

Erscheint am
1. u. 15. jedes Monats.
Preis
des Jahrgangs 3 1/3 fl.
Insertionsgebühren
2 Ngr. für die Petitzeile.

Agents:
in London Williams and
Norgate, 13, Bedford Street,
Covent Garden.
à Paris Fr. Klincksieck,
11, rue de Lille.

BONPLANDIA.

Redacteur:
Berthold Seemann
in London

Verleger:
Carl Rümpler
in Hannover.

Zeitschrift für die gesammte Botanik.

Officielles Organ der K. Leopold.-Carol. Akademie der Naturforscher.

I. Jahrgang.

Hannover, 1. December 1853.

No. 24.

Inhalt: Die Londoner gelehrten Gesellschaften. — Nahrungsstoffe aus dem Pflanzenreiche, welche von den Ost-Romanen (Walachen und Moldauern) genossen werden. — Vermischtes (Neues Mittel gegen die Kartoffelkrankheit; Portland Arrow-root. — Neue Bücher (Die Victoria regia; Die königliche Wasserlilie Victoria regia). — Zeitung (Deutschland; Italien; Grossbritannien). — Anzeiger.

Die Londoner gelehrten Gesellschaften.

Die „Royal Society“ Londons, deren Grund in 1645 gelegt und deren Ansehn und Einfluss einige Jahre später durch Carl den Zweiten zu einer so bedeutenden Höhe gelangte, war lange Zeit die einzige gelehrte Gesellschaft der Hauptstadt Englands. Sie schien den Ansprüchen zu genügen, die man an sie stellte, bis endlich theils die Erweiterung der Wissenschaft selbst, theils der Mangel an zeitgemässen Umgestaltungen in der Constitution der Societät, hauptsächlich aber ein Drang auf Absonderung eine Anzahl Gelehrter bestimmte, eine besondere Gesellschaft ausschliesslich zur Verfolgung naturhistorischer Zwecke zu gründen. So entstand im Jahre 1802 die „Linnean Society“. Da jedoch die Tochter mit denselben Schwierigkeiten zu kämpfen hatte wie die Mutter, und manche Sünden derselben mitgeerbt hatte, so sonderten sich die Naturhistoriker abermals in specielle Klassen, deren Folgen die Gründung der geologischen, zoologischen, botanischen u. a. Gesellschaften herbeiführte, während gleichzeitig neue Abtheilungen von Gelehrten, Astronomen, Geographen, Ethnographen u. a. m. Vereine bildeten, um die Zwecke ihrer Lieblingswissenschaften nach Kräften fördern zu können. Diese Absonderung ist bis auf die neueste Zeit vor sich gegangen und London, anstatt wie früher eine grosse gelehrte Körperschaft zu haben, kann jetzt einige Dutzend kleiner wissenschaftlicher Vereine aufweisen. Dieser Zustand, so fruchtbringend er auch in mancher Beziehung sein mochte, war

nicht ohne bedeutende Nachtheile. Je mehr die Gesellschaften sich sonderten, je deutlicher ergab es sich, dass viele der besten Kräfte bei dem Mechanismus der Geschäftssachen vergeudet, dass der Einfluss der Gesellschaften auf das Gesamtpublikum verringert und dass die Erhaltungskosten so vieler Gesellschaften zu bedeutend für die geringe Zahl der Gelehrten, die sich den einzelnen Vereinen anschliessen konnten. Ein entschiedener Rückschlag war die natürliche Folge dieses Zustandes, und es sind jetzt etwa 25 Jahre, seit der Wunsch laut zu werden begann, die gelehrten Gesellschaften Londons in einem Gebäude, oder wo möglich in eine Gesellschaft vereinigt zu sehen, eine Akademie nach dem Vorbilde des französischen Instituts, doch frei von Regierungseinnischungen, zu gründen. Diejenigen, welche dem Wunsche zuerst Worte liehen, deuteten hinreichend an, wie grosse Vortheile aus der Verwirklichung desselben entspringen würden: Die Bibliotheken und Naturaliensammlungen, die wissenschaftlichen Instrumente und Apparate würden nicht mehr in allen Theilen der ausgedehnten Weltstadt zerstreut und dadurch schwer zugänglich sein, sondern auf einem Punkte vereinigt, dem Forscher zu seinen Vergleichen und Untersuchungen zu Gebote stehen; eine Halle würde zu verschiedenen Zeiten als Versammlungsort der verschiedenen Sectionen dienen können; die Zuerkennung der Mitgliedschaft würde auf Leute von wirklicher wissenschaftlicher Bedeutung oder auf wahre Förderer der Wissenschaft beschränkt werden, und nicht, wie es bisher zu oft der Fall, als

Mittel betrachtet werden, dem drückenden Geldmangel der einzelnen Vereine abzuhelfen. Der Wunsch, so vernünftig er auch war, blieb lange Zeit der eines Kreises sogenannter Enthusiasten, bis er sich endlich allgemeine Bahn brach und als einstimmiger Antrag in den verschiedenen Gesellschaften anflaute. Anfang dieses Jahrs schickte man eine Deputation, aus Abgeordneten von den einzelnen Vereinen bestehend, an das englische Ministerium, um demselben die Sache vorzustellen und zugleich die Bitte auszusprechen: „Die Regierung möge den gelehrten Gesellschaften in einem Mittelpunkte der Hauptstadt ein Gebäude einräumen oder errichten, gross genug, um alle wissenschaftlichen Vereine Londons aufzunehmen.“ Das zeitige Ministerium erkannte die Wichtigkeit des Antrags an, und versprach die Sache nach Kräften zu fördern, so dass wir in der nächsten Parlamentssaison der öffentlichen Besprechung der Angelegenheit entgegen sehen dürfen. Mit der endlichen Vereinigung dieser Gesellschaften schliesst sich ein Abschnitt in der Geschichte der Wissenschaft in England. Anstatt eines Dranges nach Absonderung haben wir ein Streben nach Einigung, an die Stelle vieler einzelner Gesellschaften ist eine Gesellschaft von Gesellschaften getreten.

Nahrungsstoffe aus dem Pflanzenreiche, welche von den Ost-Romanen (Walachen und Moldauern) genossen werden.

Ein Blick nur in die kurze Übersicht der Pflanzen, welche den Romanen zur Nahrung dienen, liefert den Beweis, dass dieses Volk noch sehr naturgemäss lebt und auf eine leichte Weise dem Boden seine Nahrung abzugewinnen weiss. Es werden hier Pflanzen aufgezählt, die zwar in Deutschland vorkommen, allein als Gemüse gar nicht angewendet werden, um deren Benutzung auch bei uns, wo wir trotz der grossen Cultur doch keinen Überfluss an guten Gemüsen haben, in Anregung zu bringen. Gewiss interessant für den Arzt und Chemiker ist es, unter diesen Nahrungspflanzen auch einige zu finden, die theils zu den narkotischen, theils zu den giftigen Pflanzen gerechnet werden; allein die Anwendung derselben als Nahrungsmittel wird zu einer Zeit gewählt, in welcher die schädlichen Stoffe sich wahrscheinlich noch nicht in der jungen Pflanze entwickelt haben. Da das

Donau-Becken zwischen Karpathen und Balkan die Scheide der südlichen Flora bildet, so bin ich in meiner Aufzählung der Nahrungspflanzen Baumgarten's Flora Transilvaniae gefolgt.

Blitum cirgatum L. (rom. *fraga* kinulni i. e. Handsbeeren). *B. capitatum* L. (*Moroearpus* Scop.). Von beiden Arten werden die Beeren roh genossen.

Arum maculatum L. Die zermahlene Wurzel wird von den Bewohnern der Karpathen zum Brodmehl gemischt.

