

- b. Die Adelsbergerhöhle bei Triest. Sie ist eine Meile lang, hat schaudervolle Abgründe; durch sie stürzt sich der Fluß Piuka, über welchen eine hundert Klafter hohe Tropfsteinbrücke führt.
- c. Die Dolsteenhöhle auf dem Norwegischen Sundmör soll über 20000 Ellen tief seyn. Man hört über sich die Meereswellen brausen.
- d. Die Kilkörnyhöhle speit im Sommer soviel Wasser aus, daß die Gegend davon überschwemmt wird, im Winter aber ist sie ganz trocken.
- e. Eine Höhle bei Vesargon ist im Sommer voll Eis.
- f. Die prächtige Tropfstein- oder Stalaktitenhöhle auf der türkischen Insel Antiparos, sie ist 250 Fuß tief und man sieht hier die wunderlichsten Gestalten aus Tropfstein gebildet; ferner die Baumannshöhle:
- g. Die wunderbare Fingalshöhle auf der Insel Staffa oben bei Schottland. Sie bildet ein majestätisches Gewölbe von 150 Fuß Höhe aus eckigen Basaltsteinen, ist 50 Fuß breit und 300 Fuß tief. Man fährt auf dem Meere hinein, und es soll furchtbar schauerlich aussehen, wenn bei einem Sturm die Meereswellen in dieser Felsenkammer toben. Fig. 1.

Es giebt auch Windhöhlen; z. B. der Monte Neolo bei Gesi im Kirchenstaat; hier strömt aus den Felsenschluchten kühler Wind, den die Italiener in Röhren in ihre Landhäuser leiten, um sich in der heißen Jahreszeit Kühlung zu verschaffen.

Unter den Dampfhöhlen ist die bei Pyrmont im Waldeckischen bemerkenswerth, wo Schwefeldampf aus dem Wasser aufsteigt; dann auch die Hundsgrotte bei Puzzuoli im Neapolitanischen, wo Hunde, wenn sie hineinlaufen, vom Schwefeldampf erstickt werden.

Unter den sogenannten Knochenhöhlen sind die bei Muggendorf im Vairentischen in Baiern berühmt. Man hat hier Knochen von Thieren aus der Urwelt vorgefunden, die bereits ausgestorben sind; z. B. von ungeheuer großen Bären, vom Riesen-Mammut &c.

Zweite Tafel.

Gewächse.

Flechten, Schwämme, Moose, Getreide- und Gemüsorten.

Die Oberfläche der Erde hat der liebe Gott mit Gewächsen aller Art bekleidet und geschmückt, die durch ihre Farbenpracht unser Auge erfreuen, durch ihren Duft unsern Geruchssinn erquickten, uns Nahrung, Wärme und sogar die Gesundheit manchmal wieder geben, zuweilen aber auch gefährliche Gifte enthalten. Das Gewächseich beginnt mit den unscheinbaren Flechtengewächsen, denn die Natur beginnt in ihren Bildungen ganz einfach und gering, und steigt dann zu immer mehr sich veredelnden Formen empor. Im Mineralreich beginnt sie z. B. mit lockern Erdarten, im Pflanzenreich mit den Flechten und im Thierreich mit dem Monadenthierchen, das man mit unbewaffnetem Auge noch gar nicht erkennen kann. Mancher eitle Mensch dagegen fängt, dem weisen Gang der Natur gerade entgegen, groß an und endigt machmal sehr klein.

