

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1813

[urn:nbn:de:bsz:31-263384](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263384)



Bilderbuch

zum Nutzen und Vergnügen der Jugend

von
J. J. Bürtuch

nebst einer Vorrede

von Peter Postmeyer, Buchhändler

8. Band

2. Heft



121 E 3210, RK, 8, 2

ak



Einige Affenarten.

Nro. 1. Die Weißnase.

(Simia petaurista.)

Das Vaterland dieses kleinen zierlichen Affen ist Guinea. Er ist ohne Schwanz ungefähr 13 Zoll lang, und hat seinen Namen von dem dreieckigen weißen Fleck, welchen er auf der Nase hat. Sein Gesicht ist schwarz, der Bart weiß, Kehle, Brust und Bauch sind silbergrau, Kopf und Rücken, Schenkel und Arme schillernd olivengrün. Er nährt sich von Früchten und anderm gewöhnlichen Futter der Affen.

Nro. 2. und 3. Der Mangabey, oder weißäugige Affe.

(Simia Aethiops.)

Der Mangabey lebt in Südafrika und Madagaskar, hat ungefähr die Größe einer großen Katze, und ist dunkelgrau von Farbe; hat aber über der Stirn einen Busch brauner hinterwärts gestrichener Haare. Seine Augenbrauen sind gewöhnlich ganz weiß, wie bey Fig. 2.; es gibt aber auch eine Spielart davon, welche schwarze Augenbrauen, hingegen aber einen ganz weißen Halskragen, wie Fig. 3. zeigt, hat. Den Schwanz trägt er gewöhnlich aufwärts auf den Rücken geschlagen.

Nro. 4. Die Aigrette.

(Simia Aygula.)

Die Aigrette, wie Buffon dieses zierliche Affchen wegen seines Haarbüschels auf dem Kopfe genannt hat, lebt vorzüglich auf der Insel Java, wo sein Name Djakko heißt. Er ist 10 bis 12 Zoll lang, sehr gesellig und schmeichelt, und wird häufig von Schiffen mit nach Europa gebracht.

Nro. 5. Der gehörnte Affe.

(Simia fatuellus.)

Der gehörnte Affe gehört zu den Meerkapen, und lebt vermuthlich in Südindien. Er ist 14 Zoll lang, und hat seinen Namen von den beyden steifen Haarbüscheln, die ihm auf der Stirne stehen, und wie 2 Hörner aussehen. Arme, Hände, Beine, Schwanz und Scheitelhaare sind schwarz, das übrige Fell aber grau-grünlich schillernd.

Einige Affenarten.

Die Weißnase.

(*Simia Petaurista.*)

Dieser niedliche kleine Affe, der zu den Meerläsen gehört, zeichnet sich durch den weißen dreieckigen Fleck auf der Nase sehr auffallend aus, die Spitze des Flecks ist nach unten gekehrt, das ganze Gesicht schwarz, platt, mit tief liegenden Augen, die ziemlich groß sind, und einen schwarzen Stern haben. Die ovalen Ohren sind ohne Haar, das Kinn ist mit einem kurzen weißen Bart eingefasst; die Gegend um die Augen und der größte Theil der Backen ist kahl. Von einem Ohr bis zum andern läuft quer über den Kopf ein schwarzer Streif von etwas längerem Haar, als das darneben befindliche; ein weißer Streif auf schwarzem Grunde zieht sich von einem Backen zum andern. Der ganze Rücken ist mit einem olivengrünen, hie und da mit schwarz vermishtem Haar bedeckt; ein ähnliches Haar befindet sich auf der obern Seite des Schwanzes; auf den Außenseiten der Arme und Beine ist das Haar zwar auch olivengrün, doch schwärzer, und es fällt desto dunkler, je näher den Händen und Füßen herab. Die innwendigen Seiten deckt ein schönes Weißgrau, welches am Bauch und an der Brust weißer wird. Die Gefäßschwielen sind kahl; die Hände schwarz und die Nägel an den Fingern platt und rundlich.

Die Weißnase ist ein sehr lebhaftes und munteres Thierchen, das mit der größten Thätigkeit und gleichsam fliegend von einem Affe zum andern hüpfet. Auf der Erde geht es gewöhnlich auf allen Vieren, und nur wenn ihm ein neuer Gegenstand aufstößt, den es aufmerksam betrachten will, nähert es sich demselben aufgerichtet. In der Ruhe ist seine gewöhnliche Stellung die, welche die Abbildung zeigt; das Affchen scheint gleichsam im Nachdenken vertieft.

Die ganze Länge dieses hübschen Thierchens ist wenigstens über 1, die seines Schwanzes aber gegen 2 Fuß;

Seine Nahrung sind Früchte und überhaupt alles, was andern Affen zur Speise dient. Reicht man ihm weiche Sachen, so rollt er sie mit den kleinen Händchen hin und her, bevor er davon frisst. Beim Gausen nimmt er sich sorgfältig in Acht, daß sein Bart nicht naß werde, geschah es aber unversehens, so trocknet er ihn mit vieler Sorgfalt. Guinea ist sein Vaterland.

Der Mangabey.

(*Simia Aethiops.*)

Der Mangabey oder weißäugige Affe, gleichfalls eine Meerkatze, hat bey weitem die niedliche Gestalt und das hübsche Ansehen der Weisnase nicht; sein rauhes schwarzes Gesicht ist vielmehr Hundeähnlich, und was ihm ein auffallendes Ansehen gibt, die obern Augenlieder sind weiß. Der ganze Oberleib ist in allen seinen Theilen dunkelbraun und grünlichgrau; doch finden auch Verschiedenheiten statt; denn einige Thiere dieser Gattung haben ein schwarzes Kopshaar. Eine noch merkwürdigere Spielart ist die in der dritten Figur. Man könnte sie den Mangabey mit den weißen Halskragen nennen, denn rings um den Hals läuft eine Binde neben einem Kragen von weißen Haaren, der sich bis an die Backen erstreckt.

Am Unterleibe ist das Haar dieser Affen fast von derselben Farbe wie oben, nur bey wenigen ist es am Bauche weißlich, übrigens lang und etwas zottig. Die Länge des Leibes beträgt 1 Fuß 4 Zoll, der Schwanz ist ungefähr eben so lang. Das Thier trägt ihn gemeinlich aufwärts und mit dem Rücken parallel gestreckt. Der Hintere ist kahl, die Nägel sind platt.

Das Vaterland ist ungewiß; doch sind einige dieser Thiere aus Madagaskar nach Europa gebracht worden. Sie sind still und gutartig, und gehen auf allen Vieren. Das Weibchen ist einem periodischen Blutverluste unterworfen.

Die Nigrette.

(*Simia Aygula*)

Dieses Affchen ist nicht größer, als eine jährige Katze und wenigstens über 1 Fuß lang. Den Namen Nigrette führt es bey Buffon; sein vaterländischer Name aber ist Ejälko. Der französische Naturforscher nahm seine Benennung von dem Haarbüschel her, der wie ein Quast oben auf dem Kopfe des Affen steht.

An der Stirn sind die Haare schwarz, das Gesicht ist kahl, runzlich und sehr häßlich. Der ganze Oberleib ist mit einem braunen Haar bedeckt, das am Unterleibe aschgrau wird. Der Schwanz ist ungefähr so lang, wie der Körper; der Bart am Kinn sehr kurz.

Diese Affen wohnen auf der Insel Java, und werden von dorthier auf holländischen Schiffen häufig nach Europa gebracht und verkauft. Es sind gutmüthige Thiere, welche die Gesellschaft ihres Gleichen sehr lieben, und sich einander umarmen. In Ermangelung von Gesellschaftern ihrer eigenen Gattung, spielen sie mit Hunden; an den Menschen schmiegen sie sich gern an, und lieblosen ihn. Wenn sie einen Affen anderer Gattung erblicken, so begrüßen sie ihn mit allerley Grimassen. Sie sind gelehrig, aber ihre Grimassen und Gesichtsverzerrungen bis zum Eckel abscheulich. Sie verbreiten einen widrigen, moschusartigen Geruch.

Sie laufen auf zwey Beinen. Wenn die Früchte reifen, Kommen sie truppentweise herbe, um zu stehlen. Den Hirsenpflanzungen thun sie vielen Schaden. Sie rupfen einen Stängel nach dem andern aus, besehen jeden einzeln, werfen die, welche ihnen nicht gefallen, weg, und wählen andere an ihrer Stelle. Wenn sie genug haben, so fassen sie einige mit dem Munde, andere nehmen sie unter die Arme, noch andere in die Hände, und eilen dann auf zwey Beinen mit der Beute fort. Verfolgt man sie, so werfen sie alles weg, außer was sie im Munde haben, und laufen auf allen Vieren schnell davon.

Auch von dieser Gattung ist das Weibchen einem Blutabgang ausgesetzt.

Der gehörnte Affe.

(*Simia fatuellus*.)

Büffon hält den gehörnten oder den Hornaffen für eine bloße Spielart vom Saju (*Sim. apella*); andere Naturforscher sehen ihn jedoch für eine besondere Gattung an. Er ist etwa 14 Zoll lang; der Schwanz aber 15. Sein Name rührt von den beiden Haarbüscheln her, die auf seinem Scheitel sitzen; seine Ohren sind Menschenohren sehr ähnlich, seine Nägel aber lang und stumpf. Den Schwanz trägt das Thier spiralförmig gekrümmt, und kann ihn so fest um Nester wickeln, daß er das ganze Gewicht des Körpers trägt.

Das Gesicht ist behaart und grau; der Scheitel, der mittlere Theil des Rückens, der Schwanz, die hintern Schenkel und die vier Füße sind mit schwärzlichem Haare bedeckt. Der Unterleib ist zum Theil braungrau; es gibt aber allerley Abweichungen in der Farbe.

Das Vaterland dieser Affen ist unbekannt, er wird aber in verschiedenen europäischen Kabinetten angetroffen, und gehört, wie der vorige, zu den Meeraffen.

Pirols verschiedener Art.

Die Pirols sind eine sehr schöne Vögelgattung; wir kennen in Deutschland nur eine Art davon, die andern wohnen meistens in Amerika. Wir wollen die bekanntesten Arten davon hier aufstellen.

Der europäische Pirol.

Nro. 1. Das Männchen.

Nro. 2. Das Weibchen.

(*Oriolus Galbula*. L.)

Der europäische Pirol, (Pfingstvogel, Weibrauch) ist ungefähr 10 Zoll lang, und ein sehr schöner Vogel. Das Männchen ist auf dem Kopfe, Rücken und der Brust citronengelb, hat schwarze Flügel und Schwanz mit gelbem Saume. Das Weibchen hingegen ist auf dem Kopfe und Rücken gelbgrün, Brust und Kehle grau, Flügel und Schwanz schwarz mit gelbem Saume. Er kommt im Frühjahr, nistet und brütet in Deutschland in den Wäldern, zieht aber im Herbst wieder in wärmere Länder. Er ist sehr scheu, und läßt sich daher nie zahm machen. Er nährt sich von Insekten und allerhand Beeren.

Nro. 3. Der Trupial.

(*Oriolus icterus*.)

Der Trupial lebt vorzüglich in Westindien, gehört zu den Pirols, hat aber viel Aehnlichkeit von der Elster. Sein schönes orangefarbnnes und schwarzes Gefieder zeichnet ihn sehr aus.

Nro. 4. Der gelbe Trupial.

(*Oriolus Mexicanus*.)

Dieser Pirol lebt vorzüglich in Mexico und Cayenne. Kopf, Hals und Bauch sind citronengelb, der Rücken braun, Flügel und Schwanz schwarz. Auf dem Rücken hat er eine schwarze Platte.

Vögel XXXIII.



Nro. 5. Der schwarze Trupial.

(*Oriolus niger.*)

Dieser schwarze Pirol, der viel Aehnliches mit unserer schwarzen Amsel hat, lebt besonders auf der Insel St. Domingo und Jamaika in Westindien.

Nro. 6. Der rothe Trupial.

(*Oriolus Guianensis.*)

Dieser schöne Vogel lebt vorzüglich in Guiana. Kehle und Brust sind karminroth, Kopf, Rücken und Schwanz hingegen schwarzgrau, und jede Feder ist mit einem weißen Saume eingefast. Schnabel, Augen und Bauch sind schwarz, welches ihm ein überaus schönes Ansehen gibt.

Pirols verschiedener Art.

Die Pirols machen ein eigenes Vogelgeschlecht aus, dessen Gattungen einen geraden, runden, sehr spitzigen und kegelförmigen Schnabel haben. Seine obere Kinnlade ragt etwas hervor, und ist ausgeschnitten. Die Zunge ist gespalten und spitzig. Die meisten Gattungen, deren es zwey und fünfzig gibt, sind in Amerika einheimisch; nur eine wohnt in Deutschland. Dieß ist:

Der europäische Pirol.

(*Oriolus galbula*.)

Das Männchen. Das Weibchen.

Dieser schöne Vogel ist einer Amsel an Größe gleich, 10 Zoll lang und mit ausgespannten Flügeln 18 Zoll breit; der Schwanz mißt beynähe 4 Zoll. Er hat einen röthlich braunen Schnabel, der etwas über 1 Zoll lang und stark ist; am Mundwinkel stehen einige kurze Barborsten; der Augenstern ist graubraun; die Füße sind bleifarben und mit starken gekrümmten Nägeln besetzt. Der Kopf, der Hals, der Rücken, die Seiten und der ganze Unterleib sehen sehr schön goldgelb aus; gleiche Farbe haben auch die untern Deckfedern der Flügel. An der Kehle und dem Bauche fällt das Gelb heller, am Steiß spielt es ins Grüne. Zwischen den Augen und den Winkeln des Schnabels steht ein schwarzer Fleck; die Augenlider sind gesäumt; die Flügel schwarz; einige Schwungfedern weiß kantirt; die meisten an den Enden weißlich; die erste und letzte ganz schwarz. Die Deckfedern der ersten Ordnung der Schwungfedern haben gelbliche Spitzen, die einen Fleck auf den Flügeln bilden. Der Schwanz ist gerade, die zwey mittlern Federn sind, bis auf einen kleinen Saum, an den Enden ganz schwarz; die übrigen nur schwarz von der Wurzel an bis zur Hälfte; das Ende ist goldgelb.

Das Weibchen ist vom Männchen ganz verschieden, und sieht bey weitem nicht so schön aus. Sein Oberleib ist olivengrün; der Unterleib schmutzig weißgrün, mit braunen Streifen gemischt; die Seiten sind gelb überlaufen; der Steiß fällt ins Goldgelbe; die Flügel

sind schwärzlichgrau, an den Enden der Schwungfedern weiß, und an den Enden der Deckfedern blaßgelb. Goldgelb findet sich an den Enden der Schwanzfedern und an den untern Deckfedern des Schwanzes und der Flügel. Der Schnabel sieht dunkelblau aus.