Veronica Beccabunga L. Schrad. (rom. *bobownik*). Als Salat oder als Gemüse mit Borsch gekocht. — Borsch ist ein gesäuertes Wasser, welches in der Haushaltung der Romanen eine grosse Rolle spielt und besonders im Sommer, da derselbe wirklich gesund, angenehm und erfrischend ist, und auch in den so langen Fasten häufig genossen wird. Man bereitet den Borsch auf folgende Art: In einen steinernen Topf von ungefähr 10 Maass Wassergehalt schüttet man 3 Pfund Weizenkleie und schneidet dazu etwa von 4 Rothrüben, die vorher gekocht, die Scheibchen und giesst etwa 10 Maass heisses Wasser darauf und lässt es einige Tage an einem warmen Orte stehen, bis die Gährung eingetreten. Alsdann nimmt man von diesem Wasser so viel, als zu einer säuerlichen Fasten- oder Fleischsuppe nöthig ist, ebenso kann man säuerliche Gemüse damit bereiten.

Salvia officinalis L. (rom. *Schalia*). Die Blätter werden zu eingesäuerten Speisen gemischt.

Fedia olitoria Vahl. Schrad. (rom. *Salata mielalus*, *Laminsalat* — auch *Fedika*). *F. dentata* Schrad. Beide Arten werden als Salat, auch als Gemüse mit Borsch gekocht, genossen.

Crocus vernus All. (rom. *Nuschile*). Die Zwiebelchen werden roh gegessen, auch wie Kartoffeln gekocht zubereitet.

Plantago major L. (rom. *Patlaschine*). *P. media* L. *P. lanceolata* L. Alle 3 Sorten werden wie Kohl als Gemüse zubereitet oder mit Fleisch oder zur Fastenzeit allein mit Borsch. Den frisch ausgepressten Saft wendet man auch auf Wunden an.

Cornus mascula L. (rom. *Korne*). Die Beeren werden roh genossen, auch getrocknet wieder frisch aufgekocht gegen Diarrhoe. Die frischen Beeren werden auch von den Vornehmen mit Zucker eingekocht.

Urtica dioica L. (rom. *Ursize* *Ursika*). Die jungen Triebe werden als Spinat benutzt und auch mit Borsch gekocht.

Viscum album L. (rom. *Wesku*). Die Beeren roh genossen oder auch mit Brantwein angesetzt.

Betula alba L. (rom. *Mestaken*). Im Frühjahr zapfen die Romanen den Saft aus den Bäumen und essen denselben mit der *Mamalika* (die gewöhnliche Nahrung der Romanen statt Brod, ein in Salzwasser aus Maismehl gekochter Kuehen, wie die Polenta der Italiener).

Morus alba L. (rom. *Agude*). *M. rubra* L. *M. nigra* L. Die Früchte werden roh genossen, auch von den Vornehmen in Zucker eingekocht oder mit Zucker zerrieben zu einer weichen Pasta zum Sorbet benutzt.

Borago officinalis L. (rom. *Otrozel*). Wird als Salat gebraucht.

Vitis vinifera L. (rom. *Vie*). Ist in der Moldau, Walachei

und Siebenbürgen in vielen Arten sehr verbreitet und man gewinnt einen sehr guten weissen und rothen Wein, der viel Ähnlichkeit mit den Moselweinen hat. Die Weinblätter werden wie Kohl bereitet, auch füllt man dieselben mit Fleisch und Reiss an etc.

Vitis Lobrusca. Ribes rubrum L. (rom. Poameschora). *R. petraeum* Wulf. *R. alpinum* L. *R. nigrum* L. *R. grossularia* L. *R. uva crispa* L. *R. reclinatum* L. Von diesen Arten werden die Früchte theils roh gegessen, theils unreif als von *R. gross.* mit Zucker eingekocht, theils die reifen Beeren von den Damen der hohen Stände mit grosser Umständlichkeit mit Zucker eingekocht, so zwar, dass vorher mit einer Stecknadel alle Samenkörnchen aus jeder Beere entfernt werden.

Chenopodium rubrum L. (rom. Labagische). *Ch. urbicum* L. *Ch. chrysomelano-spermum* Balbi. *Ch. polyspermum* L. Werden mit Borsch oder auch mit Fleisch wie Gemüse gekocht.

Beta vulgaris L. (rom. Sweekle). Das Kraut wird in Borsch gekocht, ofters die Wurzel auch gebraten.

Atriplex rosea L. W. = *Atriplex albicans* Bes. (rom. Loboda). *A. nobilis* L. *A. patula* L. *Atriplex latifolia* Wahlbrg. *A. patula* L. (hiess sonst *A. angustifolia*). *A. hortensis* L. (*Euatirplex* C. A. Mey.) *A. hostata* L. (*Schizotheca* C. A. Mey.) *A. tatarica* (*Schizotheca*). Alle diese Arten werden als Gemüse mit Fleisch oder mit Borsch, in den Fasten ohne Fleisch, gekocht, auch als Salat genossen.

Humulus lupulus L. (rom. Hemei). Die jungen Sprossen werden wie Spargel oder junge Bohnen zubereitet, auch als Salat gegessen.

Pastinaca sativa L. (rom. Pasternatzi). Die Blätter und Wurzeln werden verschieden mit Fleisch, auch mit Borsch, zubereitet.

Angelica sylvestris L. (rom. Angelike). *A. Archangelica* L. (Angelika). Beide Arten werden als Zusatz zum Brantwein benutzt, um ihm einen aromatischen Geschmack beizumischen. Die Stengel werden auch mit Zucker eingemacht.

Anethum graveolens L. (rom. Meraru). Wird in Suppen, als Beisatz zu Gemüsen mit Fleisch bereitet und auch vorzüglich zu Essig- und Salzgurken beim Einmachen benutzt.

Apium graveolens L. (rom. Zelline). *A. petroselinum* L. (rom. Petrinschel). Werden wie in Deutschland benutzt, nur wird der Celleri häufiger als Salat angewendet.

Ligusticum levisticum L. *Angelica paludapifolia* Lamark. (rom. Leushtan). Die Blätter werden mit Borsch gekocht, auch setzt man selbe zu eingemachten Gurken.

Conium maculatum L. (rom. Kukute). Die jungen Sprossen werden wie die Hopfensprossen genossen, auch in Borsch gekocht.

Foeniculum officinale All. Meum *Foeniculum* Sprengel — *Anethum foeniculum* L. (rom. Secare dulce). Den Samen setzt man zum Brantwein, auch braucht man öfter selbigen im Aufguss als Thee, auch benutzt man den Samen zu ungesäuerten Früchten.

Carum carvi L. (rom. Sekare odor Kimeon). Der Samen wird zum Brantwein gesetzt, ins Brod gebacken, auch Speisen zugesetzt.

Carum Bulbocastanum. De C. Koch. *Bunium bulbocastanum* L. (rom. Alunele). Die zweijährigen Knol-

len werden im Frühjahr gesammelt und wie Kartoffeln geröstet, gekocht oder in Salat, sie schmecken kastanienartig, also viel besser als Kartoffeln und haben viele Mehlbestandtheile. Roh werden sie auch genossen.

Scandix cerefolium L. (rom. Chasmazaki). Wird in Borsch, zum Fleisch und als Salat genossen.

Daucus carota L. (rom. Morkowe). Wird angewendet wie in Deutschland.

Solanum tuberosum L. (rom. Kartoffel). Werden in neuerer Zeit häufig gebauet. *S. Melongena* L. (*S. esculentum* Dun. *S. insanum* L. Mant. (rom. Patlazele wenale, die blaue Eierpflanze). Die unzeitige Frucht wird in Essig mit Knoblauch und Zucker gefüllt eingemacht, ebenso in Salzwasser; auch mit Fleisch gekocht; die reifen Früchte werden theils gebraten, theils als Gemüse allein oder mit Fleisch, auch als Salat zubereitet. Doch werden sie zuerst mit heissem Wasser übergossen, um das Narkotische zu entfernen. *S. Origerum* Dun. (*S. Melongena* Murr.) Wird wie obige Art benutzt. *S. baccatum* L. Wird ebenfalls benutzt. *S. Lycopersicum* L. *Lycopersicum esculentum* Dun. (rom. Patlazele rosche, rother Patlazele.) Die Frucht wird unreif in Essig oder Salzwasser eingemacht. Reif werden sie zu Saucen benutzt, auch zu dicken Pulpen eingekocht, die Frucht auch gefüllt und als Gemüse gekostet.