Die Flechtengewächse sind der Anfang des Pflanzenreichs, sie haben keine grünen Blätter, sondern sind zäh, lederartig und anders gefärbt und gestaltet als die Pflanzen, ja sie machen mit Stamm und Wurzel manchmal nur einen einzigen Körper aus. Auf ihrer Oberfläche haben sie kleine Erhöhungen, Bläschen, Schildchen &c. die man für Befruchtungswerkzeuge, ja für die Frucht selbst hält. Das Geschäft ihrer Fortpflanzung ist überhaupt in Dunkel gehüllt. Sie schmiegen sich an Felsen der höchsten Gebirgsgipfel, an Bäume &c. an. Manchmal sind sie saftig, manchmal ganz trocken, mehlig, schwamm- oder moosartig. Einige hängen von Bäumen wie Bartfaden herab. Die isländische Flechte (isländisches Moos) Fig. 1. ist krautblättrig und lappig, und ein heilsames, nahrhaftes Mittel bei Brustkrankheiten und Schwindsucht. Im Norden von Schweden und in Island baden die Leute auch Brod aus diesem Moose, denn die Noth lehrt beten, wie das Sprichwort sagt. Man theilt sie in Flechten im engern Sinne, in Tangs oder Meergras und in Wasserfaden.

Letztere bilden zuweilen eine Art schwimmender Inseln. Auch in deutschen Landseen z. B. im Preussischen, giebt es schwimmende Wassergräser, die so dicht sind, daß man das Vieh zum Weiden darauf hintreibt. Man gebraucht das Meergras auch als Dünger, zum Ausfüllen von Stühlen, Sophas etc. statt der Pferdehaare.

Die Schwämme oder Pilze (Fungi) sind ein Produkt eines sehr feuchten Bodens oder auch der Fäulniß. Sie erzeugen sich an und in abgehauenen Baumstämmen, im feuchten moosigen Boden besonders in Wäldern, in feuchten Häusern etc. Auch ihr Blüthenzustand und ihre Fortpflanzung ist etwas Geheimnißvolles, daher versetzte sie der große Botaniker Linné in die 24. Classe der Kryptogameen, d. h. die geheimnißvoll sich Verbündenden.

Sie sind von fleischiger, leder- oder holzartiger Substanz, haben einen Stiel oder Strunk, auf welchem oben der Deckel oder Hut sitzt. Einige sind ungestielt, es giebt vielerlei Arten; z. B. die Trüffel, (*Tuber cibarium*) die im August, unter der Erde liegend, gefunden werden. Man gebraucht dazu die abgerichteten Trüffelhunde, welche sie durch ihren Geruch auffinden und herauscharren. Sie sind unregelmäßig rund, haben eine schwarze, rauhe Rinde und inwendig sind sie weiß und geädert. Zuweilen sind sie ein Pfund schwer. Ihr Geruch ist bisamartig. Man bringt sie auf die Tafel vornehmer, reicher Leute als Leckerbissen.

Die Morchel (*Morchella esculenta*). Fig. 2. Auch diese wird gegessen. Der Hut ist braun, narbig und eiförmig zugespitzt. Man findet sie auf der Erde in Wäldern.

Der wohlschmeckende Champignon (*Agaricus campestris*). Fig. 3. Er gehört zu den Blätterschwämmen, die unten am Hute strahligblättrig sind. Er entwickelt verschiedene Farben und ist sehr wohlschmeckend.

Der eßbare Brätling oder Breitling (*Ag. lactifluus*) mit einem langen Strunk und einem glatten bräunlichen Hut. Wird er auseinandergebrochen, giebt er Milch, und gekocht zieht er Fäden.

Der giftige Fliegenchwamm (*Agaricus muscarius*). Fig. 4. Kommt er aus der Erde, so ist er eiförmig und mit einer weißlichen Hülle umgeben; ausgewachsen hat er auf seinem Stiel einen scharlachrothen Hut mit weißlich gelben Schuppen oder Warzen. Dieser sehr giftige Schwamm ist ein Bewohner der Wälder und blüht im Herbst. Auf dem Lande legen ihn die Landleute in Milch, und die Fliegen, die daraus naschen, sterben davon. Es ist dieß aber eine gefährliche Sache, indem auch leicht ein Kind von dieser vergifteten Milch genießen könnte. Selbst der Genuß eßbarer Schwämme bleibt immer gefährlich oder doch wenigstens hinsichtlich der Verdaulichkeit ungesund. Alle Schwämme kommen unter gewissen Einwirkungen der Luft, des Bodens giftig seyn, ja selbst die Landleute bringen zuweilen aus Unkunde giftige Schwämme mit den nichtgiftigen auf den Markt.

