

lange, bis sich die Stärke zu Boden gesetzt hatte, das weiße und trübe Wasser verwechselte er immer mit frischem, bis daß das Wasser rein und ungefärbt blieb, selbes wurde zuletzt abgegossen, und die am Boden des Gefäßes zurückgebliebene Stärke an der Sonne vollkommen getrocknet.

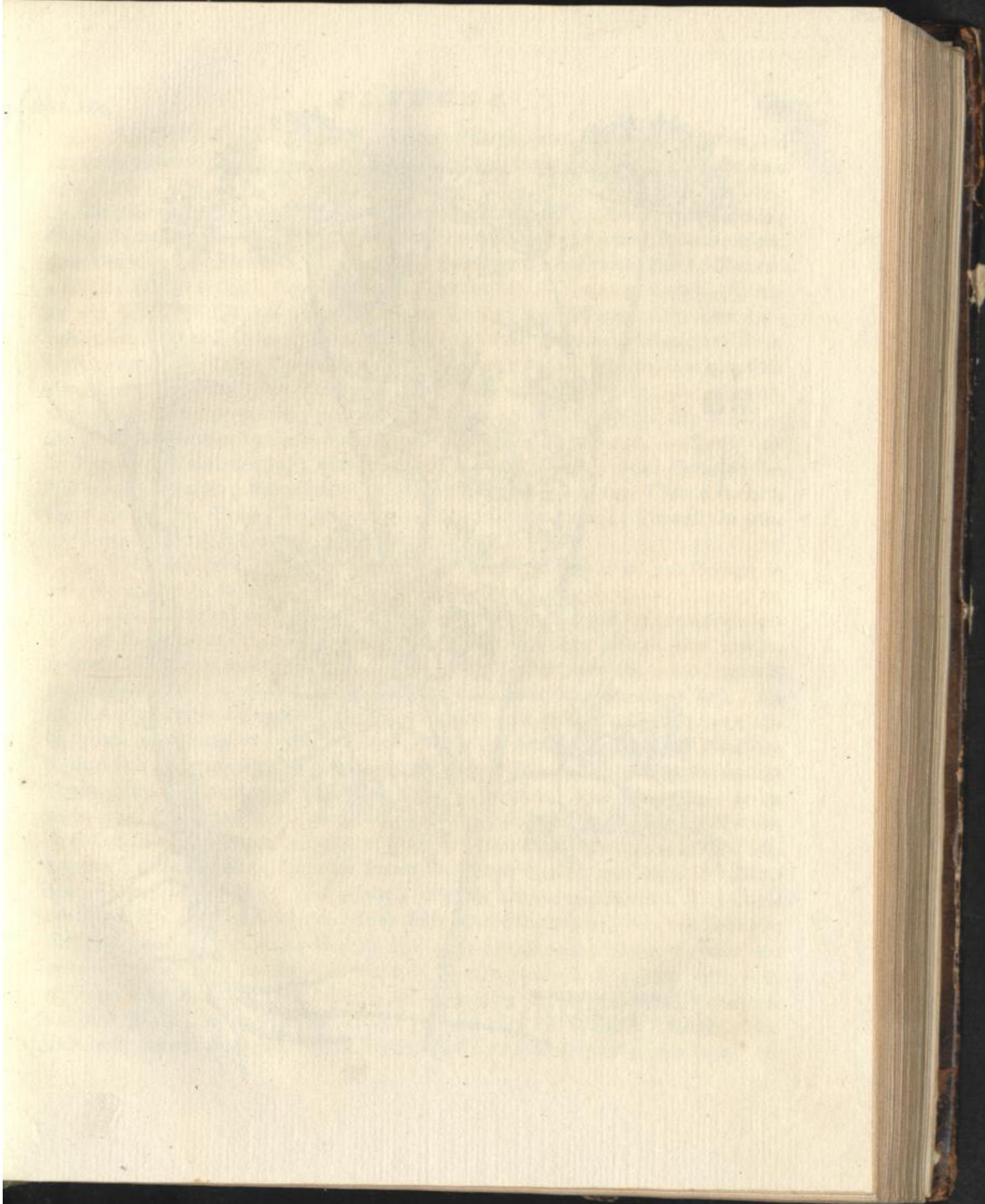
AETHUSA.

