



International Journal of Research in Academic World

Received: 02/December/2024

IJRAW: 2025; 4(1):09-20

Accepted: 06/January/2025

“How to grow and preserve Lemons, Chinese Apples and Laurel Trees with little Effort” (1724) – Horticulture Contributions to the Cultivation and Propagation of exotic Trees and Fruits

(„Wie man Citronen, Chineser-Aepffel und Lorbeer-Bäume mit leichter Muehe ziehen und erhalten kann“ (1724). – Horticulture-Beiträge zum Bezug und zur Verbreitung „welscher“ Bäume und Früchte)

*¹Wolfgang Wüst*¹Department of History, Friedrich-Alexander-University Erlangen-Nuremberg, Germany.

Abstract

Focusing primarily the Alps with its cultivated regions and trade routes for citrus fruits, the article follows a cross-border perspective from a southern German perspective. Some volumes committed to this out of the publication program of the well-known research community “Orangerien in Deutschland“. The focus was not on the alpine areas of the orangeries themselves, with the exception of the lakes Garda (“Lago di Garda”) and Como (“Lago di Como”). This must be emphasized, especially as there were important citrus locations in the hands of local nobles, monasteries, towns and monasteries in the early modern period. Rather, methodical approaches were of interest, such as those taken in the imperial city of Nuremberg by the horticulture expert Johann Christoph Vol(c)kamer, author of several early orangery manuals. He reported from practical experience on the sources of his networks and he advised and supplied politically influential institutions such as the noble “Losungsamt” in Nuremberg, on how to use imported or home-grown citrus plants, alongside flowers, gingerbread, almonds and sugar cookies, to make the world of decision-makers compliant. Where did his citrus plants and trees come from, in what quality and how were they transported? Did the Alpine region only play a transitory role for imports from the Mediterranean (Genoa, Venice) or were the climatically favorable regions around the large Alpine lakes not the better growing areas for Germany? There, people specialized in lemon and bitter orange varieties, which were better suited to the winter season of northern fruit orchards, orangeries and fruit houses as “welsh” tree species than the cold-sensitive plants from the sun-drenched regions south of the Alps. Authors of northern horticultural literature, as published in the third edition of “Parnassus Hortensis” in Magdeburg in 1724, always confirmed the advantages of Alpine locations for growing seedlings under rough conditions, when they described the places of origin and trade.

Keywords: Citrus fruits, horticulture, orangery, flowers, the Alps, Southern Germany, Nuremberg, Johann Christoph Vol(c)kamer, Lake Garda, Lake Como, Genoa, Venice, Italy.

Introduction

1. Herkunft und Quellen

Um die Orangeriekultur in Teilen Österreichs (Tirol), Italiens (Trentino-Alto Adige) und der Schweiz (Graubünden) zu erfassen gibt es zwei methodische Zugänge. Der erste Weg erfasst die Innenperspektive, die in den Hauptreferaten unserer Tagung in Brixen beispielsweise nach dem Prinzip „Orangerien in Südtirol“ oder „Orangeriekultur in Graubünden“ zum Ausdruck kommt. Der zweite Weg, den ich einschlagen werde, beschreibt aus einer nordalpinen, präziser gesagt aus einer süddeutschen Perspektive die Herkunftsgebiete beziehungsweise die Handels- und Exportwege der Agrumen (ital. agrumi). Inhaltlich umfasst die Suche die oft als „welsche“ Ware bezeichneten Früchte,

Pflanzen und Bäume im Alpenraum. Als Quellen für die über Pomeranzenhändler ^[2] vermehrt seit dem 17. Jahrhundert importierten und gehandelten Südfrüchte kommen neben der in ganz Deutschland in der Frühen Neuzeit aufblühenden und regional diversifizierten Horticultura ^[3] mit entsprechender botanischer Haus-, Garten-, Park- und Agrarliteratur eine Reihe von archivischen Quellen in Frage, die bis heute nur in Ausnahmefällen als Editionen vorliegen. Dazu zählen die Zollregister ^[4] des Alpenraums, der Alpenvorländer und der süd- und mitteldeutschen Territorien. Zeitgenössische Zollvergehen führen die Forschung jeweils auf die Spur italienischer und welscher Zitronenhändler, die ihre Ware in der Regel über die Alpen brachten und die, wie Grabmäler und Epitaphien (**Bild 1**) zeigen, es zu Wohlstand bringen

*Corresponding Author: Wolfgang Wüst

konnten. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde beispielsweise ein Verfahren wegen Zollvergehens bei der Einfuhr von Zitronen und Baumöl gegen die beiden Kurmainzer Händler Heinrich

Weinga(e)rt(n)er und Jakob Tosset(t)i und den kurpfälzischen Fuhrmann Johann Luigieri eingeleitet ^[5].



Abbildung Nr. 1. Grabmal eines regionalen Zitronenhändlers bei der Kirche von Angelroda im thüringischen Ilm-Kreis, 18. Jahrhundert. **Bild:** Wikipedia Commons (Peter Schmelzle), 2013.

Hinweise auf die Herkunft der Zitrusfrüchte erhalten wir ferner über Handels- und Konsumakten ^[6], Migrationsbelege ^[7], Bürgerbücher ^[8], Stadt- und Amtsregistraturen, in denen sich wie im Nürnberger Losungsamt ^[9] eine weitreichende diplomatische Korrespondenz ^[10] widerspiegelt, um mit Geld und teuren Konsumgütern wie Gewürzen, Lebkuchen ^[11], Agrumen, Zitruspflanzen und -bäume am Wiener Hof der

Habsburger, am Reichshofrat oder am Reichskammergericht in Wetzlar Vorteile und Einfluss zu erhalten. In allen Fragen der Orangeriekultur koordinierte das reichsstädtische Netzwerk der Verfasser der berühmten, international rezipierten „Hesperides“ Johann Christoph Vol(c)kamer (1644–1720). ^[12] (**Bild 2**)

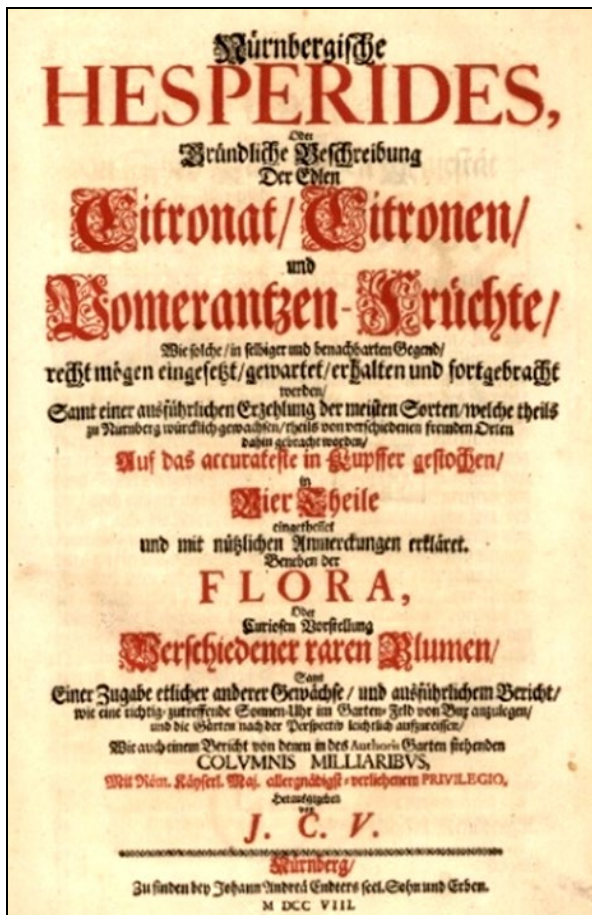


Abbildung Nr. 2. Nürnbergische Hesperides, Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat- Citronen- und Pomeranzen-Früchte: Wie solche in selbiger und benachbarten Gegend/ recht mögen eingesetzt/ gewartet/ erhalten und fortgebracht werden/ Samt Einer ausführlichen Erzelung der meisten Sorten/ welche theils zu Nürnberg würcklich gewachsen/ theils von verschiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateste in Kupffer gestochen/ in Vier Theile eingetheilet und mit nützlichen Anmerckungen erkläret, Nürnberg (Johann Andrea Endters Erben) 1708.

