

# „frisch angelangte Zitronen und Pomeranzen“ – Zitrusfrüchte im Avisblatt

Im Avisblatt lassen sich Spuren eines etablierten transalpinen Agrumenhandels finden. Die Früchte wurden als Konsumobjekt immer beliebter, während Orangeriepflanzen in der Basler Oberschicht repräsentativen Charakter trugen.

## Muster des Zitrushandels im Basler Avisblatt

Der Handel mit Zitrusfrüchten revolutionierte den Geschmackssinn und die Verbrauchsgewohnheiten der europäischen Gesellschaft. Er ermöglicht einen neuartigen Zugriff auf die frühneuzeitliche **Konsumgesellschaft** nördlich der Alpen. Lag der Agrumenhandel im Spätmittelalter noch in den Händen von Krämern und Lemonihändlern, so diversifizierten sich die Handelsmechanismen im Laufe des 18. Jahrhunderts.

In Hinblick auf das Avisblatt lässt sich der Handel mit Zitrusfrüchten dreiteilen: Einen Handel mit Zierpflanzen, mit Zitrusfrüchten sowie einen Handel mit weiterverarbeiteten Früchten. Diese drei Kategorien weisen Unterschiede hinsichtlich ihrer Handelsform wie auch der zeitlichen Ausprägung auf.

20. Bey einem hiesigen Freund sind 3. Kästen rechte schöne frische Zitronen, jede von 500. Stücken, die Käst à fl. 20. zu haben.

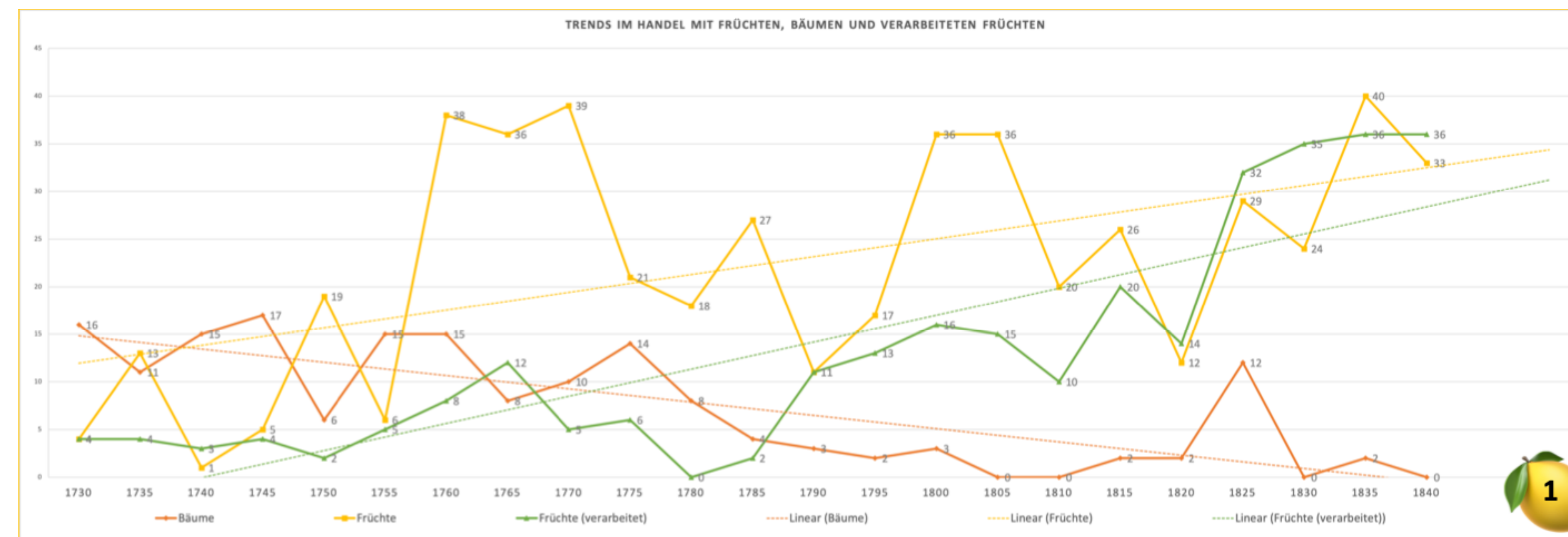
28. November 1750

32. Eine Parthie leere Zitronen-Kisten.

27. Februar 1817



„Pomeranzen, Zitronen, Gute Meyländer Zitronen“ – Marktruf, Lemonihändler und Krämer, die einzelne Zitronen verkauften, hat es in Basel ebenfalls gegeben. Im Avisblatt sind sie jedoch nicht zu finden. Die zumeist italienischen Krämer waren von der Obrigkeit unerwünscht und wurden von den ansässigen Handelsleuten vehement bekämpft.