Chorophyllum bulbosum L. Jacq. *Myrrhis bulbosa* Sprengel. (rom. Baraboi). Die Wurzeln werden theils als Salat, theils gekocht und gebraten wie die Kartoffeln benutzt. Ein schmackhaftes Gemüse.

Opulus glandulosa. De C. Tourn. (rom. Keline.) *Viburnum lantana* L. Jacq. (rom. Dermos). Von beiden Arten werden die reifen Beeren genossen.

Sambucus nigra L. (rom. Sok). Die Beeren werden roh gegessen und auch die getrockneten Blüthen als Thee benutzt. *S. ebulus* L. (rom. Boss.) Die zeitigen Beeren werden roh genossen. *S. racemosa* L. (rom. Sok de munte, Berg-Hollunder). Die rothen Beeren werden ebenfalls genossen.

Amaranthus blitum L. (rom. Schter.) *A. viridis*, eine Varietät mit grünen Blumenähren. Die Blätter von beiden Arten werden in Borsch gekocht und auch mit Lammfleisch als schmackhaftes Gemüse zubereitet.

Berberis vulgaris L. (rom. Drazine.) Die Blätter werden als Gemüse benutzt; die reifen Früchte kocht man mit Zucker ein zu Sorbet u. s. w. Ebenfalls setzt man die Früchte dem Essig zu.

Loranthus europaeus L. (rom. Wisk.) Die Beeren werden roh genossen.

Leucojum vernum L. (rom. Alunele, Haselnusschen). Die Wurzelknollen werden roh gegessen und auch zubereitet wie Kartoffeln, schmecken ganz nach Kastanien und geben ein sehr schmackhaftes Gericht.

Allium porrum L. (rom. Brasch. auch Pori). *A. victorale* L. (rom. Zape Zouri, Mäuselach). *A. sativum* L. (rom. Usturoi). *A. scorodoprassum* L. (rom. Zepeschoure, Zwiebelchen). *A. arenarium* L. *A. Sphaerocephalum* L. *A. vineale* L. *A. oleraceum* L. *A. ascalonicum* L. *A. Cepa* L. (rom. Tzape.) *A. Moly* L. *A. Schoenoprasum* L. Alle diese Arten werden im Frühjahr roh gegessen und in verschiedenen Speisen als Zuthat benutzt. Von einigen Arten werden auch die Blätter und Schäfte benutzt. *Allium cepa* und *A. sativum* werden von den

Moldauern und Walachen das ganze Jahr hindurch häufig genossen, vorzüglich in der Fastenzeit.

Covallaria majalis L. (rom. Lakrimcore, Thranen-blumchen, Thiranchen). Die Blumen werden dem Brantwein zugesetzt.

Asparagus officinalis L. — Tourn. (rom. Sparange). Wächst häufig in der Moldau wild und giebt wirklich ein delikates Gemüse, welches die in Deutschland gezogenen Spargel an Schmackhaftigkeit, Aroma und Zartheit weit übertrifft.

Rumex crispus L. (rom. Stege). *R. acutus* L. (rom. Stege). Die Blätter werden im Frühjahr wie Spinat benutzt und geben ein treffliches Gemüse; auch köcht man selbe mit Borsch.

Rumex digynus L. (rom. Makrisch). *R. alpinus* L. (rom. Makrisch). *R. acetosa* L. *R. acetosella* L. Die Blätter werden zu verschiedenen Speisen benutzt, besonders mit Lammleisch gekocht u. s. w.

Vaccinium myrtillus L. (rom. Afene.) *V. uliginosum* L. (rom. Pomuschoare). *V. vitis idaea* L. (rom. Merischoare). Die Beeren werden roh und getrocknet genossen.

Aesculus Hippocastanum L. (rom. Kastalele Kalukui, Rosskastanie). Man isst die Früchte roh.

Polygonum Fagopyrum L. Meisn. (rom. Chrischke). Das Mehl wird wie Solenta gekocht, den Gries zu Suppen und dickem Brei. Kascha.

Butomus umbellatus Lin. Tourn. (rom. Papure). Die Wurzeln werden von den Landleuten in einigen Gegenden der Moldau gebraten genossen.

Sedum purpureum Lk. Anacampseros purpurea Haw. (rom. Ierwe gresse, fettes Gras). *S. telephium* L. Die Blätter beider Arten werden theils als Salat, theils als Gemüse, theils mit Borsch gekocht benutzt.

Oxalis acetosella L. (rom. Makrischoare). *O. stricta* L. *O. carnea*. Diese 3 Arten werden frisch genossen, auch zu Salat bereitet.

Portulacca Oleracea L. (rom. Jerbaschoare grasse, fettes Gräschen). Wird als Salat gegessen.

Amygdalus communis L. (rom. Migdale). Die Kerne werden häufig zur Fastenzeit als Pasta gegessen, ebenso das Öl, doch nur bei den höhern Ständen.

Persica vulgaris Mill. *Amygdalus persica* L. (rom. Kiersitsch). Wachsen häufig in der Moldau und Walachei in ansehnlicher Grösse.

Prunus Armenica und *Epirotica* L. Tourn. (rom. Saršare). Wachsen häufig und werden frisch wie getrocknet und in Zucker eingekocht, benutzt. *P. domestica* L. (rom. Persche). Die unreifen Früchte werden in Zucker eingesotten, die reifen getrocknet und auch zu Zwetschenmuss benutzt, ebenso zu Brantwein. *P. insititia* L. (rom. Guldugutzi). Werden wie Zwetschen benutzt. *P. spinosa* L. (rom. Porumbele). Die Früchte werden roh gegessen, aber auch getrocknet für den Winter aufbewahrt.

Padus avium Wild. (*Cerasus padus*. De C. rom. Melin.) Die Beeren werden roh genossen.

Cerasus dulcis Borkh. (*Cerasus avium* Moench. *Prunus avium* L. rom. Tscheresche). *C. acida* Borkh. (*Cerasus vulgaris* Mill. *C. caproniana* D. C. rom. Wischne). Kommen in der Moldau häufig vor. *C. pumila* Lois. (*C. glauca* Moench. *Pr. pumila* Mill. rom. Wischne mitsche,

kleine Weichseln). Diese 3 Arten werden sowohl roh als getrocknet, als in Zucker eingesotten (Sorbet) genossen, ebenso auch zur Brantweinbereitung benutzt.

Crataegus oxyacantha L. (*Mespilus oxyacantha*. Gärtner. rom. Padutze). *C. monogyna* Ehrhardt, scheint bloß eine Abart mit einfruchtigen Beeren zu sein. *C. nigra* Waldst. et Kit. pl. Hung. Von diesen 3 Arten werden die Beeren im reifen Zustande genossen.

Mespilus germanica L. (rom. Burkutze). *M. Chamaemespilus* Lindl. (*Sorbus fruticosa* Crantz). *M. cotoneaster* L. (*Cotoneaster vulgaris* Lindl.) *M. pygmaea*. Die Früchte von diesen 4 Arten werden frisch und getrocknet genossen.

Sorbus aucuparia L. (*Pyrus aucuparia* Smith. rom. Sorb.) Die rothen Beeren werden roh und getrocknet genossen.

Pyrus domestica L. (rom. Pere). *P. Amelanchier* W. (*Aronia rotundifolia* Pers. *Amelansier vulgaris*. De C. *Crataegus rotundifolia* Lam. *Mespilus amelanch.* L.) *P. communis* L. (*P. pyrastrer* Willd. rom. pere salbatike.) *P. aria* Ehrh. Die Früchte werden frisch genossen, auch getrocknet aufbewahrt; theils in-Zucker eingekocht, auch zur Essigbereitung benutzt.

Malus domestica (rom. Mere). *M. sylvestris* (*Pyrus malus* L. Stammvater aller veredelten Sorten; rom. Padureze). *M. dasycphyllus*. Alle diese Arten werden theils frisch, theils getrocknet genossen und zur Essigbereitung benutzt.

Cydonia vulgaris Pers. (rom. Gutei.) Die reifen Früchte werden genossen, auch mit Zucker eingekocht, auch verschiedene sehr schmackhafte Confecturen daraus bereitet.