Der Feuer- oder Zunderschwamm (*Boletus ignarius*). Er wächst an Obstbäumen oft handbreit und ist von schwarzbrauner Farbe. Er wird in Wein und Lauge eingeweicht und gebeizt, und man gebraucht ihn dann als Zunder beim Tabakrauchen.

Der Hausschwamm (*Merulius vastator*); er ist fleischig, weißlich und runzelig, und entsteht im feuchten faulenden Gebälke.

Diese Flechten-Moos- und Schwammgewächse, die wir euch jetzt erklärt haben, sind für uns Menschen meist sehr wenig nutzbar. Wir wollen daher gleich zu solchen Gewächsen übergehen, welche dem Menschen besondern Nutzen gewähren, dieß sind nämlich Getreide- und Gemüskarten. Zu den erstern, die man zu den Grasarten rechnet, gehört: Der Roggen oder das gemeine Korn (*Secale cereale*) Fig. 5. Wahrscheinlich ist er eine germanische Getreideart, die nicht aus Asien stammt, da er in kältern Gegenden besser als in wärmern gedeiht. Es giebt Winter und Sommerroggen. Er bildet eine Aehre, welche auf gutem Boden über Mannshoch wird. Die Kelche sind gegenüberstehend, zweispelzig und zweiblumig mit einzeln stehenden Vorsten. Griechen, Römer und Israeliten kannten ihn nicht, denn diese aßen Weizen- und Dinkelbrod, wir aber machen aus Roggen das nahrhafte Schwarzbrod. Man verfertiget auch daraus den schädlichen Branntwein, dieses verderbliche Giftwasser, das verheerend die Gesundheit, den Wohlstand und den Herzensfrieden vieler Menschen zerstört.

Die Gerste (*Hordeum*) Fig. 6. hat seitwärts stehende Kelche, und ist einblumig; man theilt sie in die zwei- vier- und sechs zeilige. Sie wird vorzüglich zum Bierbrauen verbraucht.

Der Weizen (*Triticum*) Fig. 7. woraus Brod und Kuchen gebacken werden. Der Speltweizen hat Grannen oder Bartschäeln. Die Kelche sind zweispelzig, einzeln stehend und meist dreiblumig.

Die Hirse (*Panicum*) Fig. 8. wächst im nördlichen Europa. Die rothen Blümchen hängen wie Perlschnüre herab. Der Schaft ist behaart, schilffartig mit breiten Blättern. Eine Rispe enthält 5 - 600 Körner. Man ist ihn als Suppe, als Brei und auch als Mehlspeise.

Der Haber (*Avena*) Fig. 9. hat eine lange geknickte Granne. In manchen getreidearmen Gegenden bäckt man Haberbrod, besonders aber dient er als Pferdefutter.

Eine der wohlthätigsten Pflanzen, die zu dieser Classe gehören, ist auch das Zuckerrohr (*Saccharum*) Fig. 10. Es hat 5 - 9 Fuß hohe und 2 Zoll dicke knollenförmige Stengel mit sehr langen, breiten Schilfblättern. Oben an der Spitze ist ein Büschel weißer wollichter Blüthen. Im Innern des Stengels befindet sich das süße Mark, welches als Zucker verarbeitete wird. Das ausgepresste und getrocknete Rohr wird als Holz verbrannt, das frische giebt eine nahrhafte Viehmastung. Die Pflanze wächst in feuchten Gegenden in Ostindien, Afrika und Amerika. In Deutschland kennt man den Gebrauch des Zuckers erst seit dem fünfzehnten Jahrhundert.

