, große Zuckeraprikose, Aprikose von Tours, Luizets Aprikose, wahre große Frühaprikose, Ambrosia-Aprikose, Ruhm von Pourtalès, Andenken an Robertsau, Moorpark.

Die Heimat des Aprikosenbaums ist unbekannt, denn man hat ihn noch niemals wild angetroffen; wahrscheinlich stammt er aus dem mittlern Asien und wurde gegen Mitte des 1. Jahrh. in Italien angepflanzt. Weil die Aprikose früher reifte als die Pfirsich, erhielt sie den Beinamen *praecoqua*, *praecocia*, welcher im mittelgriechischen Mund in *berikoka* sich verwandelte. Daraus machten die Araber mit Vorsetzung ihres Artikels *al-barquq*, und so entstand das spanische *al-baricoque*, französische *abricot*.

Durch die lange Kultur sind die zahlreichen Varietäten entstanden, welche aber nur von einer Art abstammen. Man zieht den Aprikosenbaum hauptsächlich in südlichen Gegenden und in großem Maßstab in den Vereinigten Staaten, wo die Früchte zur Branntweinbereitung, gedörrt und gepreßt auch zur Schiffsverproviantierung benutzt werden. Auch Italien liefert getrocknete, Südfrankreich und die Donaufürstentümer eingemachte und kandierte Aprikosen. Die Frucht enthält im Mittel: 81,22 Wasser, 4,69 Zucker, 1,16 freie Säure, 0,49 Eiweißstoffe, 6,35 Pektinstoffe etc., 5,27

forlaufend Holzfaser, Kern und Schale, 0,82 Mineralstoffe. Aus den Kernen wird fettes Öl gepreßt (0,919 spez. Gew., Ausbeute über 50 Proz., dient in Südfrankreich zur Verfälschung des Mandelöls), aus den bitteren Kernen wird Branntwein bereitet; die verkohlten Steine geben schwarze Tusche; das Holz dient zu Drechslerarbeiten. Mandelaprikosenbaum (*Amygdalopsis* Lindleyi Carr., *Prunus* [*armeniaca*] *triloba* Lindl.), ein 1-2 m hoher, prachtvoller Blütenstrauch mit eirundlichen, doppelt gesägten, oben bisweilen dreilappigen, unterseits grau behaarten Blättern, einzeln stehenden, rosafarbenen Blüten und rundlichen, behaarten Früchten, in China, wird bei uns, auch mit gefüllten Blüten, als Zierstrauch kultiviert und gehört zu den beliebtesten Ziersträuchern. Auch *P.* (*aprikosenbaum*) *tomentosa* Thunb. aus Nordchina, mit breit elliptischen, gesägten, unterseits weichhaarigen Blättern und kleinen, eirundlichen Früchten, wird als Zierstrauch kultiviert.

Ende **Aprikosenbaum**

Quelle: **Meyers Konversations-Lexikon, 1888**; Autorenkollektiv, Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig und Wien, Vierte

Internet: <https://peter-hug.ch/aprikosenbaum>

Auflage, 1885-1892;1. Band, Seite 703 im Internet seit 2005; Text geprüft am 23.9.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 23.1.2018 mit URL:

Weiter: [https://peter-hug.ch/01\\_0704?Typ=PDF](https://peter-hug.ch/01_0704?Typ=PDF)

Ende eLexikon.