Rosa damascena Mill. (*Rosa calendarum* Brokhaus. *R. centifol.* *bifera* Poir. *Rosa bifera* Pers. *R. semperflorens* Desf. rom. Trantafir. im Allgemeinen). *R. centifolia* L. *R. collina* Jacq. *R. canina* L. Die reifen Früchte von beiden Arten werden zu einer angenehmen schmeckenden Pulpe gebraucht. *R. pumila* Wild. Jacq. *R. arvensis* Huds. *R. spinosissima* Jacq. Sm. Lindl. (*B. pimpinellifolia* L. De C. *R. lutea* Mill. *R. villosa* L. *R. repens*. *R. rubiginosa* L. *R. cinamomea* L. *R. solstitialis* Besser, ähnelt sehr der *R. canina*. *R. alpina* L. (*Rosa pendulina* Lindl.) *R. corymbifera* L. *R. alba* L. Die Blätter der Rosen werden verschieden benutzt, theils zur Bereitung des Rosenwassers, theils getrocknet zum Thee und auch zu Riechkissen. — Die frischen Blätter zu Süßigkeiten mit Zucker eingekocht, oder mit Zucker zerrieben zu einer Pasta und dann zu Sorbet gekocht.

Rubus Idaeus L. (rom. Smeur.) Die Früchte werden reif gegessen, getrocknet und als schweisstreibenden Thee angewendet, mit Zucker eingekocht, in ganzem Zustande und auch als Sorbet; dann zum Essig. *R. tomentosus*. *R. fruticosus* L. (*Rubus plicatus* Weihe. rom. Mure). Schwarze Brombeere; darf nicht mit der *Rub. fruticosus* Smith. flor. brit. verwechselt werden. *R. caesius* L. *R. nemorosus*. *R. hirtus*. *R. glandulosus*. *R. agrestis*. *R. coryllifolius*. *R. saxatilis* L. Die Früchte aller dieser Sorten werden genossen und auch mit Zucker eingekocht als Dulzatz (Süßigkeiten).

Fragaria vesca L. (rom. Fragu.) *F. collina* Ehrh. (rom. Kupschune). Die Früchte werden genossen, auch mit Zucker eingekocht u. s. w.

Papaver somniferum L. (rom. Maku). Der Samen wird zu verschiedenen Speisen benutzt.

Ficaria ranunculoides Roth. (*Ranunculus ficaria* L. rom. Greuschorn.) Wird als Salat und in Borsch gekocht benutzt.

Quercus Robur L. Willd. (rom. Steschar). *Q. pedunculata* Willd. Die Eicheln werden in einigen Gegenden roh vom Landvolke genossen.

Juglans Regia L. Die halbreifen Nüsse werden in Zucker oder Honig eingekocht; aus selben wird auch ein süsser Brantwein bereitet. Die zeitigen Nüsse werden roh häufig genossen und das daraus bereitete Öl besonders in den Fasten zur Nahrung angewendet.

Castanea vesca L. (rom. Kastale). *C. vulgaris* Lam. Die Früchte werden gebraten und gekocht, auch als Zusatz zu Fleischspeisen genossen.

Fagus sylvatica L. (rom. Fag.) Die Blätter werden in manchen Gegenden als Gemüse genossen, ebenso die Früchte roh, auch das daraus geschlagene Öl zu verschiedenen Speisen verbraucht.

Corylus avellana L. (rom. Alune). *C. tobulosa* W. Die Früchte werden häufig frisch genossen, auch das daraus bereitete Öl zu verschiedenen Speisen angewendet.

(Fortsetzung folgt.)

Dr. v. Czihak.*)

Vermischtes.

Neues Mittel gegen die Kartoffelkrankheit. In den *Comptes rendus* T. XXXVII. Nr. 7 (16. Aug.) p. 287 findet sich eine neue Ansicht über die schon viel besprochene Frage der Kartoffelkrankheit. M. Nozahie glaubt nämlich, in diesem wie bereits in früheren Jahren die Bemerkung gemacht zu haben, dass die Kartoffeln vor Eintritt der Tag- und Nachtgleiche (le solstice d'été) von der Krankheit noch nicht befallen worden seien, sondern dass die Krankheit erst kurz nach dieser Zeit sich gezeigt habe. Hieraus schliesst derselbe, dass die Landwirthe zunächst nur zu erzielen hatten, die Kartoffeln vor Ende Juni ernten zu können, und hofft, dass man zu diesem Resultate gelangen könne, wenn man dieselben zeitiger legte (und an *moyen de certains procédés de cultures*, die er aber vorzuschlagen unterlässt).

Portland Arrow-root. Dr. Pereira erwähnte in 1850 — 51 im Laufe seiner Vorlesungen über *Materia medica* Einiges über Portland Arrow-root, woraus hervorzugehen schien, dass er glaubte, die Zubereitung desselben würde noch jetzt in Portland auf grosserem Fusse betrieben. Da ich in der Nähe jener Insel wohne, so hatte ich Gelegenheit, Nachforschungen über den Gegenstand zu machen. Pereira erhielt wahrscheinlich seine Kenntniss des Stärkemehls von einem Aufsatze in den

*) Herr Obriststabsarzt Dr. v. Czihak lebte lange Jahre in Jassy, wo er den naturwissenschaftlichen Verein gestiftet und Vorträge über Naturwissenschaft nach seinem in walachischer Sprache geschriebenen Handbuche gehalten hat. Er lebt gegenwärtig in seinem Geburtsorte Aschaffenburg ganz den Naturwissenschaften.

(Red. der *Bonplandia*.)

„*Transactions of the Society of Arts*“ Vol. XV. (1797), worin es heisst: „Im Jahre 1797 ward die Gold-Medaille der Gesellschaft der Frau Jane Gibbs in Portland für eine Probe Stärkemehl, aus ungeniessbaren Substanzen bereitet und zu häuslicheren Zwecken verwendbar, zuerkannt.“ Das Stärkemehl oder Arrow-root, wie es gewöhnlich genannt, bereitete sie auf folgende Weise zu: Der fleischige Wurzelstock des *Arum maculatum* Linn. ward in einem Mörser zerstossen, die Masse mit Wasser vermengt und, nachdem sich die Stärke gesetzt hatte, ward die Flüssigkeit abgegossen. Der Bodensatz ward nochmals gewaschen und dann getrocknet. Die Frau sagte — und ihre Aussage ward durch den damaligen Rector der Insel bestätigt — sie besitze 2 Centner des Stärkemehls und sei bereit, so viel, wie verlangt würde, für 11 Pence das Pfund zu liefern. Obgleich es keinem Zweifel unterliegt, dass die Masse der auf Portland zubereiteten Stärke früher bedeutender war, als jetzt, so war sie doch niemals sehr gross; gegenwärtig ist sie ganz unbedeutend, und das Arrow-root wird niemals, ausser in den Händen von Curiositätensammlern, gesehen. — Durch Nachfragen habe ich erfahren, dass es früher Gebrauch war, die Felder nur ein um das andere Jahr zu bebauen und sie während der Zwischenzeit brach liegen zu lassen. Den Einwohnern war es damals erlaubt, die Wurzelstöcke des *Arum maculatum* auf den brach liegenden Ländereien auszugraben. Dieser Gebrauch ist jetzt abgekommen, da das Rotations-System des Feldbaues eingeführt ist. Das Gemeindeland ist ebenfalls während der letzteren Jahre durch öffentliche Benutzung und Privatankauf verkleinert worden, was der Zubereitung des Arrow-root hinderlich gewesen, und zwar in solchem Grade, dass ich vor einigen Jahren grosse Schwierigkeit hatte, ein halbes Pfund desselben zur Erläuterung einer Vorlesung zu erhalten. Kurzlich habe ich ermittelt, dass eine alte Frau die einzige Person ist, die gegenwärtig sich mit der Zubereitung der Stärke abgiebt, und sie führt als Grund dafür an: „Poor folks, now-a-day, are glad to turn an honest penny any how.“ Gegenwärtig ist das *Arum* nicht sehr häufig auf der Insel, obgleich dort noch viel Land vorhanden, das so steinig, dass es niemals bebaut werden kann und das wahrscheinlich die geringe Quantität Stärke liefert, die heut zu Tage erzeugt wird. Mit Ausnahme der alten, bereits erwähnten Frau wird jetzt Niemand Erlaubniss ertheilt, die Wurzelstöcke in Feldern und Weiden auszugraben. — Das *Arum maculatum* wird gewöhnlich „Arrow-root“ oder „Starch-root“ genannt, doch sind die in andern Theilen Englands gebräuchlichen Volksnamen desselben: „Lords and Ladies“ und „Cows and Calves“ bekannt, obgleich nicht so häufig angewandt. Die beste Zeit, die Wurzelstöcke zu sammeln, ist, wenn die Pflanze ausgewachsen, gewöhnlich im Mai oder Juni; die, welche im Mai eingesammelt, liefern viel weniger Stärke, als die, welche im Juni ausgegraben werden. Die frischen Wurzelstöcke sind sehr ätzend, und wenn gekaut, erzeugen sie im Munde unangenehmes Stechen. Diese ätzende Eigenschaft wird durch Rüsten leicht vertriehen. Lindley sagt, dass die Wurzelstöcke, wenn durch Kochen der Ätze beraubt, essbar, aber ich habe niemals sie so angewendet gefunden. Die ätzende Eigenschaft macht es nothwendig, die Wurzelstöcke in einem steinernen Mör-