Gleisse.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die 5. Klasse, in die 2. Ordnung; weil ihre Blüthen fünf Staubfäden und zwei Staubwege haben. Es ist zu bemerken, daß Herr v. Haller den Namen *Ethusa* schreibt.

Als Gattungsunterschiede werden folgende Merkmale angegeben: Der Blütenstand ist eine Dolden; die gemeinschaftliche oder Hauptdolden ist offenstehend, vielstrahlig, die Strahlen werden nach innen zu immer kleiner, so daß die innersten am kürzesten sind; die besonderen oder Seitendolden sind klein und ebenfalls offenstehend. Eine allgemeine Doldenhülle ist selten vorhanden, bisweilen findet man doch eine einblättrige; die Doldenhüllen der Nebendolden sind nur zur Hälfte, und stehen nach auswärts: eine jede aus ihnen besteht aus drei bis fünf sehr langen schmalen, linienförmigen, herabhängenden Blättchen. Eine eigentliche Blumendecke ist kaum zu bemerken. Die Blumenkrone ist im allgemeinen gleichförmig gebaut. Die Blümchen sind alle fruchtbar, und ein jedes aus ihnen besteht aus fünf eingebogen, herzförmigen, an Größe ungleichen Blumenblättern. Die Staubgefäße sind fünf einfache Staubfäden mit ihren beynahe runden Staubbeuteln. Der Staubweg besteht aus einem Fruchtknoten, der unten ist, aus zwei zurückgebogenen Griffeln, die mit stumpfen Narben versehen sind. Saamengehäus ist keines vorhanden. Die Frucht ist eiförmig beynahe rund, gestreift, zweitheilig. Samen sind immer je zwei und zwei beisammen; sie sind länglicht rund, gestreift und etwa bis zum dritten Theil flach.

Gegenwärtig sind drei verschiedene Arten dieser Gewächsgattung vollkommen bekannt, welche theils jährige, theils perennirende Pflanzen sind, und in Europa wild wachsen. Zwei derselben wollen wir hier einzeln näher betrachten, und die dritte, die kummelartige Gleisse (*Aethusa Bunius*), welche auf den Pyrenäen gefunden wird, als wenig bemerkenswerth übergehen. — Herr Willdenow hat noch eine vierte Art, die unschmackhafte Gleisse (*Aethusa fatua*) angegeben, die aber noch wenig, nicht einmal in Rücksicht ihres Vaterlandes bekannt ist.





Aethusa Cynapium.
Die gemeine Gleyse.

AETHUSA CYNAPIUM, gemeine Gleisse; oder Gleisse mit Blättern, die an Form einander gleich sind. (*Aethusa foliis conformibus.*) — Man sehe die 239. Tafel.

Sie heist noch: Gartengleisse; Gartenschierling; Glanzpetersilie; Gleiß; Glisse; Geniß; Oneiß; Hundspetersilie; tolle Petersilie; Ragenpeterlein; stinkender Peterlein; Krötenpeterlein; Petersilien schierling; Kleinschierling; Hundsbill; Tobekraut; faule Grette; Guris; Narrenpetersilie; Hundspeterlein; kleiner Schierling; Hundsmelbe. — Lat. bey Cordus, Camerer und C. Bauhin *Cicuta minor petroselinio similis*; bey J. Bauhin *Cicutaria apii folio*; bey Blakwell *Cicuta minor*; bey Pena und Lobel *Cicutaria fatua*; bey Rivin *Cynapium*; bey Cranz *Coriandrum (Cynapium) caule distorto, involucellis dimidiatis pendulis*; bey Commerson *Cicutaria terrestris minor*. — Franz. *Aethuse à forme de persil*; *petite Cigue*; *Cigue persillé*; *Persil des fous*. — Engl. *lesser Hemlock*; *fools Parsley*. — Ital. *Cicuta minore*. — Holl. *dulle Kerwel*; *Tuinscherling*; *Hondspetersilie*. — Schwed. *wild Persilia*. — Dän. *wild Persille*; *lille Skarntide*; *Hundepersille*. — Span. *Cicuta menor*; *Opio de perro*; *Perejil bastardo*. — Port. *Cicuta menor*; *Perexil de caô*. — Ungar. *adázó Bürök*; *kutya Petreselyem*.