In unsern Gegenden ist der Pirol vornämlich unter dem Namen Pfingstvogel bekannt. Man nennt ihn aber auch Wiedewol, Wehrauch, Kirschvogel, Golddroffel u. s. w. Der Name Pirol kommt von seiner sonderbaren Stimme her, die im Sommer in den Wäldern erschallt, und ein sanftstöhndes *Jo! Pülo!* ist. Es scheint dieses ein Ausdruck der Zärtlichkeit zu seyn, wodurch sich beyde Gattungen zur gegenseitigen Liebe einladen. Der Pirol ist ein muthiger, fecker, aber dabey sehr scheuer Vogel. Mit seines Gleichen neckt und zankt er sich unaussprechlich. Man bekommt ihn nicht oft zu Gesicht, weil er sich gern unter dichtem Laube in den Gipfeln der Bäume verbirgt. Sein Flug ist schlecht und schwerfällig. Zähmen läßt er sich fast gar nicht, stirbt auch in der Gefangenschaft bey aller Pflege bald.

Er bewohnt nicht allein Europa in Süden und Norden, sondern wird auch in Asien und Afrika angetroffen. Man sieht ihn in China, in Bengalen und am Vorgebirge der guten Hoffnung. In Deutschland ist er in manchen Gegenden, wie in Thüringen, im Anhaltischen u. s. w. sehr gemein. Am liebsten bewohnt er dunkle, schattige Buchenwälder. Wenn die Kirschen reifen, kommt er auch in die Gärten. Er ist ein Zugvogel, und überwintert sehr wahrscheinlich im wärmern Asien und Afrika; denn im September sieht man ihn auf Malta, von wo er hernach weiter zieht, und im Frühjahr denselben Weg nach Norden macht. Im May, wenn die Bäume in den Wäldern grünes Laub haben, kommt er bey uns an *) und im August zieht er wieder fort.

Wegen seines kurzen Aufenthaltes in unsrer Gegend nistet er auch nur Einmal hier. Sobald er ankommt, begattet er sich. Sein Nest ist künstlich gebaut; es ist beutelförmig, und gleicht einem Korbe, der zwischen zwey gabelförmigen Aesten an einem Baume oder Strauche hängt. Der Vogel weiß es vermittelst Fäden von Bast so zu befestigen, daß es auch die heftigsten Winde nicht herabwerfen können. Außerlich besteht es aus Bast, Stroh und Grasshalmen, die sehr gut in einander gewebt sind. Hierauf folgt eine Lage von Moos, Baumflechten 2c. Das Innere ist von feinem Heu und von Wurzeln bereitet. Man findet im Neste gewöhnlich vier weiße, am stumpfen Ende einzeln gefleckte und punktirte Eyer, welche (sowohl vom Männchen als vom Weibchen) in 15 Tagen ausgebrütet werden. Die Jungen sind bunt gefleckt, und beyde Geschlechter sehen bis zur Mauserung dem Weibchen sehr ähnlich. Sie werden von den Alten eine Zeit lang mit Raupen gefüttert, bald aber von ihnen ausgeführt und angewiesen, sich die gewöhnliche Nahrung selbst

*) Nach seiner Ankunft hat man keine Nachfröste mehr zu befürchten.
gotes Hst.

zu verschaffen. Diese besteht in allerley Beeren, (Himbeeren, Erdbeeren, Vogelbeeren) ferner in Kirschen, die er ohne die Kerne verschluckt, und in Ermangelung dieser Nahrungsmittel, auch in Schmetterlingen, Raupen und andern Insekten.

Der Pirol ist schwer zu schießen, weil er so scheu ist, und sich immer unter dem Laube verbirgt, wo man ihn nur mit Mühe erblicken kann. Eher läßt er sich in Spreukeln fangen, wobey man ihn mit Kirschen und Beeren anlockt.

Der Schaden, den er thut, ergibt sich aus seinen Nahrungsmitteln. Er trifft insbesondere die Kirschen. Sein Fleisch ist sehr fett und wohlschmeckend, besonders da, wo er von Feigen lebt. In Italien gehört er zu den Leckerbissen, und in Aegypten stellt man ihm seines Fleisches wegen eifrig nach.

D e r T r u p i a l.

(*Oriolus icterus*.)

Ein gleichfalls schöner Vogel aus dem Pirolgeschlechte. Er ist fast so groß als der vorige, unterscheidet sich aber, außer seinem Gefieder, noch besonders durch den langen spitzen Schnabel, der fast zwey Zoll lang und bey einigen weißgrau, bey andern schwarz ist. Er hat kahle bläuliche Augenkreise und einen hellgelblichen Augenstern. Die Hauptfarbe seines Gefieders ist orangegelb; der Kopf, die Kehle, der untere Theil des Halses und die Mitte des Rückens sind schwarz; die Flügel gleichfalls schwarz; aber mit zwey weißen Querbändern; der Schwanz ist schwarz; bey einigen sind auch die Füße so; bey andern aber bleifarbig.

Der Trupial hüpfet wie eine Elster, und hat sonst in seinen Stellungen viele Aehnlichkeit mit derselben. Er liebt, wie es scheint, die Gesellschaft von seines Gleichen sehr; denn selbst zur Zeit der Paarung sieht man eine Menge dieser Vögel paarweise auf den Bäumen sitzen. Sie halten sich gern auf hohen Bäumen auf, und bauen ein merkwürdiges Nest, welches die Form eines Cylinders hat, und am Ende eines Zweiges aufgehängt ist. Man erblickt dergleichen Nester oft in Menge an einem Baume, und selbst in der Nähe der menschlichen Wohnungen. Der mißtrauische Vogel bringt ohne Zweifel darum sein Nest an einem solchen Orte an, um es gegen den Ueberfall der Schlangen und anderer Raubthiere zu sichern. Ubrigens ist noch von ihm zu bemerken, daß er sich leicht zähmen läßt, und die Gefangenschaft gut erträgt. Jaquin brachte einen lebendigen mit nach Wien, wo er eine Zeit lang im kaiserlichen Thiergarten gehalten wurde.

Er ist schnell und hurtig, äußerst zornig, und fällt selbst den Menschen durch Hacken mit seinem spitzigen Schnabel an, wenn man ihn böse macht. In seiner Heimath wird er in den Häusern gehalten, um sie von Insekten zu reinigen, die seine Nahrung ausmachen. Er soll aber auch, und besonders in Gesellschaft mit mehreren seines Gleichen, kleine Vögel anfallen und auffressen.

Sein Aufenthalt ist in Nord- und Südamerika von Carolina bis Brasilien; auf allen Cariben; auf Jamaika ist er sehr gemein. In den übrigen Theilen der Erde hat man ihn nicht gefunden.

Der gelbe Trupial aus Cayenne.

(*Oriolus Mexicanus.*)

Er heißt schicklicher der Trupial mit der schwarzen Kopfplatte. An Größe kommt er dem vorigen nicht völlig bey, denn er ist noch nicht 9 Zoll lang. Sein Schnabel sieht hellgelblich aus. Der Scheitel ist schwärzlich; der übrige Kopf, ferner der ganze Hals, die Brust, der Bauch, die Seiten, die untern Deckfedern des Schwanzes und die kleinern Deckfedern der Flügel sind gelb. Der Rücken, der Bürzel und die obern Deckfedern des Schwanzes sind schwarzbraun; eben so die größern Deckfedern der Flügel, welche aber gelblichgraue Ränder haben. Die Schwanz- und Schwungfedern sind schwarz; die Füße, wie der Schnabel.

Sein Vaterland ist Mexiko und Cayenne.

Der schwarze Trupial aus St. Domingo.

(*Oriolus niger.*)

Dieser Vogel wird von Vielen mit einem andern aus dem Geschlechte der Ageln (*Gracula*) verwechselt. Es findet aber unter beyden ein wuklicher Unterschied statt, und dieser muß also

zu den Pirols gerechnet werden. — Er ist so groß wie ein Staar, und über 9 Zoll lang. Sein Schnabel misst 1 Zoll und ist schwarz; schwarz und glänzend ist auch das Gefieder auf dem ganzen Körper; dergleichen die Füße.

Das Weibchen ist graulichbraun; Kopf, Brust und Bauch spielen ins Aschfarbige.

Er hält sich auf St. Domingo, auf Jamaika &c. in Menge auf, und lebt von Insekten.

Der rothe Trupial aus Guiana.

(*Oriolus Guianensis*.)

Dieser schöne Vogel ist 7 $\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat einen bräunlichen Schnabel und braune Füße. Die Hauptfarbe seines Gefieders ist schwarz, und jede Feder hat einen grauen Rand. Der Unterleib ist vom Kinn bis zum Bauche roth; eben so die untern Deckfedern der Flügel; der Schwanz ist etwas grau gestreift. Es gibt übrigens verschiedene Spielarten von diesem Vogel; wenigstens hat man Ursache, gewisse ihm sonst ähnliche Vögel dafür anzusehen, ob sie gleich in der Farbe der untern Theile des Leibes sehr von ihm abweichen.

Er ist in Guiana zu Hause. Von seinen Sitten und von seiner Lebensart weiß man bis jetzt fast gar nichts.

g.
er

n.

ne
ad.
fir
on
fes

an

22

4

10



26

3

12



5

6



Die Termiten.

Die Termiten gehören unter die wunderbarsten und schädlichsten Insekten, die man kennt. Sie leben nur in den heißesten Gegenden von Asien, Afrika und in Neuhollland. Man nannte sie sonst weiße Ameisen, wegen der Aehnlichkeit des Baues ihrer Hügel und Wohnungen; allein sie gehören nach der Naturgeschichte nichts weniger als zu den Ameisen, sondern zum Geschlechte der Florfliegen.

Sie leben wie die Ameisen oder vielmehr wie die Bienen zusammen in großen Gesellschaften, haben Männchen, Weibchen, Geschlechtslose, wie auch einen König und eine Königin unter sich. Auf dieser Tafel sehen wir

Fig. 1. a. Ein Männchen in natürlicher Größe.

Fig. 1. b. Dasselbe, beträchtlich vergrößert.

Fig. 2. a. Eine Geschlechtslose Termiten in natürlicher Größe.

Fig. 2. b. Dieselbe, vergrößert.

Fig. 3. Ein Weibchen, geflügelt und vergrößert.

Fig. 4. Ein trächtiges Weibchen.

Es ist noch nicht bekannt, ob alle Weibchen befruchtet werden und Eier legen, oder ob dieß nur die Königin thut, wie bey den Bienen. In diesem Zustande wird ein solches Weibchen wohl 2000 mal größer als zuvor, und legt dann binnen 24 Stunden über 80.000 Eier, woraus die Larven als kleine Maden entstehen. Männchen und Weibchen bekommen nach ihrer Verwandlung Flügel, vermöge deren sie sich in ungeheuren Schwärmen in die Luft erheben. Diese Flügel aber behalten sie nur einen Tag, dann ermatten sie, fallen herunter und sterben.

Das Merkwürdigste von diesen Insekten ist der große und künstliche Bau ihrer Wohnungen. Diese sind oft 10 bis 12 Schuh hohe, aus Thon und Sand aufgeführte Hügel, welche von außen viele emporstehende Spitzen und Zacken haben, wie Fig. 5. zeigt, inwendig aber hohl, und mit einer Menge von Gängen, Zellen und Wohnungen versehen sind. Diese Hügel sind so fest, daß mehrere Menschen darauf stehen können, ohne sie einzudrücken. Von ferne sehen sie aus wie Negerhütten.

Die Termiten sind deshalb äußerst schädliche Insekten, weil sie in den von Menschen bewohnten Gegenden alles zersessen und vernichten; Häuser, Meublen, Kleider, Bücher, alles vernichten sie in kurzer Zeit, und kaum Stein und Metall ist ihnen zu hart, ja man hat Beispiele, daß sie ganze Schiffe zernagt haben, auf welche sie mit andern Waaren gekommen sind.

ph
iel,
ens
nd.
rūa

en
er,
an
gea



Große und kleine Rosinen.

Der Weinstock, der uns das edle Getränk, den Wein gibt, liefert uns zugleich die so angenehmen, und zu so mancherley Speisen und Getränken brauchbaren Rosinen, mit welchen aus der Levante, aus Spanien, Portugal und Italien ein starker Handel getrieben wird, denn bekanntlich sind die Rosinen nichts anderes als getrocknete süße Weintrauben. Nicht alle Sorten schicken sich dazu, Rosinen daraus zu machen, sondern nur einige süße Traubenarten, die in wärmeren Ländern als Deutschland wachsen und gedeihen. Daher können wir auch in Deutschland von unsern Weintrauben keine Rosinen machen.

Man theilt gewöhnlich die Rosinen in große und kleine Rosinen ab, und dieser wesentliche Unterschied kommt von den Trauben her, von welchen sie gemacht werden.

Nro. 1. und 3. Große Rosinen oder Eibehen.

Die beste Art unter den süßen Trauben welche die vortrefflichsten großen Rosinen gibt, ist die sogenannte Eibebe, davon Fig. 1 ihre Blüthe, und Fig. 3 ihre beynahe dattelförmige, längliche, rothbraune Beeren zeigt. Sie wächst vorzüglich gern in Griechenland, Kleinasien, Italien und Spanien; und eben daher heißt die beste Sorte der großen Rosinen im Handel gewöhnlich Eibehen.

Nro. 2. Kleine Rosinen oder Corinthen.

Die Corinthentraube, welche die kleinen Rosinen oder sogenannten Corinthen gibt, ist zwar auch eine Gattung süßer Weintrauben, welche aber nur kleine Trauben, mit kleinen blauröthen Beeren, kaum einer Erbse groß, trägt. Sie haben ihren Namen von der Stadt Corinth in Griechenland, wo sonst diese Traubensorte in Menge wuchs. Jetzt werden sie vorzüglich auf den Inseln Cefalonia, Zante und Corsu gebaut, und als ein beträchtlicher Handelsartikel vorzüglich nach Deutschland versührt.

Große und kleine Rosinen.

Rosinen sind bekanntermaßen nichts anders, als getrocknete Weinbeeren; also Früchte des Gewächses, welches uns das edelste Getränk, den Wein liefert. Es verdient dieses Gewächs wohl eine nähere Beschreibung.