Bild: VD18 14760916-ddd, Titelblatt.

Das reichsstädtische Losungsamt orderte seit dem 17. Jahrhundert mit Vorliebe „welsche“ Früchte, Pflanzen und Bäume, um in diplomatischer Mission in Wien^[13] am Hof der Habsburger, vor dem in allen reichstädtisch-nachbarlichen Prozessfragen wichtigen Reichshofrat oder in Wetzlar am Reichskammergericht für die Stadt vorteilhafte Beschlüsse herbeizuführen. Ein wichtiger Kontaktmann für Nürnbergs Losunger war dabei stets der Kaufmann, Hortologe und Verfasser der ebenso berühmten wie trefflich illustrierten „Hesperides“^[14] Johann Christoph Vol(c)kammer (1644–1720)^[15] gewesen. So verwundert es nicht, dass man Drucke der „Nürnbergischen Hesperides“ entlang der Verkehrs- und Kulturwege von Norden Richtung Wien und zu den Orangerien im Alpenraum in vielen Bibliotheken des ortsansässigen Adels, der Klöster und Stifte findet. Nachgewiesen sind Volkamers Bände en route beispielsweise in der Bibliothek von St. Peter in Salzburg. Zählt die „Continuation der Nürnbergischen Hesperidum“^[16] von 1714 dort noch heute zum Buchbestand, so konnten die Benediktiner der Abtei, die selbst eine Orangerie pflegten, lange Zeit sicher auch noch auf den ersten, 1708 gedruckten Band zurückgreifen^[17]. Das Nürnberger Losungsamt wurde zu dieser Zeit meist über Kontakte zu den Zitruszüchtern vom Gardasee versorgt und weniger über die westliche Handelsroute entlang des Comer Sees. Von dort lieferten die ebenfalls in der Korrespondenz der beiden Losunger nachweisbaren Comenser^[18]. Am 4. Mai 1701 bestätigte zum wiederholten Mal die Losungsstube, „die Pomeranzen-Bäume sind wol und richtig geliefert worden“. Anschließend

verpackte man sie als „Garten-Present“ in Richtung Wien, um sie dort „unter verhoffter oberherrl. Ratihabition“ dem Herrn von Birchner zu offerieren. **(Bild 3)**

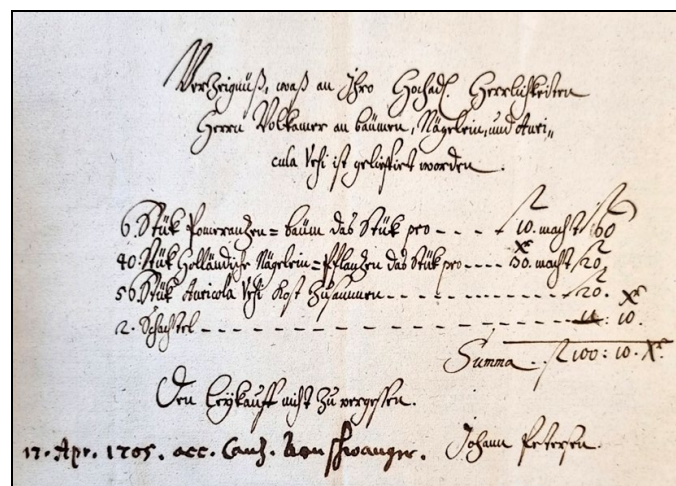


Abbildung Nr. 3. Lieferung von sechs Pomeranzen-Bäumen, die in den Zollregistern Graubündens und Tirols als Exportware für Nürnberg mehrfach genannt und besteuert wurden, zum Stückpreis von zehn Gulden sowie anderen aus Holland bezogenen exotischen Pflanzen (40 Stück Gewürznelken, 56 Primeln, Auricula Ursi) nach Wien, 17.4.1705.

Bild: Staatsarchiv Nürnberg, Reichsstadt Nürnberg, Losungsamt, Stadtrechnungsbelege, Bündel 1242.

Wenig später wurden dann am 29. August 1703 für Herrn von Bredow, ebenfalls in Wien, „7 Pomeranzen, 4 Süsse Citronen Bäume erkaufft vndt dafür bezahlt worden... fl. 60.“^[19] Die „welschen“ Früchte und Bäumchen waren für die Reichsstadt Nürnberg neben Lebkuchen, Gewürzen, Mandeln, Blumen und Tulpenzwiebel, Wein und Bier eine beliebte Zugabe zu Geldzahlungen und ähnlichen „Douceurs“. Entscheidungen am Hof der Habsburger, im Reichshofrat oder am Reichskammergericht erfuhren deshalb bisweilen eine für das patrizische Regiment positive Wendung. Geliefert wurde kistenweis in größeren Mengen. Interessant ist an der Korrespondenz Volkamers mit dem Losungsamt, dass die Herkunftsangabe „welsch“ auch für Blumen- und Gewürzlieferungen Verwendung fand, die über Venedig, Sevilla oder Amsterdam eingeführt wurden. Dazu zählten beispielsweise am 31. März 1700 „6 duzent Anemonien, 4 duzent Ranienculn, unterschiedliches gestain, Spanische Zitronen, Damascener Rosen“ und „54 Stuck Nägelein“^[20]. **(Bild 4)** Genauer nahm man es, wenn es um die Sortenvielfalt der Zitrusfrüchte ging. In der Korrespondenz des Losungsamts spiegelt sich die botanische Vielfalt der Agrumen wider. Sie korreliert mit dem zeitgenössischen Werk von Caspar Wilhelm Scultetus, der 1731 in einem „Catalogus aller Sorten Agrumi“ alleine in der Kategorie „Pomerantzen“ über 40 Sorten auflistete. Seine Auswahl reichte von „Aranzo acuminato“ über „Aranzo fiammato“ bis zu „Aurantium virile dulci medulla“^[21].

Handwritten list of citrus fruits and their prices from 1700. The text is written in cursive and includes a date at the bottom: 'Jaget von G. Volckamer für 31. März 1700.'

Item	Price
für 6 duzent Anemonien	9
für 4 duzent Ranienculn	40
für unterschiedliches gestain	15
für Spanische Zitronen	2
für Damascener Rosen	2
für 54 Stuck Nägelein	20
Total	56

Abbildung Nr. 4. „Verzeichnis was Herren von Schallern an Blumenwerck geschickt worden“, 31. März 1700. **Bild:** Staatsarchiv Nürnberg, Reichsstadt Nürnberg, Losungsamt, Stadtrechnungsbelege, Bündel 1242.

Neben den städtischen Amtsquellen sind für Nürnberg auch die Haushaltsbücher der Nürnberger Patrizierfamilie Tucher aufschlussreich, die bereits unter Anton Tucher (1457–1524) beachtliche Importe von Agrumen mit Herkunftsverweisen auf alpine Handelsrouten und Erzeugerstandorte ausweisen. Die Tucher erwarben meist zur Pflege geschäftlicher Kontakte zwischen 1510 und 1517 bis zu 1000 Pomeranzen, mit einem Tagesrekord von 200 Bitterorangen am 9. April 1515. Tuchers Eintrag im Haushaltsbuch lautete: „200 pameranzen, in keller gelegt, dafür par 2 Gulden.“ Diese Südfrüchte passierten die Alpen überwiegend entlang des

Comer Sees und der Schweizer Alpenpässe, da die Tucher westliche Handelsrouten bis Mailand und Genua favorisierten. So stammten beispielsweise die Krüge mit eingemachten Limonen und Pomeranzen aus Mailand^[22]. Die Handelsroute der Tucher steht zu den für die spätere Zeit von Johann Ferdinand Roth betonte Vermarktung der Massenware italienischer Zitronen, die rund um den Gardasee gezüchtet wurden. Die meist „vom Lago di Garda“ stammenden „Citronen“, die in Nürnberg in „starken Parthien abgesetzt und auswärts verschikt“ wurden, waren im 18. Jahrhundert unersetzbar, wenn „die zur See aus Spanien“ kommenden Agrumen – sie wurden über Holland, Hamburg und Bremen eingeführt – wegen Kälte oder starkem Seegang nicht geliefert werden konnten^[23]. Nürnberg erscheint dabei spätestens seit dem 17. Jahrhundert als einer der Hauptumschlagsplätze nördlich der Alpen für den Zitrushandel mit Früchten, Pflanzen und Bäumen^[24]. **(Bild 5)**



Abbildung Nr. 5. Über der reichsstädtischen Kulisse thront eine überdimensionierte „Cedro grosso Bondolotto“, 1708. **Bild:** Johann Christoph Volckamer (Hg.), Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 114.