Zu den Pflanzen, womit in Deutschland bedeutender Handel getrieben wird, die aber zu andern Classen, wie die Gräser und Getreidearten, gezählt werden, gehört unter andern der Hopfen (*Humulus*) Fig. 11. Er ist ein gar schönes Gewächs. Er rankt an langen Stangen empor, die er noch überwächst und guirlandenartig herabhängt. Die Blätter sind denen des Weinstocks ähnlich und wachsen an rauhen Stielen. Die Blüthen sind gelblich, schuppig und bilden einen daumenlangen Blüthenzapfen, den man beim Bierbrauen gebraucht, um dasselbe dauerhafter und wohlschmeckender zu machen. Man ist im Frühjahr die jungen Sprossen als Salat, und die Ranken werden in Schweden zu Leinwand und Stricken verarbeitet. Besonders viel Hopfen wird in Böhmen, Baiern, Braunschweig und in England theils in der Ebene, theils auf Bergen gebaut.

Auch der Taback (*Nicotiana*) Fig. 12. ist ein bedeutender Handelsartikel. Er ist eine schöne Pflanze und seit dem 16ten Jahrhundert in Deutschland bekannt. Walter Raleigh brachte ihn aus Amerika nach Europa, und Jean Nicot, französischer Gesandter am portugiesischen Hofe, schickte an die Königin Katharina von Medicis Samen nach Paris. Da das Rauchen die Leute betäubte, so wurde er anfangs verboten. Als damals ein vornehmer Herr, im Brandenburgischen, welcher rauchte, einem Bauer auch eine Pfeife zu rauchen anbot, den der letztere wahrscheinlich für einen bösen Geist angesehen hatte, sagte der Bauer: „Gnädiger Herr Teufel, ich danke recht schön, ich fresse kein Feuer.“ — Der Taback hat eine fingerlange, röhrenförmige, rosenrothe Blüthe. Er wächst einige Schuh hoch. Die Stielblätter sind manchmal handbreit und oft über zwei Schuh lang. Diese werden abgebrochen, in der Luft getrocknet, und alsdann als Schnupf- oder Rauchtaback verarbeitet. Er ist auch officinell und wird mit Erfolg beim Klüftieren gebraucht. Das Rauchen selbst ist eine üble Gewohnheit, die besonders demjenigen, der viel raucht, schadet, denn der Taback hat narkotisches Gift. Doch will man behaupten, daß in manchen sumpfigen Gegenden z. B. in Holland das Rauchen zuträglich seyn soll. Ein Hauptübelstand ist es, daß sich an die Tabackspfeife so manches Nachtheilige anknüpft. Viele Raucher ergeben sich dem Trunke, lieben das Wirthshaus mehr als die Arbeitsstube, raisonniren alles in den Tag hinein, wollen klüger seyn als der liebe Gott und als ihr Landesherr, während oft Weib und Kind zu Hause im Elend sitzen, und nichts zu nagen und zu beißen haben. Und was würden unsre Vorfahren sagen, wenn sie wieder unter uns herumwandelten und sähen die Leute auf der Straße und im Hause herumgehen mit dem Pfeifenstiel im Munde, aus welchem Rauchwolken heraussteigen!

Wir wollen noch zwei sehr nützliche Gewächse hinzufügen, nämlich den Flachs und Hanf.

Der Flachs oder Lein (*Linum*). Fig. 13. Er hat länglich-schmale und spitzige Blätter, eine schöne blaue Blüthe, erbsengroße Samenkapseln mit braunen Samenkörnern und 2 - 3 Fuß hohe Stengel. Letztere legt man acht Tage lang in fließendes Wasser, was man rösten nennt, dann werden sie bei vier Wochen in der freien Luft gedörret, mit einer Breche gebrochen oder mit einem Holze gebläuet, mit der Schwinde auf dem Schwingblock geschlagen, gehedelt und gesponnen. Aus dem gesponnenen Flachs verfertigt der Weber Leinwand, aus dem Samen gewinnt man Leinöl und aus den Hüllen sogenannte Leinfuchen, die man zuweilen den Pferden und andern Thieren als Futter giebt.