Man kennt jetzt an elf verschiedene Gattungen von Weinstöcken. Dahin gehören außer dem gemeinen, der Petersilien-Weinstock, der Fuchs-Weinstock, der baumartige Weinstock u. s. w. Vor allen aber hat der gemeine oder edle Weinstock (*Vitis vinifera*) der wieder eine Menge Arten hat, bey weitem den Vorzug. Er stammt aus den wärmern jedoch nicht aus den heißen Gegenden Asiens, wo er wild wächst, und kleine geringe Trauben bringt. Durch Kultur ist er nach und nach so veredelt worden, daß man seine Früchte jetzt zu den köstlichsten in der Welt rechnet. Wer zuerst den Weinstock durch Beschneiden veredelte, weiß man nicht; gewiß ist aber, daß es schon in den frühesten Zeiten geschah. Nach 1 Mos. 9, 20. u. 21. pflanzte Noah schon Weinberge, und empfand, als er den Most trank, seine Wirkungen. Späterhin brachte Bacchus und Pelops den Weinstock aus Asien nach Griechenland, und von hieraus pflanzten ihn griechische Kolonisten nach Italien. Als die Römer Gallien in Besitz nahmen, verpflanzten sie ihn nach der heutigen Provence. Der Kaiser Probus ließ durch seine Ergionen die Weinberge am Rhein und bey Syrmien in Ungarn anlegen, und in den letzten Jahrhunderten verpflanzten die Europäer den Weinstock in alle Weltgegenden, wo er nur fortzukommen schien, z. B. auf Madeira und auf das Vorgebirge der guten Hoffnung. Seit vielen Jahren sieht man sowohl einzelne Weinstöcke, als auch ganze Weinberge im nördlichen Europa, in Kursachsen, in der Mark Brandenburg u. s. w. Freylich wird die Frucht immer schlechter, je weiter man sie nach Norden verpflanzt; aber auch in sehr heißen, nahe am

Aequator gelegenen Ländern gedeihet sie nicht. Die köstlichsten Weine wachsen innerhalb des 30sten und 40sten Grades der Breite. In Europa gehören Portugal, Spanien, Frankreich, Helvetien, Italien, die südliche Hälfte von Deutschland, Ungarn und die Türkei zu den besten Weinländern. In Asien die Länder, welche unter ähnlicher Breite liegen, z. B. Nativien, Syrien, Palästina, das südliche asiatische Rußland, Persien etc. Im nördlichen Afrika wachsen gleichfalls gute Weine, besonders auf den westwärts darneben liegenden Inseln und jenseits des Aequators am Vorgebirge der guten Hoffnung.

Der Weinstock gehört zu den rankenden oder schlingenden Gewächsen, der zwar zu einem armsdicken Stamme von 10 bis 12 Fuß Höhe und drüber gezogen werden kann, doch aber keinen für sich bestehenden Baum bildet. Seine Zweige sind zu lang, zu dünn und zu biegsam, als daß sie sich ohne Stützen aufrecht erhalten könnten. Gewöhnlich zieht man die Stöcke viel schwächer und niedriger, und breitet ihre Zweige theils an Wänden und Spalieren aus, theils bindet man sie an Pfählen an. Dief letztere geschieht hauptsächlich in Weinbergen. Die Rinde ist braun und von lockerem Gewebe; sie läßt sich leicht, und zwar in Streifen, wie Bänder, abschälen. Die Blätter sind tief eingeschnitten, dreys bis fünfspaltig, und die Lappen ungleich gezahnt. Sie fallen bekanntlich im Herbst ab, und sprossen bey uns im May wieder aus den treibenden Augen hervor. Bald nach der Entwicklung der Blätter zeigen sich auch an den im vorigen Jahre getriebenen Zweigen (Reben, Ranken) die Blüthentrauben, welche nach Beschaffenheit der Art, des Bodens, des Klimas und der Behandlung aus 6, 8 bis 12 und mehreren kleinern rundlichen Büscheln zusammengesetzt sind, an welchen auf einem kleinen kurzen Stielchen die einzelnen Blüthen dicht an einander stehen. Ihre Farbe ist von der Farbe der jungen Blätter nicht sehr verschieden, nämlich gelblichgrün. Sie haben einen sehr lieblichen und erquickenden Geruch. Der Kelch ist klein und fünfzählig, die fünf kleinen Blumenblätter, welche die Kronen bilden, hängen an den Spizen zusammen, sind weiß und abfallend; der Staubgefäße sind fünf, welche um den einfachen Fruchtknoten herumstehen. Nach der Zahl seiner Staubgefäße nimmt der Weinstock mit allen seinen Gattungen und Abarten die 5te Klasse ein.

Die Frucht, eine einsächerige Beere mit 3 bis 5 Samenkörnern, ist meistens kugelrund, und verschieden an Farbe, Größe und Geschmack. Der wilde Weinstock, der sich wie andere Rankenpflanzen weit umher verbreitet, und durch seine Gabeln, die sich spiralförmig winden, um nachstehende Gegenstände schlingt, bringt, wie gesagt, selbst in seinem Vaterlande kleine und schlechte Trauben mit kleinen unschmackhaften Beeren. Durch Kultur hat man nach und nach eine Menge Verschiedenheiten hervorgebracht, die fast unzählbar sind.

Die Fortpflanzung des Weinstocks ist äußerst leicht. Sie geschieht durch Samen, durch Stecklinge und Ablegen. Die erstere Methode ist nicht gewöhnlich, weil aus Samen gezogene Stöcke erst nach 12 bis 15 Jahren Früchte bringen; freylich gewinnt man
zotes Heft. E

aber auf diesem Wege neue Sorten. Stecklinge oder Schnittlinge sind die jährigen Sprossen oder Reben, die man etwa zu 2 Fuß lang von alten Stöcken abschneidet, an der Spitze ungefähr einen halben Fuß lang verkürzt, und dann in die Erde legt. Zwey bis drey Augen werden mit Erde bedeckt, und etwa eins oder zwey bleiben frey. Die im März eingesetzten Schnittlinge treiben noch denselben Sommer aus den mit Erde bedeckten Augen Wurzel, und aus den obern, Reben oder Zweige. Wenn der junge Weinstock die vier bis fünf ersten Jahre gehörig behandelt wird, so trägt er nach Verlauf dieser Zeit schon Früchte. Noch besser thut man, wenn man Ableger macht, denn diese bringen oft schon im dritten Jahre Trauben.

Die Pflege des Weinstocks hört aber nicht auf, wenn er bis zum Fruchttragen gebracht ist; sondern sie muß vielmehr jährlich fortgesetzt werden. Die Behandlung ist zwar nach Beschaffenheit des Standorts, des Bodens, Klimas u. verschieden; die Hauptsache bleibt jedoch immer gutes und sorgfältiges Beschneiden. Alle Weinstöcke, sie mögen von einer Art seyn, von welcher sie wollen, sie mögen an Wänden, Spalieren oder Pfählen stehen, müssen jährlich zweymal verschnitten werden. Der erste Schnitt geschieht gewöhnlich im Frühjahr, ehe der Saft noch in die Reben steigt. Man schneidet die unnützen Reben, die nicht mehr tragen, weg, und verkürzt auch die einjährigen Schößlinge bis auf drey oder vier Augen. Nach der Blüthe werden die langen überflüssigen Ranken, die erst denselben Sommer getrieben haben, ingleichen alle unfruchtbaren kleinen Nebensprosslinge weggeschnitten. Das Ausbrechen oder Abschneiden letzterer, wird hernach von Zeit zu Zeit fortgesetzt.

Das ganze Verfahren bey dem Verschnitten des Weinstocks hat die Absicht, den wilden unnützen Wuchs zu verhindern, und den Saft nach wenigen Reben zu leiten, damit diese desto stärker, dauerhafter und kraftvoller werden, und desto schönere Trauben bringen. Läßt man den Weinstock wild fortwachsen, so schießt er eine große Menge langer, dünner Reben, die Augen bleiben klein und kraftlos, und Früchte erscheinen entweder gar nicht, oder doch von schlechter Art.

Gegen heftige Kälte ist der Weinstock empfindlich. Dießseits des 50sten Grades der Breite — er kommt höchstens bis zum 56sten Grade fort — tödten strenge Winter nicht selten alle Reben bis auf die Wurzel, welche indeß im Frühjahr mit vervielfältigter Kraft wieder neue Reben treibt, die im folgenden Jahre ihre Früchte bringen. Jen seits des 56sten Grades ist der Sommer zu kurz für den Weinstock. Wenn man ihn auch vor der Winterkälte zu schützen suchte, so würden die Trauben dennoch nicht reif werden. Dieß ist schon in unsern Gegenden in manchen Jahren, und mit einigen Arten jedes Jahr, der Fall. Auch wir müssen daher schon auf solche Sorten bedacht seyn, die frühzeitig zur Reife kommen, noch ehe sich die Nachfröste einstellen.

Der Weinstock nimmt fast mit jedem Boden vorlieb, wenn er nur locker, warm und der Sonne recht ausgesetzt ist. Auf Anhöhen, die gegen Mittag und gegen Morgen liegen, und unter einigen Fuß Erde einen steinigten festen Grund haben, gedeihet er am besten; daher legt man auch die Weinpflanzung (Weinberg) auf solchen Anhöhen an. Man sagt, daß der Mist den Trauben einen widrigen Geschmack mache, und rath daher, statt der Düngung lieber die alte Erde behuthsam um den Stock auszugraben, und frische dafür hinzubringen. Der Weinberg kostet überhaupt viele Mühe und Aufmerksamkeit. Die wesentlichen Arbeiten darin sind folgende:

In Gegenden, wo die Winterkälte zu stark ist, legt man im Herbst die von den Pfählen abgelösten Weinstöcke nieder, und bedeckt sie mit Erde. Die Pfähle selbst werden ausgezogen, und in Haufen hingestellt. Im Frühjahr ist die erste Arbeit in kälteren Gegenden die, daß man die niedergelegten Weinstöcke von der Erde entblößt, dieselben aufrichtet, und die Erde umher wieder ebnet. Nun wird die Düngung entweder im ganzen Weinberge, oder nur in einem Theile desselben vorgenommen. Wer viel Dünger hat, düngt den ganzen Zwischenraum, zumal, wenn Gemüse zwischen den Weinstöcken geerntet werden soll.

Nun folgt das Absenken, um junge Weinstöcke zu erziehen, und das Beschneiden, welches zur rechten Zeit und nach den oben angegebenen Regeln geschehen muß. In Frankreich und andern deutschen Weinländern läßt man nach Beschaffenheit der Umstände 2, 3, 4 höchstens 5 Reben an Einem Stocke, und schneidet diese etwa 3 Fuß hoch über der Erde schief ab. Nach dem Schnitte werden neben jedem Stocke so viel Pfähle eingeschlagen, als er Reben hat, und daran die Reben gebunden. Man vertheilt die Reben so, daß jeder der Sonne so viel als möglich ausgesetzt ist. Sodann wird das Erdreich aufgelockert und ausgeräumt; um jeden Stock wird ein kreisrunder, einige Zoll tiefer Graben gemacht, und die Erde daraus an der abhängigen Seite des Weinberges zu einem kleinen Damm oder Wall geformt, damit sich hinter demselben in den Graben das Regenwasser sammle, und den Stock befruchte.

Nach Vollendung dieser Arbeiten erfolgt eine Pause, wenn nicht etwa im May Ungeziefer, z. B. Maikäfer, dem jungen Wuchse und selbst den Blüthen oder jungen Trauben Schaden drohet. Stellen sich dergleichen Gäste ein, so müssen die Arbeiter im Weinberge eilen, sie abzulesen und zu vertilgen.

Im Anfange des Junius folgt eine neue Arbeit, das Hacken oder Behacken der Weinstöcke. Es hat denselben Zweck, wie das Behacken des Kohls, der Kartoffeln u. s. w. Es soll dadurch nicht nur das Unkraut getilgt, sondern auch der Boden locker gemacht werden, damit er desto eher die fruchtbaren Theile aus der Luft anzuziehen im Stande sey. Wäh-

rend dieser Arbeit wachsen und treiben die jungen Reben so lang, daß man darauf bedacht seyn muß, sie anzubinden und gehörig zu leiten. Man wählt die schönsten und besten aus, d. i. diejenigen, welche für das künftige Jahr das Meiste zu versprechen scheinen, schlägt Pfähle neben ihnen ein, und bindet sie theils mit Weidenruthen, theils mit Stroh an. Da diese Arbeit eine der wichtigsten ist, so hilft der Herr des Weinbergs gewöhnlich selbst oder führt wenigstens genaue Aufsicht über seine Arbeiter. Die nichts versprechenden und überflüssigen Zweige werden abgebrochen, zusammengetragen und dem Viehe vorgeworfen. Nach dieser Zeit nimmt oft das Unkraut noch einmal überhand, und macht ein nochmaliges Ausraufen oder Umhacken nothwendig.

Um die Mitte des Juli, wenn die Trauben halb ausgewachsen sind, müssen die Reben niedergezogen oder in einem Bogen gekrümmt und mit den Spizen an den nächsten Pfahl so angebunden werden, daß sie nicht in einander wachsen, und nicht vom Winde zerstört, die Trauben aber von allen Seiten gehörig von der Sonne beschienen werden können. Je freyer diese hängen, und je mehr die Sonnenstrahlen Zugang finden, desto eher reifen sie, und desto lieblicher wird ihr Geschmack. Die während der Zeit neu hervorgesproßten überflüssigen Reben werden immer abgebrochen, damit alle Kräfte in die Trauben übergehen.

Zwischen der letzten Arbeit und der eigentlichen Erndte oder Weinlese suchen die Besitzer der Weinberge alle ihre Gefäße in guten Stand zu setzen, damit sie zum Gebrauche tüchtig seyn mögen. Es sind vornämlich folgende Gefäße nöthig:

- 1) Ein Lesezuber, der einer kleinen Gelte ähnelt, und bald eine, bald zwey Handhaben hat.
- 2) Tragebutten, worin der gelesene Wein nach 3) den Weinbutten getragen wird.
- 4) Der Mödter, welches ein junger gerader Stamm von irgend einem Baume, 6 Fuß lang und anderthalb Zoll dick ist, und an welchem sich Aeste befinden, die einige Zoll lang abgeschnitten werden. Das Werkzeug gleicht einem Quirl, nur daß die Zähne länger sind, und nach unten herablaufen. Außerdem sind noch verschiedene andere Dinge erforderlich, z. B. ein bequemes Fahrzeug, den Wein einzufahren etc.

Endlich fängt die Weinlese an. Die Trauben werden abgeschnitten, in die Lesezuber und aus diesen mit den Tragebutten in die Weinbutten gethan. Hier werden sie mit dem Mödter, den man darauf stößt, abgebeert, und wenn man den Tag über eine hinlängliche Menge gesammelt hat, noch den Abend zu Hause gekeltert. Sorgfältige Weinbauer werten nicht alle Trauben durch einander, sondern sortiren die bessern von den geringern, und gehen auch bey der etwaigen Vermischung mehrerer Arten von Trauben mit Ueberlegung zu Werke.

Durch das Abbeeren werden die Beeren meistens schon zerquetscht, und es entfließt ihnen eine Menge Saft von selbst. Dieser wird von manchen Witzern auf besondere Fässer gezogen, weil er milder und lieblicher ist, als der ausgepreßte. Sonst vermischt man ihn auch mit demjenigen, welcher durch das Auspressen oder Kellern erhalten wird. Die Kelter und das Verfahren damit, ist verschieden. Ueberall hat es den Zweck, den Saft rein aus den Weinbeeren auszupressen. Die zurückbleibenden Traubenhüllen oder Trester werden nachher noch verschiedene Male gepreßt. Da die Farbe der Weinbeeren in den Hüllen steckt, so müssen diese, wenn der Wein ihre Farbe annehmen soll, öfters und scharf gepreßt werden. Der ausgepreßte Saft heißt Most. Er schmeckt süß, und kann so getrunken werden, hält sich aber in dem Zustande nicht lange; daher muß er auf Fässer gefüllt werden, und gähren. Zur Beförderung des Gährens kocht man eine Quantität Most ab — etwa auf 100 Maß ein Maß — und läßt ihn durch einen Trichter, dessen Ende bis auf den Boden des Gefäßes reicht, unter den übrigen Most laufen.

