

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, 1816

[Pflanzen]

[urn:nbn:de:bsz:31-263458](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263458)

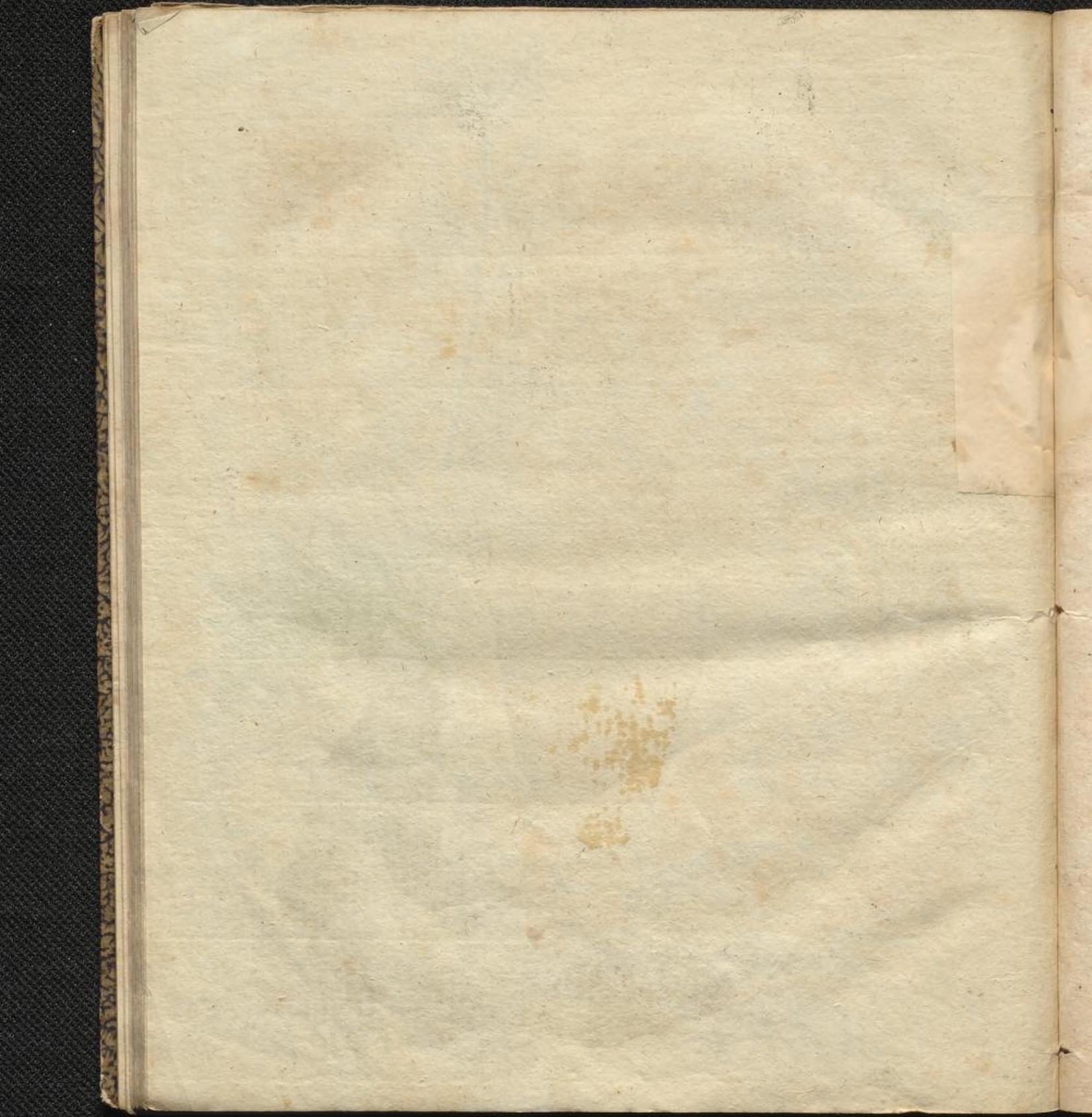
Die ächte Rhabarber.