Diese einjährige Pflanze wächst in Krautfeldern, Küchengärten, und Gehägen in ganz Europa wild; sie blüht im Julius und August.

Die Wurzel ist spindelförmig, sährig, weiß, gleichet fast der Petersilienwurzel, nur ist sie etwas kürzer und dünner und ohne Geruch; wenn man sie aber zerreibt, so riecht sie etwas nach Knoblauch. Der Stengel ist rundlicht, dünn, gestreift oder gefurcht, wird einen bis zwey Fuß hoch, und theilet sich in mehrere Aeste, die sich mit einer Dolbe endigen. Die Blätter sind groß, doppelt gefiedert; das heist: sie theilen sich drey mal in kleine Blättchen, welche an dem gemeinschaftlichen Blattstiele einander gerade gegenüber stehen. An ihrer obern Fläche sind sie glatt, glänzend und schwarzgrün, an ihrer untern blasser und ebenfalls glänzend; überhaupt gleichen sie an Form ganz den Petersilienblättern, vorzüglich wenn sie noch jung sind. Wenn das Kraut zwischen den Fingern gerieben wird, so giebt es einen schweren Geruch von sich, der dem Knoblauchgeruche sehr nahe kommt, außer dem riecht es gar nicht. Die Blättchen insbesondere sind klein, oval gespitzt, in etliche Lappen eingeschnitten. Die Dolben zeigen bey der Hauptabtheilung keine Hülle oder Einwicklung, bey den besondern Dolbenabtheilungen aber stehen drey bis fünf zarte fadenförmige Blätter, die aber nur auf der äußern Seite des Stengels aufsitzen, gerade unterwärts gerichtet sind, und gleichsam einen Bart vorstellen. Dieses ist ein ganz vorzügliches Merkmal, wodurch sich diese Pflanze, wenn sie in der Blüthe ist, von allen ihr ähnlichen Pflanzen, sicher und leicht unterscheiden läßt. Die kleinen fünfblätterigen Blumen sind weiß; die

Blumenblättchen von verschiedener Größe und in ungleiche Abschnitte getheilt. Der Saame ist klein etwas länglich rund, von einer Seite flach, von der andern erhaben und gestreift, nehmlich mit vier Furchen und drey erhabenen Strichen bezeichnet.

