Zweite Ordnung.

Pflanzen mit zwei Staubwegen.

Das Ruchgras (Anthoxanthum odoratum),

welches auf unseren Wiesen wächst, dem Heu einen so lieblichen Duft gibt und ein treffliches Futterkraut ist, enthält in einem zweispelzigen Kelche eine vielspelzige unscheinbare Blumenkrone. Der Blüthenstand ist eine ährige Rispe, die Halme sind glatt, weichhaarig, mit braunen Knoten versehen und werden über 8 Zoll lang. Die bisamartig riechende Wurzel wird wohl pulverisirt unter Kräutertabak gemischt. Erwärmte Kissen, welche mit diesem Grase gefüllt sind, geben schnelle Linderung der Schmerzen bei der Rose.

Dritte Ordnung.

Pflanzen mit drei Staubwegen.

Der Pfeffer (Piper).

Der Pfeffer, welcher bei uns im Handel vorkommt, ist die Frucht einer rankenden Staude, die Aehnlichkeit mit unseren Weinreben hat. Man kennt bis jetzt 250 Arten der Pfefferstauden, welche sämmtlich in der heißen Zone vorkommen. Die Pflanzenblätter sind eiförmig, ganzrandig, glänzend und dick, der Länge nach von starken Adern durchzogen, und sind wechselständig. Die weißen Blüthen kommen straußweise hervor und sitzen an langen Kätzchen. Die Früchte sind runde, einfächerige Beeren, von der Größe einer Erbse, und stehen in 6 bis 8 Zoll langen Träubchen zusammen. Anfangs sind sie grün, zur Zeit der Reife werden sie roth. Wie am Wachholderbeerstrauch, so auch findet man am Pfefferstrauch reife und unreife Beeren zu ein und derselben Zeit. Man trocknet die grünen Beeren an der Sonne, wodurch sie runzelig und schwarz werden, und bringt sie dann als schwarzen Pfeffer in den Handel. Die reifen Beeren sammelt man ein, wäscht und reibt sie, bis die äußere Schale abfällt, und man hat den weißen Pfeffer. Ein Strauch liefert jährlich wohl zehn Pfund Körner. Der meiste Pfeffer kommt aus Ostindien, besonders von der Küste Malabar, welche deshalb auch die Pfefferküste genannt wird. Eine besondere Art ist der Betelpfeffer, welcher auf Java und Sumatra zu Hause ist. Diese Pflanze wird von den Einwohnern sehr geschätzt, weil sie die Blätter derselben kauen, wie man hin und wieder Tabak kaut. Es gibt übrigens noch mehrere Arten Pfeffer, welche sämmtlich in ihrem Vaterlande als Gewürz, oder zur Bereitung berauschender Getränke gebraucht werden.

UB Braunschweig http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00056386