

verursachen. Die Frucht ist Kegel- oder herzförmig von der Größe einer geballten Faust. Auf der äussern gelblich grünen Schaafe sieht man Schuppen, welche gleichsam aufgezeichnet sind, und von jeder sich mit einer weichen, stacheligen, schwärzlichen Erhebung endigt.

Man sehe die 279. Tafel.

Sie wächst in den heißen Gegenden von Amerika auf den caraischen Inseln. Die Franzosen in Martinique nennen ihn Corossolier. Die Holländer Zuwisak-boom. Die Spanier Guanabon. Man muß die Früchte noch vor der völligen Reife abnehmen, weil sie sonst ihrer Schwere wegen zerfallen. Das weiche butterartige Fleisch oder Mark, das sie enthalten, ist weißlich, sehr lieblich riechend, und vom süßen, weinsäuerlichen angenehmen Geschmacke. In ihrem Vaterlande werden die Früchte dieses Baumes im Dezember und Januar reif. Beim Verspeisen zerbricht man die äussere Schaafe, nimmt das Mark entweder mit den Löffel heraus, oder saugt es durch den Mund ein. Man bereitet die Früchte auch auf verschiedene Weise zu, und zieht eine Art Wein daraus.

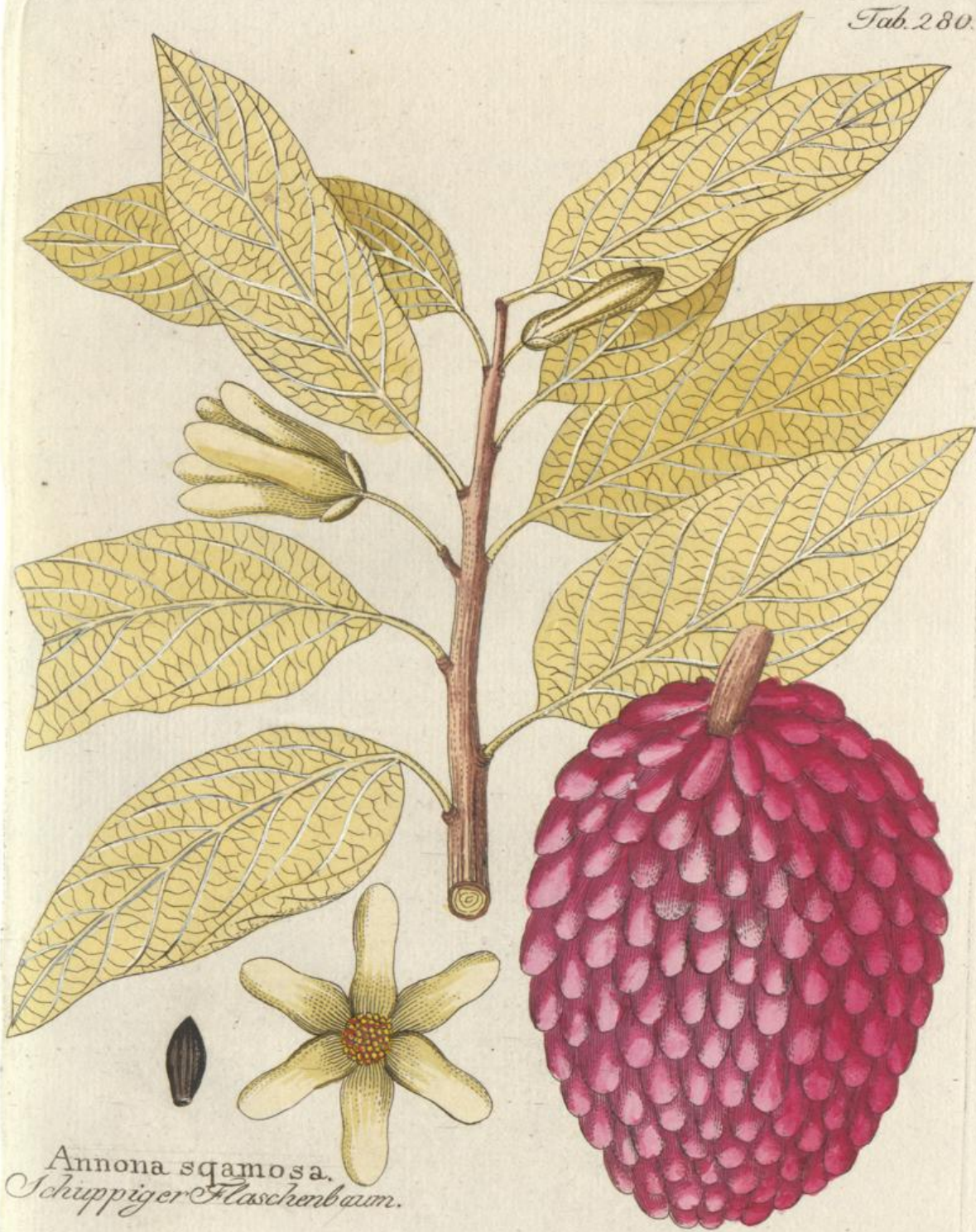
ANNONA SQUAMOSA.