In sensigen Zeiten wurde von weiblichen Händen fleißiger gesponnen als jetzt. Man fand beinahe in jedem Hause schnurrende Spinnrädchen, an denen die deutsche Hausfrau mit ihren Töchtern bis in die Nacht hinein emsig spann und manches schöne Stück Leinwand in den Schrein brachte für sich oder, wenn es Gott so wollte, für den künftigen Bräutigam. Spannen ja doch sonst Edelfrauen und Königstöchter und schämten sich dieser ächt deutschen Arbeit nicht. Ueberhaupt der häusliche Sinn hat etwas stark abgenommen, und ein viel erfahrener gelehrter Pädagog will behaupten, daß der hier und

da bemerkbare verkehrte Sinn der lieben Jugend unserer Zeit unter andern Ursachen auch noch daher rühren soll von dem allerwärts merkbaren Mangel am — Zuhausebleiben.

Daß die Leinwand auf den grünen Wiesen von der warmen Sonne und durch den Sprühregen weiß gebleicht wird, wißt ihr, liebe Kinder, und daß weiß die Farbe der Unschuld ist, wißt ihr auch. Daher ist das reine, weiße Gewand der verdiente Schmuck frommer unschuldiger Jungfrauen. Die Schüler des alten griechischen Philosophen Pythagoras mußten sich, der Reinlichkeit wegen, weiß kleiden, denn er behauptete: „Die Reinlichkeit des Leibes sey schon die äußerliche Andeutung von der Reinheit der Seele.“ — Weiß gekleidete Jungfrauen waren es auch, die sonst den Königen und Kaisern aus den Thoren der Stadt entgegengezogen sind, um sie zu bewillkommen, oder um den wilden Eroberer zu besänftigen, auf daß er das blutige Schwert verwandle in den Delzweig des Friedens.

Der Hanf (*Cannabis sativa*). Er treibt manchmal einen über mannshohen Stengel. Seine Blätter sind schmal, länglich und fingerförmig getheilt, am Rande gefeilt, und sie haben einen unangenehmen Geruch. Der männliche Hanf hat gelbe Blüthenfäserchen, der weibliche (Hänfin oder Fimmel genannt) hat eine kaum bemerkbare Blüthe und runde Samenbälge. Man verfertigt aus Hanf auch Leinwand, Segeltuch, Schiffstau, Bindfaden u. die Russen essen den Samen auf Brod.

Nun wollen wir noch etwas von den Gemüßarten angeben, die zur Nahrung und Gesundheit der Menschen dienen.

Der Weißkohl (*Brassica oleracea capitata*) hat weiße oder blau-rotthe Blätter, die aufeinander liegend den sogenannten Kohlkopf bilden. Bei einigen Arten wird er 50 — 60 Pfund schwer. Die Kohlarten sind für einen schwachen Magen blähend, daher sie, während der Cholera zu genießen, von den Aerzten verboten wurden. Das davon eingemachte Sauerkraut ist ein gutes Mittel gegen die fatale Seerkrankheit, gegen den Skorbut.

Der weiße Wirsing (*Br. Ol. Sabauda*), den die Leute in den Rheingegenden Schaphoi nennen. Seine Blätter bilden mehr einen länglichen, weiß gelblichen, etwas runzeligen Kopf.

Der grüne Wirsing (*Br. Ol. Sabellica*) Fig. 14. ist mehr kopfförmig und die Blätter sind sehr runzelig.

Der Blumenkohl (Kaviol, Käse Kohl) (*Br. Ol. Botrytis*) Fig. 15. hat eine weißlichgelbe, eng aneinander liegende, oft mehr als handbreite, von grünen Blättern umgebene Blüthendolde. Er ist sehr wohlschmeckend, und sein Geschmack und noch mehr sein Geruch erinnert an den von Eiern oder Käse. Ueberhaupt enthalten die Gemüsearten viel Eierstoffe, welches man gleich wahrnimmt, wenn sie gekocht werden.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) *Br. Ol. Gongylodes* Fig. 16. bilden am Strunk, der länglich breite Blätter hat, einen faustgroßen Knollen.

