

## **Web-Ergänzungen**

### **zu den Vitrinen 4, 5, 6: Herbarbelege und Pflanzenbilder aus Gmelins botanischem Wirken**

Im Folgenden finden Sie sechs Beispiele von Pflanzen-Aquarellen aus der "Flora Kuppenheimensis", welcher im Wirkungsbereich Gmelins entstanden ist.

Das komplette Werk "Flora Kuppenheimensis" (erschienen um 1809) können Sie sich im Digitalbereich der Badischen Landesbibliothek mit dem unteren Link anschauen.

*springen Sie mit den jeweiligen Links zu den gewünschten Texten bzw. Digitalisaten:*

|   |
|---|
| <a href="#">Löwenzahn</a>   |
| <a href="#">Scharbockskraut</a>   |
| <a href="#">Wegwarte</a>  |
| <a href="#">Gemeiner Beinwell</a>   |
| <a href="#">Schlehen</a>  |
| <a href="#">Sauerdorn</a>   |
| <a href="#">Digitalisat von Gmelins Flora Kuppenheimensis in der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe</a> |



**113. Löwenzahn. Pfaffenröhrlein.  
Pfaffenblatt. Hundsbblume. Hundslattig.  
Ketten-Blume.**

Dent de Lion. Pissenlit. – *Leontodon taraxacum*. [heute: *Taraxacum officinalis* (Asteraceae)]

Die Wurzel walzenförmig, weißgrau, etwas geringelt, ästig, fleischig, milchgebend. Die Stengel blätterlos, röhrenförmig, rund, aufrecht, glatt, einblüthig. Wurzelblätter viele, gestielt, schrotsägenförmig; die Abschnitte dreyeckig, gezähnel. Die allgemeine Blumenkrone groß, gelb.

Diese sehr bekannte Pflanze, wächst hie und da häufig in Gras- und Obstgärten, auf Wiesen, Weiden und Aeckern, an Wegen und Hecken. Blühet im März, April, May. Reifet ihre Samen im May, Juni, und gehört unter die ausdauernden Gewächse.

Die jungen zarten Blätter können im Frühjahr, ehe die Pflanze Stengel treibt, als gesundes schmackhaftes Gemüse und als Salat zubereitet und verspeist werden.

Aus den Wurzeln wurde bei Mangel Brod gebacken. Sie können aber, ehe sie Stengel treiben, besser als nahrhaftes Gemüse benutzt werden.

[Zurück zum Anfang](#) ↑



**78. Feigwarzenkraut. Kleines Schöllkraut. Scharbockkraut. Schmalzsternblume. Schmirgelkraut.**

Eclair mineur. Herbe aux Hémorroides.

*Ranunculus ficaria*. [heute: *Ficaria verna* (*Ranunculaceae*)]

Die Wurzel aus kleinen länglichen gehäuften weißlichen fleischigen Knollen zusammengesetzt. Der Stengel finger- bis handhoch, auch länger, niederliegend, dann etwas aufrecht, schwach, einfach, glatt. Die Blätter lang gestielt, abwechselnd, seltener gegenüberstehend, herzförmig, rundlich, ganz, oder eckig ausgebuchtet, glatt, oberhalb glänzend, in der Mitte öfters mit einem schwärzlichen Flecken bezeichnet. Die Blüten ausgehend, gestielt. Die Stiele

einblüthig. Der Blumenkelch dreyblättrig, abfallend, gelblich. Die Blumenkrone 8 – 10 – 12 blättrig, lanzettförmig, ganz, etwas stumpf, ausgebreitet, am Grunde mit einem Honiggrübchen, welches mit einem kleinen Schuppchen bedeckt ist, gelb, glänzend.

Wächst sehr häufig an schattigen etwas feuchten Orten, unter den Hecken, an Wegen, am Rande der Waldungen, in Gras- und Obstgärten, auch in den Weinbergen. Blühet im März, April, May, reifet seine Samen im Juni, Juli, und gehört unter die ausdauernden Gewächse.

Die zarten jungen Blätter sind sehr milde, etwas wenig reizend, und werden an vielen Orten, im ersten Frühjahr, als schmackhaftes Gemüse und Salat verspeist. Die Pflanze giebt, vorzüglich im Frühjahr, dem Rindvieh eine angenehme und gute Nahrung.

Die Wurzeln sind vorzüglich vor dem Ausbruche der Blumen sehr scharf, und werden wegen ihrer besonderen Gestalt auch Erdgerste, Himmelsgerste genannt, weil der Pöbel sonst glaubte, daß sie, wenn sie von einem anhaltenden Regen entblößt worden waren, vom Himmel gefallen wären.

