

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, [1807?]

[Pflanzen]

[urn:nbn:de:bsz:31-263174](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263174)



Pflanzen aus heißen Ländern.

Nro. 1. Die Vanille.

Die Vanille ist eine rankende Pflanze, welche im südlichen Amerika, in Mexiko, Peru, Guiana, so wie auch in Westindien, auf Bergen wächst. Sie treibt einen 20 Fuß langen Stengel, der entweder auf der Erde fortläuft, oder auch mit Hülfe seiner kleinen Gabeln, wie der Weinstock, an den Bäumen hinanklettert. Sie hat ein großes gelbgrünes Blatt, wie weißlichgelbe lilienartige Blumen. Ihr Samen ist eine 6 Zoll lange, schmale braune Schote (a), welche eine Menge sehr kleiner schwarzbrauner Körnchen (b) enthält, die einen überaus angenehmen balsamischen Geschmack haben, und sowohl an verschiedene feine Speisen, als auch vorzüglich zur Bereitung der Chocolate gebraucht werden, um ihr den Wohlgeschmack zu geben. Spanien treibt mit diesem Waarenartikel einen beträchtlichen Handel in ganz Europa.

Nro. 2. Die Coloquinte.

Die Coloquinte ist eine asiatische Pflanze, welche zum Gurkengeschlechte gehört, und lange auf der Erde fortlaufende Ranken hat. Die Frucht ist rund und gelb, in der Größe einer Pomeranze, hat innerlich platte weiße Körner, und ist wegen ihrer außerordentlichen Bitterkeit, welche nichts übertrifft, besonders merkwürdig. Sie wird in den Apotheken als ein bekanntes Arzneymittel gebraucht; wächst hauptsächlich in den Inseln des Archipelagus, und kommt als eine Handelswaare aus der Levante nach Europa.

Die Vanille.

(*Epidendrum Vanilla.*)

Zu den kostbaren ausländischen Gewürzpflanzen verdient mit Recht auch die Vanille gerechnet zu werden. Sie ist eine Gattung Schmarozerpflanzen. Ihr Stengel wird bis 20 Fuß hoch. Er ist mit Sabeln versehen, womit er sich fest an Bäume schließt, und an dem Stamme derselben hinanläuft. Auch auf der Erde soll er sich fortrancken, wenn keine Bäume in der Nähe sind. Die großen wechselweise sitzenden Blätter sind länglich eyrund, stiellos und nervig; die Blüthen grünlichgelb mit Weiß gemischt. Sie haben eine sechsblättrige Krone und 2 Staubgefäße, die mit den weiblichen Befruchtungswerkzeugen verwachsen sind, daher die Pflanze in die 20ste Klasse des Linnéischen Systems gehört. Nach der Blüthe folgt eine lange einfächerige, dreyklappige und gefensterete Samenkapsel, welche der Gestalt nach einer Schote ähnelt. Sie ist 6 bis 7 Zoll lang und 1 Zoll breit, und schließt eine Menge sehr kleiner glänzenschwarzer Samenkörner in sich, welche einen ausnehmend gewürzhaften und balsamischen Geruch haben. Außerdem aber haben sie noch eine ölichte Substanz in sich, welche dem Marke gleicht, und ebenfalls sehr gewürzhaft schmeckt und riecht. Diese Substanz fließt aus, wenn die Samenkapseln zu lange hängen bleiben; sie wird aber mit der größten Sorgfalt als ein köstlicher Balsam gesammelt. Die Schoten werden abgenommen, sobald ihre grüne Farbe ins Gelbe übergeth. Man trocknet sie etwa 14 Tage lang an der Luft, damit sie nicht faulen, überzieht sie aber sorgfältig mit Cacao- und Ricinusöl, sowohl um Insekten abzuhalten, als um die Ausdünstung zu verhüten. Dies geschieht wohl ein paarmal. Hierauf wickelt man sie in Rohrblätter, packt sie in dünngeschlagenes Zinn ein, und verschickt sie. In einem Paket sind gewöhnlich 50 Schoten, die in Amsterdam 10 bis 20 Gulden kosten. Sie haben eine dunkelbraunrothe Farbe.

Man hat mehrere Sorten, und es scheint noch nicht einmal ausgemacht zu seyn, ob alles, was unter dem Namen Vanille in den Handel kommt, von einer Pflanze dieses Geschlechts herrührt. Die Pompona ist eine Sorte, der man auch den Namen Vanille beylegt. Die Schoten sind dick, wie aufgeblasen, und kurz. Sie haben einen noch stärkern Geruch als die beschriebene eigentliche Vanille; aber er ist lange so angenehm und gewürzhaft nicht. Außer dieser kennt man noch die Simarona oder Bastardvanille. Die Scho-

ten sind klein und von schwachen Geruch. Beyde Sorten werden nicht an Europäer verkauft, doch vermischen sie die Landeseinwohner öfters aus Betrügerey mit der ächten Vanille.