Der braune oder blaue Kohl (*Br. Ol. laciniata*) Fig. 17. mit seinen schönen krausen zuweilen auch grünen Blättern, er wird 2 — 3 Fuß hoch.

Die weiße Rübe (*Br. Rapa*) Fig. 18. ist rundlich, oben zuweilen roth, unten hat sie ein Wurzelschwänzchen. Manche werden faustgroß. Sehr wohlschmeckend sind die in Baiern, selbst wenn einer sie bloß roh genießt. Die kleine bayerische Rübe hat roh und gekocht ganz denselben Geschmack wie die Zeltower-Rüben bei Berlin, sie ist nur fingerlang und dick; je kleiner, desto besser sind sie.

Der Rettig (*Raphanus*) Fig. 19. hat eine längliche oder runde Wurzel, die von außen schwarz oder weiß ist und eine beißende Schärfe hat. Die Blüthen sind roth und vielblättrig. Der größte ist der Erfurter Rettig. Das Radischen hat zuweilen wunderschöne rothe Wurzeln.

Die gelbe Rübe (Möhre *Carota*) Fig. 20. hat eine kleine Doldenblüthe und eine spindelförmige Wurzel, deren Genuß, besonders für die Brust, sehr gesund ist. Man gewinnt auch von ihr Zucker. Die rothe Rübe oder Mangold (*Beta*) wird, in Essig eingemacht, als Salat gegessen. Auch aus der Runkelrübe (*Beta altissima*) gewinnt man Zucker. Sie wird zuweilen 10 Pfund schwer.

Der Reis (*Oryza*) Fig. 21. ist ein 3 — 4 Fuß hohes büschelartiges Palm-Gewächs mit weißer Blüthe, das in allen warmen Erdstrichen jetzt angebaut wird. Er ist die Hauptnahrung in diesen Gegenden und vertritt oft die Stelle des Brodes. Man gewinnt auch daraus den Arak.

Die Zwiebel (*Cepa*) Fig. 22. diese aus dem Orient stammende Pflanze, hat hohle, langgespitzte Blätter, und eine kegelförmige an der Unterfläche schopfige Wurzel. Nicht bloß in der Küche sondern auch in der Arznei wird sie gebraucht deswegen die Aegyptier sie göttlich verehrten. In warmen Erdstrichen ist sie wohlschmeckender als bei uns.

Die Gurke (*Cucumis*) Fig. 23. Das starke rauhe Laub hat Aehnlichkeit mit dem Weinlaub. Die länglich grüne Frucht ist, mit Essig genossen, wohlschmeckend aber etwas unverdaulich. Sie wird eigentlich unreif genossen.

Der Kopfsalat (*Lactuca sativa*) Fig. 24. es giebt verschiedene Arten, und man genießt ihn, mit Essig oder auch gekocht.

Der Zellerie (*Apium graveolens*) Fig. 25. er wird als Gemüse und als Salat gegessen, ist jedoch sehr Urin-treibend. Die kugelförmige Wurzel ist schopfig. Der wildwachsende ist verdächtig.

Die Endivie (*Endivio*) Fig. 26. hat längliche zugespitzte Blätter und wird als Salat oder als Gemüse gegessen.

Die Erbse (*Pisum sativum*) Fig. 27. ist ein Schoten- oder Hülsengewächs und es giebt verschiedene Arten. Sie giebt eine nahrhafte Suppe, wird aber auch als Gemüse gegessen, obgleich sie, wie alle Hülsenfrüchte, etwas unverdaulich ist.

Die Bohne (*Phaseolus*) Fig. 28. ist ein Schling- und Hülsengewächs, welches an Stangen gezogen wird. Der alte Pythagoras, Weltweiser von Groß-Griechenland hat seinen Schülern verboten, sie zu essen.

