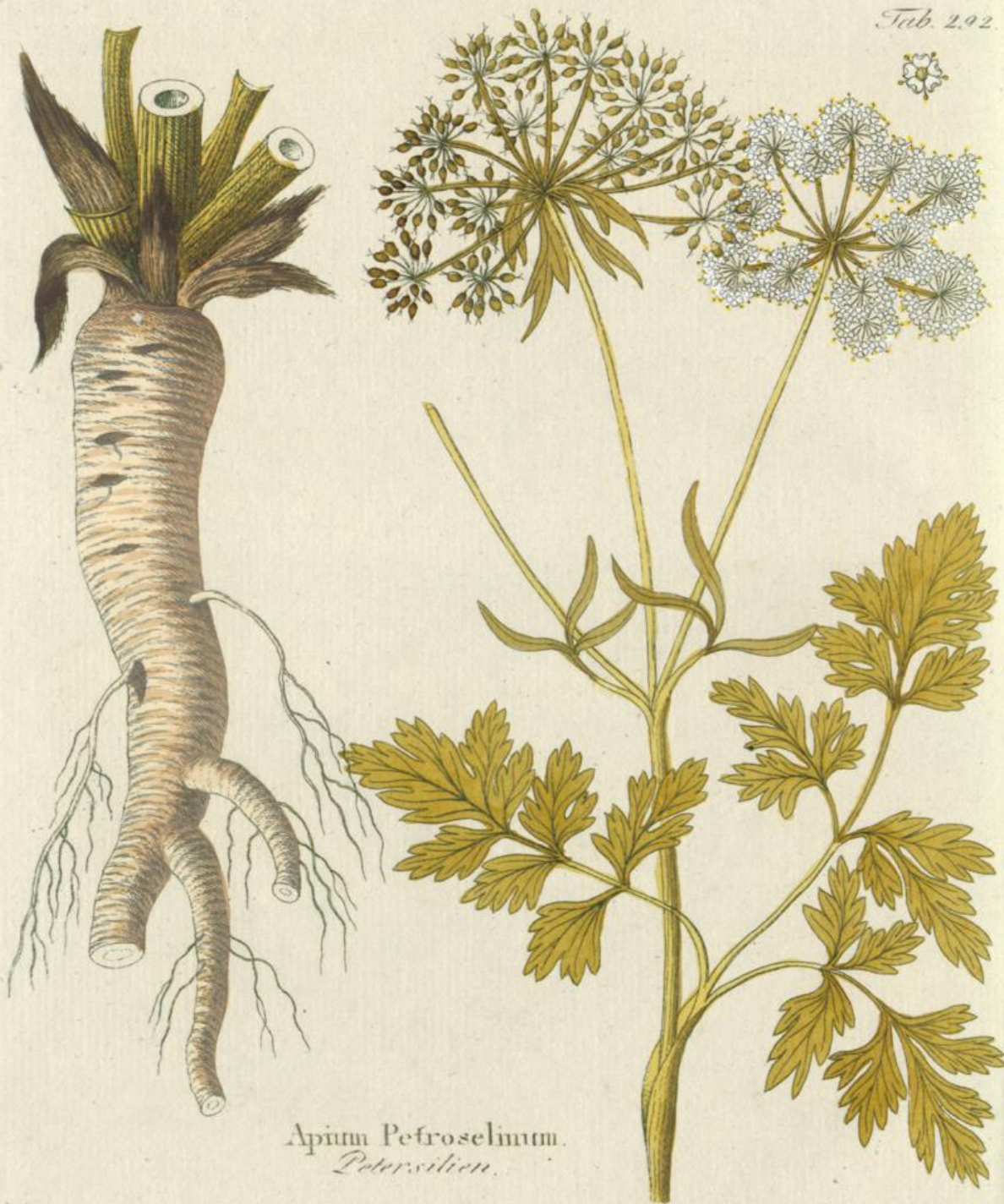




Apium Petroselinum.
Petersilien.

A P I U M.

E p p i g.

Der Geschlechts-Charakter ist, daß die besondere Hülle entweder fehlt, oder einblättrig ist; daß die Blumenblätter gleich und klein, und die Früchte oder Samen klein, rund oder eiförmig, am Grunde bauchicht, und gerippt sind. Sie gehört zur 5. Klasse und 2. Ordnung (Pentandria Digynia), und zwar zur Familie der Schirmtragenden (Umbellatae). Es sind nur 2 Arten von ihr bisher bekannt, nämlich erstens.

A P I U M P E T R O S E L I N U M.

Petersilien Eppich.