Die ächte Rhabarber, deren vorzügliche Arzneykräfte allgemein bekannt sind, ist eine asiatische Pflanze, welche in Mittelasien, in China, Tibet, der Mongoley und den südlichen Theilen von Sibirien einheimisch ist. Sie hat eine starke, knollichte Wurzel, braun von Farbe, Fig. 1. mit vielen kleinern Wurzeln und Fasern, inwendig ist sie schön gelb, mit einigen röthlichen Streifen versehen, wie die Durchschnitte Fig. 5. und 6. davon zeigen. Sie macht eine beträchtliche Staude, mit großen ausgezackten Blättern, davon der Umriß Fig. 3. eine darstellt; und treibt einen 2 bis 3 Fuß hohen Stängel, welcher etagenweise über einander eine Menge kleiner gelbweißer Blüten hat. Fig. 2.

Es gibt vielerlei Sorten der ächten Rhabarber, welche überhaupt einen wichtigen Artikel des asiatischen Handels mit Europa, sowohl zu Lande über Rußland, als auch zur See durch die Levante und über Ostindien macht. Die beste ist die sogenannte russische, das heißt diejenige, welche von den Bucharischen Kaufleuten nach Kiachta in Sibirien an der chinesischen Gränze geführt, dort von den Russen aufgekauft und durch ihre Karavanen nach St. Petersburg gebracht wird. Die andere geringere Sorte, welche von China aus zur See versandt wird, heißt ostindische Rhabarber. Die gute Rhabarber muß locker, schwammig, mehr leicht als schwer und leicht zu zerbrechen seyn, äußerlich braungelb Fig. 4. innerlich aber röthlich, safranfärbig und blaßgelb geflammt, oder marmorirt aussehen Fig. 7. scharf, bitter und zusammenziehend vom Geschmacke und vom Geruch gewürzhast, jedoch unangenehm seyn. Die schlechte ist entweder zu schwammicht und wurmfichig, oder zu hart und holzig, und innerlich braun oder schwärzlich.

Man baut auch jetzt in Deutschland z. B. in der Pfalz Rhabarber mit gutem Erfolge im freyen Felde; doch soll diese weder in der Stärke des Geschmacks, noch des Geruchs, noch auch der Farbe der asiatischen gleich seyn.





Die ächte Rhabarber.

(*Rheum palmatum.*)

Man kennt jetzt sieben Gattungen von Pflanzen, die zu dem Geschlechte der Rhabarber gehören, und welche alle mehr oder weniger die bekannte schätzbare Eigenschaft haben. Jetzt weiß man genau, daß die abgebildete die ächte ist, welche die meisten Kräfte besitzt. Nach systematischer Eintheilung wird dieses Pflanzengeschlecht in die 8te Klasse des Linné'schen Systems (Octandria, Achtmännige) gesetzt. Die Blüten sind ohne Kelch, ihre Krone ist sechs-spaltig. Nach der Blüthe entstehen einzelne dreyeckige geflügelte Samen, die braun von Farbe und dem Samen des Sauerampfers ähnlich sind. Die ächte Rhabarber unterscheidet sich von den übrigen durch die großen handsförmigen zugespitzten Blätter. Die Wurzel ist ausdauernd. Im Herbst stirbt die Staupe oben ab und kommt im Frühjahr wieder neu hervor. Sie treibt einen knotigen dicken und acht Fuß hohen Stängel, auf welchem eine lange rispenförmige, fleischfarbene Blumentraube von ziemlicher Größe steht. Sie gleicht den Blumenbüscheln des großen Sauerampfers ungemein.

