

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?]

[Pflanzen]

[urn:nbn:de:bsz:31-263438](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263438)



Arznei = Pflanzen.

Fig. 1. Der Bittwer.

(*Amomum Zedoaria.*)

Der Bittwer ist eine Gewürzpflanze, welche in den Gebirgen des südlichen Ostens, vorzüglich in Cochinchina und China wächst. Sie wird 2 Fuß hoch, und hat breite ovale Blätter, (Fig. b.) und eine weiße Blüthe, (Fig. a.) welche wie Viole riecht. Vorzüglich wird die Wurzel davon als ein gewürzhaftes und stärkendes Arzneimittel gebraucht, und in den Apotheken geführt. Sie kommt getrocknet aus Ostindien durch den Handel nach Europa.

Fig. 2. Die Paradieskörner.

(*Amomum Grana Paradisi.*)

Die Paradieskörner sind die Samenkörner (Fig. d.) einer Pflanze, welche gleichfalls zu dem Amomen-Geschlechte gehört, und sowohl in Afrika, in Guinea und Madagaskar als auch in Ostindien, auf Ceylon, Borneo und andern Inseln wächst. Sie liegen in einer feigenähnlichen Frucht, welche ein säuerliches Fleisch hat. Die Paradieskörner haben viel Aehnlichkeit mit dem Pfeffer im Geschmack und Wirkung; daher auch die Gewürzkrämer den gemahlenen Pfeffer oft damit verfälschen. Man braucht sie in der Medizin als ein reizendes Arzneimittel.

Arznei = Pflanzen.

Der Zittwer.

(*Amomum zedoaria.*)

In den Apotheken giebt es zweierlei Arzneimittel, welche Zittwer genannt werden. Beide sind ihrem Ursprünge nach sehr verschieden. Das eine heißt Zittwersame (Wurmsame), das andere Zittwerwurzel; letzteres wird hier beschrieben. Die Zittwerwurzel, oder Zittwerwurzel, welche in Apotheken vorhanden ist, kommt in 2 bis 3 Zoll langen, unebenen, knotigen, runzlichen, an beiden Enden zugespizten Stücken zu uns. Diese Stücke sind ungefähr so dick, wie ein kleiner Finger, äußerlich weißgrau, innerlich bräunlich. Der Geruch ist flüchtig durchdringend, einigermaßen dem Geruche des Ingwers und des Camphers ähnlich; der Geschmack hitzig, gewürzhast bitterlich und dem Rosmarin nicht ungleich. Man unterscheidet zweierlei Arten von Zittwerwurzel, die lange und die runde. Letztere besteht gewöhnlich nur in Zoll-langen Stücken, die auf der Oberfläche etwas rauh, von schwächerem Geruch und Geschmack, und auch kräftiger sind. Soviel man weiß, kommen beide Sorten von derselben Pflanze, und allen Nachrichten zufolge ist die sogenannte runde Zittwerwurzel nichts, als der obere dickere Theil der langen.

Lange Zeit hindurch bediente man sich dieses Arzneimittels, ohne die Pflanze genau zu kennen, welche es liefert. In den Apotheken führte es den Namen Zedoaria. Durch die Bemühungen der Naturforscher unserer Zeit hat man endlich die Zittwerpflanze näher kennen gelernt. Den Geschlechtskennzeichen nach gehört sie zu der *Amome*.

Der Bittwer wächst vorzüglich in den Gebirgen Ostindiens, in Cochinchina und China. Er liebt sandigen Boden, und wird an 2 Fuß hoch. Die Wurzel perennirt; der Blumenschaft ist blätterlos; die Blumenähre locker, cylindrisch und abgestutzt; die Blätter sind eiförmig und scharf zugespitzt. Die Farbe der Blume ist weiß und der Geruch derselben dem von Veilchen ähnlich.