Ost- und Westindien, ingleichen Peru, Mexiko und Guiana sind das Vaterland dieser Gewürzpflanze. Sie liebt Abhden, und bringt erst nach dem dritten oder vierten Jahre Früchte. — Ihre feinen, flüchtigen und gewürzhaften Bestandtheile wirken sehr auf die Nerven. In zu großer Menge genossen wird sie durch den Reiz, den sie verursacht, schädlich. Man gebrauchet sie in der Medicin; doch häufiger bedient man sich ihrer zur Würze in der Chokolade. In Amerika, wo dieses Getränk sehr beliebt ist, nimmt man keine Vanille darunter, weil sie dort viel stärker ist. Bey uns hat sie schon durch die lange Reise viel von ihrer Schärfe verloren.

D i e C o l o q u i n t e .

(*Cucumis colocynthis.*)

Diese Pflanze wird schon in der Bibel 2. B. der Könige Kap. 4, 39. erwähnt. Sie ist eine jährige Pflanze, die entweder auf der Erde fortrankt, oder wenn sie einen erhabenen Gegenstand findet, auch wohl in die Höhe läuft, und sich mit ihren Ranken fest hält. Daß sie zu dem Geschlechte der Gurken gehöre, lehrt der Augenschein. Sie hat, wie diese, Blüten mit getrennten Geschlechtern auf demselben Stamme, und gehört daher in die 21ste Klasse des Linnéischen Systems. Die Blüten gleichen an Farbe, Größe und Gestalt der Gurkenblüten. Sie haben einen fünfmal gezähnten Kelch und eine eben so oft getheilte Krone. Die männlichen haben drey Staubgefäße, die weiblichen einen dreyspaltigen Staubweg, der nach der Blüte eine Samenkapsel in Gestalt eines Apfels mit schwarzgerändelten Samen zurückläßt. Die Kapsel ist kugelförmig, und meist von der Größe einer geballten Faust, anfangs grün, und zur Zeit der Reife hochgelb. Stengel und Blätter sind rauh; letztere vielfach getheilt, und gleichen den Blättern der Wassermelonen.

Wild wächst diese Pflanze in Ostindien, Persien, Armenien, in Syrien und Palästina, in Aegypten, Cypern und vermuthlich auf mehreren griechischen Inseln. Ihre Früchte sind schon in den ältesten Zeiten wegen ihrer ausnehmenden Bitterkeit berüchtigt, und als Arznei, besonders als Purgiermittel, gebraucht worden. Sie haben inwendig ein schwammichs Fleisch, das so leicht ist, daß 60 Früchte getrocknet kaum eine Unze geben. Dieses Fleisch ist eigentlich, was von den Europäern verlangt und gekauft wird. Man bringt es aus der Levante nach Europa. Es ist aber bey weitem nicht mehr so im Gebrauch wie ehemals.

mal. Als Purgiermittel hat es zu viel Schärfe, erregt Schmerzen und allerley unangenehme, oft gefährliche, Zufälle, auch nicht selten Entzündungen. Der Same wurde sonst gegen die Eingeweidwürmer empfohlen; allein man darf von diesem Mittel keine sonderliche Wirkung hoffen, denn nach angestellten Versuchen starben Spulwürmer in einem gesättigten Aufgusse von Coloquintenleische erst nach 24 Stunden. Wenn nun das Fleisch so wenig über diese Würmer vermag, um wie viel weniger wird sie der Same vertreiben, dessen Bitterkeit lange nicht so heftig ist.

In unserm Klima kann man die Coloquinte nur im Mistbeete erziehen. Die Pflanzent kommen zur Blüthe, und setzen auch Früchte an, die aber nicht reif werden. Ihre Bitterkeit ist bey weitem nicht so groß wie von der orientalischen Coloquinte.

ge
nst
che
ten
nig
er

jet
er



Pflanzen aus heißen Ländern.

Nro. 1. Krähenaugen.

Die Krähenaugen sind der Saame eines Ostindischen Baumes, und ein bekanntes Gift für alle blindgeborenen Thiere, womit man z. E. Hunde und Katzen tödten kann. Der Baum wird groß, hat große eysförmige bleichgrüne Blätter, ganz kleine weiße Blüthen (Fig. 2.) und kleine gelbe Äpfel mit einer harten zerbrechlichen Schale, in deren weichem schwammichten Fleische (Fig. a) viele runde, platte, braune Samentörner liegen, die mit Haaren besetzt sind, und fast wie ein Vogel- oder Krähenauge aussehen, (Fig. b.) und diese Samentörner sind es eigentlich, die man in den Apotheken unter dem Titel: Krähenaugen führt.