[Zurück zum Anfang](#) ↑



**115. Wegwart. Cichorien. Hundsläufe.**

Cichorée sauvage. – *Cichorium Intybus* (Asteracea).  
[alt: *Cichorium silvestre*]

Die Wurzel spindel-walzenförmig, auch ästig, außen gelblich, innen weißlich. Der Stengel 2 – 4 Fuß hoch, aufrecht, gefurcht, eckig, rauhaarig, ästig. Die Aeste abwechselnd. Die Wurzelblätter schrotsägenartig, die am Stengel abwechselnd, umfassend, gezahnt. Die Astblätter kleiner, schmaler und zurückgebogen. Die Blüten an den Seiten der Stengel und Aeste, zu 2 – 3 aufsitzend, blau, seltener rosenroth oder weiß. Die Samen zusammengedrückt, eckig. Die Samenkronen fünfzählig. Der Fruchtboden etwas nackt.

Wächst häufig an Wegen, am Rande der Aecker und der Weinberge. Blühet im Juli, August, September. Reifet seine Samen im September, October, und gehört unter die ausdauernden Gewächse.

Die jungen Blätter und Sprossen können im Frühlinge als Salat und Gemüse zubereitet und verspeist werden.

Die Wurzeln haben ein bitteres Mark und süßes Fleisch, sie werden von ersterem gereinigt, indem sie der Länge nach durchgeschnitten und das Mark herausgenommen wird, und geben alsdann eine schmackhafte nährnde Speise. Auch wurden sie bei Mangel zum Brodbacken verwendet.

Aus ihnen wird der bekannte Cichorien-Kaffee bereitet, weswegen sie in mehreren Gegenden in Menge auf den Aeckern angebaut werden.

Legt man die Cichorienwurzeln in ein mit Garten-Erde und Sand angefülltes löcheriges Faß, an einen etwas warmen oder temperirten Ort, so treiben die Wurzeln durch die Löcher eine Menge junger Sprossen heraus, welche man abschneiden, und auf diese Weise, den ganzen Winter hindurch, zum Salat und auch als Zugemüße benutzen kann.

Die jungen Blätter und Stengel geben dem Rindvieh und den Schweinen eine gute Nahrung, und die Blüten den Bienen Honig.

[Zurück zum Anfang](#) ↑



**17. Große Wallwurzel. Wallwurz. Gemeines Beinwell. Beinheil.**

Grande Consoude. *Symphytum officinale* (Boraginaceae).

Die Wurzel groß, ästig, außen schwarz, innen weiß. Stengel mehrere, 2 – 3 Fuß hoch, aufrechtstehend, eckig, rauhaarig, etwas ästig. Die Wurzelblätter eyrund-lanzettförmig, gestielt. Die Stengelblätter abwechselnd, gestielt, am Stengel herablaufend, am Rande ganz, rauhaarig. Die Blüthen purpurroth, rosenroth, zu Zeiten blaßgelb oder weiß, am Ende der Aeste sitzend, vorwärts überhängend.

Diese Pflanze wächst an Wassergräben, auf feuchten Wiesen, an Gräben, feuchtem Gebüsche, an Bächen, Teichen, Sümpfen, und kommt in Menge in den Rhein-, Donau-, Main-, Neckar- und anderen feuchten Gegenden vor. Sie blühet im May, Juni. Reifet ihre Samen im Juli, August, und gehört unter die ausdauernden Gewächse.

Die jungen zarten Blätter geben im Frühjahr eine schmackhafte, nährnde und gesunde Speiße. Sie werden in England und Irland als Gemüß gegessen, und auch als Salat verspeist.

[Zurück zum Anfang](#) ↑



**62. Gemeiner Schlehdorn. Schlehdorn. Schwarzdorn. Schlehen.**

Prunier sauvage. Prunier epineux. – *Prunus spinosa* (Rosaceae).

Ein Strauch, seltener ein kleiner Baum. Die Aeste abwechselnd, an der Spitze mit einem Dorne endigend. Die Blätter abwechselnd, gestielt, eyrund-lanzettförmig, gesägt, unterhalb feinhaarig. Die Blüthen weiß, gestielt. Die Stiele zerstreut, einblüthig. Staubfäden 18 – 20 – 24. Die Steinfrüchte rundlich, schwarzblau, von der Größe einer kleinen Kirsche.

Wächst hie und da sehr häufig an den Zäunen der Wege, im Gebüsche, und an dem Traufe der Waldungen, sowohl in niedern verflächten, als in den Thal- und Gebirgsgegenden, blühet ehe die Blätter zum Vorschein kommen, im März und April, und reifet seine Früchten im späten Herbste.