Dabei wurden selbst die späteren Vor- und Gartenorte Nürnbergs wie das damals noch extra muros liegende Gostenhof^[25] **(Bild 6)** in die Reihe der Zitrus-Pflanzstätten in Bild^[26] und Text aufgenommen. Die erst am 1. Oktober 1825 nach Nürnberg eingemeindete ehemalige Vorstadt Wöhrd^[27] **(Bild 7)** fand in den weit verbreiteten Hesperides ebenfalls ihre ganzseitige kolorierte Aufnahme.



Abbildung Nr. 6. Gostenhof als Ort für die Weiterentwicklung importierter Südfrüchte am Beispiel der „Cedra ordinario“. Bild: Johann Christoph Volckamer (Hg.), Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 116 (Bildteil).



Abbildung Nr. 7. Die Nürnberger Vorstadt Wöhrd unter den Früchten der „Cedra Ditela ò multiforme“, 1708. Bild: Johann Christoph Volckamer (Hg.), Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 116 (Bildteil).

Hinweise auf die Orangeriekultur im Alpenraum erhalten wir aber auch aus Bürger- und Hochzeitsgesuchen und über Policy- und Kriminalakten [28]. Wir erfahren aus einem Bericht des altwürttembergischen Vogtamtes in Heidenheim von 1691, dass von einem „welschen“ Fürsten bis zu 400 Mann in Gestalt kriminalisierter Zitronen- und Pomeranzenhändler, italienischer „falsarii“, Wallfahrer, Pilger und Bettler ausgeschickt wurden, um an Haus- und Kirchentüren eine zitrusähnliche „gelbe Salbe“ zu schmieren. Personen, die sie berühren, würden innerhalb von fünf bis sechs Stunden sterben, und viele Brunnen sollten vergiftet werden [29]. Diese Warnung aus dem Herzogtum Württemberg wurde auch in der benachbarten Grafschaft Sigmaringen verbreitet [30]. Heimat- und Hochzeitsgesuche aus Süddeutschland geben ferner selbst noch im 19. Jahrhundert direkte Hinweise auf einen im Alpen- und Bodenseeraum [31] verbreiteten Handel an Zitrusfrüchten. So stellte Anfang des Jahres 1816 die Witwe eines Zitronenhändlers, Anna Maria Epple geb. Lechthaler, aus Grauen in Tirol zusammen mit ihrem Sohn Xaver Epple – er wurde am 15. Mai 1815 im bayerischen Landgerichtsbezirk Türkheim geboren – einen Antrag auf Heimat- und Bürgerrecht in Württemberg mit „provisorischer“ Zuweisung nach Stuttgart [32]. (Bild 8)

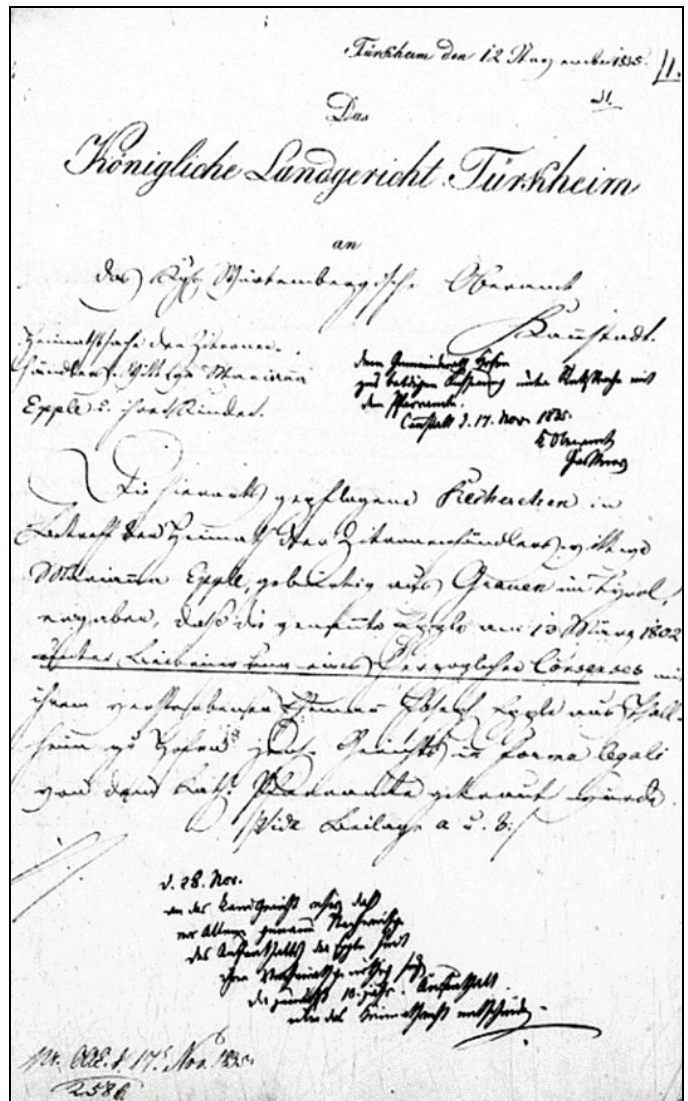


Abbildung Nr. 8. Schreiben des kgl. Bayerischen Landgerichts Türkheim an die württembergischen Oberamtsbehörden in Sachen der Zitronenhändlerswitwe Anna Maria Epple, expediert am 28. November 1815. Bild: Landesarchiv Baden-Württemberg, Staatsarchiv Ludwigsburg, E 173 III, Bü 4274.

Die landmannschaftliche Zuweisung der Familie Epple nach Tirol war unter den Zitronen- und Pomeranzenkrämern sicher keine Ausnahme. Süddeutsche Archivquellen geben vermehrt Agrumen spezifische Auskunft über Tirol und Tiroler. So führte man im Stuttgarter Oberrat des Handwerks zwischen 1775 und 1798 Klage gegen die aus Tirol stammenden Händler Antoni Bierprügel und Urban Kleisel. Sie hatten sich ohne ausreichende Lizenz auf die Einfuhr von Zitronen und Pomeranzen spezialisiert ^[33]. Der Bezug zum konkreten alpinen Untersuchungsraum Raum (Südtirol, Tirol, Graubünden) ist somit in meinem Beitrag über die extensiven Bezugsquellen „welscher“ Händler und Kulturgüter gegeben. Als nationale und regionale Gegenprobe kämen süddeutsche Agrumenimporte aus Spanien und Portugal in Betracht. Sie spielten aber insbesondere bei Setzlingen selbst am Hof des habsburgischen Kaisers Ferdinand I. in Prag nur eine sekundäre Rolle, da die norditalienischen Zitrusarten aus Genua oder den großen Seeregionen um den Lago di Garda, den Lago di Como und den Lago Maggiore an die kälteren klimatischen Bedingungen in den Alpen und im Alpenvorland besser angepasst waren. Insofern sammelte man früh Erfahrungen im Bau von „abschlagbaren“ Pomeranzenhäusern (Limonaien) und Orangerien, die wiederum für die Überwinterung der Zitrusbäume an nordalpinen Standorten wie im barocken Schlosspark Ortenburgs ^[34] essentiell wurden ^[35].