Nro. 2. Der Ginseng.

Der Ginseng oder die Kraftwurzel ist eine in China, der Tartarey, und auch in Nordamerika wachsende Pflanze, die etwa einen Fuß hoch wird, und wegen ihrer Wurzel sehr berühmt ist. Die Stauden blühet weiß, und trägt kleine rothe Beeren auf einem Büschel. Ihre frische Wurzel (Fig. e.) ist ein wenig dick, getrocknet aber (Fig. f.), so wie man sie in den Apotheken findet, ist sie etwa fingerlang und dick, und siehet bleichgelb aus. Man schreibt ihr außerordentliche, die Nerven stärkende und belebende Kräfte in der Medicin zu, und in China, so wie überhaupt in Asien, wird von den Vornehmen und Reichen häufiger Gebrauch davon gemacht, denn sie kauen sie als eine große Delikatesse, und bezahlen sie sehr theuer. Nordamerika treibt einen beträchtlichen Handel mit dieser Waare nach Asien, denn in Canada wächst der Ginseng wild.

Der Krähenaugenbaum.

(*Strychnos nux vomica*.)

Der gemeine Krähenaugenbaum wird hoch und stark von Wuchse. Seine Blätter sind eyrund, die Blüten kommen in Akerdolden hervor. Sie sind klein und weiß von Farbe, haben eine fünfspaltige Krone, einen fünfteiligen hinfälligen Kelch, und fünf Staubgefäße. Der Baum gehört in die 5te Klasse des Linnéischen Systems. Nach der Blüte bildet sich eine einfächerige Beere in Gestalt goldgelber Aepfel, fast von der Größe einer Aprikose. Sie ist mit einer holzigen Rinde umgeben und mit Mark angefüllt. In dieser Beere oder Samenkapfel liegen 8 bis 12 Samenkörner von grauweißer Farbe, welche plattrund, auf der einen Seite etwas vertieft, zähe und hornartig, und mit kleinen, feinen und seidenartigen Häkchen besetzt sind. Sie haben etwa die Größe eines sächsischen Dreyerstücks. Sie schmelzen sehr bitter und auch der Baum selbst soll eine merkliche Bitterkeit in allen seinen Theilen besitzen. Sein Vaterland ist Ostindien, besonders wächst er auf der Küste Malabar und auf Seylon in Menge.

Die sogenannten Krähenaugen, die Samen des Baums, werden in den Apotheken geführt. Sie sind als ein schädliches Gift bekannt, welches besonders Thieren, die blind zur Welt kommen, den Tod verursacht. Hunde, Katzen und andere Thiere spüren die Wirkungen davon bald. Einen Hund tödtete eine Gabe von $\frac{1}{2}$ Scrupel nach 4 Stunden. Man zerstoßt sie oder vermischt sie auf verschiedene Weise mit allerley Eswaren und setzt sie hin, um Ungeziefer damit zu vertilgen. Sie können aber auch Menschen, besonders in größerer Menge genommen, höchst schädlich, ja selbst tödlich werden. Es ist daher eine irrige Meynung, man brauche mit diesem Gift nicht eben sehr behutsam und vorsichtig umzugehen, weil es nur blindgeborene Thiere tödte. Geringe Quantitäten erregen bey Menschen Erbrechen, Bittern in den Gliedern und andere schlimme Folgen.

Als Arzeneey werden die Krähenaugen auch, obwohl nicht häufig, gebraucht. In der Ruhr, in Wechselfiebern, gegen Würmer u. s. w. sind sie mit glücklichem Erfolg angewendet worden. Gemeinlich bereitet man sie aber erst zum Gebrauch für Arzeneeyen zu. Man nimmt nämlich die haarige Bedeckung ab und röstet sie gelinde. Hierdurch werden sie nicht nur müßig und lassen sich eher zu Pulver stoßen, sondern sie verlieren auch die scharfen, narotischen Theile. Ueber Marseille, Livorno, London zc. kommen sie in Säcken aus Ostindien zu uns.

Das Schlangenholz, welches ebenfalls als Arzneymittel bekannt ist, kommt nicht von diesem Baume, sondern von einer verwandten Gattung (*Strychnos calubrina*), die vornehmlich auf Celebes, Timor und andern ostindischen Inseln wächst. Das Holz von dieser Baumgattung ist sehr fest und schwer, und hat eine runzlichte kastanienbraune Rinde. In den holländischen Faktoreyen in Ostindien läßt man es in 6 bis 8zölligen fufdicken Stücken einige Jahre an der Luft liegen, damit es die schädlichen Bestandtheile verliere. Es treibt auf den Stuhlgang, Schweiß und Urin, erregt Erbrechen u. s. w. In Ostindien wird es stark gebraucht; in Europa verwerfen es einsichtsvolle Aerzte wegen seiner verdächtigen Eigenschaften um so mehr, da man bessere Mittel an seiner Stelle kennt.

