

## *Citrus myrtyfolia* Raf.

CHINOTTO ORANGE, MYRTLE-LEAVED ORANGE, ORNAMENTAL ORANGE

. 60 .



*3igaradier a feuilles de Myrte  
Melangolo a Foglia di Myrto),  
aus Risso e Poiteau, 1818*

Sie kommt aus Südchina und ist schon seit Jahrhunderten in Italien bekannt. Wir finden sie in den Medici-Gärten des 16. Jh. s. – Agostino Del Riccio zitiert sie 1595 mit den Worten: “*die Orange aus China bringt kleine Pflanzen hervor wie die spanische Mortella (= Myrthe)*”.

Die Pflanze ist also mittel bis klein, ein kompakter, langsam wachsender Busch, aber sehr ertragreich. Von den anderen Agrumen unterscheidet sie sich durch das kleine, ledrige und spitze Blatt, die an die Myrthe erinnern, die auch Mortella (*Myrtus communis* L.) genannt wird. Wiederblühend, mit Hauptblüte im Frühjahr und Herbst, kleine zahlreiche Blüten, sowohl auf den jungen wie auch den mehrjährigen Zweigen. Sehr schöner Kontrast zwischen dem tiefgrünen Laub und den weißen Blüten, die lieblich und intensiv duften. Die sehr



## Chinotto

### *Citrus myrtyfolia* Raf.

CHINOTTO ORANGE, MYRTLE-LEAVED ORANGE, ORNAMENTAL ORANGE

dekorativen Früchte bleiben lang an dem Busch, sind klein, an den Polen abgeflacht, sattorange bei Reife, in Trauben angeordnet und mit saurem, leicht bitterem Geschmack.

Die Früchte kann man auch kandieren oder aus ihnen ein durststillendes, leicht bitteres Getränk herstellen.

Diese Pflanze eignet sich gut zur Topfkultur, für Bonsailiebhaber ist sie die interessanteste Agrume, weil sie eben fast zwergig wächst.

#### **Quellennachweise:**

'Aurantium myrteis foliis Sinense': Ferrari, 1646, p. 430 e p. 433 fig. in basso; 'Nanino da China a foglia di mirto' Galesio, 1811, p. 134 e p. 135, n° XXII; 'Bigaradier a feuilles de Myrte – Melangolo a foglia di Myrto': Risso e Poiteau, 1818, p. 104 e p. 105, tav. 50; 'Chinotto myrtifolia': Galesio', 1839, p. 11.