Die Wurzel kommt getrocknet aus Bengalen, von der Malabarischen Küste, und von andern Orten durch den Handel nach Europa. Die beste Sorte muß sehr trocken, schwer und nicht wurmförmig seyn. Bisweilen bringt man sie auch in Scheiben geschnitten, oder der Länge nach gespalten in den Handel. Durch die Destillation im Wasser erhält man aus der Bittwerwurzel eine geringe Menge eines ätherischen Oels, welches zum Theil oben auf dem Wasser schwimmt und hellfarbig ist. Die wahrscheinlichen Kräfte des Bittwers bestehen in Stärkung des Magens; außerdem soll er auch den Umlauf der Säfte, besonders des Bluts, befördern, den Schweiß und Urin treiben u. s. w.

Die Paradieskörner.

(*Amomum grana paradisi*.)

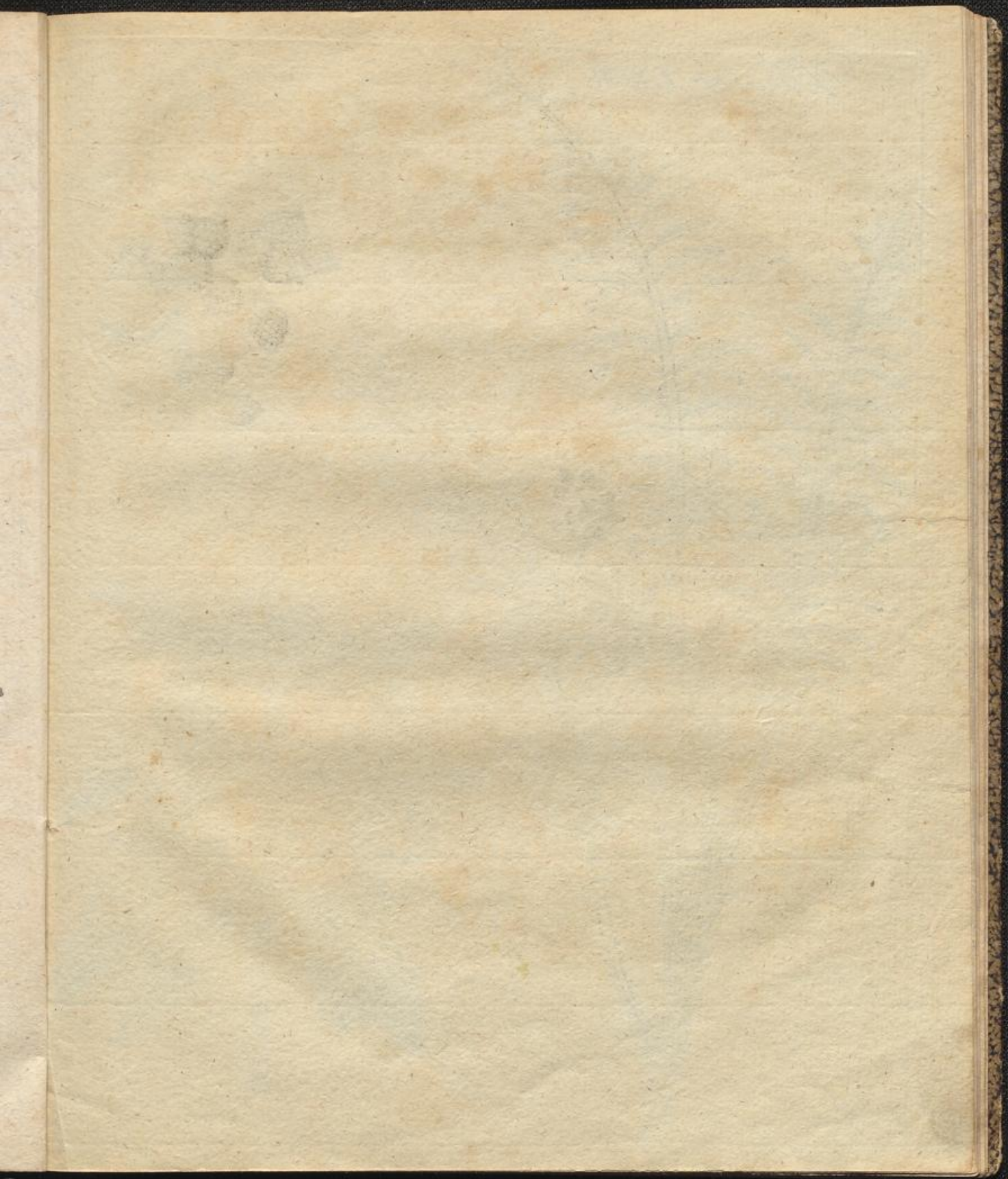
Auch die Pflanze, von welcher die Paradieskörner herrühren, ist eine Gattung des Amomen-Geschlechts. Sie wächst auf Ceilon und in andern Theilen Ostindiens, in Guinea und auf Madagaskar. Ihre Wurzel ist perennirend; der Blumenschaft oft sehr kurz und ästig; die Blätter eirund lanzettförmig und stark zugespitzt. Die Samenkapsel ist feigenähnlich, und oben mit einem breiten rundlichen Nabel versehen; ihre dünne, zähe, biegsame Schale ist der Länge nach gefurcht, und von Farbe rothglänzend, trocken aber röthlichbraun. Im frischen Zustande ist das unter dieser Schale befindliche fleischichte Wesen weich und von saurem, aber nicht unangenehmen Geschmack. Die kleinen ungleichen, eckigten Samenkörner liegen in den 3 Fächern der Frucht, und sehen auswendig röthlich, inwendig aber weiß aus. Sie sind die Paradieskörner, welche auch Mainguette oder Meleguette (von der Stadt Melege in Afrika) und von Einigen auch Afrikanischer oder Guineischer Pfeffer genannt werden. Ihr Geruch ist schwach gewürzhaft; der Geschmack beissend, und dem vom Pfeffer ähnlich. Das brennende Wesen läßt sich am besten durch den Weingeist ausziehen, geht jedoch bei der Destillation im Wasser nicht mit über,