## Importware vs. lokale Produkte

Die in den Orangerien gezüchteten Zitrusfrüchte waren offenbar nicht für den breiten Konsum gedacht. So finden sich keinerlei Hinweise auf den Verkauf von heimisch gezüchteten Zitrusfrüchten im Avisblatt. Dies kann damit begründet werden, dass die Früchte bloss in kleinen Mengen gezüchtet wurden, während **der transalpine Handel** Zitrusfrüchte in grossen Mengen nach Mitteleuropa brachte. Wenn man der Meinung eines zeitgenössischen Händlers folgt, so erreichten die Zitronen aus den Gewächshäusern «bei weitem den Grad an Vollkommenheit nicht, der ihnen in wärmeren Gegenden eigen ist.» Die Zitronen kamen meist aus Genua und wurden in Kisten à 500 bis 1'000 Stück abgepackt und einzeln in Papier umwickelt über die Alpen transportiert. Die charakteristischen «Zitronenkisten» wurden, in Basel angelangt, selbst zum begehrten Kaufobjekt. Als Importware wurden **Zitrusfrüchte en gros** geliefert und über Spezereihändler und Zuckerbäcker zuweilen auch als Kommissionsware in der Stadt verkauft. Die häufige Erwähnung des Wortes «angelangt» lässt darauf schliessen, dass die Händler das Eintreffen einer neuen Zitronenkiste jeweils im Avisblatt inserierten und mit den Adjektiven «frisch», «schön und süss» sowie «klein und gross» anpriesen. Als Importware wurden die Zitronen meistens mit einem Preis versehen, wobei auf grössere Kaufmengen auch ein günstigerer Preis versprochen wurde.



## Orangeriepflanzen und deren repräsentativer Charakter

Der Begriff der Orangerie meint zum einen allerlei exotische Pflanzen – neben Zitrusfrüchten also auch Granatäpfel, Lorbeeren, Feigen, etc. – zum anderen eine **Sammlung** solcher Pflanzen oder das beherbergende Bauwerk selbst.

Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts verloren Orangerien ihre Bedeutung für die barocke Gartenkultur der Aristokratie. In bürgerlichen Kreisen dienten sie jedoch weiterhin als **Repräsentationsobjekt**.

Es lassen sich verschiedene Handelspraktiken im Avisblatt nachweisen: Versteigerungen, Erwerb bei lokalen Gärtnern und anderen Sammlern, sowie Erwerb bei fahrenden Händlern aus Italien. Der Handel mit Orangeriepflanzen nahm laufend ab. Möglicherweise verlagerte er sich auf die lokalen Gärtner. Jedenfalls löst noch 1825 der Kunstgärtner des Botanischen Gartens seine private Orangerie von 2000 Pflanzen mittels einer Lotterie auf. Auf mehrfache Forderung wird die Ziehung verschoben, damit die Pflanzen in der Orangerie überwintern können. Viele Teilnehmer scheinen also weder über die nötige Infrastruktur noch über das Fachwissen zu verfügen, sondern vor allem am repräsentativen Wert eines Pomeranzenbaums interessiert zu sein.

Ausserdem sind einige **Fachbücher** im Umlauf, welche teilweise auch im Avisblatt gehandelt werden.



39. Eine kleine sehr schöne Orangerie, bestehend in circa 6 süssen und bitteren Pomeranzenbäumlein, 6 Feigenbäumlein, etlichen Zitronen und 12 Granatenbäumlein, nebst verschiedenen andern Gewächsen sind Mangel Blages in sehr billigen Preisen in Assignaten zahlbar zu verkaufen. Diese Bäumlein befinden sich sämtlich in schönen eichenen Kübeln mit eisernen Keifen und Handhaben, auf eichenen Dreyfüssen stehend, alles grün angestrichen; und würde man diese Orangerie entweder sammelhaft oder zertheilt verkaufen. Der Verkäufer ist bey Hrn. Licentiat Gysendörfer zu erfragen.

24. April 1794

17. Bey Herrn Johann Friederich Engler sind bey 900. Stück frische Zitronen angelangt, zum kochen und für die Herren Vasteten Becks re dienlich, in billigen Preis; wer 100. Stück zusammen nimmt, bekommt selbige à 5. fl.

28. Oktober 1745

## Konsum und Verwendung von Zitrusfrüchten

Der Konsum von Zitrusfrüchten war vielfältig. Die Schalen der Früchte und die «Zitronenschnitze» wurden ebenso zahlreich verkauft wie Zitrusfrüchte in der **Alltagsküche** zur Verfeinerung der Speisen verwendet wurden. Einen zwischenzeitlichen Höhenpunkt erreichen die Anzeigen von Zitrusfruchtverkäufen während den 1760er Jahren. Konsumhistorisch interessant: Ab 1760 werden Zitrusfrüchte zumeist an Weihnachten angepriesen. Südfrüchte wurden folglich besonders während der kalten Jahreszeit und zu speziellen Anlässen konsumiert. Die wachsende Anzahl an Verkaufsanzeigen von Zitrusfrüchten lässt darauf schliessen, dass der Konsum zunehmend seinen exklusiven Charakter verlor und Zitrusfrüchte einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich wurde. Im 19. Jahrhundert lässt sich eine stark wachsende **Weiterverarbeitung** der Früchte feststellen. Limonade, Zitronat und Orangeat wurden zunehmend zur Konkurrenz der unverarbeiteten Zitrusfrüchte.