Schuppiger Flaschenbaum.

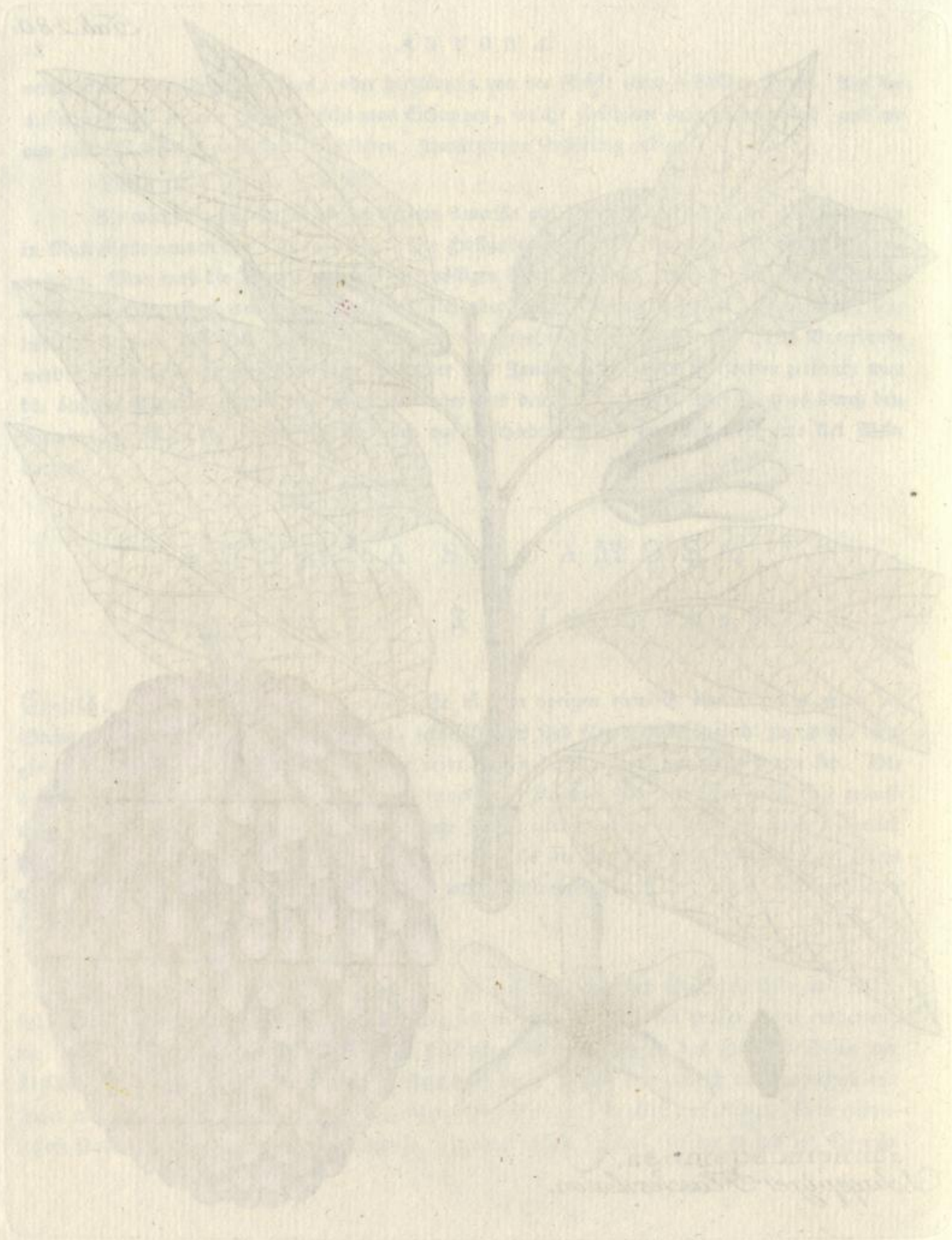
Englisch, undulated custard Apple. Er ist dem vorigen ziemlich ähnlich; nur wird der Stamm nicht so hoch als bei der vorigen, seine Blätter sind kleiner und länglicht zugespitzt, aber gleichfalls glatt und klebrig; wenn man sie reibt, geben sie einen widrigen Geruch von sich. Die äussern Blumenblätter sind lanzettförmig, die innern viel kleiner. Sie haben äusserlich eine grünliche, innerlich eine weisse Farbe. Die kegelförmige Frucht wird so groß, wie eine Citrone; äusserlich hat sie eine grünliche Purpurfarbe, und ist deutlicher als die übrigen Arten mit Schuppen besetzt oder gezeichnet. Das im innern enthaltene weisse saftreiche Fleisch hat einen sehr lieblichen Geschmack.