Die gemeine Gleisse gehört unter die giftigen Doldengewächse, und ob schon sie eines der gelindesten ist, so hat ihr Genuß dennoch öfters schon einen tödtlichen Erfolg gehabt. Traurige Erfahrungen haben uns belehrt, daß auf den Genuß ihrer Wurzel, noch mehr aber wenn das Kraut verspeist wird, bey den Menschen Vangigkeiten, Sinnlosigkeit, Wahnsinn, Rasen, Bauchflüsse, heftiges Erbrechen, unerträgliche Schmerzen im Kopfe, im Magen und Unterleibe, anhaltender Schummer, ein Aufschwellen des ganzen Leibes, zuweilen mit einer schwarzblauen Farbe, Zuckungen und nicht selten der Tod erfolgen ¹⁾. Die Gefahr, mit der wir durch den Genuß dieses schädlichen Gewächses bedroht werden, ist um so größer, da es mitten unter den essbaren Gemütsarten in unsern Rükchengärten, als ein lästiges und furchtbares Unkraut, sehr häufig hervorkommt, und einigen aus diesen so ähnlich sieht, daß es, hauptsächlich bevor es noch blüht, nur durch ein aufmerksames Prüfen von ihnen unterschieden werden kann. — Am meisten wird die gemeine Gleisse, zum größten Nachtheil der Gesundheit der Genießenden, mit der Petersilie verwechselt, und es ist sehr wahrscheinlich, daß diejenigen Fälle, die uns verschiedene Schriftsteller anführen, in welchen das Schierlingskraut anstatt der Petersilie verspeist worden seyn soll, vielmehr auf die gemeine Gleisse oder den Gartenschierling als auf den eigentlichen Schierling (*Conium maculatum*) passen. Man unterscheidet aber die Gleisse von der Petersilie dadurch, daß erstere eine dünnere Wurzel hat, welche entweder ganz geruchlos ist, oder beym Zerreiben nur einen unangenehmen etwas knoblauchartigen Geruch von sich giebt, da hingegen die Petersilienwurzel den bekannten angenehmen aromatischen, ihr stets eigenthümlichen Geruch hat; ferner sind die Blätter der Gleisse dunkelgrün, an der obern und untern Fläche glänzend, und riechen ebenfalls, wenn man sie zwischen den Fingern reibt, nach Knoblauch; die Blätter der Petersilie haben im Gegentheile eine hellere Farbe, an der untern Fläche keinen Glanz und den nehmlichen aromatischen Geruch, wie die Wurzeln; endlich sind an den Stengeln der Gleisse noch die zuvor beschriebenen bartförmigen Doldenhüllen zu bemerken, welche bey der Petersilie gänzlich fehlen. Ein

¹⁾ Joh. Fried. Smellin's allgemeine Geschichte der Pflanzengifte. Nürnberg 1777. 8vo. Seit. 324. — Von diesem Werke ist auch eine neue vermehrte und verbesserte Auflage, Nürnberg 1802 erschienen. — Ebendesselben Abhandlung der giftigen Gewächse in Schwaben Num. 53, Seit. 221. — Johann Samuel Halle deutsche Giftpflanzen nach ihren botanischen Kennzeichen nebst den Heilmitteln. Berlin 1794. 8vo. Num. 44. S. 77.

etwas aufmerkſamer Beobachter wird nun nach dieſen Unterſcheidungszeichen ſehr leicht im Stande ſeyn, dieſe beyden, außerdem einander ſehr ähnlichen Pflanzen, gehörig von einander zu unterſcheiden. — Bisweilen wird die gemeine Gleiffe, obſchon aus einem größeren Verſehen, mit der Selerie, dem Kümmeſ, der Paſtinakwurzel, dem Dill und Fenchel, dem Gartenkörbel und Myrtenkörbel, mit der gemeinen Möhre und dem Coriander von unachtſamen und unerfahrenen Menſchen verwechſelt werden können. Allein ſchon der Umſtand, daß die Gleiffe entweder gar keinen, oder beym Zerreiben nur einen unangenehmen knoblauchartigen Geruch hat, und die zuvor beſchriebene, ihr excluſiv eigenthümliche Bildung, in Betreff der ganzen Form, ſind hinlänglich, auch nur bey einem geringen Grad von Aufmerkſamkeit, allen Irrthum leicht zu vermeiden; um ſo mehr wenn man ſich den Charakter der übrigen Gewächſe gehörig bekannt gemacht hat, und ſie auf dieſe Art mit einander vergleicht 2). — Am leichtſten kann man die gemeine Gleiffe, unter den erſt genannten Pflanzen, mit den beyden Körbelarten verwechſeln, aber auch hier hält es nicht ſchwer der Täuſchung auszuweichen; denn an beyden Körbelarten wachſen die Blätter und Blätterzacken, im Ganzen gerechnet, viel rundlicher, kürzer und gedrängter, als an der Gleiffe, die ſich im Wuchſe ihrer Blätter mehr ſtreckt. Nebſt der ſchon oben bemerkten Beſchaffenheit des Geruches, iſt als eines der hauptſächlichſten Unterſcheidungs-Merkmahle noch dieſes zu erinnern, daß nemlich an dem Körbel die untere Fläche der Blätter, der Blattſtiel und Stengel allezeit mit kurzen Haaren beſetzt gefunden wird, die die Gleiffe nicht hat, indem dieſe letztere ganz glatt iſt 3). — Um nun dergleichen Verwechslungen und den daher, an der Geſundheit der Genieſſenden erfolgenden Nachtheil, zu verhindern, müſſen Küchengärtner, Küchenmägde und überhaupt alle Perſonen, die ſich mit dem Einſammeln der Petersilie und den übrigen Gemüſarten abgeben, vor dieſem ſchädlichen Irrthume gewarnt, und durch öffentliche Belehrung mit den oben angeführten Unterſcheidungszeichen von Zeit zu Zeit bekannt gemacht werden 4). — Eben ſo iſt bey dem Säen in den Küchengärten die Vorſicht zu empfehlen, daß die gemeine Gleiffe überall ſorgfältig ausgerottet, und nirgends zum Saamentragen geduldet werde, damit man ihrer Vermehrung auf alle mögliche Art Schranken ſetze. Sollten indeſſen durch den un-

