

Stengel männlichen und weiblichen Geschlechts werden nach der Erndte so behandelt, wie der Flachse.

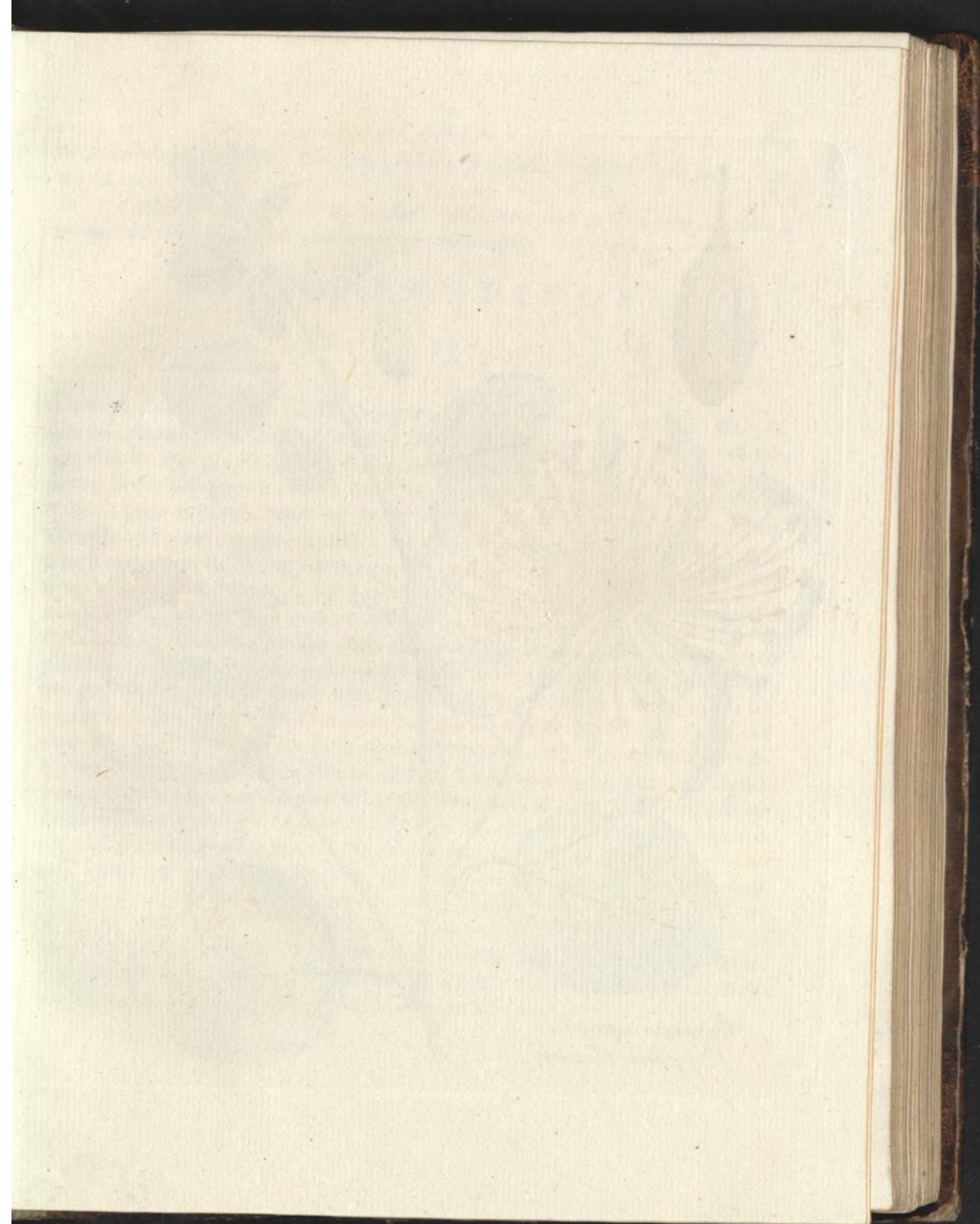
Das Röstet hat den Zweck, die zum Spinnen tauglichen Fasern, welche auf dem holzigen Theil des Stengels unter einer Haut sitzen, und durch ein Gummiharz verbunden ist, los zu lösen. Röstet man den Hanf im Wasser, so löst sich das Gummi auf, und geräth in Gährung, dadurch wird nun zwar der Zusammenhang der Fasern aufgehoben; allein das im Wasser unauflösliche Harz bleibt noch sitzen, und gibt den Fasern eine schmutzige Farbe, verursacht auch beim Verarbeiten derselben einen beschwerlichen, der Gesundheit nachtheiligen Staub.