2. Welsches in der Horticultura des Nordens

Um von den üblichen transalpinen und teuren Lieferungen der Zitrusbäume und -pflanzen unabhängiger zu werden, gaben Gartenbücher wie der in mehreren Auflagen erschienene „Parnassus Hortensis“ Anleitung, wie man „aus Citronen-Kern Bäume ziehen“ könne, die nach vier Jahren bereits Früchte trugen. Diese Erfolgsgeschichte zur Verbreitung „welscher“ Zitrusbäume in Orangerien, Park- und Freilandkulturen sowie in den Hausgärten des Adels, der Patrizier und erfolgreicher Handels- und Kaufleute begann mit folgender Anleitung: „Man pflanzet zwey Kerne in die allerfeilste Erde im letzten Tage des Martii in ein Bahr oder Haffen, anderthalb Glied eines Fingers tieff, begiesset solche mit Wasser und Mist-Lacke unter einander wohl, aber nur wann es die Noth erfordert, nich allzu naß, das ist, wann die Erde im Scherbel trucken worden, dann setzet man solche Scherbel mit Citronen-Kernen in die heisse Sonne [...]“ ^[36]. Fachautoren der Horticultura gaben bisweilen aus eigener Kenntnis Hinweise zur Pflege und Pflanzung aus dem Süden eingeführter Zitrusbäume. Dabei stützten sich insbesondere süddeutsche Orangerie-Kundige auf Beobachtungen im Alpenraum oder den Kulturlandschaften der Seerepubliken Venedigs oder Genuas. Der namentlich unbekannt Gartenspezialist des in erster Linie in Norddeutschland verbreiteten „Parnassus Hortensis“ gab sein Wissen preis im Kapitel: „So man einige wilde und zahme Oranien-Bäume aus Italien bekommt, wie man sich in deren Anpflanzung verhalten solle.“ Erfahrung mit transportgeschädigten Bäumen sprach aus den Details: „Solten dieselbe ohne Blatt zugleich greiß ausgeschlagen seyn/ so fern das Holz an der Krohnen annoch grün und nicht gelblich im Augenschein, so thut man den Greiß abwischen, der Stamm muß allenthalben/ und in der Wurzel einigen Safft haben, so gar leicht zu mercken, wann man mit einem Nagel des Fingers den Stamm reibet, so wird die Feuchtigkeit bemercket.“ ^[37]

Johann Christoph Volkamer verwies 1708 auf seine Pflanzfolge bei Zitrusbäumen, die zuvor „nie allhie in Nürnberg“ gesehen wurden, geschweige denn, dass sie

jemand bereits vor Ort „in das Erdreich“ versetzt hätte. An dieser Stelle gibt er seine Quelle preis. So hatte sich der reichsstädtische Zitrus-Pionier vor etlichen Jahren „unweit des Gard-Sees zu Rouere [Rovereto] in Handels-Geschäften aufgehalten“, wobei er mit „welschen“ Bewohnern und Landbesitzern „gute Kundschaft gehalten“ hätte und zu dieser Zeit auch öfter die eindrucksvollen Orangerien am Gardasee besucht hatte, um die Wartung der Pflanzen und Bäume zu studieren ^[38]. (Bilder 9 und 10) „Welsche“ hätten ihm damals viele Tipps gegeben, wie beispielsweise in die „Pommerantzen-Häuser“ niemals Feigenbäume einzupflanzen, da diese mit 15 Schuh sehr tief wurzelten und den Zitrusbäumen das Wasser entziehen. Für Zitruskulturen seien sie „Gifft“. Wer aber die Gewächshäuser zieren möchte, kann dies gefahrlos mit „Indianischen Jasmin, Myrthen, Lorbeer-Bäume[n] und anderen Gewächsen“ tun ^[39].



Abbildung Nr. 9. Rovereid an der Etsch, von „Italienern Roveredo geheissen“, Kupferstich von Johann Stribeck d.J. (1665–1714) um 1700. **Bild:** Curiosos Staats und Kriegs Theatrum Dermahliger Begebenheiten im Tyrol: durch Unterschiedliche Geographische, Hydrographische, Topographische, Chronologische, Genealogische, Historische &c. Carten, Abrisse, und Tabellen Erläutert, Augspurg (Verlag Stridbeck) um 1700, S. 38; URL: <http://diglib.hab.de/drucke/ge-737-1b-1s/start.htm?image=00035>.



Abbildung Nr. 10. Rovereto („Roueredo“) mit dem Gardasee im Hintergrund nach Darstellung bei Johann Christoph Volkamer, 1708. **Bild:** Johann Christoph Volkamer (Hg.), Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 13.

Volkamer verwendete die Herkunftsbezeichnung „welsch“, die ursprünglich auf die germanische Bezeichnung für Römer und latinisierte Kelten zurückgeht, wie andere deutsche

Zitruszüchter und Horticultura-Experten insbesondere für italienische Produkte. Dieser Befund deckt sich etymologisch mit der Bezeichnung Italiens als „Welschland“ im polnischen (Włochy) und ungarischen (Olaszország) Sprachgebrauch. Regionale Varianten, wie sie in ganz Europa vorkommen, verunklarten dann aber die eindeutige italienische Zuordnung, wenn beispielsweise Savoyarden als Welschländer bezeichnet wurden, wenn man in Tirol und Südtirol die ladinischsprachige Bevölkerung der Dolomiten abwertend als „Krautwelsche“ bezeichnete, wenn „Welschtirol“ mit dem Trentino gleichgesetzt wurde oder wenn man im deutschsprachigen Teil der Schweiz mit „Welschschweiz“ die Romandie meint^[40]. Der unbekannte Autor – wahrscheinlich ein praxiserfahrener norddeutscher Hortologe – des 1724 bereits in dritter Auflage in der Verlagsdruckerei von Johann Daniel Müller in Magdeburg publizierten und weit verbreiteten „Parnassus Hortensis“^[41] bediente sich an mehreren Stellen ebenfalls welscher Zuschreibungen, ohne sie zu konkretisieren. Im „Welschland“ wurden auf unterschiedliche Art Zitrusbäume „fortgepflanzt“, wobei in italienischen Pflanzgärten das Pfropfen der Bäume eine große Rolle spielte. Dagegen wurden „bey uns“ – gemeint ist hier der Norden Deutschlands – die Bäume ausschließlich von den Kernen aufgezogen. Die Zitruskerne, die man im März oder April in der Erde setzt, müssen anschließend „wohl begossen“ werden, damit sie im Folgemonat sprießen^[42].

2.1. Gardasee (Lago di Garda)

In Volkamers „Hesperides“ findet sich ein Füllhorn an Orts- und Herkunftszuweisungen, von denen die Mehrzahl den Gardasee ins Zentrum rückte. Teile der italienischen Forschung^[43] folgte den Erkenntnissen von Volkamer, womit die Gardasee-Region neben Ligurien international an Ansehen gewann. Die Geschäfts- und Handelsbeziehungen zwischen den Orten am See mit Zitruskulturen und Nürnberg könnte man sich am Ende des 17. und zu Beginn des 18. Jahrhunderts kaum intensiver vorstellen. In den Hesperides hieß es entsprechend: „Nun ist bekant/ daß jährlich gegen die angenehme Frühlings-Zeit/ verschiedene Arten solcher junger Bäume aus Italien/ bevorab von Genua und dem Gard-See zu uns und an viele andere Oerter Teutschlandes gebracht werden/ welche wir zuerkauffen/ und zu unserer Ergözung und besonderer Garten-Zierde in dieses unser Erdreich einzusetzen pflegen.“^[44] Betrachten wir weitere Textpassagen Volkamers, aus denen konkrete Bezüge zum Alpenraum hervorgehen. Auf dem Weg nach Venedig sollten in Tirol südlich Reisende auf Empfehlung von Johann Christoph Volkamer unbedingt auch den Gardasee besichtigen. Die Orte Riva, Torbole (**Bild 11**), die Burg Penede^[45] und die nordöstlichen Teile des Sees zählten politisch noch zum gebirgigen Herzogtum Tirol mit eher rauen Wetterverhältnissen.