2) Man ſehe im Verfolg dieſes Werkes die Artikel: Apium, Carum, Paſtinaca, Anethum, Daucus, Coriandrum, Scandix.

3) Georg Wilhelm Conſtantin von Wilke, über die Giftpflanzen unſrer Küchengärten. Eine Abhandlung für Gärtner, Haushaltung und Küche. Halle 1787 8vo.

4) Als eine dergleichen belehrende obrigkeitliche Verordnung, in Betreff der gemeinen Gleiffe, iſt ein Circulare der k. k. Landesregierung im Erzhertzogthume Oeſterreich unter der Enſ vom 19. November 1803 bekannt.

vorsichtigen Genuß dieses Gewächses bey einem Menschen sich wirklich einige, der zuvor genannten, schlimmen Zufälle einstellen, so kann man durch häufiges Trinken von öhlichten und schleimigen Mitteln, warmer Milch und, wenn sonst nichts bey der Hand seyn sollte, von lauem Wasser, auf der Stelle einige Erleichterung verschaffen; wenigstens doch so lange, bis man im Staude seyn wird, eine zweckmäßige ärztliche Hilfe, mittelst Brechmittel u. s. w. zu erhalten 5).

Ob schon aber die gemeine Gleisse von den Menschen, wie wir gehöret haben, nicht ohne Nachtheil verspeist werden kann, so ist sie im Gegentheil den meisten Thieren gänzlich unschädlich, von denen sie auch ohne den geringsten Widerwillen gefressen wird; nur weiß man aus der Erfahrung, daß sie den Gänsen ebenfalls gefährlich zu seyn pflegt. Wenn hingegen einige Schriftsteller Beobachtungen anführen, die sie gemacht haben wollen, daß nemlich die Gleisse auch von Menschen ohne Schaden gespeist worden: so ist zu vermuthen, daß diese Pflanze entweder nur in einer sehr geringen Menge genossen wurde, in welcher sie nicht wirken konnte, oder daß, wie Herr v. Haller glaubt, andere ihr ähnliche, aber weniger schädliche, dafür angesehen und so mit ihr verwechselt wurden. — Was endlich die Arzneykräfte der gemeinen Gleisse betrifft, so kommen sie ganz mit denen des gefleckten Schierlings (*Conium maculatum*) überein, nur sind sie durchaus etwas schwächer, woher es auch geschieht, daß sie in der Heilkunst nicht gebraucht, und ihr dieser letztere vorgezogen wird; doch soll nach den Berichten einiger Aerzte, die Gleisse in manchen Gegenden Ungarns, als ein Mittel gegen den Stein, ziemlich häufig im Gebrauche seyn.