Die Chemie lehrt uns ein Mittel das Harz aus dem Hanf zu schaffen, welches in dem festen Alkali der Soda oder Pottasche, oder in der Seife, oder dem aus der Asche von guten frischen Holze erhaltenem Laugenwasser besteht. Im allgemeinen verfährt man also: mit 1 Pfund Pottasche und eben so viel ungelöschten Kalk werden 200 Pinten Brunnen-Fluß- oder Regenwasser alkalisirt. Statt der Pottasche kann man auch 6 Pfund gute Holzasche, aber dazu 1 1/2 Pfund Kalk nehmen. In diesem alkalisirten Wasser läßt man den Hanf 4 Tage liegen, und spült ihn dann mit reinem Wasser ab. Die Vortheile dieser Röstung vor der im bloßen Wasser, sind sehr groß. Der Hanf bekommt auf diese Art eine weißere Farbe, läßt sich besser spinnen und bleichen, und schadet durch den Harzstaub der Brust der Hechler nicht so sehr. Die übrige Behandlung ist wie bei dem Flachse. Dieser hat vor jenem den Vorzug, daß er sich leichter und feiner spinnen läßt: dagegen mißrath aber auch der Hanf nicht so leicht, und die daraus verfertigten Thau, Seile und Gewebe sind besonders in der Masse und Feuchtigkeit viel dauerhafter, als die vom Flachse. Es wird jährlich, insbesondere für das Schiffswesen zu Segeln, Thauen, Seilen, Stricken, Netzen, Sack- und Packtüchern und andern Sachen eine ungeheure Menge Hanf verarbeitet. Die nordischen Reiche, Preussen, Polen, und Rußland versehen beinahe ganz Europa mit Hanf. Den Saamen fressen alle finsternartige Vögel. In Polen und Rußland genießen ihn auch Menschen. Das daraus gepreßte Del dient zum Brennen, auch wohl statt des Baumöls zu Speisen. In Italien bedienen sich vornehme Weiber der leichtern Stengel zu Spazierstöcken. Die Morgenländer bereiten aus dem Kraute ein berauschendes und einschläferndes Mittel, welches sie Maslach nennen. Die Saamen dienen in den Apotheken noch hie und da zu beruhigenden Emulsionen in verschiedenen Krankheiten.

CAPPARIS.

K a p p e r.

Kenntzeichen der Gattung. Die Blume hat einen lederartigen, vierblättrigen Kelch, und eine vierblättrige Krone; viele lange Staubfäden sind im Blumenboden eingefügt;





Capparis spinosa.
Kappernstrauch.

die Narbe ist kopfförmig. Die rindige Beere ist gestielt, einfächrig, und enthält viele Saamen.

Nach Liné gehört sie in die 13. Klasse Polyandria, und in die 1. Ordnung Monogynia. Es sind deren 30 Gattungen, die hieher gehörige heißt:

CAPPARIS SPINOSA.

Gemeine Kapper.

