Vierte Ordnung.

Pflanzen mit zehn Staubwegen.

Storchschnabel (Geranium).

Allgemeine Kennzeichen dieser Familie sind: fünftheiliger Kelch, fünfblätterige, regelmäßige Krone, 10 Staubfäden, alle fruchtbar, aber von verschiedener Länge; die längern Staubgefäße sind am Grunde mit Drüsen versehen, die Fruchtgranen sind gekrümmt, von innen aber kahl. Der blutrothe Storchschnabel, G. sanguineum, einblüthige Blumenstiele, purpurrothe Blumen, die ganze Pflanze von starkem Geruch, Wurzel und Kraut sonst officinell. Ruprechtskraut, G. Robertianum, mit zweiblüthigen Blattstielen, rosenrothen Blumen, von starkem, unangenehmem Geruch; sonst medicinisch. Es gibt noch mehrere wildwachsende Arten. Cultivirt werden: Iberischer St., G. Iberieum, Blätter 5—7theilig, Stiele zweiblumig, Blumen blau, dunkel geadert. Rothbrauner St., G. phaeum, Blätter fünflappig, Blumen rothbraun mit weißer Basis. Wiesen-St., G. pratense, Blätter 5—7lappig, Blumen groß, blau oder weiß, oft beide Farben auf einer Pflanze. Nur G. iberieum bedarf bei strengem Frost einiger Bedeckung.

Der Cacaobaum (Theobrama cacao). (Taf. XVIII. Fig. 28.)

Dieser treffliche Baum, der die Cacao liefert, gehört ausschließlich der heißen Zone der neuen Welt an. A. v. Humboldt fand ihn wildwachsend an den Ufern des Orinoco; cultivirt findet man ihn, außer Südamerika, noch besonders in Mexiko, auf der Küste von Guatimala und Honduras, auf mehreren westindischen Inseln, auf Isle-Bourbon und den Philippinen. Der Baum gedeiht üppig nur im Schatten und erreicht eine Höhe von 18—20 Fuß. Seine Blätter, welche in der Jugend rosenroth, im Alter aber dunkelgrün sind, gewähren den angenehmsten Contrast. Die Blüthen sind klein und unbedeutend, aber die großen, gelben, eckigen Früchte vollenden den malerischen Anblick, den der Baum gewährt. Die Frucht enthält viele bohnenartige Samen, welche seit langer Zeit einen wichtigen Handelsartikel bilden. Die beste Erndte fällt in den Monat Dezember, eine minder ergiebige in den Monat Juli. Man sondert die Samen (Cacao), welche großen Bohnen ähnlich sind, so schnell als möglich von der fleischigen, etwas säuerlich schmeckenden Samenhaut — eine Lieblingsspeise der Indianer — und setzt sie, in große hölzerne Gefäße eingedrückt, in eine vier- bis fünftägige Gährung, um ihnen die Keimkraft zu nehmen, und trocknet sie dann an der Sonne. Caracas liefert die größten und besten Bohnen. Schon die alten Mexikaner bereiteten daraus, unter Beimischung von Reismehl und Vanille, jenes eben so wohlschmeckende, als nahrhafte Getränk, welches sie Chokolade nannten und welches

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