

erhalten wir außerdem auch das Nelkenöl. Der ceylonische Zimmtbaum (Taf. 9, 9 a) gibt uns in der Rinde seiner jungen Aeste und Stämme das köstliche Zimmgewürze. Der Granatbaum (Taf. 9, 12 a), der über alle Länder am Mittelmeere verbreitet ist, hat seinen Segen in den Granatäpfeln, die als wohlschmeckendes Obst gegessen, und zu kühlenden Getränken benützt werden. Der Muskatnußbaum (Taf. 10, 22 a) gewährt uns Nüsse, die zu den beliebtesten Gewürzen gehören und die Verdauung sehr unterstützen, wenn sie nicht in zu großer Menge genossen werden. Vom Gummiguttbaum (Taf. 10, 23) erhalten wir das Gummigutt, einen harzigen Saft, der als gelbe Wasserfarbe in der Malerei, beim Lakiren, Firnissen u. seine Verwendung findet. Er wächst hauptsächlich in Südamerika. Der Kakaobaum (Taf. 10, 18 b) birgt in seinen gurkenähnlichen Früchten die nahrhaften Kakaobohnen, aus denen die Schokolade bereitet wird. Und endlich der Kaffeebaum, wie wichtig ist er für uns geworden! Dampft doch der Kaffeetopf täglich zu wiederholten malen fast in jedem Hause, ja selbst in der elendesten Hütte, so daß ganz Europa alljährlich an 250 Millionen Pfund dieser Baumfrucht, die wir hauptsächlich aus Brasilien, Westindien und Java beziehen, verbraucht, während vor 300 Jahren noch kein Mensch bei uns etwas von diesem Nahrungsmittel wußte. Es ist auch nicht zu leugnen, daß eine Tasse warmen Kaffees ein Labsal ist für den, welcher friert oder arbeitet, und der Arme, dem es an Geld fehlt, sich ein Gericht von warmen Speisen zu verschaffen, mag immerhin lieber sein Töpschen Kaffee trinken, als Branntwein schlürfen.

III. Klasse: Sträucher.

Manche Pflanzen erreichen nur unter besonders günstigen Verhältnissen die schlanke Form eines Baumes; stehen sie in ungeeignetem oder magerem Boden, oder sagt das Klima ihrer Natur nicht zu, so nehmen sie die Form eines Strauches an, während andere wieder selbst unter den günstigsten Formen nur