Wenn nun der Most einige Zeit still gestanden hat, so geht er in eine geistige *) Gährung über, welche durch das wechselseitige Wirken des im Moste enthaltenen Zuckers und der Säure auf einander verursacht wird. Zucker und Säure machen die Hauptbestandtheile des Mostes aus. Sie werden durch die Gährung zersetzt, und es entwickelt sich dafür der Weingeist, welcher in der Flüssigkeit zurückbleibt, und die fixe Luft, welche sich in Gestalt von Bläschen nach der Oberfläche erhebt und verdunstet. Bey dieser Operation scheiden sich zugleich die Hefen, und ein anderer grober Bestandtheil, der Weinstein, setzt sich an die Wände der Fässer; die vorher trübe Flüssigkeit wird nun hell und durchsichtig; die milde Süßigkeit des Mostes hat sich nach Verschiedenheit der Weinart mehr oder weniger verloren, und an ihre Stelle hat sich eine stärkere oder geringere Herbigkeit eingefunden. Die heftige Gährung hört allmählig auf, und wirkt nur noch schwach. Dabei würden aber die sauren Theile bald die Oberhand gewinnen, und der Wein würde in saure Gährung übergehen und in Essig verwandelt werden, wenn man es nicht dadurch verhütet.

*) Man unterscheidet eine geistige, saure und faule Gährung. Jede Art ist Annäherung zur Auflösung oder Fäulung. Sie ist nichts anders als eine durch Wärme bewirkte innere Bewegung der verschiedenen Bestandtheile einer Masse, die sich dadurch von einander trennen. Der geistigen Gährung sind nur solche Produkte fähig, die viel brennbare geistige Theile enthalten, wie z. B. die meisten Pflanzensäfte. Durch die geistige Gährung werden die geistigen Theile mehr entwickelt und unsern Empfindungswerkzeugen, dem Geruch und Geschmack, fühlbarer gemacht. Beißigen bey dieser Gährung die geistigen Theile, so geht die Flüssigkeit in die saure Gährung über, und es entwickeln sich die sauren Theile. Endlich folgt die faule Gährung, durch welche die einzelnen Theile völlig geschieden werden, und was flüchtig ist, verfliehet. — Um den Ubergang von der einen zu der andern Gährung zu verhüten, müssen künstliche Mittel angewendet werden.

tete, daß man den Wein, sobald die starke Gährung aufhört, auf frische Fässer füllt, und diese so lange offen im Keller liegen läßt, bis der Wein ganz klar ist, worauf man ihn auspündet. Nachher dauert nur noch eine äußerst schwache Gährung fort, die aber den Wein immer mehr veredelt; daher kommt es, daß die alten Weine den Vorzug vor den neuen haben.

Von den unzähligen Sorten und Spielarten des edlen Weinstocks führen wir nur die vorzüglichsten und bekanntesten an, und zwar

I. Solche, die rothe oder blaue Trauben tragen:

- 1) Rother Muskateller mit länglich runden, hartfleischigen, ins Rothe spielenden Beeren, von süßem Geschmacke.
- 2) Schwarzer Muskateller mit schwarzen gewürzhafte Beeren.
- 3) Schwarzer und blauer Biersahner mit runden, schwarzen, dickschaligen, süßen Beeren.
- 4) Burgunder mit länglichen schwarzen, frühreifenden Beeren.
- 5) Schlehentrauben mit runden, schwarzen, zusammenziehenden Beeren von säuerlichem Geschmacke.
- 6) Schwarze und blaue Geißtuten mit eyrunden, dunkelrothen, hartfleischigen Beeren.
- 7) Rother Gutedel mit kleinen rothen runden Beeren.
- 8) Schwarzer Gutedel mit schwarzen Beeren.
- 9) Die Eibehen: Pfund- oder Rosinentrauben mit sehr großen dunkelrothbraunen, länglichen Beeren.
- 10) Die Corinthenrauben mit rothen, schwarzen, blauen und weißen Beeren.

II. Weiße, oder vielmehr grünliche Trauben:

1) Weiße Geißtuten mit eyrunden, grünlichweißen, großen, hartfleischigen und dickschaligen Beeren.

2) Grüner und blanker Burgunder mit länglichen, gelblichen, süßen und frühreifenden Beeren.

3) Weißer Muskateller mit länglich-weißgelben Beeren.

4) Grüner Bierfahner oder Silvaner mit grünen runden Beeren.

5) Grüner Gutedel mit langen dichten Trauben, deren Beeren rund, groß und weißgrün sind.

5) Weißer und gelber Gutedel mit großen, breiten Trauben, und großen runden, weißgelben Beeren u. s. w.

Die vorzüglichste Benutzung der Weintrauben ist, außer daß man sie frisch genießt, die, daß man das köstliche Getränk den Wein davon bereitet. Man trocknet oder dörret auch die Trauben, und in diesem Zustande liefern sie den im Handel sehr wichtigen Artikel, die Rosinen, die man in große und kleine eintheilt. Man kann aus allen Weintrauben Rosinen machen; aber viele Sorten, und vorzüglich unsre hiesigen, schrumpfen zu einer harten Schale zusammen, haben wenig oder gar kein Fleisch, und sind sehr sauer und herbe, so, daß man sie kaum im Munde leiden kann. Nur die köstlichen, süßen und fastreichen Trauben der wärmeren Länder geben wohlgeschmeckende Rosinen.

Die großen Rosinen kommen von der Fig. 3. abgebildeten und bereits vorhin erwähnten Zibeben- oder Zibeben Traube. Sowohl bey der frischen Traube, als bey den Rosinen selbst findet ein merklicher Unterschied statt. Die käuflichen großen Rosinen sind von verschiedener Güte und Größe, welcher Unterschied zwar hauptsächlich in der Sorte der Trauben, doch auch bisweilen in der Bereitungsart liegt. Die größten Zibebenbeeren sind so groß, wie eine gewöhnliche Pflaume, und die daraus erhaltenen Rosinen einen Zoll lang, fast eben so breit, braun von Farbe, fleischig, durchsichtig und ausnehmend süß. Diese werden meist in Schachteln verschickt, und führen im Handel oft den Namen Zibeben ausschließend. Sonst sind sie unter dem Namen Damascenerrosinen und die Trauben unter der Benennung Damascenertrauben bekannt. Sie kommen aus dem Orient und von der Insel Cypern.

Die meisten großen Rosinen, die in Deutschland verbraucht werden, kommen aus Spanien. Sie sind von verschiedener Güte und Größe. Zu den besten gehören unstreitig

die Mallagorosinen. Sie werden sogleich beim Abnehmen vom Stocke, an welchem sie durch die Sonnenhitze getrocknet wurden, in Krüge gepackt, die man verküttet. Schlechtere Sorten verschickt man in Körben, in Fässern u. s. w. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß im südlichen Europa von mehreren großen Weinsorten große Rosinen gewonnen werden.

Die Art und Weise, die Beeren zu trocknen, wird sehr verschieden angegeben, und mag auch in der That sehr verschieden seyn. An vielen Orten schneidet man den Traubenstiel dicht am Stamme ringsherum ein, so daß die Traube zwar hängen bleibt, aber der Zufluß der Säfte gehemmt wird. Die Beeren fangen bald an zu welken, einzuschrumpfen, und dörren nach und nach an der Sonne. Zu Montpellier werden sie abgeschnitten, zwey und zwey an einen Faden gebunden, und in heißes Wasser gehängt, worin etwas Del gegossen war. Wenn die Beeren zusamenschrumpfen, nimmt man die Trauben heraus, läßt das Wasser ablaufen, und sie durch die Sonnenhitze trocknen. In Malaga bereitet man aus Asche von Weinreben eine siedende Lauge, worin ebenfalls Del gethan wird, und taucht darin die reifen Trauben unter; sodann breitet man sie auf Strohmatten aus, und läßt sie trocknen.

Wenn die großen Rosinen in unsre kalten Gegenden kommen, so setzt sich ein weißes süßliches Wesen auf ihrer Oberfläche an; dieß ist der Zuckersaft, der sich krystallisirt.

Die kleinen Rosinen kommen von den Corinthentrauben Fig. 2. Die Beeren sind klein, ungefähr von der Größe der Heidelbeere, rund und sehr süß. Diese Traubensorte führt ihren Namen von der Gegend um die ehemalige Stadt Corinth, in Griechenland, wo sie in Menge wuchs. Jetzt bauet man die Corinthen vornämlich auf den ehemaligen venetianischen Inseln Zante, Cefalonia &c., und bringt sie von da nach Deutschland und andere Länder. Sie steigen und fallen öfters im Preise. Dieß hängt von der reichlichen oder spärlichen Erndte ab, die eine Folge der Witterung ist. Fallen im May, wo die Stöcke blühen, häufige und starke Regen, so wird die Blüthe verdorben. Ist wiederum der August feucht, wo die Trauben zum Trocknen ausgehängt werden, so gehen gleichfalls viele zu Grunde.

Im August werden die Corinthentrauben abgeschnitten, und an der Sonne getrocknet. Wenn dieses geschehen ist, säubert man sie, und bringt sie in Magazine. Die Behältnisse, worin man sie aufbewahren will, werden bis oben voll geschüttet. Hierin drücken sich die Rosinen so fest zusammen, daß man hernach Mühe hat, sie aus einander zu reißen. Wenn sie verschickt werden sollen, packt man ganze Klumpen in Fässer, und tritt sie mit den Füßen fest, damit so wenig, als möglich, Luft dazwischen dringen könne. Auch in Säcken werden sie versandt; sie halten sich aber darin lange nicht so gut. Wohl verwahrt bleiben Corinthen in reinen Kellern mehrere Jahre hindurch gut; doch haben die frischen allemal ein schöneres Ansehen.

Daß der Handel mit großen und kleinen Rosinen sehr ausgebreitet und beträchtlich seyn müsse, läßt sich schon aus der Menge schließen, die jährlich nur allein in einem kleinen Bezirke von Deutschland verbraucht werden. Rosinen sind fast ein Bedürfnis geworden, dessen selbst der ärmere Landmann nicht ganz entbehren mag. Auch er ist gern bey festlichen Gelegenheiten Rosinen in seinem Backwerk, und hält sie für die beste Würze. Außerdem werden sie auch zu andern Speisen in der Küche verbraucht. Man kann einen Wein daraus bereiten, der sehr lieblich schmeckt. Sie haben eine gelinde abführende Kraft, lösen den zähen Schleim auf, befördern den Auswurf desselben, und sind also in Brustkrankheiten, die von Verschleimung herrühren, sehr heilsam.

Die Stiele der großen Rosinen geben einen guten Essig.

Die Ananas.

- Nro. 1. Die Blüthe)
Nro. 2. Die Frucht) der Ananas.

(*Bromelia Ananas L.*)

Das Vaterland der Ananas ist Südamerika; von da sie durch die Europäer nicht allein nach Europa, sondern auch nach andern Welttheilen in die Gärten und Treibhäuser der Großen verpflanzt worden ist. Die Pflanze ist eine Art Aloe, mit gezähnten Blättern, welche einen nur 2 bis höchstens 3 Fuß hohen Stengel treibt, der, beynah wie ein Distelkopf, büschelförmig blau blühet, wie Fig. 2. zeigt, und an welchen sich hernach die Frucht rundum ansetzt, so daß der Stengel mitten durch sie hindurch geht, und oben auf der Frucht noch eine grüne Blätterkrone bildet, welche man von der reifen Frucht abbricht und aufs neue pflanzt. Jede Pflanze trägt nur einmal Frucht, und stirbt hernach ab, so daß man bey einer Ananas-plantage immer junge Pflanzen haben muß.

Man hält die Ananas wegen ihrer vortreflichen Mischung von Süßem, Säuerlichen, Geistigen und Gewürzhaften für die delikateste und wohlschmeckendste Frucht auf der Erde. Man hat sie in heißen Ländern, wo sie im Freyen wächst, von der Größe eines Apfels an, bis zu der einer kleinen Melone. Man kennt und bauet mehrere Sorten davon. Die bey uns bekannteste Sorte, welche auch am meisten gezogen wird, ist die sogenannte weiße Ananas, welche eine blaßgelbe Frucht trägt, und hier auch abgebildet ist.



D i e A n a n a s.

(*Bromelia ananas.*)

Man unterscheidet von dieser köstlichen Frucht neun verschiedene Gattungen, welche den Namen Bromelia führen. Alle haben folgende Kennzeichen mit einander gemein: einen kleinen, dreyeckigen, dreyspaltigen und meistens bleibenden Kelch, der über dem Fruchtknoten sitzt; eine dreylätterige Krone, die am Grunde eines jeden ihrer Blättchen ein eingeneigtes Honigbehältniß hat; sechs Staubfäden mit pfeilsförmigen Beuteln; einen Fruchtknoten mit einfachem Griffel. Sie gehören in die sechste Klasse (Hexandria.) Die Frucht ist eine rundliche, mit dem Kelche gekrönte, vielkornige Beere. Bey einigen Gattungen stehen diese Beeren einzeln, bey andern sind sie gleichsam in Eine gedrängt zusammengewachsen. Zu diesen letztern gehört die abgebildete sogenannte eigentliche oder wahre Ananas, die man auch die gemeine oder Straußananas (*Brom. ananas*) nennt. Sie hat eine faserige Wurzel, aus welcher sie einen Büschel von vielen, 1 bis 2 Fuß langen, steifen hellgrünen Blättern treibt. Diese endigen sich in eine Spitze, und sind am Rande gefranzt durch kleine, weiche Stacheln. Aus diesem Blätterbüschel steigt in der Mitte der runde einfache, 1 bis 2 Fuß lange Stängel hervor, der von ähnlichen Blättern umgeben, gegen die Spitze hin aber mit vielen kleinen, dicht an einander gefügten, dreyeckigen, grünrothlichen Blättchen oder Schuppen bedeckt ist, zwischen welchen die bläulichpurpurfarbenen Blüthen hervorkommen. Die Fruchtkerne oder Fruchtknoten in den Blüthen sind bey dieser Gattung gleichsam in Einem Körper verwachsen, und bilden in der That nur Eine Frucht, welche den Stängel rings umgibt. Die ganze Pflanze gleicht überhaupt der Aloe in Ansehung ihrer Blätter und büschelartigen Form. Die Frucht hingegen hat mit einem Zapfen von der gemeinen Fichte (*pinus sylvestris*), durch welchen der Stängel durchgestochen ist, viel Aehnlichkeit. Anfangs ist die Frucht grün, sie färbt sich aber zur Zeit der Reife entweder gelb,

ober orangefarben. Innerlich enthält sie ein weiches saftiges Fleisch, welches sich durch zarte Fäserchen mit dem Stiele verbindet; da nun diese Fäserchen strahlenförmig nach dem Stängel hinlaufen, so gleicht eine quer durchschnittene Fruchtscheibe einer gemahlten strahlenden Sonne. Hin und wieder liegen in der Frucht einzelne Samen, die wie Apfelferne aussehen, bey uns aber selten, oder niemals reif werden. Oben über der Frucht bildet der Stängel wieder einen Büschel von Blättern, welche den Wurzelblättern gleichen, nur daß sie lange so groß nicht sind. Jede Ananassaude treibt nur Einmal eine Frucht, welche, wenn sie ihre völlige Reife erlangt hat, sich nicht lange mehr hält, sondern den Saft und ihren besten Wohlgeschmack verliert. Soll sie sich einige Tage länger halten, so muß sie nicht ganz reif und auch mit der Krone abgeschnitten werden, weil aus den vielen Oeffnungen, die durch das Zerschneiden des Stängels entstehen, die kostbaren Bestandtheile der Frucht verfliegen.