AETHUSA MEUM, Bärwurz; oder Gleisse mit Blättern, die durchaus vielmal getheilt und borstenförmig sind. (*Aethusa foliis omnibus multipartito-foliateis*.) — Man sehe die 239. b. Tafel.

Sie hießt auch Bärenfenchel; Waldfenchel; Bärenbill; Hausmark; Herzwurzel; Mutterwurzel; Saufenchel; wilder Bärenbill; Beewurzel; Beerenfenchel; Bärmutterwurzel; Bärwurz-Gleiss; Gebärwurzel. — Lat. bey Clusius *Daucus Meum*; bey Dodonäus *Meum*; bey Erant *Ligusticum Meum*; bey Scopoli *Seseli Meum*; bey Linne in seinen *Spec. plant.* und bey v. Haller *Athamanta Meum foliolis capillariibus, seminibus glabris striatis*; bey Rivin *Meum*; bey C. Bauhin *Meum foliis anethi*; bey J. Bauhin *Meum vulgare tenuifolium*; bey Jacquin *Meum athamanticum*; in den Apotheken noch: *Meu*; *Meon*; *Tordylium*; *Anethum urfinum*; *Foeniculum urfinum*; *Radix ursina*. — Franz. *Aethuse à feuilles capillaires*;

5) Man sehe den Artikel *Aconitum* in diesem Bande Seite 63.



Aethusa Meum.
Barwurz.

Méum d'Athamante. — Engl. common Spignel; Bawd-money. = Ital. Meu; Meo; Finocchietta. — Holl. Bærwortel; Varkens-venkel; wilde Venkel. — Dän. Bjørnedild. — Schwed. Björndill. — Span. Meu. — Port. Meon. — Böhm. Kupernjk. — Poln. Olésnik; Koper dziki ziele. — Ungar. Medvegyöker. — Russ. Medwjeshei koren.

Man findet diese perennirende Pflanze auf den Alpen und Bergen in Italien, Spanien, in der Schweiz, in Oesterreich, Krain, auf dem Harze und in andern gebirgigen Gegenden von Europa; auch, obschon selten, auf Wiesen in nördlichen europäischen Ländern. Sie blühet oft schon im May, meistens im Junius und Julius.

Die Wurzel ist ausdauernd, fast einfach, eines Fingers dick, sechs bis acht Zoll lang, von außen runzelig, schwarzgrau, von innen weiß, und in der Mitte mit einem etwas dünnen und holzigen Theil durchzogen. An dem Theile der Wurzel, der über die Erde hervorragt, ist sie mit vielen aufrechtstehenden, trockenen grauen Fasern, die einem Pinsel oder einer Borstenkrone gleichen, besetzt. Diese haarförmigen Fasern sind die Ueberreste der abgegangenen zerfaserten Blattstiele, und von denselben sollen, in dem Magen der Gemse, die sogenannten Gemsekugeln (Aegagropilae) entstehen. Die Wurzel dieser Pflanze hat ferner einen starken balsamischen, würzhaften Geruch, und einen scharfen, pikanten, hitzigen aromatischen Geschmack, der dem Geschmacke des Liebstöckels (*Ligusticum Levisticum*) ähnlich ist. Uebrigens ist die Wurzel, wie ich schon oben bemerkte, fast einfach, so daß sie meistens nur eine einzige dünne Abtheilung hat. Der Stengel ist hohl, rund, gestreift, meistens zwischen einen bis zwei Fuß hoch, und theilet sich nahe unter seinem Gipfel in kleinere Zweige. Die Wurzelblätter sind groß, sitzen auf langen Stielen, stehen dicht beisammen, haben eine hochgrüne Farbe und ein sehr schönes Ansehen; sie sind aus sehr vielen, sehr schmalen fadenförmigen Blättchen, die noch schmaler als beim Fenchel sind, zusammengesetzt. Die Stengelblätter sind kleiner, gleichen in der Ferne den Dillblättern, sind aber etwas kürzer. Die Hauptblattstiele kommen aus scheidenartigen Ansätzen, welche noch eine Spur von Rinne auf der innern Fläche derselben zurücklassen und der Länge nach fortpflanzen. Die Blumen sitzen auf den Enden der Zweige in Dolden, und haben eine weiße oder vielmehr weißgrünliche Farbe; sie sind wegen Mangel des Fruchtknotens meistens unfruchtbar. Die Hauptdolde hat entweder gar keine, oder selten eine einblättrige allgemeine Blumendecke; die besondern Doldenhüllen aber sind so beschaffen, wie bey der Beschreibung der Gattungsunterschiede angemerkt wurde. Die Saamen sind länglicht, zugespitzt, gestreift, glatt, haben einen scharfen würzhaften Geschmack, wie die Wurzel, und einen gleichen Geruch; sie werden im August reif.