D e r G i n s e n g .

(*Panax quinquefolium.*)

Irrig haben einige Naturforscher geglaubt, daß die Ginsengwurzel von der japanischen Zuckerwurzel (*Linum ninsi*) herkomme. Die Wurzel dieser letztern Pflanze hat allerdings in der Gestalt Farbe und Wirkung noch viel Aehnlichkeit mit dem Ginseng; allein die Pflanze ist aus einem andern Geschlechte.

Die Ginsengpflanze wird ungefähr einen Fuß hoch. Sie hat eyrunde gezähnte Blätter, wovon je 5 auf kleinen Stielen in einem längern brysammen sitzen. Die Blumen stehen in Dolden, sind 5blättrig, ihr Kelch fünfzählig und bald Zwitter, bald blos männlich. Die Pflanze gehört in die 23ste Linnische Klasse (*Polygamia Vielehige*). — Ihr Vaterland ist China, wo ihre Wurzel als das kostbarste Arzneymittel, dem man bewunderenswürdige Kräfte beylegt, in hohem Preise steht. Diese Wurzel wird einige Zoll lang, etwa fingerdick und ist einer Petersilienwurzel nicht unähnlich. Getrocknet, wo sie etwas dünner ist, hat sie sowohl innerlich als äußerlich eine gelblichweiße Farbe, ist runzlich, oder geringelt, dicht, fast hornartig, und unterhalb oft ein wenig durchsichtig. Wenn man sie zerbricht, kömmt in der Mitte ein röthlicher harziger Kreis zum Vorschein. Gemeinlich ist sie in 2, oft aber auch in 3 und mehrere Aeste getheilt. Geruch bemerkt man gar nicht an ihr, aber einen dem Süßholze ähnlichen und noch lieblichem Geschmack, dem eine leichte gewürzhafte Bitterkeit beigemischt ist.

Der Kaiser in China hat allein das Recht, diese Wurzel sammeln zu lassen. Es geschieht unter strenger Aufsicht seiner Leute und der Gewinn davon kommt ihm zu statien. Die Zubereitung derselben soll nach der Aussage eines Aufsehers der Einsammler auf folgende

Art geschehen: wenn man die Wurzel ausgegraben hat, reinigt man sie sorgfältig von der daran haftenden Erde; doch so, daß die äußere Haut nicht verletzt wird. Nun wird sie 3 oder 4 Minuten lang in kaltes Wasser geworfen, dann mit einem leinenen Tuche abgetrocknet und in einem eisernen Topfe unter öfterm Umwenden gelinde über dem Feuer gedörrt. Hierauf wickelt man sie in ein feucht gemachtes leinenes Tuch, bindet sie fest darin ein und trocknet sie abermals 2 Tage bey sehr gelindem Feuer. Wenn sie nun alle so trocken sind, daß sie beym Hinwerfen wie Holz klappern, thut man sie in Büchsen, die mit Blei verwahrt werden, und um die Wärme abzuhalten, setzt man die Büchsen in größere mit ungelöschten Kalk angefüllte Kisten, und sucht sie vor Feuchtigkeit zu bewahren. Wenn beym Trocknen nicht vorsichtig genug verfahren, z. B. die Wurzel zu schnell gedörrt wurde, schätzen sie die Chineser nicht. In China wird der Ginseng für eine Universalmedizin gehalten, und für Reiche und Vornehme nie eine Arznei verschrieben, wo er nicht beygemischt ist. Man glaubt, daß er nicht nur die geschwächten Kräfte des Körpers, sondern auch der Seele wieder herstelle, den Magen stärke, Seitenstechen vertreibe u. s. w.; ja, daß er das Leben verlängere.

Wegen dieser freylich bey weitem übertriebenen Kräfte, wird der Ginseng in China fast mit Golde aufgewogen. Zu Peking wurde eine Unze mit 7 bis 8 Unzen Silber bezahlt; ja, nach Osbeck, galt bey seiner Anwesenheit in China, ein einziges Loth wohl 30 bis 48 Loth Silber. — Auch einige deutsche Aerzte, die den Ginseng in Nervenschwächen und dergleichen verschreiben, rühmen seine vortreflichen Eigenschaften.

In Nordamerika hat man die Pflanze ebenfalls angetroffen, und sie von Canada aus nach Frankreich und von da nach China geführt; allein sie soll an Kräften der chineesischen sehr nachstehen.