Ubrigens kennt man wenigstens vier Spielarten oder verschiedene Sorten von der eigentlichen Ananas. 1) Die glatte Ananas mit schmalern, fast stachellosen Blättern. Sie trägt selten und ihre Frucht ist weniger beliebt. 2) Die rothe Ananas mit breiteren Blättern von braunröthlicher Farbe mit vielen röthlichen Stacheln. 3) Die runde Ananas mit breiten, an den Seiten umgekrümmten Blättern, welche am Rande röthlich sind. Ihre Früchte sind die kleinsten. 4) Die weiße Ananas, welche die größten und wohl schmeckendsten Früchte bringt. Sie ist die beliebteste und gemeinste in Europa.

Man hält die Ananas für diejenige Frucht, welche unter allen die glücklichste Mischung des Süßen mit dem Säuerlichen habe; ja man glaubt, daß sie die wohlschmeckendste Frucht auf der Erde sey. So schwer es auch ist, den Geschmack einer Frucht zu beschreiben, wenn derselbe nicht mit dem Geschmacke von bekannten Früchten Aehnlichkeit hat; so haben sich doch Mehrere Mühe gegeben, ihn zu bestimmen. Einige fanden darin den Geschmack vieler edlen Früchte vereinigt. Nach Einigen war der Quitten-, nach Andern der Erdbeeregeschmack der hervorstechendste. Nach Sioane ist der Geschmack ein Gemisch von Erdbeeren, Himbeeren und mehreren Früchten. Die Merianin vergleicht ihn mit dem Geschmack von Aprikosen, Weintrauben, Apfelsinen, Äpfeln und Birnen. Rochefort sagt, die Ananas schmelze im Munde, und habe im Geschmack eine Mischung, wie von Pfirsichen, Muskatellertrauben, Raintetten und Erdbeeren; außerdem aber noch einen eigenthümlichen Geschmack, der gar nicht zu beschreiben sey. „Wer die Ananas nennt, sagt Sioane, der nennt zugleich alles, was dem Geruche und Geschmacke nach das Leckerhafteste ist. Es kann keine Art des Wohlgeschmacks erdacht werden, den man nicht in dieser Frucht antrifft.“ Er setzt hinzu: „wenn man zuerst in diese Frucht hineinbeißt, so ist sie so scharf, daß man glaubt, die Haut werde sich von der Zunge lösen; sobald man aber den zweiten Versuch anstellt, so wird diese Schärfe durch die Süßigkeit völlig gemildert, und zwischen den beyden Äußersten der Schärfe und Süßigkeit liegt der Geschmack der trefflichsten Früchte mitten inne.“

Die Größe der Ananas, selbst einzelner Sorten, ist verschieden. So findet man z. B. die vorgenannte weiße Ananas von der Größe eines mittelmäßigen Apfels bis zur Größe einer ansehnlichen Melone. Die breiten Schuppen, womit die Frucht äußerlich bedeckt ist, sind weich; das Fleisch ist saftig, mit feinen Fasern durchweht. Es schmeckt nicht überall gleich angenehm. Die Ananas in den wärmern Ländern übertreffen (mit einigen Ausnahmen) die in den europäischen Treibhäusern gezogenen bey weitem. In Porto Bello sollen sie unvergleichlich seyn. Auch in Peru, in Mexiko und andern Gegenden in Amerika sind die Ananas von der trefflichsten Art. Die auf Guinea in Afrika sollen lange so gut nicht schmecken. In Batavia gerathen sie dem Geschmacke nach nicht viel besser, als die in England gezogenen; dagegen sind die auf Malabar und Ceylon köstlich.

Man scheint über das wahre Vaterland dieser trefflichen Frucht noch nicht einig zu seyn. Einige geben Afrika dafür aus; wahrscheinlicher ist jedoch, daß sie aus Amerika, namentlich aus Mexiko, Peru und Brasilien herkommen. Von hier aus verpflanzten sie die Europäer in andere amerikanische Länder, auf die Inseln, nach Ostindien, Afrika, und endlich selbst nach Europa. Hier scheint es den Holländern zuerst gelungen zu seyn, Ananas zu erzeugen. Jetzt sind sie zwar der kostbaren Kultur wegen immer nur noch ein Leckerbissen großer Herren; man findet sie aber doch schon hin und wieder in deutschen Gärten, z. B. im fürstlichen Küchengarten bey Dessau, wo jährlich eine ziemliche Anzahl gezogen werden.

Den Zeitpunkt der Reife kennt ein geschickter Gärtner aus Erfahrung, theils an dem durchdringenden Geruch, theils an der Farbe und durch das Gefühl. Es beruht sehr viel darauf, die Frucht in dem rechten Zeitpunkte der Reife zu essen, weil sie, wie gesagt, reif sehr bald die höchsten Reize des Wohlgeschmacks verliert.

Man ist sie roh in Scheiben geschnitten, mit oder ohne Zucker. Auch weicht man sie wohl in Wein ein, um die scharfen Säfte zu mildern. Diese scharfen ägenden Säfte finden sich vornämlich in großen völlig ausgewachsenen Früchten. Sie sind im Stande, den Mund wund *) zu machen, und daher ist auch gar nicht gut, viel Ananas zu genießen. Wenn der Saft von der Ananas einige Stunden an der Messerklinge klebt, so greift er sie an und bräut sie schwarz. In heißen Ländern, wo man die Ananas in Menge und um einen geringen Preis haben kann, sind sie eine große Wohlthat für den Menschen, weil sie die erquickendsten Eigenschaften besitzen. Wenn auch die Ananas wirklich heilsame Arzneikräfte enthält, wie fast nicht zu zweifeln ist, so kann sie doch ihrer Seltenheit und Koste

*) Nach Forster soll jedoch nicht sowohl die wahre Ananas, als vielmehr die Bromelia Karatas jene so scharfen Säfte besitzen, welche den Mund verwunden.

barkeit wegen nicht als Arzneymittel für Jedermann gebraucht werden. Mit Zucker kandirt, kommt sie als Handelsartikel in Menge nach Europa, ist aber an Geruch und Geschmack von der frischen Frucht himmelweit unterschieden. Wenn in England im Herbst Schiffe mit diesen überzuckerten Früchten ankommen, so kann man das Stück für 4, 5, 6 bis 9 Schillinge kaufen. Eine in England im Treibhause gezogene schöne und vollkommene Ananas wird dagegen mit 3 bis 6 Rthlr. bezahlt.

Aus dem Saft kann man einen lieblichen erquickenden Wein und einen Ananasliqueur bereiten.

Es wird nicht uninteressant seyn, das Wichtigste aus der Kulturgeschichte dieses merkwürdigen Gewächses hier anzuführen.

Man pflanzt die Ananas in ihrer Heimath auf viererley Weise fort: durch Samen, durch die über der Frucht wachsenden Kronen, durch die an dem Stängel unter der Frucht in den Winkeln der Blütenblätter austreibenden Schößlinge, und endlich durch die an alten Stauden nachwachsenden Ausläufer. In unserm — und vermuthlich überhaupt im europäischen — Klima bringen die Ananasstauden keinen reifen Samen. Will man also dergleichen haben, so muß man ihn über Holland, England u. aus Amerika kommen lassen. Man steckt ihn im Frühjahr, nachdem er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, 2 bis 3 Zoll tief einzeln in Töpfe mit guter Erde, setzt dieselben in ein heißes Mistbeet, und begießt sie oft. Bey guter Wartung kommen die jungen Pflanzen schon nach vier Wochen aus der Erde hervor. Wenn sie größer werden, verpflanzt man sie. So gut auch auf diese Art Ananas erzogen werden können, so bedient man sich doch weit lieber der über der Frucht wachsenden Kronen, die man schon in deutschen Gärten kaufen kann. Noch besser ist, des originellen Geschmacks wegen, sich zuerst Pflanzen aus Jamaika kommen zu lassen, und diese dann durch Kronen fortzupflanzen. Freylich vermehren sich auf diese Art die Stauden nicht, weil jede nur Eine Frucht und also auch nur Eine Krone treibt. Eigentliche Vermehrung oder Vervielfältigung muß man also durch Ausschößlinge aus dem alten Stock zu bewerkstelligen suchen, da die Nebenschößlinge aus dem Stängel keine gute Stauden und keine recht schmackhaften Früchte liefern. Zu dem Ende stutzt man die alten Stöcke, denen die Früchte genommen sind, ab, beraubt sie der alten Blätter, und setzt sie in einen mäßig warmen Treibkasten. Jeder Stock treibt sodann mehrere Schößlinge. Diese sollen eben so bald und eben so gute Früchte bringen, wie die Kronen.

Im europäischen Klima kostet die Kultur der Ananas, die in heißen Ländern ohne alle Mühe so kommt, außerordentliche Mühe und Sorgfalt. Das freye Land vertragen sie gar nicht, sondern sie erfordern ein warmes Treibbeet. Dabey muß man sich aber sehr hüten, die Wärme nicht in Hitze übergehen zu lassen, weil sonst die Pflanzen verbrennen und ausge-

hen. Auf der andern Seite kann schon ein geringer Grad von Kälte sie tödten. Eben so schädlich wird ihnen überflüssige Nässe, wodurch sie verfaulen. Wenn aber auch die Pflanzen nicht wirklich ausgehen, so bringen sie doch, bey dem geringsten Versehen in der Wartung, entweder gar keine, oder so schlechte Früchte, daß sie nicht zu genießen sind.

Das Haupterforderniß zur Erziehung der Ananas ist ein gut eingerichteter Treibkasten. Man rechnet auf 100 Stück Pflanzen einen Kasten von 25 Fuß Länge und 6 $\frac{1}{2}$ Breite, der weder zu hoch, noch zu niedrig ist. Er muß so angelegt seyn, daß darin ein Beet mit Loherde oder Pferdemist kann angelegt werden, wodurch im Kasten eine beständige feuchte Wärme unterhalten wird, da eine trockne Wärme, durch Feuer hervorgebracht, dem Gedeihen hinderlich ist: doch muß der Kasten im Winter, wo jene Wärme nicht hinreicht, noch durch Feuer erwärmt werden können.

Die Beschaffenheit der Erde hat einen starken Einfluß auf das Wachsthum der Ananas. Sie darf bey jungen und ältern Pflanzen nicht einerley Art seyn. Letztere erfordern eine fette und schwerere Erde, die aus Schlamm, verfaultem Kafen und altem verrottetem Kuhmist besteht. Die Töpfe müssen zwar groß genug, aber doch nicht größer seyn, als es die Ausdehnung der Wurzeln erfordert, weil sonst da, wo die Erde ohne Wurzeln ist, die Feuchtigkeit stockt und fault.

Man kann die Ananas sowohl im Frühjahr als im Herbst verpflanzen. Die abgeschnittenen Kronen und abgerissenen Schößlinge dürfen aber nicht eher in die Erde gesetzt werden, bis die Wunden eingetrocknet sind. Erstere hängt man daher etwa 14 Tage im Treibhause auf. Bey jeder neuen Anpflanzung muß auch das Loß- oder Mistbeet von frischem gefüllt werden. Eine zweymalige Versetzung ist jährlich für die Pflanze hinlänglich. Desteres Versetzen hält sie nur im Wachstume auf. Die Kronen oder Schößlinge, die man im Sommer oder Herbst einpflanzte, werden also nicht eher, als den nächsten April versetzt, und wenn nicht etwa Schaden zu der Wurzel kommt, bleiben sie bis zum September stehen. Dann muß sich, wenn die Wartung gut war, die Frucht in den eintretenden Wintermonaten zeigen, und in den nächstfolgenden Sommermonaten zur Reife kommen. Folglich bringt man jetzt die Ananaspflanze aus Wurzelschößlingen oder Kronen schon im zweyten Jahre zur Blüthe und erhält die Frucht, da man sonst vier Jahre warten muß.

Merkwürdige Vögel.

Nro. 1. Die prächtige Mänura.

(*Maenura superba.*)

Neuholland, das merkwürdige große Inselland der Südsee, das nicht viel kleiner, als ganz Europa ist, macht wahrhaftig das wahre Wunderland der Naturgeschichte aus. Das Schnabelthier (s. Bilderb. Band 3. Nro. 80) und mehrere in neuern Zeiten darauf gefundene sonderbare Thiere und Vögel beweisen dieses hinlänglich. Noch vor Kurzem entdeckten die Engländer bey einer Reise in das Innere dieses Landes, einen schönen wunderbaren Vogel, der hier abgebildet ist. Es ist die prächtige Mänura, die wahrscheinlich zu dem Geschlechte der Paradiesvögel gehört. Sie erreicht die Größe einer gewöhnlichen Haushenne. Die Hauptfarbe des Körpers ist schwärzlich, auf den Flügeln in das Rothbraune übergehend. Die Schenkel bedecken lange, gleichfalls schwärzliche Federn. Das Bewunderungswürdige an diesem Vogel ist nur der Schwanz. In der Mitte stehen zwey breite, sich gegen einander einwärts krümmende Federn, mit orangefarbigem bogensförmigen Zeichnungen geziert. Zwischen diesen größten erheben sich zwey schmale aschgraue Federn, und krümmen sich auswärts. Nun vollenden noch eine Menge zarter haarähnlicher Federn, die wie Blattgerippe aussehen, den ganzen Wunderbau.

Von der Nahrung und Lebensweise dieses Vogels ist noch gar nichts bekannt.

Nro. 2. Der Schneidervogel.