Petersilge, Peterlein, Garteneppich. Ache persil. Französl. Engl. Common Parsley. Die Wurzel ist zweijährig, und wird nach Beschaffenheit der Art, des Boden, und Standortes bald dicker, und bald dünner. Im ersten Jahre treibt sie nur Blätter, welche gestielt, ästig gefiedert, und deren glänzende Blättchen eingekerbt sind. Aus der Mitte des Blätterbusches erhebt sich im zweiten Jahre ein ästiger und in Zweige getheilter Stängel, der mit ähnlichen, nur kleinern Blättern, wie die Wurzelblätter, besetzt, gestreift, und 2 bis 3 Fuß hoch ist. Die kleinen Blüthenschirme stehen an den Spizen der Zweige, haben eine gelblich weisse Farbe.

Man sehe die 292. Tafel.

Sie blühet im Mai, Juni, und Juli, und dauert 2 Jahre. Wächst ursprünglich in Sardinien an Quellen und Bächen, und nach Herrn Professor Kitaibl an feuchten Stellen in Ungarn wild. Sie ist nun bei uns einheimisch, und hat durch die Kultur an Güte gewonnen. Man hat 2 Spielarten, nämlich eine breit- und eine krausblättrige.

Man gebrauchet die Petersilge, deren Saamen gemeiniglich 5 bis 6 Wochen liegt, bevor er keimt, als ein beliebtes Gewürz an Speisen, und verwendet zu diesem Behufe bloß die grünen Blätter, welche zerhackt, und ungekocht an allerlei Suppen und Gemüse gegeben werden. Zu diesem Zwecke

ist die krausblättrige Spielart vorzüglich zu empfehlen, da ihre Blätter leichter von den Blättern des giftigen Schierlings (*Conium maculatum*) und der Hundspetersilge (*Aethusa cynapium*) zu unterscheiden sind, die nicht selten zugleich mit ihr in Gärten wachsen, und von unwissenden oder unvorsichtigen Köchinnen oft genug zum größten Schaden der Menschen, statt jener den Speisen bei gemischt werden.

Durch Destillation erhält man aus dem Kraut der Petersilge, so wie aus den gewürzhaften Saamen, ein ätherisches Del, welches größtentheils im Wasser unter sinkt, und einen unangenehmen Geruch verbreitet. Der Saamen zu Pulver zerstoßen, wird theils für sich, theils mit Fett vermischt zur Vertilgung der Kopfläuse gebraucht. Den Vögeln ist der Genuß desselben tödlich.

