

in das gepflügte Erdreich. Der bald üppig hervorschießende Stengel wird bis auf Fingerlänge über dem Erdboden abgeschnitten, damit er recht viele Äste treibt. Im Juni blüht der Strauch. Aus den ziemlich großen, gelben Blüten, die in den Blattwinkeln sitzen, entwickeln sich im Juli runde Kapseln von der Größe einer Walnuß.

2. **Ernte.** Bei völliger Reife springen die Kapseln mit lautem Knalle auf, und aus den Spalten quillt eine weiße Wolle hervor, die 4—20 erbsengroße Samenkörner umschließt. In den Baumwollfeldern werden jedoch die Kapseln gepflückt, ehe sie aufspringen. Hierauf zerdrückt man sie durch Maschinen, reinigt die Baumwolle von den Samenkörnern und verpackt sie in Ballen von 150—175 kg, um sie so in die großen Fabriken zum Weben und Spinnen zu bringen.

3. **Verarbeitung.** Die meiste Baumwolle wandert zu Schiffe nach England in die großen Fabrikhäute. Unter diesen steht Manchester obenan. Dort sind an 200 Fabriken; in jeder werden 6—800 Menschen beschäftigt. Noch einmal wird hier die Wolle gereinigt, dann gesponnen und gewebt. Ein Mädchen kann 2 Webstühle versorgen, und jeder Stuhl verfertigt täglich ein Stück Kattun, wozu ein Weber mit der Hand mehrere Wochen gebrauchen würde. Nach der Verschiedenheit des Gewebes unterscheidet man Kattun, Kanfing, Russelin, Jaconet, Gingan, Tüll, Barchent, Biqué u. s. w.

96. Gewürzpflanzen.

1. **Der Pfefferstrauch** wird auf Java, Malabar und Sumatra vielfach angebaut. Er ist ein Schlinggewächs. An seinen fingerdicken Ranken sitzen etwa handlange Ähren, aus deren Blüten sich 20—30 kleine rote Beeren entwickeln. Nimmt man diese unreif ab, so werden sie schwarz und runzlig und geben den „schwarzen“ Pfeffer. Legt man aber die reifen Beeren so lange in Wasser und Essig, bis man die Schale abreiben kann, so erhält man den milder schmeckenden „weißen“ Pfeffer.

2. **Der Gewürznelkenbaum** ist auf den Gewürzinseln heimisch. Er wird eben so groß wie unser Kirschbaum. Seine Blütenknospen werden gesammelt und getrocknet und, da die unentfaltete Blütenknospe die Form eines Nagelstifts hat, „Nägeln“ oder „Nägelein“ genannt. Man bedient sich ihrer gern beim Einmachen der Früchte.

3. **Der Zimtbaum** ist auf der Insel Ceylon zu Hause, wird aber auch auf den Molukken angebaut. Der Stamm kann 9 m hoch werden, doch wird er in den Pflanzungen jung am Boden abgeschnitten, so daß er 3—4 m hohe Zweige treibt. Diese schneidet man im Mai und Juni ab. Die abgeschälte Rinde wird getrocknet, wobei sie sich zu Röhren zusammenrollt und ihre zuerst weißliche Farbe in Gelb und Hellbraun verwandelt.

XVII. Im Körper des Menschen.

97. Die Trichine.

Die Trichine ist so klein, daß man sie mit bloßem Auge gar nicht sehen kann. Sie findet sich sehr häufig im Fleische der Schweine. Die Schweine erhalten sie wahrscheinlich dadurch, daß sie Ratten fressen. Die Ratten erscheinen als die eigentlichen Träger der Trichinen. Sie vererben diese dadurch unter sich, daß sie ihressgleichen auffressen. — Die in den Muskeln des Schweines lebenden Trichinen rollen sich im Alter von 3—5 Wochen wie eine Uhrfeder zusammen und umgeben sich mit einer kalkigen Kapsel (k). Genießen wir solches trichinenhaltige Fleisch, so löst sich die Kapsel in unserm Magen auf, die Trichinen werden lebendig und kriechen zwischen die Zotten des Dünndarms, wo sie als sogenannte „Darmtrichinen“ (B) bedeutend größer werden. (Das Männchen 1,5 mm; das Weibchen sogar 3 mm.) Nach kurzer Zeit bringen sie Junge zur Welt (eine einzelne Trichine zuweilen gegen 1500), und nach 5—6 Wochen sterben sie. Diese jungen Trichinen gerade sind es, die dem Menschen so gefährlich werden. Sofort nach ihrer