dem Waide gezogene Farbe in der Färberey mit andern Farben vermischen.

Fig. 2. Die Waupflanze

ist ebenfalls eine Farbenpflanze, und wird in England, Frankreich und Holland stark gebaut. Der Wau ist klein, und nur etwa zwey Fuß hoch. Getrocknet gibt er eine schöne gelbe Farbe, deren man sich in der Färberey bedient.

Fig. 3. Der Wasserschierling

ist eine deutsche Giftpflanze, die in den Wassergräben, Sümpfen und wässerigen Wiesen vier Fuß hoch wächst. Ihre runde knollige Wurzel, die im Sommer dem Sellerie, im Herbst aber der Pastinake gleicht, enthält das meiste Gift, und wird daher oft von manchen unwissenden Landleuten für diese beyden Pflanzen zu ihrem größten Schaden verkannt.

Fig. 4. Der Weitzen

ist eine bekannte Getreidart, deren Aehre, wenn sie reif ist, rothbraun aussieht. Man erhält feines vortreffliches Mundmehl aus dieser Frucht, welches von Bäckern zu weißen Brot, zu Semmeln und andern sogenannten Mundgebäcken, auch in Küchen zu feinen Mehlspeisen verwendet wird.

Fig. 5. Der (netzartige) Wasserfaden oder Conferv

ist eine Gattung Aftermoos, oder vielmehr ein grüner gallertartiger Schleim oder Schlamm, den man an hölzernen Brunnenkasten, und am Rande schlammiger Pfützen und langsam fließender Bäche häufig findet. Doch zeigt sich dieses Moos nie in Salzquellen und im Meerwasser.

Fig. 6. Das Zuckerrohr,

eine Schilf- oder Sumpfpflanze, wächst in heißen Gegenden von Ost- und Westindien, und in den daselbst gelegenen Inseln zu einer Höhe von fünf bis sechs Fuß, und einer Dicke von zwey Zoll. Zwischen den Knotten des Stängels befindet sich ein weißes saftiges Mark, welches, wenn es aus dem zerquetschten Rohre gepreßt wird, einen süßen Saft gibt, der zu einer gewissen Dicke eingesotten und geläutert wird. Aus dieser Masse erhält man ein graues grobkörniges süßes Salz, welches Zucker genennt wird, in dieser Gestalt nach Europa kömmt, und dann in den daselbst befindlichen Zuckersiedereyen zum feinen Zucker geläutert oder raffinirt wird. Der etwas flüßige braune Bodensatz wird Syrup genennt, und sowohl in Apotheken als auch in Zuckerbäckereyen und in Küchen statt des Zuckers gebraucht. Der feinste Zucker hat von den canarischen Inseln, woher der erste Zucker kam, den Nahmen Canariencucker erhalten

Fig. 7. Der (echte) Zimmetbaum oder Canel

wuchs ehedem nur in der Insel Zeylon, wurde aber in der Folge von den Engländern auf die westindischen Inseln verpflanzt. Er wird ungefähr so groß wie ein Pflaumen- oder Zwetschenbaum. Seine innere doppelte Rinde gibt das angenehme Gewürz, welches wir unter dem Nahmen Zimmt oder Zimmet kennen, und ein wichtiger Handelsartikel ist. Er wird in den Apotheken als eine Arzeney, und in den Küchen als ein edles Gewürz zu verschiedenen Speisen verwendet.

Fig. 8. Der Zitronenbaum

kam von Persien nach Europa, und wird nun in allen wärmeren Gegenden desselben kultivirt. Im Freyen wächst dieser Baum ungefähr so groß wie ein mittlerer Pflaumenbaum; in Gärten aber bleibt er klein. Sein Laub ist immerfort grün, und seine Frucht, die Zitrone oder Limonie heißt, wird häufig in die übrigen Gegenden von Europa versendet. Man bedient sich dieser Frucht sowohl als ihrer Schale zu verschiedenen Speisen zu Confituren, und auch zu dem englischen Getränke, welches auch jetzt in Deutschland unter dem Nahmen Punch oder Punsch bekannt ist. Der Cedrat ist dem Zitronenbaume an Blatt und Blüthe ähnlich, hat aber eine größere knorrige Frucht, die eine bittere Schale und einen sauern Saft gibt. Er wird eben so wie die Zitrone gebraucht.

3.

Fig. 1. Der Zucker-Ahornbaum

wächst in Nordamerika, vorzüglich in Pensylvanien und Neu-York in

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00000126