Die Kartoffeln (*Solanum tuberosum*) Fig. 29. Diese wohlthätige Frucht wurde aus Amerika nach England gebracht (1586). Die niedliche Blüthe ist weiß oder violett und trägt grüne Samenbeeren, die narkotisches Gift enthalten sollen. Die in der Erde liegenden Wurzelknollen sind eine höchst schätzenswerthe Frucht, die auf mancherlei Weise zubereitet wird.

Der Spargel (*Asparagus*) Fig. 30. Er treibt aus der Wurzel blätterlose Sprossen, die zu runden, weißgelblichen, schuppigen Stengeln aufschießen und oben spitzig endigen. Er blüht gelb und erzeugt rothe Samenbeeren. Er hat harn-treibende Kräfte. Die alten Germanen hatten in ihren Wäldern auch Spargel, ob dieß derselbe war, ist eine Frage.

Der türkische Weizen oder Mais (*Zea Mais*) Fig. 31. Er stammt aus Amerika, ist jetzt aber überall verbreitet. Der amerikanische wird 18 Fuß hoch. Er ist ein Palmgewächs mit herabhängenden fußlangen und daumenbreiten Blättern. Die Blüthe ist rispenartig, die männliche steht über der weiblichen, die unten lange Fasern bildet. Aus der Blüthenscheide entwickelt sich ein 9 Zoll langer und über einen Zoll dicker Fruchtstengel, an welchem die erbsengroßen gelben Samenför-ner eng aneinander gereiht sitzen. Auf einem Palm stehen 2-3 solcher Fruchtstiele. Man macht daraus Mehl, Grütze, Bier, Branntwein und gebraucht ihn auch als Viehmastung. Aus dem Palmstarksaft bereitet man auch Zucker.

Dritte Tafel.

Audere Pflanzenarten.

Der liebe Gott hat nicht nur seine Allmacht dadurch bewiesen, daß er unsern Weltkörper aus Nichts hervorrief, sondern er zeigte auch seine allmächtige Weisheit und Güte noch dadurch, daß er ihn mit mannigfaltigen blühenden Pflanzen und andern Gewächsen bekleidete zur Freude und Lust aller der Geschöpfe, die darauf wohnen. Betrachtet nur den lieblich grünenden Wiesenteppich mit seinen schönen Blumen, die doch auch das Auge erfreuen, obgleich sie dem Blumenstolz der Gärten nachstehen müssen. Ihr kennt doch alle das liebe Margarethen- oder Gänseblümchen (*Bellis perennis*) mit seinen schneeweißen Blättern und mit seinem gelben Stern, das der große Naturforscher Humboldt deswegen sein liebste Blümchen nannte, weil er es überall fand und ihn auf seinen großen Reisen an die liebe Heimath erinnerte. Sehr ähnlich mit jenem ist die Wucherblume (*Chrysanthemum*), die aber einen größern Blumenstern hat. Die Schafgarbe (*Achillea millefolium*) hat weiße, oder röthliche Blümchen, und zartgefiederte Stielblätter, diese legen ja die Kinder so gern in die Bücher, um sie aufzubewahren. Die Wiesenscabiöse (*Scabiosa campestris*) bildet eine kleine Delde von zarter blau röthlicher Farbe. Der Löwenzahn (*Leontodon taraxacum*), der überall mit seiner gelben Blume auf den Wiesen hervorguckt, verwandelt sich später in eine zarte runde Samenkugel, welche die Kinder so gern abblasen.

Man könnte euch, liebe Kinder, ein großes dickes Buch von den Gräsern und Wiesenblumen schreiben, so reich ist die Natur schon in dieser Hinsicht; allein vor der Hand ist es wichtiger und lehrreicher, euch mit den Giftpflanzen vor allem bekannt zu machen, da diese so manches junge Leben schon in Gefahr gebracht haben. Ghe wir aber davon sprechen, müßt ihr einen vielberühmten Mann kennen lernen, der sich um die Pflanzenlehre überhaupt höchst verdient gemacht hat. Es ist der große Linné aus Schweden. Gehören zu Rußkult in Smaland sollte er als der Sohn eines Predigers auch