Die Wurzel ist eigentlich der Theil der Pflanze, der so häufig als Arznei gebraucht wird. Sie bildet oben nach dem Stängel zu einen großen, bisweilen 20 Pfund schweren, fast ovalen Knollen, welcher mehrere kleinere Nebenwurzeln treibt. Die äußere Haut der Wurzel ist gelbbraun, das Innere aber blaßgelb mit rothen Streifen durchzogen. Zerschnitten und ins Wasser geworfen, färbt sie dasselbe gelb. Ihr Geruch ist widrig, der Geschmack bitterlich, eckelhaft und zusammenziehend. Die gebirgigten Gegenden der chinesischnen Tatarrey sind das eigentliche Vaterland der ächten Rhabarber. Hier findet man sie wild in Menge. Sie verträgt auch unser Klima recht gut. Die Wurzeln erfrieren selbst in den heftigsten Wintern nicht. Die Staupe blühet in Deutschland nicht nur im Freyen, sondern bringt auch reifen Samen. Ehemals zog man diese und andere Rhabarberpflanzen bloß der Seltenheit wegen in botanischen Gärten; seit einiger Zeit hat man aber in Deutschland und anderwärts angefangen, sich auf die Kultur derselben im Großen zu legen, und ganze Felder damit bepflanzt. In der Pfalz wird sie am häufigsten gebauet. Freylich hat bisher die einheimische Wurzel nicht ganz die heilsamen Eigenschaften gezeigt, welche die tatarische besitzt; indess scheint dieser Unterschied weder im Klima noch im Boden

feinen Grund zu haben, sondern vielmehr in der Behandlung derselben. Nentlich soll ein Mann in Wien eine Quantität selbst erzogene Rhabarber vorgezeigt haben, welche der besten ausländischen in keinem Stücke nachstand.

Die Bewohner der Gegenden, wo die ächte Rhabarber wild wächst, scheinen gewisse Kunstgriffe oder Geheimnisse zu besitzen, welche sie geheim halten und durch deren Anwendung sie die schöne Rhabarber bekommen. Im Allgemeinen kennt man ihre Vorführung. Wenn die Wurzel ihre gehörige Reife erlangt hat, (worauf sehr viel ankommt, und welches die Eingebornen schon am Stängel zu bestimmen wissen,) so wird sie im Frühjahr und im Herbst ausgegraben, gereinigt, in große Stücke zerschnitten, durchlöchert, auf Fäden gereiht, und zum Trocknen in der Luft aufgehängt. Die Art, wie dies letztere geschieht, ist unbekannt; gleichwohl kommt darauf sehr viel an. Die Wurzeln haben innerlich einen zähen klebrigen Saft oder Schleim, der sie lange feucht erhält. Werden sie nicht sorgfältig und durchaus getrocknet, so faulen sie entweder, oder werden von Würmern gefressen und sind sodann schlecht. Durch das Trocknen verlieren die Wurzeln viel von ihrem Gewichte. Hundert Pfund frische geben etwa 6 Pfund getrocknete.

Die Tataren, welche Rhabarber gewinnen, verkaufen sie nach China an die Russen, und nach Persien, von wo aus sie weiter nach den Küsten des mittelländischen Meeres zu verhandelt wird. Von hier brachten sie sonst die Europäer mit und verkauften sie unter dem Namen türkische Rhabarber. Jetzt erhält man sie besonders auf zwey Wegen: über Ostindien, wo selbst die Europäer sie aus China holen — dies ist die ostindische Rhabarber — und über Rußland. Die Karavane sibirischer Kaufleute, die sie von den Bucharen erhandeln, bringen sie nach Petersburg, und von hier wird sie weiter verschifft. Diese sogenannte russische Rhabarber ist deswegen die beste, weil sie zu Lande geht, und nichts von den Ausdünstungen des Seewassers während einer langen Seereise leidet. Der Handel mit Rhabarber von Kiachta aus gehört der Krone. Sie hält ganze Magazine in Petersburg davon. Das Commerzcollegium bestimmt jährlich die Preise und überläßt sie dafür den Kaufleuten, die damit handeln können, wie und wohin sie wollen.

Gute Rhabarber erkennt man an folgenden Merkmalen: Sie ist leicht, locker und schwammicht; äußerlich bräunlich und inwendig safrangelb mit blaßgelb gemischt; sie ist sehr zerbrechlich und färbt das Wasser gelb.

Den Gebrauch derselben kennt Jedermann. Sie führt gelinde und ohne große Beschwerlichkeiten ab, und stärkt dabey zugleich die Eingeweide. Gemeinlich nimmt man sie gepulvert; man macht aber auch Extrakte, Syrupe, Tinkturen u. s. w. davon. Sie kann fast bey allen Fiebern — nur bey hitzigen nicht — bey Bauchflüssen, Ruhren, Magenschwächen u. s. w. selbst von kleinen Kindern, eingenommen werden. — Außer dem medicinischen Nutzen dient sie auch noch zum Färben der Zeuge. Verschiedene russische

Völkerschaften in Sibirien kochen sie mit Alaun und färben Leder und wollene Zeuge pomeranzengelb damit. Durch Zusätze kann man mehrere andere Farben erhalten.

Wenn man Rhabarber anpflanzen will, so muß man sich guten Samen zu verschaffen suchen, der jetzt nicht selten ist, da man ihn in Deutschland zieht. Diesen säet man am besten im Herbstjahre, entweder auf ein Mistbeet oder auch im Freyen, und versetzt nach ... Jahre die Pflanzen in ein fettes, tiefgegrabnes und gut gedüngtes Erdreich 3 bis 4 Fuß weit auseinander. Damit das Wasser den Wurzeln nicht schade, macht man entweder einen Abhang oder zieht Furchen. Hierauf jätet man das Unkraut von Zeit zu Zeit aus, behackt oder behäufelt die Pflanzen noch im Frühlinge, und nimmt sie zum Gebrauche heraus, wenn man dies gut findet. Einige bestimmen die Zeit des Ausgrabens der Wurzeln nach 3, andere nach 7, einige sogar nach 13 Jahren.

F a r b e n = P f l a n z e n.



Nro. 1. Der Gummiguttbaum.

Der Gummiguttbaum wächst in den ostindischen Inseln, wie auch in Surinam, wird groß, trägt an den Spitzen der Zweige kleine rothe Blüten und darauf eine ziemlich große gerippte goldgelbe Frucht, welche violettrothe Samenkerne Fig. a. hat. Dieser Baum schwitzt, wenn man seine Schale ritzt, ein goldgelbes harziges Gummi aus, welches die Ostindier entweder in hohle Rohrstäbe sammeln, oder in Stangen, Rollen und Kuchen formiren und so verkaufen.

Dies ist der bekannte Gummigutt, der theils als eine bekannte Mahlerfarbe, theils auch als Medizin, weil er ein heftiges Purgiermittel ist, gebraucht wird, und einen starken Handelsartikel ausmacht.

Nro. 2. Die Curcuma oder Gilbwurzel.

Die Curcuma oder Gilbwurzel ist die knollige Wurzel einer schilffartigen Pflanze, die beinahe wie der Ingwer aussieht, roth blüht und in Ostindien wächst. Sie sieht inn- und außerhalb gelb aus, und wird sowohl in den Apotheken als Medizin, vorzüglich aber in den Färbereien gebraucht, weil sie eine sehr schöne hohe, aber nicht beständige gelbe Farbe gibt. Sie ist übrigens ein beträchtlicher ostindischer Waarenartikel.



Der Gummiguttbaum.

(*Cambogia gutta.*)

Der gemeine Gummiguttbaum ist ein großer und starker Baum mit kleinen lanzetförmigen Blättern. Die Blüten, welche einzeln aus den Ästen hervorkommen, sind vierblättrig, so wie ihr Kelch, klein und roth von Farbe. Sie haben viele Staubgefäße, und gehören daher in die 13te Klasse des Linnéischen Systems (Polyandria, Vielmännige). Nach der Blüthe entstehen kleine rothgelbe und grüngestreifte Aepfel oder Beeren, die einsächerich sind, und 1 bis 2 violettrothe Samenkerne geben. Das Fleisch der Aepfel hat einen sauern zusammenziehenden Geschmack, wird aber dennoch theils frisch gekocht, theils getrocknet von den ärmern Volksklassen gegessen.

Dieser Baum liefert nun das in den Apotheken vorhandene Gummigutta, welches nicht allein in der Malerey als Farbestoff, sondern auch als Arzney gebraucht wird. Es tröpfelt aus dem Stamm des Baums, wie das Gummi an unsern Kirschbäumen, setzt sich in Klümpchen an und trocknet an der Luft zu einer harzigen gelbglänzenden Masse, die einen ekelhaften und widrigen Geschmack, aber keinen Geruch hat. Es löset sich leicht im Wasser auf und färbet es gelb. Ans Feuer gehalten, brennt es mit einer weißen hellen Flamme, und läßt eine gemeine graue Asche zurück. Als Arzney dient es vorzüglich wider den Bandwurm, aber auch zum Purgieren, doch muß man es mit Vorsicht brauchen, weil es leicht schädlich werden kann.

Man unterscheidet zwey Sorten von Gummigutta. Die unächte soll von dem eben beschriebenen Baum, der auf Malabar, Malacca und anderwärts in Ostindien wächst, herkommen; eine ächte Sorte aber soll man durch Aufsitzen der Rinde eines Baums erhalten, den man Guttaefera vera nennt, und der viel kleiner ist als jener. Dieser Baum wächst auf Ceylon und anderwärts, und trägt Beeren, die noch nicht die Größe unserer gemeinen Kirschen haben. Die Arzneykräfte von beydes sollen einerley seyn, der ächte aber eine kostbarere Farbe geben.

3/4

D i e C u r c u m a.

(*Curcuma longa.*)

Man kennt zwey Sattungen der Curcuma oder Gilbwurzel, die fast gleiche Eigenschaften besitzen. Die Curcuma mit der langen Wurzel ist eine ungefähr Fußhohe Staude mit lanzettförmigen gerippten Blättern. Die Blüthen sind röthlich und kommen in Aehren hervor. Sie haben eine 4spaltige Blumenkrone und 5 Staubgefäße, wovon aber nur ein einziges fruchtbar ist. Man setzt die Curcuma in die erste Klasse des Systems (Monandria, Einmännige). Der Same ist in einer runden zäckerichen Kapsel enthalten. Das Brauchbare an der Pflanze ist die längliche, fingersdicke und knotige Wurzel. Diese ist auswendig grün-gelb, inwendig rothgelb. Sie wächst in Ostindien auf Ceylon, Java, Malabar ic. Hier braucht man sie als ein färbendes Gewürz zum Reis und dergleichen, wie bey uns den Safran. Man färbt aber auch Zeuge damit gelb. Die Blätter dienen in Ostindien als Arzney. In Europa wird zwar die Wurzel auch in den Apotheken gebraucht, besonders als ein Mittel, zähe Säfte zu verdünnen, allein häufiger wird sie als Farbestoff benützt. Sie gibt den Zeugen eine schöne gelbe, aber nicht dauerhafte Farbe. Man mischt sie der Cochenille bey, um ein höheres Roth herauszubringen. Die Selbgießer brauchen die Curcuma, um verschiedenen Metallarbeiten eine goldgelbe Farbe zu geben. Spiegelramen und dergleichen Sachen, die vergoldet werden sollen, pflegt man vorher mit Curcuma gelb zu färben. Die Drechsler bemalen damit Holz. Der kalte Ausguss dient zur Prüfung der Laugensäfte besser als Weilsensyrup.