Dornige Kapper. Engl. Prickli Caper Bush. — *C. retuso folio*. Lobel ic. 635. *C. spinosa*. Schkuhr. botan. Handb. Tab. 139. Die Kapperen oder Kaperen sind die noch unentfalteten Blüthenknospen eines Strauches, der in der ehemaligen Provence, besonders zwischen Toulon und Marseille, auf der Insel Majorca, in Murcia, Andalusien und Valencia in Spanien; ferner in Italien, und in der Gegend von Tunis häufig angebaut wird; aber eigentlich allda nicht wild wächst, sondern ursprünglich aus Asien dahin verpflanzt ist. Dieser Strauch erlangt nach Verschiedenheit des Standortes eine Höhe von 4 bis 5 Fuß. Seine cylindrischen, bisweilen glatten Zweige sterben alle Jahre ab, und treiben von neuem aus dem über der Erde befindlichen Stamme. Anfangs schießen sie alle gerade in die Höhe; nach und nach aber senken sich die untern mehr oder weniger zur Erde nieder, und einige liegen ganz auf derselben. Die Blätter stehen wechselweise an den Zweigen, und haben nicht immer einerlei Form; bald sind sie rundlich, bald länglich, bald abgestumpft, bald zugespitzt, und stärker oder schwächer gerippt. Die beiden stacheligen Blattansätze sind von harter Substanz, und krümmen sich mit ihren Spitzen nach unten hin. Diese Stacheln sind ein Hauptunterscheidungszeichen des gemeinen Kapperenstrauchs. Ein anderes geben die einblüthigen Blumenstiele. Die Blumen selbst haben einen vierblättrigen Kelch von lederartiger Substanz, die Krone besteht ebenfalls aus 4 Blättern, aber von verschiedener Gestalt; ihre Farbe ist anfänglich an den obern Theilen weiß, unten grünlich; nach und nach aber nehmen sie eine schöne Rosenfarbe an. Da, wo sich die Kronenblätter vereinigen, befindet sich ein Honigbehältniß, aus welchem der Honigsaft in Tropfen herausfließt. Die Anzahl der Staubgefäße ist ungleich, gewöhnlich sind es 70, oft aber auch 80 bis 100. Die langen, sehr glänzenden Staubfäden geben der ohnehin schönen Blüthe ein herrliches Ansehen. Die Frucht ist eine einfächerige Beere von elliptischer Form, hat die Länge eines Folls, eine glatte Schale, und färbt sich, wenn sie reif ist, röthlich. Der viele darin enthaltene Saame ist nierenförmig, braun von Farbe, und geht nur zum Theil auf.

Man sehe die 377. Tafel.

Durch die Kultur hat man von diesem Strauche verschiedene Spielarten erhalten. Der Nutzen desselben besteht nur fast einzig in der unaufgeblühten Blumenknospe, oder den 4 noch geschlossenen Kelchblättern mit den übrigen noch unausgebildeten Theilen der Blüthe. Diese pflückt man zu rechter Zeit ab, wobei man so wenig, als möglich von den Stielen an den Knospen läßt, thut sie in Fässer, und begießt sie entweder so mit Essig, daß sie darinnen schwimmen, oder man legt sie trocken mit Salze ein. Auf die letztere Art halten sie sich zwar sehr lange, aber sie sind weder gesund, noch so wohlschmeckend, wie die in Essig eingelegten.

Die Besizer der Kappernpflanzungen unterscheiden (im südlichen Frankreich wenigstens) 5 Sorten nach der Größe der Knospen. Die kleinsten heißen Non pareilles, und sind die theuersten. Sie sind aber den größeren im Geschmacke völlig gleich. Der Geschmack aller Kappern im frischen Zustande ist scharf, bitterlich und unangenehm, wenn sie aber nur 14 Tage im Essig liegen, so sind sie schon genießbar. Je schärfer der Weinessig ist, desto länger bleiben die Kappern gut. Betrügerische und gewissenlose Kaufleute geben oft den verdorbenen Kappern durch Kupferspanne ein frisches Ansehen, welches sehr schädliche Folgen für die Gesundheit hat, indem man weiß, daß Kupfer ein Gift ist. Im südlichen Frankreich bepflanzt man selten ein ganzes Feld damit, sondern gewöhnlich besetzt man damit die Seiten der Wege, und die leeren Stellen, welche zwischen den Olivenbäumen vorkommen. Am besten gerathen sie auf einem Acker, welcher der Sonne ausgesetzt ist, und bewässert werden kann.

Man vermehrt dieses Gewächse, welches bei uns nur in Gewächshäusern erhalten werden kann, entweder durch Schnittlinge oder durch Ableger. Inländische Kappern könnte man von der sogenannten spanischen oder indianischen Kresse (*tropaeolum majus*) erhalten, wenn man die zarten Blüthenknospen zu rechter Zeit abpflückt.

CAPSICUM.

Beißbeere.

Kenzeichen der Gattung. Der einblättrige, bleibende Kelch steht ausgebreitet unter der Frucht, und ist gegen dieselbe klein. Die Krone ist einblättrig, radförmig; fünf Staubfäden mit länglichen Staubbeuteln, und einen Griffel. Die Frucht ist eine saftlose, vielsaamige Beere; der Saame ist nierenförmig und zusammengedrückt.

Nach Linné gehört sie in die 5. Klasse Pentandria, und in die 1. Ordnung Monogynia. Es gibt deren 6 Arten, die hieher gehört ist: