

Zweyter Abschnitt.

Von der Bereitung der Mandeln ^{*)}, Pistazien
und Bartnüsse zum vorkommenden
Gebrauche.

M a n d e l n.

Die möglichst frischen Mandeln, von einer mehr
Dickrunden als platten Form, sind allen übrigen vorzuzie-

^{*)} Der Mandelbaum hat viel Ähnlichkeit mit dem Pfirsichbaum,
zeigt aber einen stärkeren Wuchs und glattere und dickere
Blätter. Das Fleisch der Früchte ist trocken und hart, die Haut
grasgrün und wollig, die Form länglich, oben zugespitzt und an
den Seiten etwas zusammen gedrückt. So wie man von der
Pfirsich das Fleisch liebt, so nimmt man hingegen von den Man-
deln nur den Kern, und in diesem Betrachte gehören sie zu den
nussartigen Früchten.

Als Spielarten der gemeinen Mandeln sieht man die süße
und bittere Mandel an. Von iener gibt es wieder eine grö-
ßere und kleinere Art; auch werden die Pfirsichmandel und Krach-
mandel (welche eine dünne, sehr leicht zerbrechliche Schale hat)
zu den Spielarten gerechnet.

Man findet den gemeinen Mandelbaum in Asien und Afrika
wild: im südlichen Frankreich, in Spanien, Italien und Sicilien
wird er mit großem Vortheil häufig angepflanzt, und selbst in
den mildern Gegenden Deutschlands kömmt er fort.

In Frankreich macht man die unreifen Früchte mit der grü-
nen Schale ein, wie bey uns die wälschen Nüsse. Die süßen Man-
deln werden in ienen Ländern frisch sehr häufig genossen. Bey
uns dienen sie bekanntlich mehr zur Delicatesse und zur Arzeney.
Frisch sind sie aber auch zum gewöhnlichen Genuße unschädlicher,
als wenn sie eine Zeit lang gelegen haben, da die wässerigen Theile
verdunsten, und das Öhl, welches sie in großer Menge enthalten,
leicht ranzig wird. Wegen dieser Fettigkeit brennt eine Mandel,
an's Feuer gehalten, mit heller Flamme. Dieses Öhl beträgt oft
ein Drittel ihres Gewichtes; doch bekommt man nicht immer
gleich viel. Kaltes Pressen der zerstoßenen Mandeln gibt etwas