Abbildung Nr. 11. Aussicht auf den Gardasee vom Hafen in Torbole. **Bild:** Johann Christoph Volkamer (Hg.), Nürnbergsche Hesperides (wie Anm. 3), S. 23.

Das milde Klima direkt am See war aber für den Zitronen- und Pomeranzenbau trotz der Nähe zu den Bergen sehr geeignet. Volckamer schrieb, die Gegend um den See wäre ein irdisches „Paradeiß“, „woselbst die Citronat-Citronen- und Pomerantzen-Bäume/ samt andern delicatesen Früchten/ in grosser Menge wachsen/ und in Teutschland sehr häufig weit und breit verführet werden.“^[46] Südwärts am See lag und liegt dann „die Haupt-Stadt **Salò**, und in selbiger gantzen Gegend/ biß gegen Riva hin/ findet man die Pomerantzen-Gärten in grosser Anzahl/ welche man daher die Salodianische und Rivianischee Gärten zu nennen pfliget.“^[47] In der Gegend um Maderno und Toscolano^[48] findet man die „herrlichst- und köstlichste Früchte“, die mit „grossen Fleiß und Kunst angebauten Pomerantzen-Gärten/ allwo/ nebenst denselben/ der Citronat- und Citronen-Bäumevielerley Sorten in ungemeiner Menge wachsen/ überaus berühmt und gesegnet sind/ auch sehen diese Gärten überaus schön/ weil sie das gantze Jahr durch grünen/ und

niemal ohen fruchte sind/ welche man mit grossem Nutzen in Teutschland versendet.“^[49] Die Bezugsquellen der Volkamer’schen Sammlungen, die in Text und Kupferstichen umschrieben wurden, lassen sich aber auch über die Orangerie des Lustschlosses Sophienlust erschließen, das Herzogin Elisabeth Sophie (1684–1748) unweit der sächsischen Residenzstadt Meiningen um das Jahr 1718 errichten ließ. Die dortige Orangerie kopierte jedenfalls Volkamers Hesperides. Von 69 in Sophienlust nachgewiesenen Zitrusarten hatte man in Nürnberg in den Jahren von 1708 bis 1714 zwar bereits mehrere Sorten selbst kultiviert, doch stammte mindestens die Hälfte sortenreiner Früchte aus dem Ausland. Mit Bezug zum Alpenraum wurden dort neben dem Gardasee (**Bild 12**) Bezugsquellen aus Padua, Rom und Nogaré^[50] in Venetien genannt. Ferner wurden Agrumen über **Amsterdam, Hamburg** und aus dem Garten Otto von Münchhausens nach Schloss Schwöbber bei Königsförde geliefert^[51].



Abbildung Nr. 12: Der Gardasee mit Umgebung, maßstabsgetreu um 1700 aufgenommen. **Bild:** Johann Christoph Volkamer, Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 86.

2.2. Comer See (Lago di Como), Ligurien und Genua

Der Weg von der Ligurischen Küste bis Nürnberg führte für Zitronen- und Pomeranzenhändler über Zwischenstationen und Handelskontore in Mailand, entlang des Comer Sees mit Bellagio im Zentrum – dort baute man seit 1537 wie in Varenna und Santa Maria Zitronen an^[52] –, über Graubünden bis St. Gallen. Von dort ginge es über oder um den Bodensee bis zu den Reichsstädten Lindau mit dem „Zitronengässle“ oder bis Überlingen, wo unweit des Münsterplatzes ein „Zitronengässle“ ebenfalls bis heute an die große Zeit der Pomeranzenkrämer erinnert^[53]. In Richtung Nürnberg führte dann die Agrumenroute über Memmingen, Kaufbeuren – dort gedenkt man im „Citronengässchen“ des frühen Zitrushandels^[54] – und Augsburg. Die Region um den Comer See war, ähnlich zu den Verhältnissen an anderen italienischen Seen in

den Voralpen, bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts geprägt vom Anbau der Zitrusfrüchte. Katasterforschungen haben dort in den letzten Jahrzehnten die Anbauggebiete in Ufernähe für Lorbeer und Zitronen präzisiert, womit die westlich gelegene transalpine Handelsroute gegenüber Brenner-/Ritten- und Fernpassroute erheblich an Bedeutung gewann. Der Nürnberger Zitruspapst Volkamer interessierte sich dabei weniger um den genauen Wegeverlauf, auf denen italienische Lemonihändler (**Bild 13**) sicher auch durch Graubünden kamen, als vielmehr die Pflanz- und Umschlagsorte am Comer Sees^[55] und an der Küste Liguriens. 1709 nannte er als Herkunftsregion für die im Frühjahr aus dem „Welsch Land“ nach Nürnberg gelieferten „Pomerantzen und Citronen Bäume“ neben dem Gardasee vor allem auch Genua.



Abbildung Nr. 13: Postkarte des Verlags der Gebrüder Künzli in Zürich mit Landschaftsmotiven vom Comersee und einem seit dem 19. Jahrhundert verbreiteten Stereotyp des welschen Pomeranzenkrämers. **Bild:** Davide Mastrovito / Luca Bonardi, „Avanguardie mediterranee“ (wie Anm. 52), S. 207.

Es waren dann die Händler vom Comer See, die Genueser Produkte weiter nordwärts vertrieben. Volkamer, der Experte, lobte dabei die Qualität der Bäume in Ligurien. Einige halten hier in Deutschland „die Genueser vor besser/ weil sie/ wie bereits gedacht/ gemeinlich/ schoene hohe und gerade Stämme haben/ da hingegen/ die vom Gard-See hergebrachte/ mehrentheils krum und niedrig vom Stamm/ allein sie sind deßwegen keines zu verachten/ in deme sie hie zu Land fast

besser anschlagen/ und unsern rauhen Luftt zu dauren pflegen.“^[56] In der Erkenntnis, dass über die Comenser Hochwertiges geliefert wurde, fügte Volkamer seinen Hesperides ein eigenes Kapitel in Bild und Text zu dem damals noch außerhalb von Genua gelegenen Ort Nervi („Nerve“) hinzu. (**Bild 14**) Im Urteil Volkamers war der Markt Nervi für den Anbau von Agrumen, Gemüse (Artischocken), Oliven und Wein sehr geeignet.



Abbildung Nr. 14: Der Markt Nervi bei Genua, 1708. **Bild:** Johann Christoph Volkamer, Nürnbergische Hesperides, S. 100.

Dank des sonnenverwöhnten Klimas gab es auch besondere Arten von Citronen, deren „sonst saures Marck gantz zuckersüß und daher sehr angenehm zu essen“ ist. Zitruskulturen etablierten sich in großen Pflanzgärten und plantageähnlichen Baumschulen. In den Seitentälern Nervis, dem „Valle de Citroni Portogallo“ (M) und dem „Valle des Citroni di Rapallo“ (N) verpflichtete man sich traditionell dem Anbau sortenspezifischer Baum- und Fruchtarten.

Unter den bereits bei Volkamer in Nürnberg genannten 83 unterschiedlichen Sorten an „Citronaten, Citronen und Pomerantzen“^[57] fanden sicher einige aus der Region Nervi

ihren Weg über die Alpen. Entsprechendes deutete Volkamer an: „Diese junge Bäume hebe man hie und dort nach Belieben heraus und verschicket sie in Teutschland und anderen Orten in grosser Anzahl“. Ferner produzierte man aus dem Blütenmeer transportgeeignetes Eingemachtes, kandierte Früchte, Gelee und Marmeladen. Im Einzelnen führte Volkamer dazu aus: „Weil die Einwohner auch die Blüthe solcher edlen Früchte in Menge haben/ so pflegen sie solche theils einzumachen und zu condiren/ theils aber stattliche Essenzen daraus zu machen und beedes verschiedener Orten zu versenden.“^[58]



Abbildung Nr. 15: Sitz der Fürsten Doria mit Gewächshäusern, Freiland-Orangerie (G) und parkähnlicher Obst- und Baumkultur. Von dort betrieb die Seerespublik Genua ebenfalls einen bis Nürnberg reichenden Handel mit Zitrusfrüchten. **Bild:** Johann Christoph Volkamer, Nürnbergische Hesperides (wie Anm. 3), S. 96.