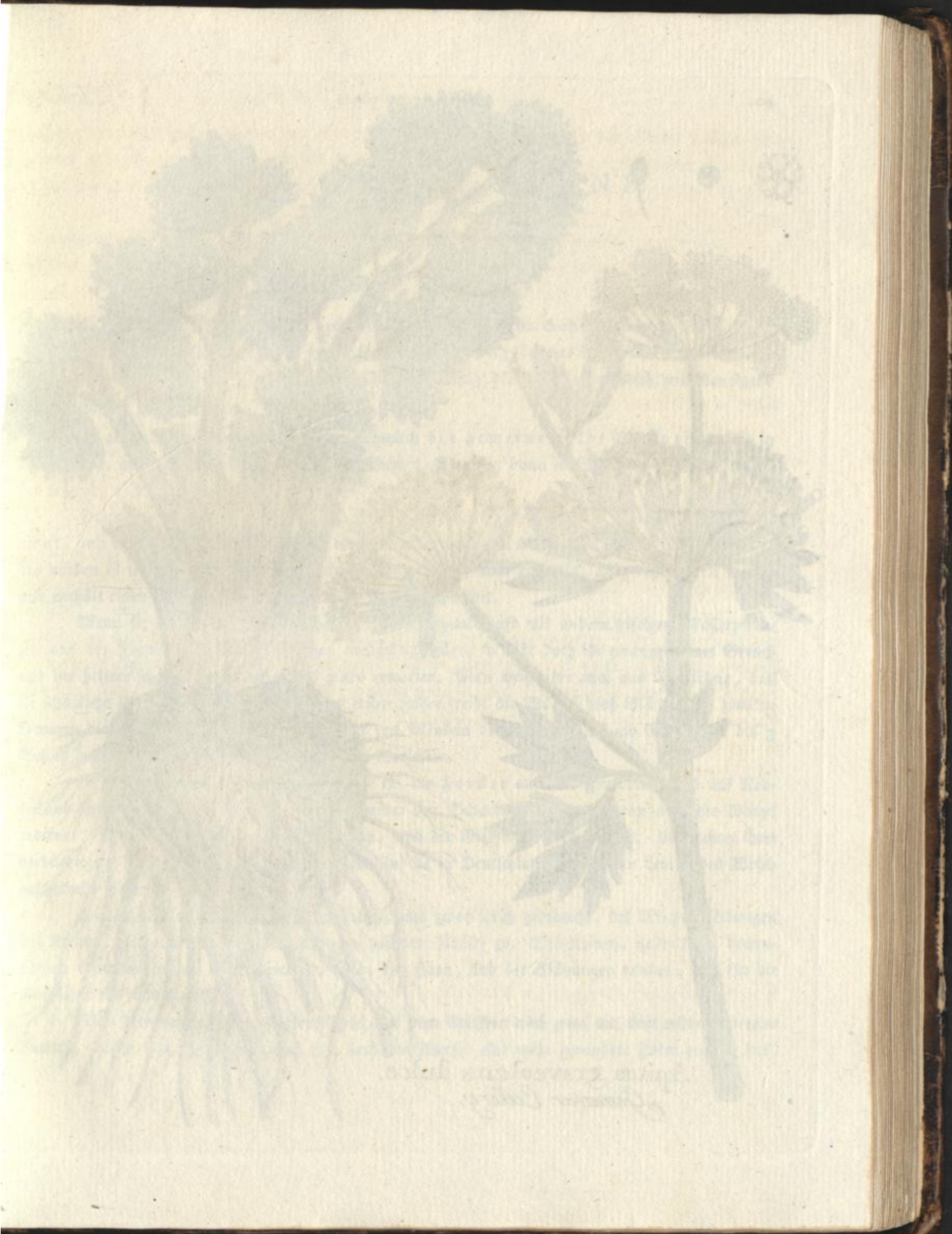
Die Wurzeln der breitblättrigen Spielart, welche von Miller für eine eigene Art angesehen wird, ist bekanntermaßen ein gutes Gemüse, welches wegen seiner Süßigkeit bei vielen beliebt ist. Man zieht sie von verschiedener Größe. Manche sind anderthalb Fuß lang, und am obern Ende 1 Zoll im Durchmesser dick. Sie sehen gelblich weiß aus, und enthalten ein etwas dunkleres Mark von ungemeiner Süßigkeit. Der ausgepreßte Saft dieser Wurzel gibt Zucker 6). Frisch genossen scheinen sie den Harn zu treiben; gekocht sind sie ganz unwirksam, und bloß nahrhaft. Auch das Kraut vertilgt, gekocht, oder durchs Trocknen ihre gewürzhafte Eigenschaft.