(*Motacilla sartoria.*)

In Ostindien drohen den kleinen Vögeln und ihren Jungen mancherley Gefahren. Affen und Schlangen durchklettern und winden sich auf alle Bäume, und übersallen die Mütter mit ihrer Brut. Die weise Natur schützte daher die kleinen wehrlosen Vögel durch mehrere Kunsttriebe. Sie bauen nämlich ihre Nester meistens an das Ende schwankender

Zweige, wohin die Raubthiere ihnen nicht folgen können. Noch künstlicher baut sich aber der kleine hier abgebildete Schneidervogel (A.), gleichfalls ein Bewohner Ostindiens, sein Nestchen. Er sucht nämlich ein abgefallenes Blatt auf. Dieses näht er mit Hülfe seines Schnabels mit seinen Pflanzensfasern an ein grünes, noch am Baume sitzendes Blatt (B.) rings herum an, so daß das Ganze einen offenen Beutel bildet; diesen füttert er dann mit Baumwolle und seinen Federn aus, das Weibchen legt in dieses Nest seine vier weißen kleinen Eyerchen, und brütet sie nun, geschützt gegen alle Gefahr, ruhig aus.

Das Weibchen legt in dieses Nest seine vier weißen kleinen Eyerchen, und brütet sie nun, geschützt gegen alle Gefahr, ruhig aus.

Das Weibchen legt in dieses Nest seine vier weißen kleinen Eyerchen, und brütet sie nun, geschützt gegen alle Gefahr, ruhig aus.

Das Weibchen legt in dieses Nest seine vier weißen kleinen Eyerchen, und brütet sie nun, geschützt gegen alle Gefahr, ruhig aus.

Das Weibchen legt in dieses Nest seine vier weißen kleinen Eyerchen, und brütet sie nun, geschützt gegen alle Gefahr, ruhig aus.

Notes Best.

E

Merkwürdige Vögel.

Der prächtige Fasan von Neuhoolland.

(*Maenura superba.*)

Oben das Land, in welchem man vor Kurzem das wunderbare Schnabelthier entdeckte, erzeugt auch diesen, in seiner Art bewunderungswürdigen Vogel, an dessen Schwanz die Natur so viel Zierde und Pracht verschwendet hat, daß man nichts dem Ähnliches in der ganzen besiedelten Thierwelt kennt. Man sah dieses Wunderwerk der Natur, dessen Anblick in Erstaunen setzt, vor einiger Zeit auf einer Reise in die innern Gegenden von Neuhoolland. Einige Engländer drangen von Paramatta — einer englischen Colonialstadt, die der Gouverneur Philipps 1791 anlegen ließ — 140 englische, das ist ungefähr 28 deutsche Meilen weit südwestwärts, nicht ohne Beschwerlichkeiten in das Land ein, um die Beschaffenheit und Produkte desselben zu erforschen, und hier fanden sie diesen prachtvollen Vogel. Man gab ihm den Namen neuholländischer Fasan, weil er nicht nur in Rücksicht der Größe, sondern auch selbst durch den Schwanz Ähnlichkeit mit dem in Europa bekannten gemeinen Fasan hat; allein bei genauer Untersuchung findet man ihn den Paradiesvögeln ähnlicher. Die englischen Naturforscher haben jedoch ein eigenes Geschlecht für diesen Vogel festgesetzt, und ihm in der lateinischen Systems-Sprache *Maenura superba* genannt.

An Größe gleicht dieses bewunderungswürdige Geschöpf einer gewöhnlichen Haushenne; der Schnabel hat beinahe dieselbe Gestalt, wie bei den Vögeln des Fasanengeschlechts, und ist oben verhältnißmäßig dicker und länger, von Farbe dunkelhornfarben oder schwärzlich.

Die Farbe des Gefieders ist über den ganzen Körper schwarz, ins Röthliche schimmernd, welches in der Abbildung sich besonders auf den Flügeln sehr deutlich zeigt. Auf dem Scheitel bilden einige feine, wie es scheint, haarähnliche Federn einen lockern Federbusch, oder eine Art von Haube; unter der Kehle verläuft sich die röthlich schwarze Farbe mehr ins Rostrothe,



und unter dem Bauche hängen stark verlängerte feine Federn herab, die denen auf dem Schwanz ähnlich zu seyn scheinen. Die Beine sind schwarz; die langen völlig getrennten und mit langen starken Nägeln besetzten Zehen sind denen ähnlich, die wir bei mehreren Sumpfvögeln antreffen. Ihre Einrichtung hat wahrscheinlich Bezug auf die Lebensart des Vogels, von der noch nichts, oder nicht viel bekannt zu seyn scheint. Der merkwürdigste Theil ist der Schwanz des Vogels. Der künstliche Bau dieses Gefieders läßt sich eher malen, als mit Worten schildern, und die schöne Abbildung giebt uns davon eine deutliche Vorstellung. Er ist ungefähr 2 Fuß lang; und besteht aus Federn von verschiedener Bildung. Als Haupttheile kann man die beiden breitesten schlangenförmig gekrümmten, gegen die Mitte hin einander durchkreuzenden Federn betrachten, welche oben in ein schwarzes, gekrümmtes und abgerundetes Ende auslaufen. Die sehr breiten innern Fahnen sind mit geschlängelten Ausschnitten von abwechselnd dunkler und lichter rothbrauner, fast orange gelber Farbe gezeichnet. Es ist jedoch nicht wirkliche Verschiedenheit der Farbe, wodurch die Ausschnitte gebildet werden, sondern die Schattirung beruht bloß auf der dünnern oder dickern Textur der Fahnen, die nach dem Kiele hin silberweiß aussehen. Dieß letztere ist auch die Farbe der sehr schmalen äußern Fahnen. Außer diesen beiden breiten so schön schimmernden Federn enthält der Schwanz noch zwei andere schmalere von ähnlicher Länge, aber oberwärts von bogenförmiger Krümmung, an denen man äußere Fahnen gar nicht bemerkt. Sie scheinen der Abbildung zufolge mit dem Körper gleiche Farbe zu haben. Beide Arten von Schwanzfedern sind mit mehreren längern, sehr schlanken, schwärzlichen Federn von ganz eigener Bildung gleichsam umflanzt. Sie gleichen einigermaßen denjenigen, die man in den Schwänzen der Paradiesvögel antrifft, haben einen dünnen feinen Kiel, und statt der wahren Fahnen sehr feine haarähnliche, einander gegenüberstehende Seitenzweige, wodurch sie mehr das Ansehen von Federgerippe, als von wirklichen Federn erhalten. Wer von den Freunden der Natur sollte nicht wünschen, bald von der Lebensart dieses prächtigen Vogels etwas zu erfahren!

Der Schneidervogel.

(*Motacilla sartoria*.)

Ein kleines, ungemein zartes Vögelchen aus dem Geschlechte der Motacillen, oder Sänger, welches mit denjenigen Vögeln viel Aehnlichkeit hat, die in der Jäger- und Vogelliebersprache in Deutschland den Namen Blättchen oder Weidenblättchen führen, z. B. der Titis und Weidenjerf. Die ganze Länge des Thierchens beträgt wenig über 3 Zoll, wovon der

Schwanz etwas mehr als den dritten Theil einnimmt. Der Farbe nach kommt es mit unserm Weidenzeißig überein; es ist fast über den ganzen Leib lichtgelb, ober grünlich gelb; auf dem Kopfe an den Schwung- und mittleren Schwanzfedern etwas schwärzlich schattirt, am hellsten auf dem Unterleibe. Von der Lebensart des Schneidervogels hat man wenig Nachrichten; analogisch zu schließen, muß sie aber, wenigstens der Hauptsache nach, mit der Lebensart unserer kleinen sogenannten Laubvögelchen, des Zitiz, Weidenzeißigs u. übereinkommen. Wahrscheinlich sind ebenfalls kleine Insekten seine Nahrung. Er ist in Ostindien zu Hause. Höchst merkwürdig wird dieses kleine Geschöpf durch den Instinkt, sein Nest zu bauen. In den heißen Gegenden innerhalb der Wendekreise, welche die Natur mit einer so großen Mannigfaltigkeit von Thieren aus allen Klassen bevölkerte, wo die Gluth des Himmelsstrichs und die derselben angemessene Organisation der Thiere weit regere Triebe und Leidenschaften erzeugt, dort lebt die thierische Schöpfung in ewigem Streit, dort herrscht eine Feindschaft zwischen den Thieren, mit welcher die in gemäßigteren Zonen nicht verglichen werden können. Mit weit regerem Eifer strebt dort der stärkere Theil dem schwächeren entgegen, mit viel heftigeren Begierden sucht er ihn zu zerstören, als in Gegenden, wo mildere Wärme auch mildere Triebe weckt. Schon bei uns sind die kleinen schwachen Vögel aus dem Sängergeschlechte — die freylich der Insectenwelt als furchtbare Raubthiere erscheinen — tausend Verfolgungen von räuberischen Säugethieren, und mehr noch von den Tyrannen ihrer eigenen Klasse ausgesetzt; doch in heißen Gegenden werden sie überall von Gefahren umringt. Dort wimmeln an vielen Orten die Bäume von Affen, die auf allen Zweigen umher klettern, und jedes Vogelnest zerstören, dort giebt es eine Menge furchtbarer Schlangen, die sich an die Bäume hinaufwinden, und so weit es ihr Gewicht gestattet, auf den Zweigen nach Beute suchen. Wären dort die kleinern Vögel eben so sorglos in der Anlage ihrer Nester, so würden nur wenige aufkommen; allein die gütige Natur lehrte sie, die Gefahren mit Vorsicht vermeiden, von denen sie in jenen Gegenden sich umgeben sehen. Sie gab ihnen den Instinkt, ihre Nester nur an den schlauesten Zweigen zu befestigen, die weder Affen noch Schlangen zu tragen im Stande sind. In Europa giebt es wenige Vögel, die eine gleiche Vorsicht beobachten; in den heißen Zonen thun es die meisten.

Der Schneidervogel scheint unter allen das größte Mißtrauen in die übrige Thierwelt zu setzen. Nicht zufrieden, einen dünnen schlanken Zweig für sein Nestgewähl zu haben, hängt er dasselbe vielmehr an einem daran befindlichen Blatte auf, und sichert sich dadurch noch mehr vor der Gefahr, seine geliebten Jungen, oder während der Brutzeit sich selbst am Tage von Affen, und des Nachts von giftigen Schlangen überfallen zu sehen. Die Art, wie der kleine Vogel sein Nest befestiget, setzt uns in Erstaunen. Er sucht sich ein dürres Blatt von schicklicher Form, picht in den Rand desselben, so wie in den Rand eines grünen noch am Baume befindlichen eine hinlängliche Anzahl kleiner Löcher in gehöriger Ordnung zu beiden Seiten, und nähert nun mit seinen Pflanzensfasern das dürre Blatt an die untere Seite des grünen so an, daß beide einen hängenden Beutel bilden.

Das grüne Blatt beschädigt der kleine Künstler nirgend weiter, damit es nicht vertrockne und abfalle. In diesem Beutel legt er sein Nest an. Es besteht aus sehr leichten Materialien, aus Baumwolle, Federchen, feinen Haaren und Spinnweben. Die Eier, deren ein Weibchen etwa 3 bis 4 legt, sind weiß und nicht viel größer als die Puppen von unsern großen Ameisen; der alte Vogel wiegt nur 90 Gran, oder $\frac{1}{10}$ einer Unze, folglich ist nicht leicht zu erwarten, daß ein so geringes Gewicht die lockere Nacht zerreiße, oder den Stiel des Blatts vom Zweige trenne; vielmehr schaukelt es bey sanften Winden mit dem Neste sanft hin und her, und die kleinen Bewohner sind zugleich beschirmt vor Regen, der von der obern Fläche des Blatts abläuft.

S a n d e l s p f l a n z e n.

Nro. 1. Das glatte Süßholz.

(*Glycirrhiza glabra.*)

Das glatte Süßholz wächst in Spanien, Frankreich, Italien und in den südlichen Theilen des asiatischen Rußlands wild. Durch Kultur hat man es aber auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands einheimisch gemacht, und es wird in mehreren Strichen von Franken und Schwaben häufig gebaut. Es liebt einen sandigen, doch nicht mageren Boden. Die ungefähr daumenstarke Wurzel treibt 5 bis 6 Fuß ohne Stängel, die im Herbst absterben, aber im Frühjahr von neuem hervorschießen. Zwischen den gestielten Blättern kommen im Juli die violetten Blüten (a) zum Vorschein, die kleine Schoten (b) mit linsenförmigen Samen ansetzen. Die Wurzel (c), die unter der Erde fortrankt, ist der brauchbare Theil der Pflanze. Sie enthält einen süßen Stoff, der in mehreren Krankheiten gebraucht wird. Von außen sieht die Wurzel braungelb, inwendig aber schön schwefelgelb aus. Man genießt sie entweder roh, oder zieht durch Wasser den Saft heraus. Dieser Saft wird dann durch Kochen zu einem zähen Extrakt verdickt, den man an der Sonne zu einem schwarzbraunen Körper austrocknen läßt. Dieses ist der bekannte Lakritzensaft, den man vorzüglich in Spanien häufig bereitet, dann mit Lorbeerblättern belegt, in Klumpen verschickt und einen ziemlich beträchtlichen Handel damit treibt. Er dient vorzüglich als Auflösungsmittel im Husten.

