

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Frägt man nach der Ursache dieses alten Vorurtheiles, so ist sie zunächst in der Verwechslung des Pfirsiches (*malum Persicum*) mit giftigen Gewächsen gleichen Namens zu suchen; führte z. B. die Eierpflanze (*Solanum Sodoneum* L.) bei den alten Griechen denselben Namen *Persion*.

Die nüchternere Neuzeit hat mit dieser irrigen Ansicht schon längst gebrochen; insbesondere setzt sie die moderne Kochkunst in der Reihe des gesunden und köstlichen Steinobstes obenan.

So bereitet Katharina Prato in ihrer „Süddeutschen Küche“ (Graz 1873) aus den Pfirsichen eine Anzahl delikatere und beliebter Speisen: Pfirsiche dunstgesotten, Pf. eingesotten, Pf. in Essig, Pf. gebacken, Pf. gedörft, Pf. gedräht, Pf. im Schlafrock, Pf. in Libowitz, Pfirsich-Charlotte, Pf.=Konfekt, Pf.=Kompote, Pf.=Gefrorenes, Pf.=Käse, Pf.=Kuchen, Pf.=Salsa, Pf.=Sauce zu Pudding, Pf.=Sulze, Pf.=Wein u. s. w.

In dem Pfirsiche ist Alles gut und verwendbar; aus den Blausäurehaltigen Kernen wird mit Weingeist ein beliebter Liqueur (*Persico*) bereitet, für die Heilkunst das Pfirsichkern-Öl (*Oleum nucleorum Persicorum*), endlich aus den gebrannten Kernen eine schwarze Malerfarbe (Pfirsichkern-schwarz).

Zum Schlusse noch ein paar lehrreiche Erzählungen:

Friedrich Heinrich Jacobi (ein deutscher Dichter; geboren im Jahre 1740, gestorben 1819):

Die Pfirsiche.

Ein Landmann brachte aus der Stadt fünf Pfirsiche*) mit; die schönsten, die man sehen konnte. Seine Kinder aber sahen diese Frucht zum ersten Male; deshalb wunderten und freuten sie sich sehr über die schönen Aepfel mit den röthlichen Backen und zarten Pflaun. Der Vater aber theilte sie unter seine vier Knaben und eine erhielt die Mutter.

Am Abende als die Kinder in das Schlafkammerlein gingen, fragte der Vater: „Nun, wie haben euch die schönen Aepfel geschmeckt?“

„Herrlich, lieber Vater!“ sagte der Älteste. „Es ist eine schöne Frucht, so säuerlich und so sanft vom Geschmacke. Ich habe mir den Stein sorgfältig aufbewahrt und will mir daraus einen Baum ziehen.“

„Brav!“ sagte der Vater, „das heißt haushälterisch auch für die Zukunft gesorgt, wie es dem Landmanne geziemet!“

„Ich habe die meinige sogleich aufgeessen,“ sagte der Jüngste, „und den Stein fortgeworfen, und die Mutter hat mir die Hälfte von der ihrigen gegeben. O, das schmeckt so süß, und zerschmilzt einem im Munde.“

„Nun,“ sagte der Vater, „du hast es zwar nicht sehr klug, aber doch sehr natürlich und nach kindlicher Weise gethan. Für die Klugheit ist auch noch kein Raum genug im Leben.“

Da begann der zweite Sohn: „ich habe den Stein, den der kleine

*) Wider das Brennen im Halse oder den Sod soll man fünf Pfirsichkerne essen, (so) soll das Brennen nachlassen. (Sympathie.)