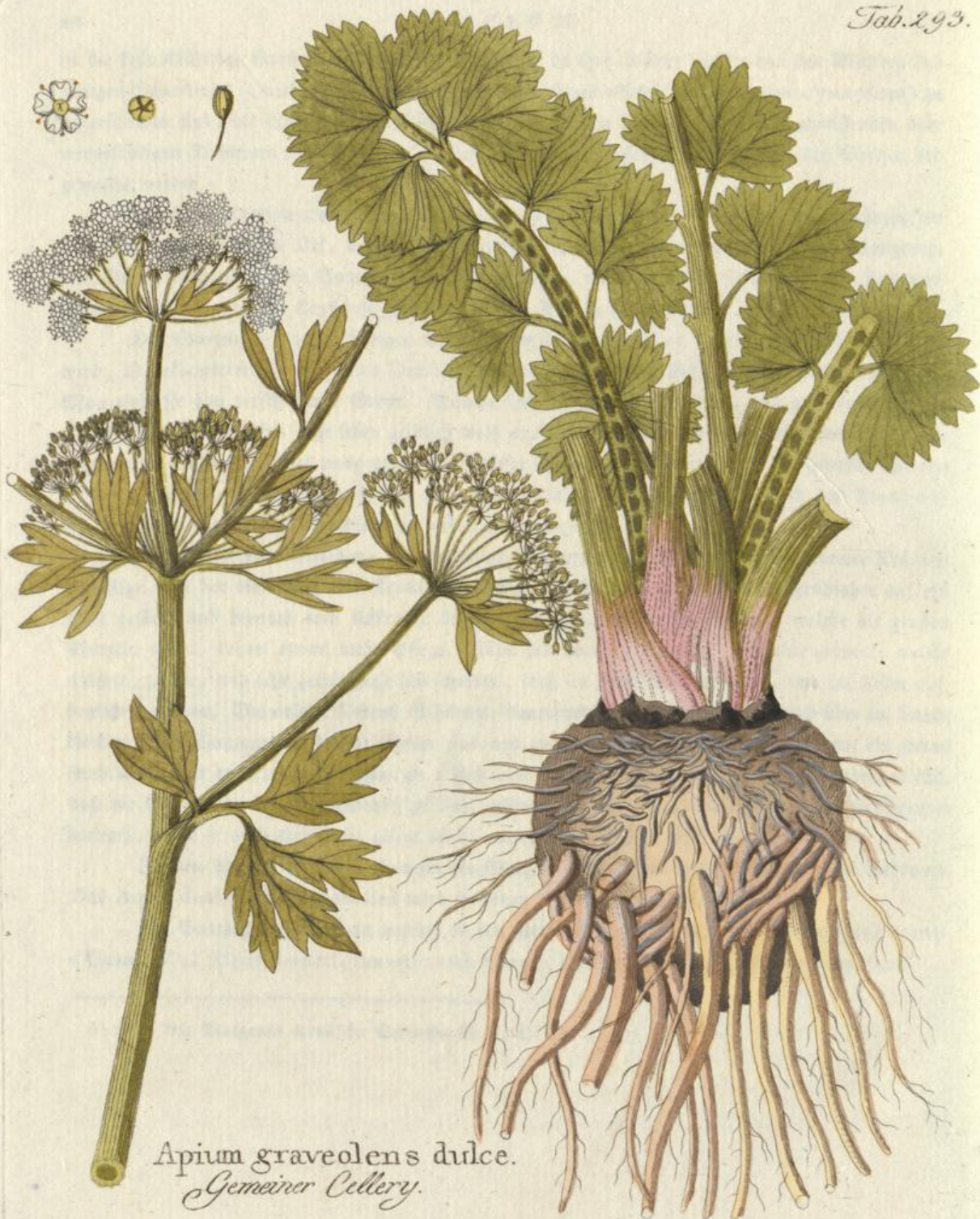
Die Kultur oder Erziehung der Petersilge erfordert wenig Mühe. Die sogenannte Kräuterpetersilge, von der man bloß das Kraut als Gewürz an Speisen nutzt, wird im Frühjahr auf ein Beet gesät, und hernach vom Unkraute befreit gehalten. Diejenige Spielart, welche die großen Wurzeln treibt, bedarf etwas mehr Pflege. Man hat davon 2 Sorten. Die eine größere, welche weicher, zarter, und sehr gewürzhafte süß schmeckt, muß im Herbst ausgehoben, und im Keller aufbewahrt werden. Die andere kleinere ist härter, dauerhafter, und kann den Winter über im Lande bleiben. Den Saamen von beiden Sorten säet man zu Ende des März oder Aprils auf ein etwas feuchtes Beet so dünn, daß die Pflanzen 1 Fuß weit von einander entfernt stehen. Sonderbar ist, daß der Saame von der Wurzelpetersilge dicht gesät, bloß Kräuterpetersilge bringt, deren Saamen hernach, wenn er auch weitläufig gesät wird, unveränderlich diese Pflanze gibt.

In den Apotheken waren ehemals die Wurzeln, das Kraut und der Saamen im Gebrauch. Das Aqua destillata Petroselini wird in denen Offizinen vorrätzig gehalten.

Die Saamen und Wurzeln wurden in den ältern Dispensatorien unter das Oxy mel comp. officin. Das Elect. bened. laxativ. und Syrup. comp. de Artemisia vorgeschrieben.

6) Man lese Margravs Chemische Versuche B. II. S. 70.





Apium graveolens dulce.
Gemeiner Celler.

A P I U M G R A V E O L E N S.

S e l l e r i e E p p i c h.

Zellerie, gemeiner Eppig. Radix apii. Apium officinarum. Ache odorante Franz. Engl. Smallage Parsley. Die Wurzel ist spindelförmig; die Stängel etwas ausgebreitet, gefurcht; die Stängelblätter keilförmig, glänzend, dreizählig, dreilappig; die Dolben ungleich, zuweilen sitzend. Man sehe die 293. Tafel.

Es gibt 2 Spielarten von Sellerie, nämlich die gemeine wilde Pflanze, welche in Deutschland, und allenthalben in Europa, am Meeres-Strande, dann in Sümpfen und Wassergräben wächst, und im Juni blühet.

Dann der Garten Sellerie, den man zum Unterschied Apium dulce süßer Sellerie nennt, und von welchen einige zweifeln, ob er wirklich von dem wilden abstamme. Die Wurzel des wilden ist nicht so groß und rund, wie die des zahmen; aber doch dick, ästig mit Fasern besetzt, und enthält einen gelblichen Saft, wenn man sie durchschneidet.

Wenn sie auch nicht schon durch ihre nahe Verwandtschaft mit andern giftigen Wasserpflanzen aus der Familie der dolbenblüthigen verdächtig wäre; so läßt doch ihr unangenehmer Geruch und der bittere scharfe Geschmack nichts gutes erwarten. Man weiß aber auch aus Erfahrung, daß sie schädliche Wirkungen geäußert hat. Im ersten Jahre treibt die Wurzel bloß Blätter, im zweiten kommen die weissen Blüthendolben sowohl in den Winkeln der Blätter, als am Ende des 2 bis 3 Schuh hohen Stengels und seiner Zweige zum Vorschein.

Murray glaubt, daß es diese Pflanze ist, die Forster auf dem Feuerlande und auf Neuseeland fand, und die so treffliche Dienste wider den Scharbock leistete. Wenn man die Wurzel trocknet, so verliert sich ihr widriger Geruch, und der Geschmack wird süßlich. Ungeachtet ihrer verdächtigen Eigenschaften wird sie dennoch hier und da in Deutschland von armen Leuten des Wohlgeschmacks wegen in Suppen gegessen.

Die ältern Aerzte schrieben ihr äußerlich, und zwar frisch gebraucht, bei Milchverhärtungen der Brüste, und innerlich bei Verstopfungen heilsame Kräfte zu. Die kleinen, gestreiften, braunrothen Saamen, welche widrig riechen, sollen den Harn, und die Blähungen treiben; und für die Kopfläuse ein tödtliches Gift seyn.

Von dem zahmen oder Gartensellerie, der dem Neussern nach ganz mit dem wilden übereinstimmt, außer daß die Kultur nach und nach der Wurzel eine mehr gerundete Form gegeben hat,

zieht man 2 verschiedene Sorten; den Staudensellerie mit rothgestreiften Wurzel, dessen Keime man insonderheit zu Salaten, und die Blätter zu Kräutersuppen nimmt, und den Knollensellerie mit der fast kugelförmigen Wurzel, die bei guter Pflege mehrere Zoll im Durchmesser hält.

Die Kultur beider Arten ist nicht mühsamer, als die vom Kohl. Man säet die Pflanzen im März auf ein Mistbeet, versetzt sie dann auf ein tiefgegrabenes, wohlgedüngtes, etwas feuchtes und lockeres Gartenland, 1 Fuß weit ins Gevierte, behackt sie nach einiger Zeit, hält sie beständig von Unkraut rein, und läßt sie bis in die Mitte des Oktobers stehen. Nun gräbt man die Knollen heraus, und bewahrt sie in einem Keller im Sande zum Gebrauch auf.

Die Aerzte rechnen die Knollwurzel des Gartensellerie zu den eröffnenden und harntreibenden Mitteln; sie soll auch die Eflust erregen; die Alten glaubten, daß sie den Geschlechtsstrieb reize.

Die so oft vorkommende Fäulniß der Sellerieurzeln entsteht meistens aus der Gerberlothe, welche öfter statt des Düngers in Gärten gebraucht wird, in welchen sich die Larven von *Scarabaeus auratus* u. a. m. häufig aufhalten, welche die Knollen aushöhlen und verderben, wozu das frühe Ausheben im Herbst, ehe die Wurzeln die gehörige Festigkeit erhalten haben, oder das Eindringen, bei nasser Witterung, das allzufrühe Entblättern der ausgegrabenen Knollen u. a. m. nicht wenig beiträgt; aber auch nicht minder verursacht die Behandlung der Wurzel in dem Winterquartiere Fäulniß. Wenn die Wurzeln einzeln in dem Gewölbe, oder in einem andern Orte ausgebreitet werden, so welken die noch nicht völlig ausgewachsenen Nebenwurzeln und faulen, nachdem man die Hauptwurzeln oder Knollen in den Sand oder in die Erde nach der gewöhnlichen Art in dem Gewölbe einschlägt. Eben so nachtheilig ist es im Gegentheil auch, wenn die Wurzeln, ehe man sie einschlägt, in dem Gewölbe auf Haufen gelegt werden. Wer die Gelegenheit hat, und kann den Sellerie auf dem Beete stehen lassen, so halten sich die Wurzeln in der Erde sehr gut, fast besser als in dem Winterbehälter, und wachsen sogar unter dem Schnee, wegen gemäßigterer Hülle, ununterbrochen fort.

APOCYNUM.

Sundskohl.

Sie hat einen halb fünfspaltigen Kelch; eine eben so gebildete Krone, und 5 Honigdrüsen, welche mit den 5 Staubgefäßen wechselweis stehen; die beiden einschäligen, einschäligen Bäl-