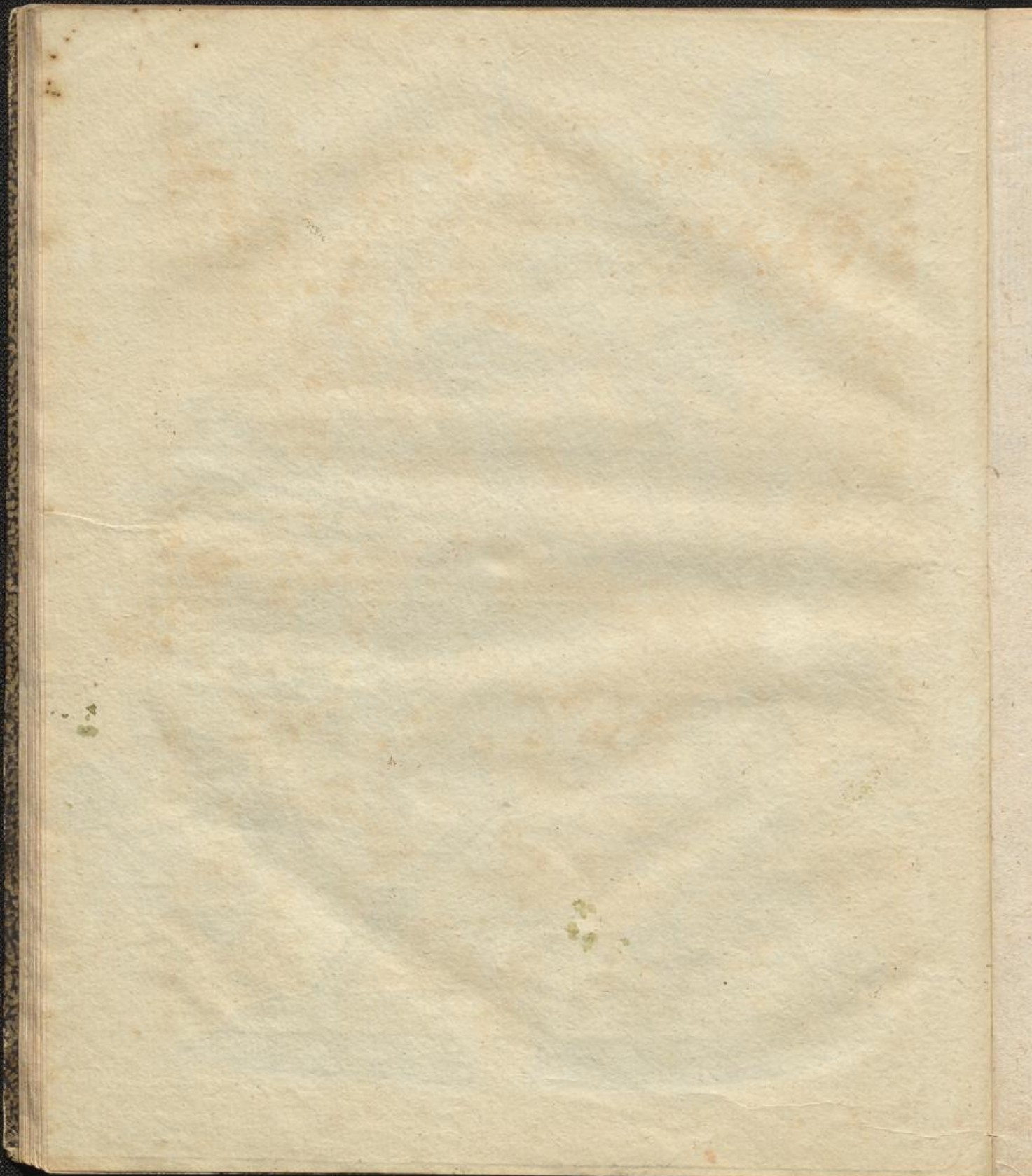
Nro. 2. Der Johannisbrodbaum.

(*Ceratonia siliqua.*)

Der gemeine Johannisbrodbaum erreicht die Höhe einer Esche, wächst häufig in Spanien, Sicilien, Egypten, auf der Insel Candia oder Creta, und liebt steinigtes Erdreich. Die immer grünen, dicken, glatten Blättchen sitzen Paarweise am Blattstiele. Die kleinen rothen traubensförmigen Blüten (A.) treiben aus den Aesten selbst hervor. Die schotenartige Frucht oder das Johannisbrod *) (C) wird 5 bis 6 Zoll lang, ist daumendick und sieht dunkelrothbraun aus. Die plattgedrückten Samenkörner sind steinhart.

*) Den Namen Johannisbrod erhielt diese Frucht daher, daß man vorgab, Johannes der Täufer habe sich in der Wüste davon genährt.





Die Frucht, oder das Johannisbrod ist wegen seines süßen wohlgeschmeckenden Markes eine angenehme Speise, und wird im Orient und im südlichen Europa häufig genossen. Deswegen macht es auch in jenen Gegenden einen beträchtlichen Handelsartikel aus, und man verschickt es abgetrocknet durch ganz Europa. In Egypten preßt man vor dem Trocknen den Saft aus, und benützt ihn zum Einmachen der Früchte und zur Bereitung süßer Weine. Das rothgefleckte schöne Kernholz des Baums wird von den Tischlern verarbeitet. — Bey uns kommt der Johannisbrodbaum nur in Gewächshäusern fort.

Handelspflanzen.

Das glatte Süßholz.

(*Glycyrrhiza glabra.*)

Da es mehrere, wenigstens 4 verschiedene Gewächse giebt, die diesen Namen führen, so nennt man die hier abgebildete Gattung das glatte Süßholz. Diese Pflanzen machen ein eigenes Geschlecht aus, welches seinen Standplatz in der vierten Ordnung der 17ten Klasse (*Diadelphia Decandria*) einnimmt, und sich von den übrigen Geschlechtern seiner Ordnung durch folgende Merkmale unterscheidet: der Kelch der Blüthe hat zwey Lappen, wovon der untere in 3 Stücke getheilt, der obere aber ganz ist; die Krone ist, wie bei den übrigen Geschlechtern schmetterlingsförmig; die Hülse aber eyrund und zusammengedrückt. Das glatte Süßholz unterscheidet sich von den drei übrigen Gattungen dadurch, daß sich die gefiederten Blätter mit einem gestielten ungehaarten Blättchen endigen, die Nebenblättchen fehlen, und die Hülsen glatt sind. Der lateinische Name, ein ursprünglich griechisches Wort, bedeutet eigentlich Süßwurzel, und ist passender, als die deutsche Benennung Süßholz. — Man findet dieses Gewächs im südlichen Europa, in Spanien, dem mittägigen Frankreich, Italien, und Sicilien, so wie in den südlichen Sandwüsten des asiatischen Rußlands am Tack etc. wild. Es liebt einen leichten lockern Sandboden, der jedoch nicht unfruchtbar seyn darf.

Die umherkriechende, etwa fingerdicke Wurzel erreicht eine beträchtliche Länge, geht aber nicht sehr in die Tiefe. Sie dauert aus, und treibt alle 3 u. 4 Jahre von neuem 5 bis 6 Fuß hohe, streife, aufrecht stehende, in mehrere Zweige sich theilende Stängel, die im Herbstes alle mal absterben. Die gefiederten, glatten und glänzenden Blätter bestehen aus mehreren eyrund, lanzettförmigen, vorn abgestumpften, am Rande mit eingekerbten Blättchen. Im Junius oder Julius treiben aus den Winkeln der Blätter lange aufrecht stehende, bloßviolele Blumenähren hervor, welche glatte Schötchen oder Hülsen hinterlassen, mit linsenförmigen Samen. Unser deutsches Klima verträgt das Süßholz, da es alle Jahre von neuem aus der Wurzel treibt, und die Wurzel gegen die strengste Kälte durch Erde und Schnee bedeckt

ist, recht gut im Freyen; daher bauet man es in Schwaben und Franken, zumal um Bamberg und in der Gegend um Nürnberg so häufig an, daß es dort wie wild oder einheimisch scheint. Man giebt ihm, damit es besser gedeihe, ein zwar lockeres mit Sand gemischtes, aber doch fettes Erdreich. In einem festen leetigen Boden kommt es schlecht, oder gar nicht fort. Ubrigens erfordert weder die Anpflanzung, noch die Pflege viel Mühe. Die Wurzeln schneidet man in Stücke von anderthalb Fuß Länge, so, daß jedes Stück einige Augen hat. Um die Mitte des Octobers, oder des Märzmonats legt man sie etwas schräge, 2 Fuß von einander entfernt, 2 Zoll tief in die Erde. Das Land kann man im April mit Hafer oder Gerste besäen, und die Saat hernach, wie gewöhnlich, abmähen. Es schadet nicht, wenn die aufgeschossenen Stängel der Süßholzwurzel mit abgehauen werden. Im Frühling des folgenden Jahres lockert man den Boden mit Behutsamkeit auf, jätet das Unkraut aus, und überläßt die Pflanzen übrigen der Natur. Im dritten Jahre sind die neugetriebenen Wurzeln so stark, daß man sie heraus nehmen kann. Die dünnen Stücke läßt man zur künftigen Erndte stecken. So verfährt man noch ein oder zwey Jahre, und nimmt sodann eine neue Anpflanzung vor.

Die Wurzeln, der einzige brauchbare Theil dieser Pflanze — denn man findet nicht, daß irgend ein Nutzen vom Kraute bekannt wäre, — ist von zäher Substanz, und wird höchstens daumensdick. Aeußerlich sieht braungelb aus und inwendig schön schwefelgelb. Man gräbt sie am Ende des Sommers aus der Erde, und trocknet sie an der Luft; wodurch ihre äußere Rinde runzlich wird. Frisch enthält diese Wurzel einen schleimicht süßen Saft, der angenehm schmeckt, und etwas erbsenähnlich riecht. Die Süßigkeit scheint sich durchs Trocknen noch zu vermehren, und man bemerkt auch, daß selbst die Fibern und Gefäße der trockenen Wurzel noch einige Feuchtigkeiten enthalten. Bey der spanischen Süßholzwurzel zeigt sich dieß indeß mehr, als bei der deutschen; daher auch jene allerdings den Vorzug zu verdienen scheint. Auch die Alten wußten, daß das Süßholz ein gutes Mittel sey, den Durst zu lösen, und sie empfahlen daher den Wassersüchtigen, die von heftigem Durst gequält wurden, das Kraut derselben. Neuere Versuche haben es bestätigt, daß sie in solchen Fällen viel Linderung verschafft. Sie wird in unsern Apotheken sehr häufig gebraucht. Da sie scharfe Reize einhält, die gespannte Fiber schlaff macht, und, wie andere süße Substanzen, eine gelinde auflösende Kraft besitzt, so giebt man sie häufig im Husten, bei Heiserkeit und zur Beförderung des Auswurfs in Brustkrankheiten, bei Steinbeschwerden in der Harnstrenge und andern Uebeln. Zu diesem Zweck braucht man sie entweder gepulvert oder geschnitten, in Verbindung mit andern Mitteln als Thee. Wenn sie im Wasser gekocht wird, nimmt sie eine unangenehme Bitterkeit an; soll sie daher im Dekokt verordnet werden, so darf man sie nur wenige Minuten kochen lassen. Der warme und kalte Aufguß, zumal der von Weingeist, zieht bloß die angenehmen süßen Theile aus. Man braucht das Pulver von Süßholz auch, um übel-schmeckende Arzneimittel damit zu versehen, und sie wohl-schmeckend zu machen. So bestreicht man unter andern die Pillen damit. Es werden in den Apotheken mancherley Bereitungen aus dem Süßholze gefunden. Die bekannteste ist der Süßholzsaff

zotes Pest.

§

oder Süßholz-Extrakt, den jedes Kind unter dem Namen Lakrizensaft kennt. Diese Benennung ist unstreitig durch Verderbung des Wortes *Glycirrhiza* entstanden.

Der aus Spanien durch den Handel zu uns kommende Lakrizensaft verdient den Vorzug vor andern. In Spanien, insonderheit in Catalonien, kocht man die trockenen Wurzeln in Wasser, preßt den Saft aus, dickt ihn zum Extrakte ein, und läßt ihn dann an der Sonne eintrocknen. In Sicilien wird ebenfalls viel Lakrizensaft und zwar auf ähnliche Weise, bereitet. Auch im Bambergischen und in mehreren europäischen Ländern, sogar im Orient beschäftigt man sich mit der Bereitung desselben. Die Apotheke zu Astrakan liefert eine solche Menge Lakrizensaft, daß sie damit ganz Rußland versorgen kann; doch ist dort nicht das glatte, sondern das stachelichte Süßholz, *Glycirrhiza echinata*, woraus man den Extrakt bereitet. Diese Gattung wächst in den Gegenden an der Wolga in ungeheurer Menge wild, und man braucht nur die Mühe des Ausgrabens darauf zu verwenden. Ubrigens ist der russische Lakrizensaft eben so gut, wie der aus dem glatten Süßholze. Der gewöhnliche Lakrizensaft wird in breitgedrückten, mit Loberblättern beklebten Stücken verkauft. In der Kälte ist es bekanntlich eine harte, braunschwäzliche, zerbrechliche, harzähnliche Substanz, welche in der Wärme und Feuchtigkeit aufgelöst wird. Man pflegt sie in kleinen Stückchen im Munde zergehn zu lassen, und sie auf verschiedene Art in den oben angegebenen Fällen, vorzüglich wider den Husten, zu gebrauchen. Dem spanischen Saft sind Kupfertheilchen beigemischt, auch schmeckt er etwas brenzlicht. Reglise, eine andere Bereitung aus dem Süßholze, wird aus dem Absude der Wurzel mit arabischem Gummi und Zucker verfertigt. — Weiße Süßholz-Stangen bestehen aus arabischem Gummi, Süßholzwurzel, Stärke, Zucker und Traganthschleim. Gelbe Süßholz-Stängel werden aus Süßholzwurzeln, florentinischer Violonwurzeln, Stärke, Safran, Zucker und Traganthschleim bereitet. Weiße, gelbe, schwarze Brustkuchen sind ebenfalls Mischungen, wobei das Süßholz einen Hauptbestandtheil ausmacht. Sie sind mit einigen Veränderungen ziemlich aus denselben Substanzen, wie das Stangensüßholz, zusammengesetzt, und werden häufig als Auflösungsmittel in Brustbeschwerden gebraucht. Sonst giebt es noch Süßholz-Syrup, Süßholz-Salbe und die sogenannten Brusttropfen des Königs von Dänemark.

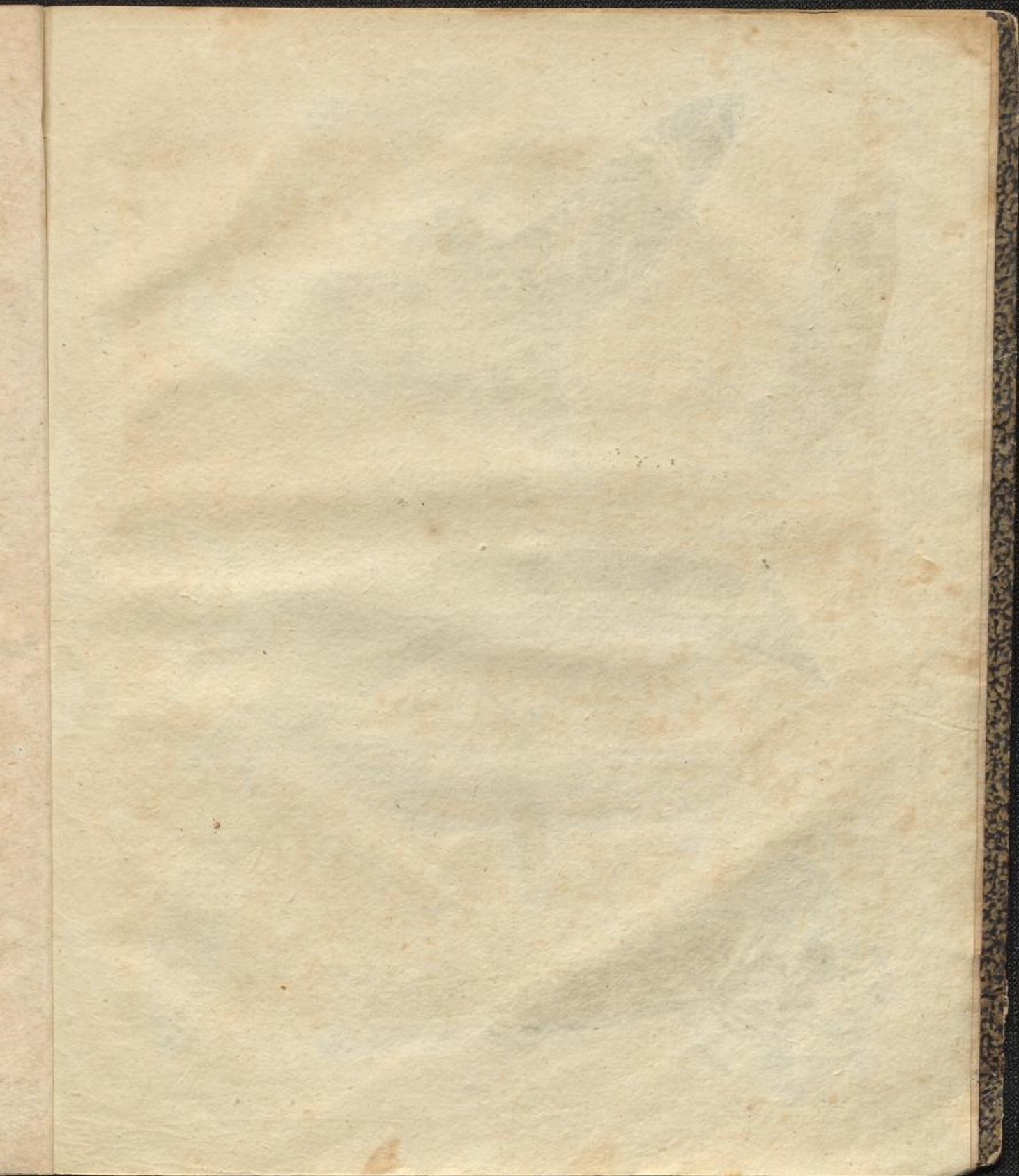
Das Johannesbrod.