wohl aber ein ätherisches, gewürzhast riechendes mildes Del. Die Paradieskörner besitzen eine reizende und erheizende Kraft, obwohl in etwas geringerm Grade als der Pfeffer. In der Arzneikunst macht man wenig Gebrauch davon; nur als ein Hausmittel wenden sie Einige gegen die Wechselfieber an, welches aber nicht zu rathen ist. Häufiger bedienen sich die Gewürzkramer dieser Körner, um den zerstoßenen Pfeffer damit zu verfälschen, welcher theurer ist; auch in Backwerken wendet man sie als Gewürz an.



Die Paradieskörner

(Cinnamomum zeylanicum)





A r z n e y = P f l a n z e n .

Fig. 1. Der Mangostanbaum.

(*Garcinia mangostana.*)

Das Vaterland des Mangostanbaumes, oder der Mangostan Garcinie, ist Ostindien, und die nahe gelegenen Inseln Sumatra, Java, Amboine u. s. w. wo er eine Höhe von 20 Fuß erreicht. Er hat handlange, kurzgestielte, einander gegenüber stehende Blätter, eine dunkelrothe, an den Spitzen der Zweige sitzende Blüthe, und trägt eine Frucht, die an Größe und Gestalt der gemeinen Pommeranze gleicht, anfangs weiß-grün aussieht, bey völliger Reife aber sich tief dunkelbraun färbt. Unter der äußern Schale, die scharf, und bitter ist, und von den Chinesen zum Schwarzfärben gebraucht wird, liegt ein weißes faseriges Fleisch von säuerlichem äußerst angenehmen Geschmack, so daß nicht bloß die Indianer, sondern auch alle Europäischen Reisenden die Mangoste für eine der schmackhaftesten Früchte halten. Auch in der Medicin rühmt man ihre heilbringenden Kräfte besonders in allen ruhrartigen Krankheiten.

Fig. 2. Der Rotang oder Drachenblutbaum.