ser zu zerstoßen und verbietet, sie eher anzufassen, als bis sie gewaschen sind. — Die jetzige Art und Weise der Gewinnung der Stärke ist dieselbe, wie die, welche die Frau Gibbs anwandte. Die Wurzelstöcke liefern, nach Frau Gibbs, 4 Pfund Starkemehl per Peck. Die Frau, der ich meine Nachrichten verdanke, sagt mir, sie erhalte etwa 3 Pfund per Peck, mehr im Juni, weniger im Mai. Während des ganzen Jahres betrachte sie 36 Pfund für eine durchschnittlich gute Quantität, und hierfür fordere sie 1 Shilling und 4 Pence. Das Starkemehl wird von den Portlandern sehr geschätzt und von ihnen für äusserst dienlich für Kranke gehalten. Es sieht, wenn zubereitet, sehr verschieden von dem Arrow-root der Kaufläden aus. Ich habe es mit Bermuda Arrow-root verglichen und gefunden, dass es weder eine so bläuhende, noch so feste Gallerte erzeugt; aber es ist gänzlich geruch-, geschmack- und farblos. Die Körnchen, wenn unter dem Mikroskope betrachtet, scheinen von unregelmässig kugelförmiger Gestalt und von verschiedener Grösse, aber sie sind im Allgemeinen kleiner, als die gewöhnlichen Starkemehle, mit Ausnahme der Reisstärke. Das Hilum tritt nicht sehr deutlich hervor und ist nur genauer in den grössern Körnern zu sehen. — Das Portland Arrow-root wird, wie ich glaube, lediglich auf der Insel Portland gemacht, und obgleich das Arum sehr häufig in der Nähe Weymouths ist, so schienen doch die Bewohner jenes Landstriches den Nutzen der Pflanze nicht zu kennen. Dieses wird ohne Zweifel Denjenigen, welche mit Portland unbekannt, sonderbar vorkommen; allein, wenn man erwägt, dass bis vor gar nicht langer Zeit die Portlander sich von den übrigen Theilen der Welt abgesondert gehalten haben, über diejenigen ihrer Landsleute den Bann gesprochen, die es wagten, sich ausserhalb der Insel zu verheirathen, und Fremden nicht erlauben, sich in ihren Kreisen niederzulassen, so ist es kein Wunder, dass sie ihre Kenntnisse für sich behalten haben. Die Portlander sind wahrscheinlich ein von den Bewohnern des nahen Festlandes (England) verschiedener Menschenstamm; selbst jetzt noch gebrauchen sie manche Wörter, welche die übrigen Engländer nicht verstehen. Dieses Arrow-root haben sie wahrscheinlich seit undenklichen Zeiten zubereitet, und es mag sein, da sie auf einer unfruchtbaren Insel wohnten und vorzüglich auf Fische angewiesen waren, dass sie die Noth gezwungen, Nahrung in dem Wurzelstocke des *Arum maculatum* zu suchen. (T. B. Groves in *Phytologist*. Aug. 1853.)

Nene Bücher.

- Die *Victoria regia*, ihre Geschichte, Natur, Benennung und Cultur, bearbeitet von Wilhelm Hochstetter. Mit einem Vorworte von Dr. Hugo von Mohl. Mit einer colorirten Abbildung. Tübingen 1842. 64 S.
- Die königliche Wasserlilie *Victoria regia*, ihre Geschichte, ihr Wesen und ihre Cultur, nebst einem Anhang über Wasserpflanzen der wärmeren Zonen. Bearbeitet von Eduard Loescher. Mit 2 color. Abbild. und 1 Steindruck. Hamburg 1852. 97 S.

„Das letztere Werkchen“ (das Loescher's), sagt Herr Hochstetter in der Einleitung zu

seiner Flugschrift, „ist mir erst nach Vollendung meines Manuscripts zugekommen.“ Der Leser wird gerade im Begriff sein zu rufen: „Schade, das Werkchen Loescher's hätte dir deine Arbeit wesentlich erleichtern können!“ — wenn Herr Hochstetter fortfährt: „Doch habe ich noch manches werthvolle daraus benutzen können; jedenfalls hat es mich gefreut, einen sehr ähnlichen (ja wirklich sehr ähnlichen!!) Entwurf mit dem meinigen in demselben aufgeführt zu finden, während ich dagegen gerne auf überflüssige, poetische Epitheta und Wiederholungen verzichten will, sonst aber ist es (nämlich Loescher's Werkchen) eine sehr dankenswerthe Arbeit.“ Gewiss ist es eine sehr dankenswerthe Arbeit! eine Arbeit, die um so mehr Anerkennung verdient, als sie die erste deutsche Zusammenstellung aller Actenstücke ist, die in verschiedenen Ländern über die Geschichte, das Wesen und die Anzucht der *Victoria regia* erschienen. Nachdem einmal eine solche Zusammenstellung vorhanden, war es ein Leichtes, dieselbe nachzuahmen, und hätte Herr Hochstetter sich ebrlich darauf beschränkt, in der angedeuteten Weise den Schritten Loescher's zu folgen, so würde ihm gewiss Niemand den Dank geschmäclert haben, der ihm unter solchen Umständen zukommt. Doch wenn Herr Hochstetter ganze Seiten von seinem erfolgreichen Vorgänger abschreibt und dann doch von dem „Werkchen“ Loescher's spricht, als habe es auf seine Flugschrift keinen wesentlichen Einfluss ausgeübt, so kann er es gewiss erklärlich finden, wenn das kritisirende Publikum sich gegen solche Spiegelfechtereien auflehnt. Loescher's Schrift ward im März 1852 vollendet, Hochstetter's im August desselben Jahres; der Weg von Hamburg nach Tübingen ist jetzt nicht länger als drei Tagereisen, und bekannt war Loescher's Werkchen bereits durch E. Otto's Gartenzeitung, deren Seiten Herr Hochstetter ja auch fleissig benutzt hat.

Betrachten wir Herrn Hochstetter's Flugschrift etwas näher. Das Vorwort von Hugo von Mohl, womit auf dem Titel paradirt wird, würde gewiss in Manchem die Hoffnung erwecken, darin die *Victoria* vom physiologischen Standpunkte aus betrachtet zu finden, allein solches ist nicht der Fall. Das Vorwort ist, um volksthümlich zu sprechen, weder Fisch noch Fleisch, und sein ganzer Inhalt beschränkt sich darauf, dass gesagt wird, zur Cultur der *Vic-*

toria regia seien nicht so grossartige Mittel erforderlich, als gewöhnlich angenommen, — eine Offenbarung, die allerdings überflüssig erscheinen muss, nachdem der Hamburger botanische Garten die darin enthaltene Ansicht bereits als Thatsache hingestellt. In den ersten drei Abschnitten, worin über die Geschichte, Natur und Cultur der Victoria gesprochen wird, findet sich nichts, was nicht schon allgemein bekannt, im vierten und fünften Abschnitte dagegen manche werthvolle Beobachtungen über die Zucht und das Wesen der Victoria, die Herr Hochstetter grösstentheils im botanischen Garten zu Tübingen anstellte und die in irgend einer gärtnerischen Zeitschrift eine würdige Stelle gefunden haben würden.