Der Nutzen dieses Gewächses erstreckt sich eigentlich nur auf die Heilkunst. Man weiß zwar, daß die Wurzel desselben von den Holländern begierig ge-

gessen wird; allein diese Gewohnheit wird sonst in keinem Lande nachgeahmt, folglich kommt sie als wirkliches Nahrungsmittel nicht in Betrachtung. Von den Aerzten wird vorzüglich die Wurzel, wegen ihrer würzhafteu, harzigen, öhlichten und flüchtigen Bestandtheilen, als ein reizendes, stärkendes, den zähen Schleim zertheilendes, den Auswurf, die Blähungen, die monatliche Reinigung, den Schweiß und Harn beförderndes Arzneymittel angerühmt. Man gebraucht sie daher gegen die schleimige Engbrüstigkeit, gegen drehtägige kalte Fieber, Mutterbeschwerden, gegen die Bleichsucht, Windkolik, Harnverhaltung u. d. gl. Die alten Aerzte pflegten sich derselben zu diesem Endzwecke nicht allein in Pulver, mit Wasser angerührt, oder in Wein und anderem Getränke eingeweicht, öfters zu bedienen, sondern sie wußten sie auch bey vielen zusammengesetzten Arzneyen, als beym Theriak und bey der Theriakessen, zu gebrauchen. Ohne Vorschrift eines Arzneyverständigen will ich jedoch den Gebrauch derselben Niemanden anrathen, weil sie als ein stark wirksames reizendes und erhitzendes Mittel, wenn nicht eine wahre Anzeige zu ihrer Verordnung vorhanden ist, leicht schädlich werden könnte, was aber nur Aerzte zu unterscheiden und zu bestimmen im Stande sind. — Einige wollen auch von dieser Wurzel, wenn sie den Kindern äußerlich auf das Schambein aufgelegt wird, den nützlichen Erfolg gesehen haben, daß dadurch das Tröpfeln des Harns (incontinentia urinæ) geheilt worden wäre; allein ob sich diese gepriesene Wirkung wirklich bestätigt, kann ich wegen Mangel an zuverlässigen Erfahrungen nicht bestimmen.

Auch in der Thierarzenykunst wird die Bärwurzel zuweilen verwendet; so pflegen z. B. die Landwirthe in Mähren ihren Kühen einen Trank von dieser Wurzel zu geben, um ihnen die Milch zu vermehren, und sie überhaupt vor Krankheiten zu verwahren. Auch unter das sogenannte große und kleine Bienenpulver wird sie als ein Bestandtheil genommen.

Will man dieses Gewächs durch Cultur vermehren, so geschieht es entweder durch die Wurzel, welche man zu Ende des Septembers theilet, oder durch den Saamen, der gleich, nachdem er reif geworden ist, ausgesäet werden muß. Sonst hat die Bärwurzel keine sonderliche Pflege nothwendig, nur ist zu bemerken, daß sie das Zertheilen der Wurzeln nicht am besten verträgt, sondern ungleich leichter und vortheilhafter von Saamen gezogen wird.

