Dritte Ordnung.

Pflanzen mit drei Staubwegen.

Ebereſche (Sorbus).

Die Ebereſchen gehören zu den Bäumen, denn einige werden bei 30 Fuß hoch. Die Blüthen ſtehen büſchelförmig, haben 20 im Kelche ſtehende Staubfäden und 3 Griffel. Die Früchte ſind kleine dreifächerige Aepfel. Man unterſcheidet die gemeine Ebereſche, S. aucuparia, auch Vogelbeere, Spierling genannt, welche eine Höhe von 12—30 Fuß erreicht. Die Beeren ſind zur Zeit der Reife ſcharlachroth, werden von den Vögeln gern gefreſſen, können zum Branntweinbrennen benutzt werden und ſind, — wenn man ſie zu einem Muß verkocht — ein ſchweißbereitendes Mittel. Im Norden trocknet man die Früchte und vermengt ſie unter das Brod. Das Holz iſt zähe und hart und nimmt eine ſchöne Politur an.

Die zahme Ebereſche, S. domestica, kommt bei uns nur in Anlagen vor, wächſt hingegen im ſüdlichen Europa häufiger. Sie iſt der vorigen Art ſehr ähnlich, hat aber größere Früchte, die erſt dann, wenn ſie teigig geworden, genießbar ſind. Man bereitet daraus Eſſig und Branntwein. Da aber der Baum langſam heranwächſt, ſo iſt er für unſere Forſten nicht zu empfehlen, obgleich ſein Holz ſehr geſchätzt wird.

Die Baſtard-Ebereſche, S. hybrida, wächſt mehr im nördlichen Europa, hat graufilzige, tiefeingeſchnittene Blätter und braunröthliche Früchte. Kommt im Uebrigen mit der gemeinen Ebereſche überein.

Kelchblume (Calycanthus),

auch Gewürzſtrauch genannt, caroliniſche Kelchblume, C. floridus, iſt ein ſchöner, 4—8 Fuß hoher Zierſtrauch, der aus Carolina ſtammt. Die Aeſte ſtehen wechſelweiſe gegenüber und die Blätter ſind oval und dunkel-glänzend grün. Die dunkelbraunen Blüthen, welche aus kleinen Blättchen beſtehen, die faſt glockenförmig zuſammengelegt ſind, haben einen erdbeerartigen Duft, der ſich beſonders in der Wärme entwickelt. Die ganze Pflanze iſt ſehr gewürzhaft. Der Strauch verlangt bei ſtrengem Froſt einigen Schutz. Man vermehrt ihn durch Senker.

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