



Rhamnus infectorius.

Färbender Wegdorn.

Die Blätter sind klein, kurzgestielt, spizig, gezähnt, auf beiden Seiten glatt, glänzend grün, ausdauernd. Die Früchte kurzgestielt, die Kelchschuppen ausgebreitet und mit rothen Spizen versehen.

Wächst in Spanien, Italien, Sizilien, Istrien und im Orient. Nach Scopoli auch in Kärnten. Gehört zur 21. Klasse und 7. Ordnung.

Auf den Blättern dieser Eiche findet man Insektenlarven vom *Coccus Quercus* (Linn.) die unter dem Namen Kermes Beeren, Grana Kermes, getrocknet, oder deren ausgepresster Saft unter der Benennung Kermes-Saft, Succus Kermes, in den Apotheken zu finden ist, und als ein zusammenziehendes Mittel angewendet wird.

In Frankreich bedient man sich der Wurzelrinde zum Gerben und Schwarzfärben des Leders. Uebrigens sind die Kermesfrüchte ein Handelsartikel, und werden unter dem Namen venezianischer oder Franzscharlach in Färbereien gebraucht. Die Farbe davon ist zwar weniger feurig, und nicht so hochroth, aber dauerhafter als die, welche die Cochenille gibt.

RHAMNUS INFECTORIUS.

Färbender Wegdorn.

Tab. 77.

Zwergkreuzdorn; *Rhamnus catharticus minor* (Bauh. pin 478.) Franz. Graine d'Avignon. Engl. Dwarf buckthorn. Dieses strauchartige Gewächs hat niederliegende Stämme, und seine Zweige endigen sich in Dornen. Die Blätter sind ey-lanzettförmig, am Rande sägezählig, oben glatt, auf der untern Fläche etwas behaart, die Geschlechter getrennt, oder auch Zwitter, die Blumen vierspaltig mit 2 zurückgebogenen Griffeln versehen, die Blumenblätter gelb, so lang als der röhrige, becherförmige Kelch, wodurch sich diese Art, nebst den auf der Erde hingestreckten Stämmen an meisten von *Rhamnus Catharticus* unterscheidet.

Sein Vaterland ist Spanien, Frankreich, Italien, Kärnten. Gehört zur 5. Klasse und zur 1. Ordnung.

In unsern Gärten dauert dieser Strauch im Freyen aus, besonders wenn er an einem beschützten Orte in lockerem Boden gesetzt worden; er vermehrt sich durch Sproßlinge und Saamen.

Seine Beeren oder Früchte verschaffen uns die gelbe Farbe, womit der Cassian, eine Art Leder, gefärbt wird. Sie kommen meistens aus dem südlichen Frankreich getrocknet unter dem Namen Graines d'Avignon, Körner von Avignon, in dem Handel zu uns. Ein halbes Pfund von diesen

Beeren soll hinreichend seyn, 4 Duzend Zelle zu färben, doch muß ihnen immer etwas Maun- Erde beigemischt werden. Außerdem können sie auch zur Färbung der Leinwand, und zu der Bereitung des sogenannten Schüttgelb der Mahler gebraucht werden. S. Hellots Färbekunst Seite 303.

Uebrigens verdiente dieser nützliche Strauch in jenen Gegenden, wo er nicht wild wächst, und wo ihm das Klima günstig wäre, allerdings cultivirt zu werden.

RHEUM RHAPONTICUM.

Stumpfbblätteriger Rhabarbar;

Tab. 78.

Rhapontik; Pontischer Rhabarbar; Mönchs-rhabarbar. *Rhaponticum folio Lappathi majoris glabro.* Bauhin. pin. 116. Engl. Pontic Rhubarb. Franz. Rhapontic. Rhabarbare de Moines. Die dicke knollige, mit kurzen dicken Fasern besetzte Wurzel, welche äußerlich braunroth, inwendig aber safrangelb und rothgestreift ist, dauert mehrere Jahre. Der 5 bis 6 Fuß hohe Stengel ist aufrecht, oft röthlichgrün, und mit vielen sehr kleinen weißlichen Blumen in Gestalt rundlicher Aehren besetzt. Die Wurzelblätter sind groß, herzförmig, glatt, 1 bis 2 Fuß lang, und eben so breit, stumpf, gerippt, die Rippen auf der Unterfläche bisweilen mit einzelnen sehr feinen Härchen besetzt. Die Blattstiele so lang als die Blätter, oft schön roth, unterhalb gefurcht, und haben einen sauern, dem Sauerampfer ähnlichen Geschmack.

Das Vaterland dieser Pflanze ist das alte Thrazien auf Bergen, auch am schwarzen Meere und im nördlichen Asien überhaupt. Blüht im May und perennirt in unsern Gärten im Freien.

Gehört zur 9. Klasse, und 2. Ordnung:

Die Wurzel besizet eine purgirende und zusammenziehende Eigenschaft, wirkt aber nicht so kräftig, als die von der echten Rhabarbar (*Rheum Rhabarbarum*) Syst-Veg. und es ist zu vermuthen, daß sie die Rhabarberwurzel der Alten unter dem Namen *Offic. Rhapontici radix* ist. —

In einigen Ländern Europens werden ihre Blattstiele von der äußern Schale sorgfältig entblößt, und zu Torten und verschiedenen Backwerk gebraucht; auch werden die noch jungen Blätter, wie Spinat zubereitet und gegessen.