(*Calamus rotang.*)

Der Rotang oder Koting ist ein strauchartiges Gewächs, welches ebenfalls in Ostindien, und einigen nahe gelegenen Inseln wächst. Aus seiner Mitte treibt er erstaunlich lange rohrsörmige Stengel, die oft die Länge von 200 bis 300 Klaftern erreichen. Sie sind mit langen gefiederten Blättern besetzt, die an ihrer Rippe mit einer Menge kleiner Stacheln versehen sind. Diese langen biegsamen Ranken laufen auf der Erde fort, theilen sich wieder in mehrere Gelenke, aus denen von neuem Zweige hervorschießen, die sich an nahe stehende Bäume und Sträucher anlegen, so daß manche Gegenden, wo der Rotang häufig wächst, dadurch ganz unzugänglich werden. Aus dieser weißlichen Blüthe entstehen birnsörmige kastanienbraune Früchte (Fig. 3.), die sich büschelweise ansetzen und einen säuerlichen Brey enthalten, der essbar ist. Kocht oder preßt man diese Früchte aus, so erhält man (eben so wie

auch aus einigen andern Gewächsen) eine flüssige harzige Substanz, die in Formen gedrückt wird, und erhärtet unter dem Namen Drachenblut bekannt ist. Sonst brauchte man das Drachenblut auch in der Medicin, wo es aber ganz unwirksam ist. Jetzt wendet man es vorzüglich zu Lackfirnissen und Sastfarben an. Mit den schlanken Ränken und Zweigen des Rotangs wird ein beträchtlicher Handel nach Europa getrieben. Die stärkern Zweige nämlich, zumal diejenigen, die sich gerade an andere Bäume hinauf gezogen haben, nimmt man zu Handstöcken, die unter dem Namen der spanischen Röhre ehemals besonders einen beträchtlichen Handelsartikel ausmachten. Die dünnern Ränken, die man haufenweise als Schiffsballast mit nach Europa bringt, werden zu verschiedenen gestochenen Arbeiten, als Körben, Rohrstützen u. s. w. verbraucht.

Arzneey = Pflanzen.

Der Mangostanbaum.

(*Garcinia mangostana.*)

Das Pflanzengeschlecht, zu welchem der Mangostanbaum gehört, besteht aus einigen wenigen Gattungen. Man hat ihm den Namen Garcinie beygelegt, weil der Naturforscher Lorenz Garcin auf seiner Reise in Ostindien den Mangostanbaum, der bis dahin nur unvollkommen in Europa bekannt war, näher untersuchte, und beschrieb.

Die Mangostangarcinie, oder der Mangostanbaum wächst in Ostindien, besonders in Malakka, Sumatra, Java, Banda, Amboina, Ternate und auf mehreren Inseln; doch nicht überall gleich häufig. Er wird an 20 Fuß hoch, und hat handlange und vier Finger breite Blätter, welche länglich, völlig ganz, kurz gestielt sind, und einander gegenüber stehen. Aus den Spitzen der Zweige kommen die dunkelrothen Blüthen einzeln hervor. Sie haben einen vierblättrigen Kelch, der unten ist; eine vierblättrige Blumenkrone und 16 Staubgefäße. Dieser Anzahl wegen nimmt die Mangostangarcinie, wie die übrigen Gattungen, im System ihren Platz in der 12ten Klasse (Dodecandria Zwölfmännige). Die Frucht ist eine einsamige Beere, gekrümmt und mit einer halmsförmigen Narbe versehen. Sie gleicht an Gestalt und Größe einer gewöhnlichen Pomeranze, sieht Anfangs weißlichgrün aus, färbt sich aber nach und nach, und nimmt zur Zeit der völligen Reife eine tief dunkelbraune Farbe an, welche in der Ferne fast schwarz scheint. Das weiße saftige Fleisch, das unter der äußern Schale liegt, ist durchscheinend, und in 5 bis 6 Fächer oder Klüften getheilt.