(*Ceratonia siliqua*.)

Dies in den Apotheken und Kaufläden befindliche Produkt des Pflanzenreichs, welches den Namen Johannesbrod führt, weil es, der Sage nach, dem Johannes in der Wüste zur Speise gedient haben soll, kommt von einem mittelmäßig großen Baume. Nach seiner Frucht hat man ihn Johannesbrodbaum genannt. Das Geschlecht, zu welchem er gehört, enthält nur noch eine Gattung. Es steht nach Linnés Eintheilung in der letzten Ordnung der 23ten Klasse (*Polygamia Trioecia*), und gehört also zu den Gewächsen, von denen es den Blüten nach dreierley Arten giebt, nämlich: Bäume, die Zwitterblüthen, andere, die nur männliche, und noch andere, die nur weibliche Blüten enthalten. Die erstere Art von Bäumen trägt für sich allein stehende Früchte mit keimbaren Samen; die Bäume mit den weiblichen Blüten müssen aber in der Nähe eines männlichen Baumes stehen, wenn ihre Früchte Samenködner bringen sollen, welche aufkeimen, wenn man sie steckt. Beide Gattungen von Johannesbrodbaum haben folgende Geschlechtskennzeichen: der Kelch ist fünftheilig; die Krone fehlt; die männlichen und Zwitterblüthen enthalten 5 bis 7 Staubgefäße, auf dem Fruchtboden steht ein fadenförmiger Staubweg mit einer knosprigen Narbe. Diese bildet sich zu einer großen lederartigen, mit Mark angefüllten Hülse aus, in welcher mehrere Samenködner liegen.

Der gemeine Johannesbeerbaum — denn so unterscheidet man ihn von andern Gattungen — soll nach der gewöhnlichen Angabe ziemlich unregelmäßig wachsen. Olivier (s. dessen Reise durch das türkische Reich, Aegypten und Persien, herausgegeben v. M. C. Sprengel. Weimar im Verlage des Landesindustrie-Comptoirs 1802, Seite 5 bis 6) sagt, daß er eine schöne Gestalt habe. Vielleicht ist sein Wuchs nur bei uns in Gewächshäusern unansehnlich. Die immer grünen Blätter sind gefiedert, und bestehen aus 3 bis 5 Paar fester, glatter, cyrunder, fast hornförmiger Blättchen, die am Rande weder gezähnt, noch sonst eingeschnitten, sondern völlig glatt sind. Der Substanz nach gleichen sie den Blättern des Buchbaums, ohne jedoch völlig so dick zu seyn. Die kleinen röthlichen Blättchen — die Kelchblätter sind nämlich gefärbt — treiben aus den Aesten selbst in kleinen Trauben hervor. Die Frucht, welche wir Johannesbrod nennen, hat eine glatte schotenähnliche Gestalt, ist spannenlang, daumendick, etwas eingebogen, und sieht dunkel rothbraun aus. Gleiche oder etwas hellere Farbe hat das unter der nicht gar dicken Schale liegende Mark, welches sehr süß und angenehm schmeckt, und mit der äußeren Schale roh genossen wird. Die Samenködner sind platt gedrückt, von der Größe wie die Figur zeigt, und knochenhart. Man kann dadurch den Baum fortpflanzen; sie liegen aber ihrer Härte wegen sehr lange, bevor sie aufgehen. Der Johannesbrodbaum wächst im südlichen Europa, insonderheit auf den Inseln Sicilien und

Candien (Creta) und im Orient sehr häufig. Nach Olivier findet man ihn nirgends häufiger, als auf Candien. Er ist über die ganze Insel verbreitet, und liebt vorzüglich ein steinigtes Erdreich und selbst Felsenrizen. In Sicilien, und wahrscheinlich auch anderswo, nimmt man die Frucht ab, ehe sie völlig reif wird. Sie schmeckt dann unangenehm, erhält aber nach dem Trocknen den angenehmen Geschmack, der ihr auch bei uns viele Liebhaber verschafft. In einigen Gegenden von Spanien gewinnt man so viel Johannesbrod, daß man die Pferde damit füttert. Für die Armen ist diese Frucht in jenen Ländern eine wahre Wohlthat, denn sie nähren sich zu manchen Zeiten davon. Von Creta aus führt man sie in Menge nach Constantinopel, wo Kinder und Arme sie genießen. In Aegypten, wo der Baum ebenfalls wächst, preßt man — vermuthlich vor dem Trocknen — den süßen Saft aus der Frucht, und braucht denselben zum Einmachen anderer Früchte. Im südlichen Europa wird dieser Saft zur Bereitung süßer Weine und auch zu Arzneien gebraucht. Die roh genossene Frucht, wie wir sie als Handelswaare erhalten, dient gegen das Sodbrennen, wenigstens empfiehlt man sie dagegen, daher der Name Sodbrot. Die Türken machen aus dem Johannesbrod in Verbindung mit dem Süßholze, mit Rosinen und andern süßen Früchten Sorbet. Das harte, geäderte, sehr schön dunkelbraune Holz aus dem Kern dient zu eingelegten und andern Tischlerarbeiten. Der dicke weißliche Splint ist weicher und nicht dazu brauchbar. Ueberhaupt hat das Holz des Johannesbrodbaums die Eigenschaft, daß es, wenn der Stamm etwas alt wird, leicht fault. In Deutschland sieht man den Johannesbrodbaum hie und da unter den ausländischen Gewächsen, die in Gefäßen gehalten, un den Winter in geheizten Häusern unterhalten werden; denn im Freyen dauert er nicht aus.





D ä m m e r u n g s f a l t e r.

Nro. 1. Der große Oleandervogel.

(Sphinx Nerii.)

Der hier in seiner Größe natürlich abgebildete große Oleandervogel gehört unstreitig zu den schönsten Dämmerungsfaltern oder Sphingen, die wir kennen. Seine Färbung besteht aus dunkel grasgrünen, röthlichen, weißen und violetten Streifen und Flecken, die marmorartig auf das zarteste in einander schattirt sind. — Die grüngelbe Raupe (A.) ist mit weißen Flecken und Streifen gezeichnet, den gelben Hals zieren blaue Augenflecken. Die Raupe nährt sich, so viel uns bekannt ist, bloß von den Blättern des Oleanders, eines 6 bis 8 Fuß hohen Strauches, der wild in Ostindien wächst. Bei uns in Deutschland zieht man den Oleanderstrauch in Gewächshäusern, und da findet sich denn bisweilen in heißen Sommertagen die Oleanderraupe als große Seltenheit. Die aus diesen Raupen gezogenen Vögel werden daher von den Schmetterlingsliebhabern theuer bezahlt, und als wahre Pierden ihrer Sammlungen aufbewahrt. Die große hellbräunliche und gelbe Puppe (B.) liegt ohne Gespinnst in der Erde. —

Nro. 2. Der Wolfsmilchschwärmer.

(Sphinx Euphorbiae.)

Die Raupe (a) des Wolfsmilchvogels findet sich im Juli und August ziemlich häufig auf der gemeinen Wolfsmilch, (*Euphorbia Esula*) von der sie sich allein nährt. Ihre Grundfarbe ist schwarz; über den Rücken läuft ein rother Streifen, und die Seiten sind reihenweise mit weißen Punkten besetzt. Sie ist hier, so wie die Puppe und der Vogel, in natürlicher Größe abgebildet. Nach einiger Zeit spinnt sie sich unter lockerer Erde ein, und verwandelt sich in die graubraune Puppe (B.) Diese Puppe bleibt im Winter in ihrer Hülle liegen, und erst im nächsten Frühjahr schlüpft der buntfarbige Dämmerungsfalter (C) aus. Die Oberflügel sind gelblich, olivengrün, und mit einem weißen Saume eingefast. Die Unterflügel sind rosenroth; an der Wurzel schwarz. Im Juni und Juli schwärmt der Wolfsmilchvogel in der Dämmerung häufig am Geißblatt und an andern blühenden Sträuchen herum, schwelend saugt er mit seinem Rüssel den süßen Saft der Blüthen aus, wo man ihn dann leicht fangen kann.

D ä m m e r u n g s f a l t e r.

Der große Oleandervogel.

(*Sphinx Nerii.*)

Ein prächtvolles Insekt! Es gehört zu den größten unter den Dämmerungsfaltern, und ist von einer Flügelspitze zu der andern an drei Zoll, der Körper selbst aber $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Hauptfarbe sowohl der Flügel, als des Körpers ist dunkelgrün, in sehr verschiedenen Schattirungen und Zeichnungen aufgetragen; auf dem Hinterleibe und den Flügeln bemerkt man aber auch mehrere Zeichnungen von lichtgrüner Farbe. Auf der grünen Grundfarbe wechseln mannigfaltige Zeichnungen von Violett, Rosenroth, Gelb und Weiß in den schönsten Schattirungen ab. Der äußere Rand der Vorderflügel ist kaum merklich, der der unteren aber stark wellenförmig ausgeschweift. Der Kopf ist grünlich blau, und die großen zu beiden Seiten befindlichen halbkugelförmigen Augen sind karmoisinroth, der lange Saugrüssel die Fühlhörner und Beine erbsenfarben. Die schöne Raupe, woraus dieser Dämmerungsfalter entsteht, ist oft über 2 Zoll lang und 4 bis 6 Linien dick; ihre Hauptfarbe ist hellgrün auf dem Rücken, am Vorder- und Hintertheil, so wie auf dem Unterleibe orangefarben; erstere hat zwey violette blaur große Flecken, und längs den beyden Seiten laufen blaßgelbe Linien, welche die braune Farbe begrenzen. Diese Raupe lebt auf dem Oleander, der bei uns bekanntlich nicht im Freyen ausdauert, sondern in Gewächshäusern durchgewintert werden muß, daher ist auch der Oleandervogel bei uns selten. Im südlichen Europa, wo dieses Gewächs im Freyen ausdauert, mag er häufig, und in Ostindien, der Heimath des Oleanders, noch häufiger seyn.

Die große, beinahe 18. Linien lange Puppe oder Nymphe liegt ohne Gespinnst in der Erde, wohin sich die Raupe kurz vor ihrer Verwandlung begiebt. Sie ist glatt, glänzend, der Hauptfarbe nach helbräunlich roth und gelb.

Der Wolfsmilchschwärmer.

(*Sphinx euphorbiae.*)

Gleichfalls ein schöner Dämmerungsfalter, der aber in Deutschland und anderen Ländern viel häufiger ist, als der vorher beschriebene. Er misst mit ausgespannten Flügeln ungefähr 2 Zoll und 4 Linien; der Körper ist einen Zoll lang, dick, hinten scharf zugespitzt, oberhalb am Kopfe und Brustschilde olivengrün, am Unterleibe nur auf dem Rücken so, an den Seiten aber und nach dem Unterleibe herab weiß röthlich mit breiten schwarzen Querbänden, die auch in dem olivengrünen Theile sichtbar werden. Die untere Fläche des ganzen Leibes ist röthlichweiß und der ganze Leib mit kurzen feinen Härchen dicht besetzt, welche eigentlich die verschiedenen Farben tragen. Die Vorderflügel sind bloßröthlich, etwas ins Graugelbliche schattirt, mit einigen unregelmäßigen, schmutzigen, olivengrünen, größern und kleinern Flecken, und einem weißen Saum am äußeren Rande; die Unterflügel sind der Hauptfarbe nach schön rosenroth, an den Wurzeln schwarz, am untern Rande mit einer schwarzen und einer breitem grauröthlichen Binde, auch überdies, wie die Vorderflügel, weiß gesäumt. Dieser Schmetterling fliegt im Junius und Julius des Abends in der Dämmerung, vorzüglich gern nach den lieblich duftenden Blüthen des gemeinen Reißblatts. Er saugt aus ihnen den Honigsaft im Fluge. Dieser ist unglaublich schnell und wild, so daß man bei der geringsten Verfolgung das Insekt blißschnell aus den Augen verliert. Der Schmetterling besitzt in seinem dicken Körper eine verhältnißmäßige unglaubliche Muskelkraft, und bewegt die Flügel so heftig und nachdrücklich, daß man Mühe hat, in fest zu erhalten, wenn er sich nicht sehr beschädigen soll. Durch das heftige Schlagen mit den Flügeln verliert er aber auch bald die Schönheit seiner Farben. Die Raupe trifft man im Julius auf der gemeinen Wolfsmilch an. Sie sieht sehr schön aus. Die Grundfarbe ist ein tiefes Schwarzgrün mit sehr vielen kleinen gelblichen Punkten und Flecken. Über den Rücken läuft bis zum Horne auf dem Schwanz ein hochrother Streif und unten an den Seiten befinden sich dergleichen Flecke. Man sollte glauben,

der giftige Milchsaft der Pflanze, wovon sich diese Raupe nährt, müßte ihr schädlich seyn, da er allen Thieren zuwider ist; allein nichts weniger! Doch theilt er seine giftige Eigenschaft auch der Raupe mit; denn wenn man diese mit den bloßen Fingern, zumal wenn sie etwas schweißig sind, betastet, und damit die Augenlieder reibt, so schwellen sie auf; doch hat dieß weiter keine nachtheiligen Folgen. Im August oder im Anfange des Septembers kriecht die Raupe in die Erde, und verwandelt sich daselbst ohne Gespinnst in eine Puppe, welche der strengsten Kälte troßt, und woraus im Juni des künftigen Jahres der Schmetterling hervorkommt.

