

Schuppen (Deckschuppen) von mehr grünlicher Farbe gebildet sind; hinter den Deckschuppen sitzen die ebenfalls schuppensförmigen, offenen Blüthenhüllen mit 2 Griffeln. Diese weiblichen Blüthenzapfen sind der Grund des Hopfenbaues und heißen im Handel „Hopfen“. Sie sind bei der Reife mit einem schwefelgelben, würzig-bittern, stark riechenden Staube, dem Hopfenmehl bedeckt, welches schon seit Alters zur Bierbrauerei benützt, dem Biere einen eigenthümlich bittern Geschmack giebt, es dauerhafter und gesunder, in starken Gaben selbst berauschend macht. — Die jungen Sprossen (Hopfenspargel) geben wegen ihres Schleimzuckers ein nahrhaftes Gemüse; in nördlichen Ländern macht man aus den Stengeln Stricke und grobe Gewebe.

59. Die Cichorie (Cichorium Intybus, L.).

In den Monaten Juli und August findet man diese Pflanze (stellenweise häufig) blühend. Man erkennt sie an den „kornblauen“ Blüthen, dem ziemlich steifen 1—3 Fuß hohen sperrigästigen, sparsam beblätterten Stengel. Die ganze Pflanze ist kurz-steißhaarig. Die Wurzelblätter sind schrotsägeförmig (siehe die Blätter des Löwenzahns). Nach oben hin werden die Blätter immer kleiner; diese sind fast ganzrandig und lanzettförmig. In den Blattwinkeln und an den Gipfeln der Zweige sitzen die ungestielten Blüthenköpfe, die in ihrer Zusammensetzung die größte Ähnlichkeit mit der Blüthe des Löwenzahns haben. Die Früchte sitzen auf einem bienenzelligen schwachbehaarten Fruchtboden, sie sind verkehrt eiförmig, etwas zusammengedrückt und kahl; ihre Haarkrone (Pappus) besteht nur aus sehr kurzen, zahnförmigen Schuppen.

Die Blüthen färben blau. Bekanntester sind die Wurzeln, die gebrannt als Cichorienkaffe eine allgemeine Anwendung finden. Durch Kochen verlieren sie ihren bittern Geschmack und werden dann als Gemüse genossen. Selbst das frische Kraut ist stellenweise ein beliebtes Gemüse. Wichtiger in dieser Beziehung ist indeß eine aus Ostindien stammende verwandte Art, die ihrer Blätter wegen in Deutschland häufig gezogen wird (Endivien-Salat).

Die gemeine Cichorie wird ihrer Wurzeln wegen im Großen gebaut und beschäftigt viele Fabriken (Cichorienfabriken).

60. Die echte Kamille, Mutterkraut (Matricaria Chamomilla, L.).

Von den 4—5 einheimischen Pflanzenarten, mit welcher die echte Kamille möglicherweise verwechselt werden könnte, unterscheidet sich die letztere durch ihren eigenthümlichen, gewürzhaften Geruch, besonders leicht aber durch ihren inwendig hohlen Blüthenkelgel. Die Pflanze treibt einen 1—1½ Fuß hohen aufrechten, ausgebreitet ästigen, kahlen Stengel, mit abwechselnden, sitzenden, ein- oder mehrfach gestiederten Blättern mit schmallinealischen Fäden. Die Blüthenstiele sind hohl und einköpfig. Die zahlreichen gelben Blüthen, welche zusammen wie ein einziger Blüthenkopf erscheinen, stehen auf einem kegelförmigen hohlen Fruchtboden, welcher als Fortsetzung des nach oben verdichteten hohlen Blüthenstiels zu betrachten ist. Diesen Kelgel kann man leicht bloßlegen, wenn man vorsichtig die röhrigen, 5zähligen, 5 verwachsene Staubbeutel nebst 2spaltigem Stempel einschließenden Kronen abbrupt. Dieser kegelförmige, mit leichten Warzen bedeckte Blüthenboden bedingt die eiförmige Gestalt des Blüthenkopfs. Am Rande dieser Köpfschen befindet sich ein