Herrn Loescher's Werkchen ist bereits zu vorthellhaft bekannt, als dass es noch unserer Empfehlung bedürfte. Was Herr Hochstetter über die darin vorkommenden „poetischen Epitheta, worauf er gerne verzichten will“, sagt, ist vielleicht in so weit gegründet, als Herr Loescher seiner Schrift eine unpassende royalistische Färbung giebt, z. B. kleine Victorien-Pflanzen als „junge Hoheiten“ personificirt und im Garten zu Kew wirthschaften lässt. Man sollte nie vergessen, dass es vom Erhabenen bis zum Lächerlichen nur ein Schritt ist, was Herr Loescher um so weniger aus den Augen verlieren sollte, da er als gärtnerischer Schriftsteller bereits eine hervorragende Stelle einnimmt, und durch Verstösse gegen den guten Geschmack die Freude beeinträchtigen könnte, die man beim Lesen seiner Artikel zu empfinden pflegt.

Zeitung.

Deutschland.

Hannover, December. Die Zeitung für Norddeutschland sagt:

Preussische Blätter berichteten vor Kurzem, dass Nees v. Esenbeck sein Herbarium nicht so glücklich verkauft habe, um sich aus dessen Erlös eine kleine Rente für seine Zukunft zu sichern. Deshalb vereinigten sich die Professoren der philosophischen Facultät in Breslau, um durch eine Sammlung wenigstens die nächste Zukunft des greisen Gelehrten vor den schlimmsten Entbehrungen sicher zu stellen. Die ganze Unwürdigkeit der Lage, in welche die preussische Regierung den berühmten Mann versetzte, tritt um so schroffer hervor, wenn man mit derselben den Glanz der Wirksamkeit und der Bedeutung des Instituts vergleicht, dessen Präsident Nees v. Esenbeck seit einer Reihe von 35 Jahren ist. Dieser Bemerkung

konnten wir uns nicht enthalten, indem wir im Begriffe sind, die Geschichte jenes Instituts der „Bonplandia“ zu entlehnen. Das traurige und unwürdige Geschick ihres jetzigen Präsidenten wird einst ja auch der Geschichte der Akademie angehören, welche als das jetzt einzige dem ganzen deutschen Volke gemeinsam angehörige, nicht-polizeiliche Institut die vollste Theilnahme des Vaterlandes verdient.

§ Coblenz, 21. Novbr. Dr. Wirtgen hieselbst hat von seinem Herbarium der rheinischen Menthen, von welchem die erste Lieferung sehr schnell vergriffen war, mit der so eben fertig gewordenen zweiten Lieferung, № 31—60, auch eine zweite Auflage der ersten Lieferung herausgegeben. In beiden Lieferungen ist eine grosse Anzahl von Varietäten, Formen und Hybriden zusammengestellt, die ein klares Bild über diese höchst merkwürdige, formenreiche und so vielfach verkannte Gattung geben. Es ist übrigens doch noch eine dritte Lieferung nöthig geworden, die aber erst im nächsten Jahre erscheinen und auch noch die in den Rheinlanden nicht vorkommenden deutschen Arten und Formen enthalten wird. Der Preis jeder Lieferung ist höchst billig, zu einem Thaler berechnet. — Derselbe hat auch die rhein. Verbasken und Rubi auf ähnliche Weise zusammengestellt: die erste Lieferung des Herbariums der Verbasken enthält 12, die der Rubi rhenania 20 Nummern. Die übrigen seltenen, kritischen und hybriden rheinischen Pflanzen sollen noch in einigen Lieferungen folgen, von welchen die erste und zweite Lieferung (№ 1—30 u. 31—60) ebenfalls zur Versendung fertig sind. Das zuletzt erwähnte Herbarium enthält folgende Nummern:

- 1) *Batrachium Bachi* Wirtg. 2) *Fumaria Vaillantii* Lois.
- 3) *Fumaria Wirtgeni* Koch. 4) *Barbaraca praecox* R.Br.
- 5) *Arabis sagittata* DC. 6) *Sinapis Cheiranthus* K. 7) *Iberis intermedia* Guers. 8) *Calepina Corvini* Desv. 9) *Dianthus caesi* Sm. 10) *Silene gallica* L. 11) *S. Armeria* L. 12) *Cerastium brachypetalum* Desp. 13) *Viola mirabilis* L. 14) *Polygala calcarea* Fr. Schultz. 15) *Acer monspessulanum* L. 16) *Oxytropis pilosa* DC. 17) *Eryum monanthos* R. 18) *Lathyrus Aphaca* L. 19) *Potentilla recta* L. 20) *P. Güntheri* Pohl. 21) *P. micrantha* Ram. 22) *Agromonia odorata* Ait. 23) *Rosa trachiphylla* Rau. 24) *Rosa pomifera* Herm. 25) *Epilobium lanceolatum* Seb. u. Maur. 26) *Sedum boloniense* Lois. 27) *S. aureum* Wirtg. 28) *Saxifraga aizoon* L. 29) *Seseli Hippomarathrum* L. 30) *Galium glaucum* L. 31) *G. glauco-Mollugo* Wirtg. 32) *G. Mollugine verum* Fl. bor. 33) *Valerianella carinata* Lois. 34) *V. eriocarpa* Desv. 35) *Doronicum Pardalianches* L. 36) *Filago gallica* L. 37) *Hieracium Peleterianum* Mer. 38) *H. acutifolium* Gris. 39) *H. setigerum* Tausch. 40) *Erica cinerea* L. 41) *Pulmonaria azurea* Besc. 42) *Verbascum floccosum* W. u. Kit. 43) *V. Schottianum* Schr. nigro-floccosum). 44) *V. Schiedeanum* K.

(V. *Lychnitide-nigrum*). 45) *Scrophularia Neesii* Wirtg. 46) *Sc. Balbisii* Horn. 47) *S. Ehrharti* Stev. 49) *Orobancha minor* Sull. 49) *O. amethystea* Thuill. 50) *Stachys palustre-sylvestris* (St. *ambigua* Sm.) 51) *Euphorbia stricta* Sm. 52) *Himantoglossum hircinum* Rich. 53) *Juncus nigritellus* Don. 54) *Luzula Forsteri* DC. 55) *Avena tenuis* Much. 56) *Glyceria plicata* Fr. 57) *Festuca Pseudo-Myuros* Soy.-Will. 58) *F. sciuroides* R. 59) *F. heterophylla* Lam. 60) *Bromus commutatus* Schr.

Jede Lieferung der angegebenen Herbarien kostet 1 Thaler.

* * * **Dürkheim, 7. Oct.** Sie kennen meine Neigungen, auf meinen Kreuz- und Querzügen nichts unberücksichtigt zu lassen, was sich auf Kunst und Wissenschaft bezieht, um so mehr, wenn es die reellen, exacten Zweige des Wissens betrifft, die gerade nicht überall ihre Cultur finden. So begab ich mich denn, durch eine Einladung der *Pollichia* an alle Freunde der Naturwissenschaften in einem hiesigen Wochenblatte dazu veranlasst, um die 9. Stunde des Morgens in den Saal des Stadthauses von Dürkheim, wo ich eine zahlreiche Versammlung mir theils bekannter, theils unbekannter Leute vorfand. Ich erblickte hier keine Kränze oder sonstige Ausschmückungen, das Auge zu bestechen und zum Voraus einzunehmen; die Wissenschaft allein muss hier ihren Tempel aufgeschlagen haben, war darum mein Gedanke; Sie sollen hören, ob ich mich geirrt habe oder nicht. Herr Gümbel, Rector der Gewerbeschule in Landau, Vorstand des Vereins, eröffnete die Versammlung mit einigen bedeutungsvollen Worten über das Sehen; es war aber keine physikalische Abhandlung über den Organismus des Gesichtssinnes, was wir vernahmen, ich hörte nichts von Gesichtswinkeln, Strahlung-Brechung, Umgekehrt- und Aufrechtsehen etc.; Herr Gümbel behandelte den Gegenstand in tieferer, geistiger Muse: er nannte Sehen das Aufnehmen einer Welt in unsre Seele wie diese schon ist; er sprach von den Mitteln, zu einem solchen Sehen zu gelangen und stellte die objective Durchforschung der einzelnen Naturwesen und Naturkräfte in den Vordergrund; er ging von der Betrachtung des Minerals zu dem Gebirge über, stieg in die Erdtiefen nieder bis dahin, wo unser leibliches Auge noch ein concretes Object findet. In eine weitere Tiefe der Erdrinde niederzusteigen wird uns nur auf dem Wege der Vergleichung möglich, indem wir uns auf das Feld einer geschichtlichen Entwicklung der Erdrinde begeben und uns dabei einer geistigen Anschauung bedienen; wir nehmen Wesen

der Pflanzenwelt vor und erforschen zuerst deren habituelle Charaktere; dann zerlegen wir dieselben und untersuchen ihren innern Bau; hiemit treten wir in's Gebiet der Physiologie ein und kommen wieder auf den Boden einer historischen und damit ursächlich begründeten Erscheinung. Ebenso ergibt es uns bei der Betrachtung des Thierlebens. Das Sehen wird dadurch ein wissenschaftliches, dass es auf dem historischen Boden steht, auf dem der organischen Entwicklung. Wie die Petrefacten die Lust der Paläontologen sind, so ist das Wissen und Erkennen der Wesen der Vorzeit eine Lust für den Seher. — Er wies dann auf die Verpflichtungen hin, denen wir uns unterziehen müssen, wenn wir Anspruch machen wollen, dass auch unser Sehen ein anerkanntes werde. Wir müssen wahr sehen, wahr in Beziehung auf das Object und wahr in Beziehung auf den ursächlichen und organisch-gesetzmässigen Zusammenhang der einzelnen Glieder der grossen Kette, dass auch unsre Wahrheit ein Gold sei, das nicht rostet in dem Schlamm eines wüsten Lebens, dass dieselbe sich erhalte durch alle Zeiten hin und ein Schatz werde für spätere Geschlechter, die einst in den altgewordenen Büchern noch sehen, was ihre Vorfahren für wahr erkannt haben mögten. Die Resultate der Naturforschung gehören dem Leben an und sind in den Nationalreichtum der Völker aufgenommen worden; um so wacker ist daher unsere Aufgabe, wahr zu sehen und uns frei zu halten von Überschätzung. Unser Sehen wird die engen Grenzen eines beschränkten Ehrgeizes weit überreichen, es muss die Offenbarung eines Sehergeistes sein, das vertrauensvoll eine Weltordnung anerkennt, die Leistungen andrer würdigt und sich frei hält von Schmähung. Unser Sehen sieht den Irrungen des Lebens zu, und indem es sich dieselben zu erklären weiss, hält es sich von denselben frei und baut das Fundament der gesetzlichen Autorität. Im Dienste der historischen Wahrheit geniesst unser Sehen den Hochgenuss der Freiheit unter dem Gesetze, und ist bereit, selbst dem Leben sich als Opfer hinzugeben. Hierauf sprach Herr Dr. Koch aus Wachenheim über die Traubenkrankheit. Nachdem derselbe die culturhistorische Bedeutung dieser Krankheit, mit Hinweisung auf die frühern und jetzigen Menschenseuchen, so wie die Kartoffelkrankheit, dargethan, gab er eine genaue Darstellung der Entwicklungsstadien des Schmarotzerpilzes, dabei Hugo von Mohl's genaue

und vortreffliche mikroskopische Beobachtungen über diesen Gegenstand benutzend; er zeigte, wie die keimende Spore zu einem, die jungen Zweige, Blätter und Trauben überziehenden Faden wird; wie tausende solcher Fäden sich wie ein Filz zusammenlegen und so den graulichen Überzug des Weinstocks bilden; wie ferner die einzelnen Fäden sich mit einem sog. Heforgane in die Oberhaut des Pflanzentheiles einsenken, die Oberhautzellen dadurch und damit die ganze Oberhaut zur Entartung bringen; wie das gesunde und regelmässig fortwachsende Fleisch der Traubenbeere die nicht gleichmässig sich entwickelnde Oberhaut sprengen müsse, wodurch der Saft auslaufe und die Beere zu Grunde geht. — Eine wichtige hieher gehörige Frage: ob nämlich der Traubenpilz die Folge einer specifischen Krankheit des Weinstocks sei oder von aussen her auf die Weinreben käme, wurde von dem Vortragenden dahin beantwortet, dass die Krankheit von aussen her auf den Weinstock käme; er führte als Gründe hiefür an: 1) die vorher erwähnte Entwicklung des Pilzes selbst; 2) den Umstand, dass man, ehe der Pilz sich zeigt, an den betreffenden Weinreben nicht die geringste Entartung beobachtet; 3) dass im Jahre 1852 vom Pilze sehr befallene Weinstöcke in diesem Jahre vollkommen gesund sind. — Hieraus zog er den für die Weinbauer tröstlichen Schluss, dass die Krankheit, wie sie gekommen, auch wieder verschwinden werde; es werde ergehen wie mit der Cholera; diese kam, forderte hie und da oft schwere Opfer, ist im Rückgehen begriffen und wird bald dorthin zurückgegangen sein, woher sie gekommen. — Was die sog. Heilmittel der Krankheit betrifft, meinte der Vortragende, sei es wie mit der Cholera; denn wer könne sagen, er habe diese geheilt? Vieles habe man angerathen, Vieles versucht, hie das, dort jenes; was habe es geholfen? Das sei aber gewiss, dass die Krankheit allemal nach kürzerer oder längerer Zeit wieder verschwunden sei. So werde es auch mit der Seuche (Traubenkrankheit) ergehen; man dürfe darum nicht verzagen und müsse geduldig das momentane Leiden ertragen; hätte uns ja auch die Cholera nicht zum Beben gebracht! und was seien ein paar Fuder Wein gegen eben so viele Menschenleben?! Hieran wurden einige sehr beherzigenswerthe Bemerkungen über unsre heutige Bodencultur geknüpft; es wurde bemerkt, dass man bei unsrer jetzigen

Parforce-Cultur gegen zwei Naturgesetze sich versündige: 1) gegen das der Aufeinanderfolge von Arbeit und Ruhe und 2) gegen das, dass die zu leistende Arbeit im Verhältnisse stehen müsse zu der sie vollbringenden Kraft; solche Versündigung räche sich in allmählig immer ungenügender werdenden Tragkraft der Felder, so wie in geringerer Qualität der producirtten Früchte. — Hierauf entspann sich eine lebhaftte Debatte über die Traubenkrankheit; ich hebe daraus nur das hervor, was Herr Dr. Böhlig aus Muttendorf darüber vorbrachte. Derselbe habe zur Zeit, wo man die Weinstöcke auszubrechen pflege, auf den jungen Trieben und dem Samen eine Feuchtigkeit bemerkt, welche mit dem später erschienenen Pilze fast ganz gleiches chemisches Verhalten gezeigt; er glaube, dass diese Feuchtigkeit von dem Rebstocke ausgeschwitz worden und eine Folge von Saftüberfüllung desselben sei. Diese Feuchtigkeit halte er für den Boden, in welchem die Pilzsporen keimten, und sie zu entfernen, halte er darum für durchaus nothwendig, wolle man die Krankheit selbst entfernt halten. Zu diesem Zwecke möge wohl nichts besser sein, als die Weinberge mehrere Jahre sich ganz selbst zu überlassen. — Ich muss frei gestehen, dass ich damit nicht übereinstimme; die Idee der sog. Saftüberfüllung der Weinreben, welche schon früher auftauchte und in deren Folge man fast abenteuerlich die Aderlässe anrieth, hat gar keine Beweise für sich. Herr Böhlig hätte die erwähnte Feuchtigkeit mit dem Mikroskope untersuchen sollen, er würde vielleicht gefunden haben, dass dieselbe nichts sei, als die noch nicht zur Keimung gelangten mechanisch aufgestreuten Pilzsporen. Auf jeden Fall ist es sehr wichtig, Herrn Böhlig's Beobachtung weiter zu verfolgen und vor allem mikroskopisch zu untersuchen. — Herr Dr. Höfle, Privatdocent in Heidelberg, bemerkte, dass ihn seine mikroskopischen Beobachtungen zum selben Resultate geführt hätten, wie die Hugo von Mohl's. — Herr Rector Gumbel, die Vorträge des Herrn Professor Dove aus Berlin in Tübingen in Bezug auf die Luftströmungen berührend, macht aufmerksam auf die Linien und Züge, in denen die Traubenkrankheit auftritt, ganz unabhängig von Boden, Traubensorten und Behandlung, welche aufs Strengste zu beweisen scheinen, dass die Krankheit nicht in einer Entartung der Pflanze ihren Grund habe, sondern sich von