Man sehe die 280. Tafel.

Man genießt diese Frucht meistens roh. Sie ist nicht in allen Gegenden Ost- und Westindiens von gleicher Beschaffenheit. In Batavia soll sie nur einen Haufen großer Kerne enthalten, die in etwas Fleisch eingehüllt liegen. In Hindostan ist man dagegen das Fleisch desselben mit Löffeln. Die meisten Reisenden geben den Geschmack dieser Frucht sehr lieblich und erquickend an; daher man auch den Baum in mehreren Gegenden beider Erdtheile sorgfältig anpflanzt. Sein eigentliches Vaterland ist das mittägliche Amerika, die caraischen Inseln. In der malaischen Sprache



Annona squamosa.
Schuppiger Flaschenbaum.





Anemone nemorosa.
Waldanemone.

heißt sie Manoa-Papuwa. Die Engländer nennen sie einen Zuckerapfel, und der Holländer Honig; oder auch Zimmetapfel.

ANEMONE.

Windröschen.

Ist ein kleines staudenartiges Gewächs aus der 13. Klasse (Polyandria) und aus der Ordnung der Vielweibchen (Polygynia). Ihr Geschlechts Charakter ist ein dreiblättriger von der Krone entfernter Kelch, (der jedoch bei den meisten fehlt), oder eine Hülle. Eine 6 bis 9 blättrige Blumenkrone; viele kurze und zarte Staubgefäße; viele dem ausgehöhlten getüpfelten Blumenboden einverleibte, mit bleibenden Staubwegen versehene, und daher länger oder kürzer geschwänzten Saamen. Person zählt 32 bekannte Arten dieses Geschlechts.

ANEMONE NEMOROSA.

Busch Anemone.

Waldhähnchen, weiße Waldhähnchen, weißer Aprilhahnesfuß, weißer Waldhahnesfuß, Storchblume, weiße Aprilblume, Lutz, weiße Windblume, weiße Buschveilchen, Hahnesfüßel, Waldanemone. *Anemone sylvie*. Flor. franc. — *Ranunculus sylvarum*. Clus. Hist. 247. Engl. Wood anemone. Die Wurzel ist horizontal, knollig; der krautartige zarte Stengel eine Spanne lang, die Blätter desselben zu 3 beisammestehend, unten etwas haarig. Die Blumenkrone 6 blättrig, weiß, oft mehr oder weniger ins purpurrothe fallend. Die Saamen sind nicht geschwänzt wie bei den vorigen Arten.

Man sehe die 281. Tafel.

Sie hat Varietäten mit purpurrothen, und mit bläulichen Blumen. Wächst in Forstbüschen, unter Büschen. Blüht im April, und ist ausdauernd. Beim Regenwetter schließt sich die Blume. Sie wird von mehreren Schriftstellern unter die verdächtigen Pflanzen gezählt 5).

5) Bulliard. Halle. Smelin.