An Wohlgeschmack ziehen einige Schriftsteller die Mangostanfrucht noch der Ananas vor. Man muß vor dem Genuße derselben die äußere Schale abnehmen, weil sie viel Schärfe und Bitterkeit besitzt, welche, wenn sie sich mit dem Fleische der Frucht vermischt, demselben einen Theil seines Wohlgeschmacks benimmt. Nur Einmal im Jahre reift die Mangostane. Sie enthält die schönste Mischung des Salzigen mit dem Säuerlichen, und ist bey jedermann beliebt. Europäer, die sie in Indien zuerst genossen, können die Lieblichkeit dieser trefflichen Frucht nicht genugsam erheben. Nicht einzelne Individua unter ihnen, sondern der größte Theil hält sie für die leckerste und delikateste unter allen Früchten. Ihr Geschmack, behaupten Reisende, sey über alle Vorstellung reizend. Linné, L. H. von Linné, B. A. N. S. und andere neuere Naturforscher, die sie in ihrem Vaterlande sahen, loben die Mangostanfrucht eben so sehr, wie ihre Vorgänger. Letzterer sagt auch, daß sie der Gesundheit eben so zuträglich, wie dem Saumen angenehm sey. Sie besitzt überdies einen lieblichen Geruch. Ellis führt ein Beyspiel von der heilsamen Wirkung der Mangostane auf die Gesundheit des Menschen an. D. Solander lag nach seiner Rückreise aus dem Ocean zu Batavia an einem heftigen Fausstieber so hart darnieder, daß ihn seine Freunde schon aufgegeben hatten; man reichte ihm zur Erquickung beständig die Frucht des Mangostanbaums, welche er aussaugen mußte. Hiedurch wurde er nach und nach von seiner Krankheit befreyet, und genas glücklich. — Nirgendes findet man, daß diese Frucht anders, als roh genossen wird. Ihre Schale brauchen die Chineser zur Gründung und Befestigung der schwarzen Farbe. Man hat sie auch als Heilmittel in Durchfällen überhaupt, und besonders in ruhrartigen, und den Ausguß davon in den Mundschwämmchen dienlich befunden. Sie ist sehr adstringirend, wird aber durch andere Mittel hinlänglich ersetzt.

Der Mangostanbaum ist übrigens selbst in seinem Vaterlande zärtlich, und gedeiht nicht überall. Nach Rumph fault der in die Erde gelegte Same leicht, und die Aussaat ist daher meistens vergebens; dennoch pflanzt sich der Baum durch Samen, aber durch solchen fort, der mit der Frucht zur gehörigen Zeit von selbst abfällt. Um Bäume zu erhalten, muß man die aus den Samen von selbst ausgeschossenen ausheben und verpflanzen: aber auch diese Fortpflanzungsart hat ihre Schwierigkeiten; denn auf Amboina z. B. gehen fast alle Bäume wieder aus, die man anpflanzt.

Ob man in europäischen Treibhäusern wirklich Mangostanbäume erzieht, ist mir unbekannt; wollte man es aber, so müßte man junge Stämmchen aus Ostindien kommen lassen, und diese auf Mistbeeten, wie andere zarte ostindische Gewächse, pflegen.

Der Rotang oder Drachenblutbaum.

(*Calamus rotang*)

Der Rotang, oder Kottang und Kottung, ist ein strauchartiges Gewächs mit vielen hohen aufrechtstehenden Aesten, welche von unten bis oben mit langen gefiederten Blättern besetzt sind. Der Blattstiel und die Rippe des Blatts haben zu beiden Seiten ein Menge kleiner spiziger Stacheln. Aus der Mitte des Strauchs wächst eine lange Ranke, die einem Stricke oder einem Horne ähnlich ist, hervor. Sie kriecht erst eine ziemliche Strecke auf der Erde, und theilt sich in verschiedene, 2 bis 3 Fuß von einander abgesonderte Gelenke, aus deren jedem ein neuer Ast hervortreibt. Das Ende der Ranke theilt sich in 2 Zweige, wovon der kürze in einen Ast aufschießt, und der längere sich hin und her zieht, und mit andern daneben stehenden Sträuchern sich vereinigt, und verschlingt, so daß man den einen, ohne den andern mitzunehmen, nicht herausreißen kann. Die Ranken sind gleichfalls mit Stacheln besetzt, und äußerlich mit einer dicken Schale überzogen, unter welcher ein zähes Bast liegt. Ihre Länge beträgt nicht selten einige 100 Klafter; die Dicke aber nur 1 Zoll. Da wo diese Gewächse in Menge stehen, ist man kaum im Stande mit der Art durchzudringen; so in einander verschlungen sind sie. Sie machen manche waldigte Gegenden in Ostindien — ihrem Vaterlande — ganz unzugänglich.

Man trifft dieses sonderbare Gewächs häufig an Flüssen, besonders auf Sumatra, Java und in vielen Gegenden des festen Landes an. Es soll selten Früchte tragen, und ziemlich alt werden, ehe es blühet. Die Blüthe erscheint oberwärts an den Stengeln in ziemlich starken Büscheln. Sie hat einen sechsblättrigen Kelch, keine Blumenkrone, 6 Staubgefäße (6te Kl. *Hexandria* Sechsmännige) und einen Fruchtkern mit gewundenem dreispaltigem Griffel. Die Frucht ist eine Art von Beere, welche von Einigen birnsförmig und kastanienbraun, von Andern aber rundlich und so groß wie eine Haselnuß beschrieben wird. Diese Verschiedenheit in den Beschreibungen rührt daher, daß es mehrere Arten, oder vielleicht Gattungen von Rotangs gibt. *Thunberg* unterscheidet die eigentliche Rotangfrucht von der *Salacka*, und beschreibt die erstere rundlich; sagt auch, daß sie in Büscheln, oder Trauben wachse, und mit kleinen rückwärts übereinander gelegten Schuppen besetzt sey, und einen säuerlichen Brei enthalte, den man entweder ausfaugen, oder auch einsalzen; ja, selbst zum Theewasser brauchen könne. Die *Salacka* ist (nach ihm) häufiger, als jene; größer, gleichfalls mit Schuppen besetzt, und inwendig mit einem weißen, in verschiedene Stücke getheilten Kern versehen. *Kumpf* erklärt die Früchte des Rotangs für eine auserlesene Leckerei. Außerdem genießt man in Indien auch noch die jungen Knospen des Rotangs als Gemüse. Die Ranken oder Röhren werden zu mancherlei Behufe angewendet. Man verfertigt daraus Matten, Körbe, Stricke, Schiffsseile und andere ähnliche

Sachen. Man behauptet auch, daß die Seile aus dem Rotang im Meerwasser so bald nicht faulen, wie die von Hanf.

Von dem Rotang kommen die seit Jahrhunderten in Europa bekannten Handstöcke, die sogenannten spanischen Röhre. Die strick- oder rohrförmigen Ranken liefern ebenfalls diese Stöcke. Man nimmt sie nicht von einer Art des Rotangs, sondern von mehreren Arten oder Gattungen. Nicht alle Ranken sind zu Handstöcken dienlich, und man nimmt nur diejenigen, welche aufwärts, oder an Bäume hinangewachsen sind. Sobald die Stöcke abgeschnitten sind, müssen sie geschält, und weil sie unter der Schale mit einem zähen flebrigten Saft überzogen sind, mit Sand und Wasser abgeseuert werden, welches Sclaven zu thun pflegen. Ein Schlag auf die bloße Haut mit einem solchen frischen Stöcke verursacht eine Geschwulst und einen Schmerz, wie vom Verbrennen. Aus den frisch abgeschnittenen Stöcken läuft auch ein klares Wasser, welches die Eingebornen trinken, das aber in Menge genossen Kopfweg erregt.

Wann die Ranken ihre gehörige Reife haben, so ist die Oberfläche der abgeschälten und abgeriebenen Stöcke so fein und glänzend, daß sie mit einem Lack oder Firniß überzogen zu seyn scheint. Die Farbe ist verschieden; einige sehn gelb, oder gelblich, andere braun oder braungelb aus; ausserdem hat man auch gestreckte und marmorirte. Im frischen Zustande lassen sich diese Stöcke leicht biegen, und zwar auf alle Art, wie man nur will; man macht sie aber härter und unbiegsamer, und gibt ihnen zugleich die gehörige Geradheit, indem man sie auf einem Brete fest geschnürt, oder am untern Ende mit einem beträchtlichen Gewicht beschwert in den Rauch aufhängt. Den gelblichen gibt man eine dunklere Farbe, indem man sie beim Trocknen mit Kalk bestreut, oder auch mit Dehl tränkt. Unter den abgeschnittenen Stöcken finden sich viele, denen der Glanz und eine angenehme Farbe fehlt; diesen kommt man durch Firniß zu Hülfe.

Die holländisch-ostindische Compagnie überließ sonst ihren Bedienten den Handel mit den sogenannten spanischen Röhren, zog aber dennoch einen Theil des Gewinns davon an sich. Man kauft diese Handelswaare gemeinlich hundert- oder Duzendweise. Im Jahre 1748 kostete das Hundert der mittlern Art zu Amsterdam 50 Gulden. Einen festen Preis hat diese Waare nicht. Manche schön gewachsene und seltene Stöcke werden von Liebhabern theuer bezahlt, und man versichert, daß ein Stock von vorzüglicher Art, selbst in Indien 50, ja wohl 100 Rthlr. kostet. Seit einigen Jahren hat die Mode andere Handstöcke, nämlich die bekannten Bambusröhre eingeführt.

Die dünnen schlanken Ranken des Rotang werden in Menge und zwar als Schiffsballast nach Europa gebracht, und zu verschiedenen Zwecken benützt. Sie pflegen 6 bis 10

Ellen lang und höchstens einen halben Zoll dick zu seyn. Die sogenannten Rohrstäbtle werden mit diesen Ranken besflochten. Auch braucht man sie zu Regenschirmen und statt Leinen, um Papier darauf zu trocknen.

Eine Hauptbenutzung des Rotangs ist die, daß man aus den Früchten desselben — ob aus allen oder nur von gewissen Arten, findet sich nicht bestimmt angegeben — das sogenannte Drachenblut zieht, welches auch noch einige andere Gewächse liefern. Man gewinnt diese Substanz durch Auskochen der Früchte im Wasser, wobei das flüchtig gewordene Harz oben schwimmt. Es wird mit Löffeln abgenommen, und in Formen gebracht. Man hat zum wenigsten vier Sorten dieses Harzes. Die erste heißt Drachenblut in Tropfen, und besteht aus runden, einer Pflaume oder Wallnuß an Größe gleichenden Stücken, die in einem rohrartigen Blatte eingewickelt sind. Die zweite Sorte besteht aus ähnlichen, aber kleinern Stücken, welche gliederweise in Rohr zusammengesflochten sind. Beide Sorten sehen schwarzroth aus; sind undurchsichtig, schwer zerbrechlich, und auf dem Bruche matt. Sie brennen, ans Licht gehalten mit Flamme, und geben einen storaxähnlichen Geruch von sich. Fein zerrieben werden sie schön zinnoberroth. Sie lösen sich im Wasser nicht auf, aber ganz im Weingeiste.

Eine dritte Sorte sind kleine platte Kuchen, welche an Farbe den beiden vorigen gleichkommen, aber auf dem Bruche glänzen. Die vierte Sorte besteht aus großen Scheiben von mehr als 1 Zoll Dicke, und 6 bis 12 Zoll Breite. Dies ist die schlechteste Art von Drachenblut. Sie wird aus den schon ausgekochten Früchten durch Auspressen erhalten, und führt allerlei Unreinigkeiten bey sich.

Das Drachenblut wurde sonst in der Medizin gebraucht. Jetzt nimmt man die feinern Sorten noch zu Zahnpulvern. Am meisten verbraucht man es zu Saftfarben und Goldfirnissen.