Die sehr sauern und zusammenziehenden Schlehenfrüchten, werden, wenn sie im späten Herbste bei warmen Tagen und mehreren Nachtfrosten gehörig reifen, milde saftig und schmackhaft. Sie werden mit Zucker und Essig eingemacht, oder mit gedörrten Zwetschen abgekocht, welchen sie einen angenehmen Geschmack mittheilen.

Sie sind bei Bereitung eines haltbaren und schmackhaften Apfelweins ganz vorzüglich in unsern Gegenden zu empfehlen. In dieser Absicht bedient man sich ihrer, frisch oder gedörrt, und setzt sie demselben vor oder nach der Gährung zu, wodurch er nebst einer beliebten rothen Farbe einen sehr angenehmen Geschmack erhält.

Die Engländer machen ihren Rumpunk daraus, ein sehr beliebtes und angenehmes Getränke, das sie aus dem Schlehensaft mit Aepfelmoste, Arack, Rum, oder Franzbrandtwein bereiten.

Anmerkung: Die Schlehen sollte man vorzüglich beym Apfelwein bestens benutzen, desgleichen in unsern Küchen, wo sie ausgesteint und gedörrt mit süßem Obste, als Aepfeln, Birnen, Zwetschen und Kirschen, in kleiner Gabe beygemengt und damit abgekocht den zu süßen Geschmack wesentlich verbessern. Aus ihnen kann auch ein vorzüglich guter Essig bereitet werden.

[Zurück zum Anfang](#) ↑



**36. Gemeiner Sauerach. Sauerdorn. Essigdorn.  
Berberizenstaude. Berbisbeere. Weinnägelein.  
Erbse! Erbsele.**

Epinevinette. – *Berberis vulgaris*  
(*Berberidaceae*).

Ein 4 – 5 – 9 – 12 Fuß hoher, dichter Strauch. Die Aeste abwechselnd, unter jedem Ast stehen dreyfache, sehr steife, gerade ausstehende Stacheln. Die Blätter abwechselnd gestielt, eyrund, stumpf, glatt, am Rande feinstachelig gesägt. Die Blüthen traubenförmig, gelb. Die Trauben ausgehend, etwas überhängend. Der Blüthenkelch sechsblättrig, gelblich, abfallend. Die Blumenkrone sechsblättrig, gelb, kaum größer als der Blumenkelch. Honigbehältnisse 2, runde, am Grunde jedes einzelnen Blumenblatts. Die Beeren eyrund-walzenförmig, einfächerig, zwey bis dreysamig, blutroth, der Same länglich, stumpf.

Wächst in den Rhein-, Main-, Donau-, und Neckargegenden, sowohl in ebenen als auch in Mittelgebirgs-Gegenden vorzüglich an Hecken, am Rande der Waldungen, auf Kalk-Thon-Hügeln, an Hohlwegen, an rauhen, ungebauten,

sonnenreichen, steinigen Abhängen, um die Ruinen alter Bergschlösser, hin und wieder in großer Menge, zu deren Verschönerung sie nicht wenig beyträgt. Blühet im May, Juni, und reifet ihre Beeren im September, October.

Die jungen angenehmen säuerlichen Blätter können als schmackhaftes Zugemüße und als Salat verspeist werden. Auch geben sie vorzüglich den Schweinen eine gute Nahrung.

Die reifen Beeren, womit im Spätherbste dieser Strauch prangt, liefern ausgepreßt einen rothen stark sauern angenehmen Saft, der dem der Citronen sehr ähnlich ist, und eben so gut wie dieser benutzt werden kann.

Aus den Beeren kann man durch die Gährung trefflichen Essig und Brandtwein bereiten.

Man pflegt sie hie und da auch zu dörren und dem gekochten süßen Obste beyzusetzen.

Anmerkung: Dieser so schöne als auch wohlthätige Strauch, welcher die rauhen steinigen Abhänge ziert, und die Erde derselben festhält, ist seit mehr als zwanzig Jahren vorzüglich in den Rheingegenden, nebst vielen andern Straucharten, dermaßen vermindert worden, daß sich allerdings der Mühe verlohnt, sie an jenen Orten wieder anzupflanzen und zu vermehren, welches am besten durch Samen und Zertheilung der Wurzeln geschehen kann. Vermuthlich haben die Saffianfärber, welche zum Gelbfärben sich der innern Rinde der Aeste und vorzüglich der Wurzeln bedienen, auch etwas zur Verminderung durch das Aufsuchen und Ausgraben der Wurzeln beigetragen.

[Zurück zum Anfang](#) ↑