In der Forschung standen die Wege italienischer Zitronenhändler, die zugleich aber auch mit anderen Galanterie- und Genussartikeln wie Oliven, Nüssen, Tabak, Drogen, Kaffee, Tee und Zucker sowie weiteren Exotika aus Mailand, Genua mit dem östlich gelegenen Stadtteil Nervi, aus den küstennahen Latifundien der Fürsten Doria (**Bild 15**) und weiteren ligurischen Orten handelten, im Schatten erfolgreicher Netzwerke italienischer Handelsstädte in Venetien und der Poebene. Letztere bedienen meist über die Tiroler Alpenpässe die nördlich gelegene Welt der Konsumenten. Für den deutschen Südwesten hatten aber insbesondere Südfrüchtelhändler vom Comer See das Sagen, wie Thea E. Stolterfoht 2017 in ihrer Frankfurter Dissertation

mit Quellen aus Italien, der Schweiz und Deutschland keineswegs nur rechtshistorisch überzeugend darstellte^[59]. Das Herzogtum Württemberg profitierte vom südwestdeutschen Zitrushandel offenbar bereits im 16. Jahrhundert. So verwundert es nicht, dass im April 1577 der bayerische Herzog Wilhelm V. am Hof des württembergischen Herzogs Ludwig des Frommen (1554–1593) in Stuttgart anfragen lässt, ob er für sein neues Lusthaus einige Pomeranzenbäume bestellen könnte. Herzog Ludwig lieferte bereits im folgenden Herbst^[60]. Zu dieser Zeit unterhielt man am Stuttgarter Hof bereits ein eigenes Pomeranzenhaus^[61]. Im April 1601 richtete dann Markgräfin Anna von Baden-Durlach (1562–1621) an den Herzogshof in

Stuttgart eine ganz ähnliche Bitte. Sie bestellte exotische Pflanzen, vornehmlich Zitronen und Pomeranzen, für ihren neuangelegten Garten in der Karlsburg^[62]. Zitruskulturen kamen aber auch auf anderen Wegen, die wiederum über westlich gelegene Alpenpässe führten, nach Stuttgart. In den späten 1580er und frühen 1590er Jahren führte die spätere Herzogswitwe Christine von Lothringen nach vor dem Tode ihres Gatten Ferdinando I. de Medici (1549–1609) von Florenz aus mit Herzog Ludwig d. Frommen (1554–1593) Korrespondenz. Sie schlug einen interessanten Tauschhandel vor: Neckarwein gegen die Lieferung von Limonen, Pomeranzen, Oliven, Kapern, Öl und Parmesankäse^[63].

3. Ergebnisse

Der Arbeitskreis für Orangerien in Deutschland e.V. mit seinen gegenwärtig über 150 eingetragenen Mitgliedern mit einem Schwerpunkt in den neuen Bundesländern widmet sich seit über vierzig Jahren – die Vereinsgeschichte reicht bis zu den Jahren 1979/1993 zurück^[64] – federführend der Erforschung sowie der fachlich-logistischen wie finanziellen Betreuung von historischen Orangerien. Die Ergebnisse der vom Arbeitskreis und ihren Vorsitzenden organisierten Tagungen verdeutlichen, entgegen der bescheidenen Gründungszuschreibung auf Deutschland, eine beachtliche internationale Plattform für die Orangerieforschung, inklusive botanisch-agarischer Komponenten in europäischen Zitruskulturen, für Klima-, Ökonomie- und Konsumfragen, für die Handelsgeschichte mit Agrumen sowie für die Lebensbedingungen ungezählter „Pomerantzenkrämer“ und „Lemonihändler“. Publikationstitel des Arbeitskreises wie „Orangerien und Gewächshäuser in der Schweiz“^[65], „Orangeriekultur in Österreich, Ungarn und Tschechien“^[66] oder „Orangeriekultur im Bodenseeraum“^[67] tragen nicht nur eine interregionale, sondern eine internationale Handschrift. Ferner spielten beinahe in allen Bänden der „Schriftenreihe Orangeriekultur“ die Herkunftsländer für Südf Früchte mit Italien, Südfrankreich, Spanien oder Portugal eine Rolle. Mein Beitrag folgte mit primär süddeutscher Blickrichtung auf die Alpen und die dort näher untersuchten Anbauregionen und Handelswege für Agrumen einer grenzüberschreitenden Perspektive. Ihr waren auch die komparatistisch angelegten Bände aus dem umfangreichen Schriftenprogramm^[68] des genannten Arbeitskreises verpflichtet. Die alpinen Orte der Orangerien selbst, die es in Adels-, Stifts-, Stadt- und Klosterhand in der frühen Neuzeit durchaus gab, standen mit Ausnahme des Garda- und Comersees nicht im Fokus. Vielmehr interessierten methodische Zugänge, wie sie beispielsweise in der Reichsstadt Nürnberg der Horticultura-Experte Johann Christoph Volkamer, Verfasser mehrerer früher Orangerie-Handbücher, einschlug. Er berichtete aus praxisnaher Erfahrung über die Quellen seiner Netzwerke und er beriet und belieferte politisch einflussreiche Institutionen wie das patrizisch^[69] geführte Losungsamt in Nürnberg, wie man mit importierten oder selbst gezüchteten Zitruspflanzen, neben Blumen, Lebkuchen, Mandeln und Zuckergebäck, sich die Welt der Entscheidungsträger gefügig machen konnte. Woher kamen seine Zitruspflanzen und Bäume, in welcher Qualität und wie wurden sie transportiert? Spielte der Alpenraum dabei nur eine transitorische Rolle für Importe aus dem Mittelmeerraum (Genua, Venedig) oder waren klimatisch begünstigte Regionen um die großen alpinen Seen (Gardasee, Comer See, Lago Maggiore) nicht die für Deutschland besseren Anbaugelände? Dort spezialisierte man sich auf Zitronen- und Pomeranzensorten, die für die Winterzeit nördlich gelegener Obstkulturen, Orangerien und

Pomeranzenhäusern als „welsche“ Baumarten besser geeignet waren als die Kälte empfindlichen Pflanzen aus den sonnenverwöhnten Regionen südlich der Alpen. Autoren nördlicher Horticultura-Literatur, wie sie im „Parnassus Hortensis“ in dritter Auflage 1724 in Magdeburg erschienen war, bestätigten die Vorteile alpiner Standorte immer dann, wenn sie die Herkunfts- und Handelsorte ihrer gemeinhin „welschen“ Setzlinge näher kennzeichneten.

References

1. Frei zitiert nach: Parnassus Hortensis, oder Vollkommene Garten-Schul, bestehend in III. Theil, I. Wie man Citronen, Chineser-Aepffel, Oranien-Myrthis und Lorbeer-Bäume [...], II. Die Obst-Bäume nach der Lunation zu pflanze [...], III. Der Kraut- und Küchen-Garte[n], darinnen alles nach des Monden-Lauff [...] zu säen und zu pflanzen, 3. Aufl., Magdeburg (Verlag Johann Daniel Müllern) 1724.
2. Anton Schindling, Bei Hofe und als Pomeranzenhändler: Italiener im Deutschland der Frühen Neuzeit, in: Klaus J. Bade (Hg.), Deutsche im Ausland – Fremde in Deutschland. Migration in Geschichte und Gegenwart, München 1992, S. 287–294; Rainer Beck, Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland, in: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte = Economic History Yearbook 45/2 (2004), S. 97–124; Johannes Pommeranz, „Schöne Zitron und Appelsina“ Die Anfänge des transalpinen Zitrushandels und seine Bildquellen in: Yasmin Doosry / Christiane Lauterbach / Johannes Pommeranz (Hg.), Die Frucht der Verheißung: Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur; Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, 19. Mai - 11. September 2011. Nürnberg 2011, S. 307–335; Wolfgang Wüst, „Citronen und Pomeranzen-Kraemer“ im Fokus süddeutscher Policy, in: Helmut-Eberhard Paulus / Christoph Martin Vogtherr (Hg.), Orangerie. Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals. Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. 16/17) Berlin 2019, S. 469–477; Thea E. Stolterfoht, Die Südf rüchtehändler vom Comer See im Südwesten Deutschlands im 17. und 18. Jahrhundert. Untersuchungen zu ihrem Handel und ihrer Handlungsorganisation (Rechtsgeschichtliche Studien 74), Hamburg (Verlag Dr. Kovac) 2017.
3. Zu dieser Literaturgattung zählt für Nürnberg an vornehmer Stelle insbesondere: Johann Christoph Vol(c)kamer (Hg.), Nürnbergische Hesperides Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat, Citronen, und Pomerantzen-Früchte [...], Bd. 1, Nürnberg (Verlag: Johann Andrea Endrers seel. Sohn und Erben) 1708. Zur Überlieferung vgl. Heinrich Hamann, Vorwort zum, in: Harri Günther (Hg.), Nachdruck/Reprint des ersten Bandes (nach dem Exemplar der Sächsischen Landesbibliothek Dresden) von Volkamers „Nürnbergische Hesperides“ (Bibliotheca Hortensis 3), Leipzig 1986, S. 2–17.
4. Otto Stolz, Quellen zur Geschichte des Zollwesens und Handelsverkehrs in Tirol und Vorarlberg vom 13. bis 18. Jahrhundert (Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit 10) Wiesbaden 1955. Vgl. ferner zur Zollstation Lurx an der alten Brenner-Route. Die dortigen Zöllner standen auf der Gehaltsliste der Augsburger Fürstbischöfe, womit wir aus hochstiftischen

- Zollrechnungen für das 17. und 18. Jahrhundert Hinweise auf zahlreich importierte exotische Früchte wie „*lemoni*“, „*pomeranzen*“, „*neßplen*“ (Nespoli, Mispeln), Weinbeeren und Mandeln erhalten. Dazu: Wolfgang Wüst, Hochstift und Domkapitel Augsburg in Tirol: Herrschaftsgeschichte, Verwaltungsorganisation und wirtschaftliche Bedeutung, in: *Der Schlern* 63/9 (1989), S. 474–489, hier: S. 486.
5. Staatsarchiv Würzburg, Mainzer Regierungsarchiv Kurpfalz 2191, Laufzeit: 1758/59.
 6. Wolfgang Wüst, Konsum- und Lebensstil. Luxuskäufe in süddeutschen Reichsstädten der Frühneuzeit, in: *Mitteilungen des Verbandes bayerischer Geschichtsvereine* 28 (2019), S. 89–110.
 7. Dagmar Freist, Migration und Handel. Wirtschaftsverflechtungen Nordwestdeutschlands im 17. und 18. Jahrhundert, in: *Niedersächsisches Jahrbuch für Landesgeschichte* 81 (2009), S. 223–250.
 8. Lina Hörll, Von Schustern, Schneidern und Zitronenkrämern. Die Bürgerbücher der Stadt Bamberg von 1625 bis 1819, in: *Jahrbuch für Regionalgeschichte* 28 (2010), S. 79–98.
 9. Staatsarchiv Nürnberg, Reichsstadt Nürnberg, Lösungsamt, Stadtrechnungsbelege, Bündel 1242. Vgl. ferner zur Ämter- und Verwaltungsstruktur der Reichsstadt Nürnberg: Peter Fleischmann, Rat und Patriziat in Nürnberg: Die Herrschaft der Ratsgeschlechter vom 13. bis zum 18. Jahrhundert (*Nürnberger Forschungen* 31, 1–3), Nürnberg 2008: Bd. 1. Der Kleinere Rat, Bd. 2. Ratsherren und Ratsgeschlechter, Bd. 3. Ratsgänge (1318/23 bis 1806/08).
 10. David Petry, Konfliktbewältigung als Medienereignis. Reichsstadt und Reichshofrat in der Frühen Neuzeit (*Colloquia Augustana* 29), Berlin 2011, S. 75–87.
 11. Sabine Wüst, Kostbarkeiten aus aller Welt auf einer Oblate – Nürnberger Lebkuchen, in: Dies. (Hg.), *Schätze der Welt aus landeshistorischer Perspektive*. Festschrift zum 65. Geburtstag von Wolfgang Wüst, St. Ottilien 2018, S. 321–335.
 12. Iris Lauterbach, J. C. Volkamer, *The book of citrus fruits. The complete plates, 1708–1714*, Köln (Taschen Verlag) 2020; Iris Lauterbach, *Mundus in litteris. Der Kaufmann als Gelehrter. Johann Christoph Volkamers Hesperidenwerk*, in: Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Orangeriekultur im Bodenseeraum. Beiträge der 32. Jahrestagung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., vom 15. bis zum 17. September 2011 auf der Insel Mainau (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. 9)*, Berlin 2013, S. 130–159; Heinrich Hamann, *Johann Christoph Volkamers „Nürnbergische Hesperides“ und Clemens Alexander Wimmer, Funktion und Bedeutung von Volkamers Zitrusbuch*, in: Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Nürnbergische Hesperiden und Orangeriekultur in Franken. Beiträge der 30. Jahrestagung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., 4. bis 6. September 2009 (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., 7)*, Petersberg 2011, S. 9–33 und S. 34–45.
 13. David Petry, Konfliktbewältigung als Medienereignis (wie Anm. 10), S. 75–78.
 14. Ruth Bach-Damaskinos, *Gartenlust und Augenschmaus – Vor 300 Jahren verfasste Johann Christoph Volkamer sein Hesperidenbuch*, in: *Norica. Berichte und Themen aus dem Stadtarchiv Nürnberg* 4 (2008), S. 24–31.
 15. Wolfgang Wüst, Citronen, Pomeranzen und Tabak – Exotik in Nürnbergs Gärten und Fluren der frühen Neuzeit, in: *Nürnberger Altstadtberichte* 48, Nürnberg 2023, S. 72–80; Ders., *Citronen, Pomeranzen, Spargel, Tabak: Exotik im Acker und Garten – Anbau und Konsum in frühen Quellen*, in: Sabine Wüst (Hg.), *Fabrica Historiae. 50 Wege zur Landesforschung. Festschrift zum Rubin-Doktorat von Wolfgang Wüst (1982–2022)*, Bd. 2, Regensburg 2022, S. 1185–1219.
 16. Johann Christoph Volkamer, *Continuation der Nürnbergischen Hesperidvm, Oder: Fernere gründliche Beschreibung der Edlen Citronat- Citronen- und Pomeranzen-Früchte...*, Nürnberg/Frankfurt M./Leipzig 1714.
 17. Georg Schrott, *Orangeriekultur im Salzburger Benediktinerstift St. Peter – ein Sonderfall?*, in: *Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde* 154/155 (2014), S. 279–299, hier: S. 280.
 18. Anton Schindling, *Bei Hofe und als Pomeranzenhändler: Italiener im Deutschland der Frühen Neuzeit*, in: Klaus J. Bade (Hg.), *Deutsche im Ausland – Fremde in Deutschland. Migration in Geschichte und Gegenwart*, München 1992, S. 287–294, hier: S. 292.
 19. Staatsarchiv Nürnberg, Reichsstadt Nürnberg, Lösungsamt, Stadtrechnungsbelege, Bündel 1242.
 20. Ebenda.
 21. Caspar Wilhelm Scultelus, *Catalogus aller Sorten Agrumi oder Welschen fruchte, welche in unserm Lande Schlesien an Citronaten, Citronen und Pomeranzen befindlich, und davon die meisten in diesem Garten anzutreffen sind [...]*, s.l. 1731. Exemplar: Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (= SLUB) Dresden, Botan. 348, misc. 3.
 22. Johannes Pommeranz, „*Schöne Zitron und Appelsina*“ (wie Anm. 2), S. 313; Wilhelm Loose, *Anton Tuchers Haushaltsbuch*. Stuttgart 1877, S. 98.
 23. Johann Ferdinand Roth, *Geschichte des Nürnbergischen Handels. Ein Versuch*, 4 Bde., Leipzig 1800–1802, hier: Bd. 3, Leipzig (Adam Friedrich Böhme) 1801, S. 75 f.
 24. Jochen Martz, *Zur Entwicklung der Zitruskultur in Nürnbergs Gärten – Von den Anfängen bis in das 19. Jahrhundert*, in: Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Nürnbergische Hesperiden und Orangeriekultur in Franken (wie Anm. 12)*, S. 95–105.
 25. 1825 wurde Gostenhof nach Nürnberg eingemeindet.
 26. Helge Weingärtner, *Nürnbergische Veduten in J. C. Volkamers Hesperidenwerk*, Magisterarbeit Erlangen-Nürnberg 1990.
 27. Ebenfalls 1825 wurde Wöhrd nach Nürnberg eingemeindet.
 28. Gerhard Fritz, „*Eine Rotte von allerhandt rauberischen gesindt*“. Öffentliche Sicherheit in Südwestdeutschland vom Ende des Dreißigjährigen Krieges bis zum Ende des Alten Reiches (*Stuttgarter historische Studien zur Landes- und Wirtschaftsgeschichte* 6), Ostfildern 2004; Gerhard Fritz, *Räuberbanden und Polizeistreifen. Der Kampf zwischen Kriminalität und Staatsgewalt im Südwesten des Alten Reichs zwischen 1648 und 1806 (Untersuchungen zur öffentlichen Sicherheit in Südwestdeutschland 5)*, Remshalden 2006.
 29. Landesarchiv Baden-Württemberg, Hauptstaatsarchiv Stuttgart, A 206, Bü 2267.

