

über den Boden ans Licht. 3 fette, tulpenartige Laubblätter zeigen die Stellen an, wo im Spätjahr die nackten Blüten standen. Zwischen ihnen steht die aus dem Fruchtknoten entstandene 3-teilige Kapsel mit vielen braunen Samen, die im Juni reif werden. Die alte Knolle ist zugrunde gegangen. Am Stengel hat sich eine neue gebildet (Stengelknolle), die die Arbeit fürs kommende Lebensjahr übernimmt. Also sahen wir im Herbst die Blüte und im Frühjahr die aus ihr hervorgegangene Frucht. Die Pflanze macht's umgekehrt wie ihre Kameraden, sie hält die Zeit nicht ein. Weißt du nun, warum sie Zeitlose heißt?

Giftpflanze. Die Herbstzeitlose ist ein lästiges Wiesenunkraut und eine Giftpflanze. Die Weidetiere lassen sie unberührt. Die vertrockneten Blätter, welche in das Heu geraten, haben ihr Gift verloren. Besonders giftig sind die Samenförner und die Zwiebelknollen. Ihr Gift wird als Arznei benutzt. Wenn man sie vertilgen will, muß man sie mit den Knollen ausgraben.

Verwandte der Zeitlose: 1. Zwiebelgewächse:

Die Zwiebel besteht aus häutigen Schalen (Blättern), mit der Triebknospe in der Mitte. Zwischen den Zwiebelschalen oder Zwiebelblättern entstehen junge (Brut-)Zwiebeln.

a) Gewürze: Gartenzwiebel, Lauch, Schnittlauch, Knoblauch; b) Zierpflanzen: Schneeglöckchen, Tulpe, Hyazinthe, Kaiserkrone, Narzisse (in der Pfalz häufig „Sternblume“ genannt), Meerzwiebel, weiße und Feuerlilie.

2. Gewächse mit Wurzelstöcken: Raiblumé, Einbeere, Spargel.

*

Mineralien.

Das Kochsalz.

Verwendung. Es gibt keinen Haushalt, in dem man nicht einen kleinen Salzvorrat findet. Am besten wird das Salz in Holz- oder Porzellengefäßen aufbewahrt. Die Mutter braucht es alltäglich als Würze der Speisen. Diese werden dadurch schmackhafter und leichter verdaulich. Mit Salz werden Nahrungsmittel, die längere Zeit aufgehoben werden sollen, vor dem Verderben, Verwesens geschützt. Deringe, Fleisch (Schinken), Butter, grüne Bohnen, Tomaten und Sauerkraut werden eingesalzen. Alle pflanzenfressenden Tiere, Pferde, Rinder, Schafe, Ziegen, Rehe usw. lecken gerne Salz. Es dient auch zur Bereitung der Salzsäure, der Soda, der Seife und der Glasur der Tongeschirre. Alle Pflanzen enthalten ein wenig Salz.

Gewinnung. Unsere Erde ist sehr reich an Salz. Man gräbt es als Steinsalz wie Steinkohlen und Erze in Bergwerken. Große Steinsalzlager finden sich in allen Ländern, z. B. in Bayern bei Berchtesgaden, in Württemberg bei Hall, in der preussischen Provinz Sachsen bei Staßfurt (Magdeburg), im österreichischen Salzkammergut