30. Landesarchiv Baden-Württemberg, Staatsarchiv Sigmaringen Ho 157 T 1 Nr. 57.
31. Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), Orangeriekultur im Bodenseeraum (wie Anm. 12).
32. Landesarchiv Baden-Württemberg, Staatsarchiv Ludwigsburg, E 173 III, Bü 4274.
33. Landesarchiv Baden-Württemberg, Hauptstaatsarchiv Stuttgart, A 228, Bü 801.
34. Hermann Scheuer, Ein Lustgarten samt Pomeranzenhaus, in: <https://www.foerderkreis-schloss-ortenburg.de/schloss-ortenburg/pomeranzenhaus> (aufgerufen am 18.12.2024).
35. Sylva Dobalová / Jaroslava Hausenblasová, Die Zitruskultur am Hofe Ferdinands I. und Anna Jagiellos: Import und Anbau von Südfrüchten in Prag 1526–1564, in: *Studia Rudolphina* 15 (2015), S. 9–36. S. 9–36, hier: S. 12.
36. *Parnassus Hortensis* (wie Anm. 1), S. 7.
37. Ebenda, S. 25.
38. Johann Christoph Volkamer (Hg.), *Nürnbergische Hesperides* (wie Anm. 3) S. 7.
39. Ebenda, S. 13.
40. Weiterführend: Walter Pohl / Ingrid Hartl / Wolfgang Haubrichs (Hg.), *Walchen, Romani und Latini. Variationen einer nachrömischen Gruppenbezeichnung zwischen Britannien und dem Balkan*, Wien (Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften) 2017.
41. Der Band wurde beispielsweise vor 1968 auch in die Bibliothek (National Agricultural Library) des United States Department of Agriculture, Washington D.C., aufgenommen.
42. *Parnassus Hortensis* (wie Anm. 3), S. 20 f.
43. Alberta Cazzani, *Il paesaggio agrario dell'alto Garda bresciano e i suoi prodotti storici: un patrimonio da recuperare e valorizzare*, in: *Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio XIII/2* (2015), S. 18–41.
44. Johann Christoph Volkamer, *Nürnbergische Hesperides* (wie Anm. 3), S. 32.
45. Die Burg Penede lag auf einem Bergsporn über dem See. Von dort konnte man sowohl den Hafen von Torbole als auch die unterhalb des Burgberges verlaufende Straße durch das Valle Santa Lucia einsehen und kontrollieren.
46. Johann Christoph Volkamer, *Nürnbergische Hesperides* (wie Anm. 3), S. 84.
47. Ebenda.
48. Im Jahr 1928 wurden die beiden Orte am Westufer des Gardasees zu Toscolano Maderno vereint.
49. Johann Christoph Volkamer, *Nürnbergische Hesperides* (wie Anm. 3), S. 85.
50. Nogaré ist heute ein Stadtteil von Belluno.
51. Hubert Rettich Palm, Georg Ernst Tatters Exemplar von Volkamers „Nürnbergische Hesperides“, in: Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Nürnbergische Hesperiden und Orangeriekultur in Franken* (wie Anm. 12), S. 46–85, hier: S. 70.
52. Davide Mastrovito / Luca Bonardi, „Avanguardia mediterranea“ sul Lago di Como. Agrumi, alloro e lemonihändler tra XVI e XIX secolo, in: *Geostorie, Bollettino e Notiziario del Centro Italiano per gli Studi Storico-Geografici* 31/3 (2023), S. 193–216, hier: S. 202.
53. Ein „Zitronengässle“ findet man auch in Langenargen am Bodensee.
54. Einschlägige Straßennamen finden sich auch bei: Rainer Beck, *Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland* Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland, in: *Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte = Economic History Yearbook* 45/2 (2004), S. 97–124, hier: S. 97.
55. Davide Mastrovito / Luca Bonardi, „Avanguardia mediterranea“ (wie Anm. 52); Francesco Calabrese, *La favolosa storia degli agrumi*, in: *Agricoltura* 208 (1990), S. 83–128.
56. Johann Christoph Volkamer, *Nürnbergische Hesperides* (wie Anm. 3), S. 32.
57. Ebenda, S. 106.
58. Vorangegangene Zitate auch: Ebenda, S. 100.
59. Thea E. Stolterfoht, *Die Südfrüchtelhändler vom Comer See im Südwesten Deutschlands im 17. und 18. Jahrhundert* (wie Anm. 2). Vgl. dazu die Rezension von Gert Kollmer-von-Oheimb-Loup in: *Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte* 78 (2019), S. 481 f.
60. Landesarchiv Baden-Württemberg, Hauptstaatsarchiv Stuttgart, A 71, Bü 1377.
61. Ebenda, N 220, A 89 und N 220, T 3401.
62. Ebenda, A 71, Bü 1691.
63. Ebenda, A 116, Bü 7.
64. Heinrich Hamann / Jens Scheffler, *Der Arbeitskreis Orangerien von 1979 bis 1992*, in: <https://orangeriekultur.de/pages/verein/vereinsgeschichte.php> (aufgerufen am 15.12.2024).
65. Jörg Matthies (Hg.), *Orangerien und Gewächshäuser in der Schweiz. Architektur für eine exotische Pflanzenwelt im Alpenraum* (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., 19), Berlin 2024.
66. Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Orangeriekultur in Österreich, Ungarn und Tschechien* (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., 10), Berlin 2014.
67. Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Orangeriekultur im Bodenseeraum* (wie Anm. 12).
68. Bis dato (2024/2025) erschienen in der Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. zwanzig Bände. Zuletzt: Helmut-Eberhard Paulus (Hg.), *Orangeriekultur in Sachsen-Anhalt und den Nachbarländern. Orangeriepflanzenkultivierung unter den Bedingungen des Klimawandels* (Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V., 20), Berlin 2024.
69. Wolfgang Wüst (Hg.), *Patrizier – Wege zur städtischen Oligarchie und zum Landadel. Süddeutschland im Städtevergleich. Referate der internationalen und interdisziplinären Tagung. Egloffsteinsches Palais zu Erlangen, 7.-8. Oktober 2016, Frankfurt am Main, New York, Bern u.a.* (Peter Lang Verlag) 2018.