Aussen auf die Rebe niedersenkt. — Herr Dr. Höfle aus Heidelberg, nachdem er eine geognostische Übersicht der Gegend um den Bodensee gegeben, sprach über die Flora dieses Bezirkes; er führte die interessanten Pflanzen desselben an und erging sich in vergleichenden Betrachtungen mit den angrenzenden Bodestrecken; auch die wichtigen Culturgewächse, wie namentlich der Weinstock, wurden erwähnt. — Hierauf hielt Herr Revierförster Gayer einen Vortrag über die Tertiärbildungen der Umgegend von Dürkheim. Nachdem er in kurzgefasster Einleitung die geologischen Bildungsstadien der Gegend in den verschiedenen Perioden der Secundärzeit besprochen, auf Länder- und Wasservertheilung hingewiesen und am Ende der Kreidezeit in charakteristischen Zügen die Entwicklung der Flora und Fauna betrachtet hatte, verbreitete er sich specieller über die Tertiärschöpfungen von Dürkheim, und zwar 1) über die zum Mainzer Becken gehörigen Tertiärkalke von Kallstedt, die er in die unterste Abtheilung des Litorinellenkalkes einreicht und in ihrem nördlichen Verlaufe in die mittlere Abtheilung, gegen Süden in den Cräthienkalk übergehen lässt; 2) über den Battenberg bei Neutriningen, dessen auffallende Construction er beschreibt und auf die unverkennbaren Merkmale und Gründe hinweist, welche für Annahme einer hier stattgehabten vulkanischen Reaction sprechen. Der den Rücken des Beltenberges überdeckende Litorinellenkalk erweise die Hebung des Battenberges als eine Tertiärbildung, und diese Hebung habe gleichzeitig das Hervortreten der Kalkhügel veranlasst, wofür er eine lange Reihe Überzeugungsgründe anführt. Beide Schöpfungen ständen nun im ursprünglichen Zusammenhange 3) mit dem Basaltdurchbruche am Pechsteinkopfe bei Wachenheim, welchen er als einen der letzten Vorposten des Vogelsberger Basaltgebirges betrachtet und bis wohin die ferruginöse Zone des Battenberges sich erstrecke. — Um auch dem Nichtgeognosten verständlich zu werden, entwirft er nun Bilder der Tertiärzeit; er zeigt die orographischen Verhältnisse der Dürkheimer Gegend, die Uferlinien des rheinischen Tertiärufers, die Pflanzenwelt, die Thierwelt, die klimatischen Zustände u. s. w., und weist hin auf die beherzigenswerthe Bedeutung der Wälder bildenden Flora, wie sie sich zum erstenmale in der Tertiärzeit auf die Erosionen des

fließenden Wassers, so wie auf das animalische Leben zu erkennen gibt. Endlich macht er durch Vergegenwärtigung der Pechsteinkopfer Basalterruption und ihrer Folgen die Umwälzungen anschaulich, welche die Tertiärzeit für die Dürkheimer Gegend als die bedeutungsvollste erscheinen lassen und ihr den Stempel der heutigen Gestalt unter solch gewaltigen Vorgängen aufgedrückt haben. — Flüchtig betrachtet er zum Schlusse das Schicksal der Gegend während des Diluviums und schliesst mit aufmunternden Worten über die Bedeutung der Naturwissenschaft, in specie der Geologie auf Geist und Gemüth. — Herr Gümbel legt dann ein Präparat der Mistel (*Viscum album*) vor, zur Constatirung, dass diese Pflanze nicht aus den Excrementen der Misteldrossel erst erwachse resp. aufkeime, sondern aus Samen entstehe, welche verschiedene Vögel dadurch verpflanzen, dass sie ihren Schnabel an dünnen Zweigen von dem Schleime zu befreien suchen, welcher daran beim Fressen der reifen Beeren hängen bleibt. — Herr Dr. C. H. Schultz von Deidesheim sprach, veranlasst durch einige während der Versammlung ihm von einem Studiosen übergebene *Cirsium*-Bastarde, über die Nomenclatur der Bastarde, namentlich über die von Grenier in Ann. sc. nat. XIX. vorgeschlagene, welche er als zu complicirt verwirft. Er ist der Ansicht, nach Schiede's Vorgang, wenn die Eltern bekannt sind, den Bastard nach denselben zu nennen, z. B. *Cirsium eriophoro-lanceolatum*, gleichviel, ob der Bastard der einen oder der andern der erzeugenden Pflanze näher steht und den Ausdruck *Corsium lanceolato-eriphorum* als gleichbedeutend mit *eriphoro-lanceolatum* zu betrachten. Die Ausdrücke *recedens* von Naegeli verwirft er, mehr aber noch Grenier's Nomenclatur, welcher z. B. vorschlägt: 1) *Cirsium superpalustri-rivulare*; 2) *C. palustri-rivulare*; 3) *C. subpalustri-rivulare*; 4) *C. superivulari-palustre*; 5) *C. rivulari-palustre*; 6) *C. subrivulari-palustre*. Diese complicirte Nomenclatur, welche die Wissenschaft störte, sei doch nicht erschöpfend, da man ja noch viele Dutzend Grade aufstellen könne. Ein Bastard sei einfach eine durch Kreuzung entstandene Neubildung, deren Formenkreis zwischen den Eltern schwebt, ohne sie zu erreichen. Kennt man die Eltern, würden die Bastarde von selbst klar, wie dies namentlich bei *Cirsium* der Fall ist. — Ich versichere Sie, Herr Redacteur, dass ich Herrn

Schultz hierin ganz beistimme; ich habe im Leben viele Bastarde gesehen und gefunden, war ich über die Eltern im Reinen, dass das Bastardkind mir nicht den geringsten Scrupel machte, wo es auch zwischen den Erzeugern stehen mochte; das Naegel'sche Recedens was soll es in der beschreibenden Botanik nützen? wenn *Cirsium lanceolato-eriphorum* näher bei *C. lanceolatum* als bei *C. eriphorum* steht, muss diess denn als ein Zurückgehen eines schon vorhandenen Bastardes zu einem der Eltern angesehen werden? kann es nicht auch so sein und wird es in der freien Natur wol nicht so sein, dass der Bastard schon bei seinem Entstehen den betreffenden Stand zwischen den Eltern hatte, indem nämlich bei seiner Erzeugung *C. lanceolatum* an Einfluss überwog? Wenn die Bastarde unfruchtbar wären, wie wäre dann ein Zurückgehen zu den Eltern überhaupt denkbar? so könnte es doch nicht sein, dass der vorhandene Stock beim Ablauf seines Lebens allmählig immer mehr die Bastardnatur verlöre und die einer der Eltern annähme; so etwas ist doch wol unmöglich. Es könnte also nur so geschehen, dass der erste Bastard einem zweiten das Dasein gäbe, welcher weniger Bastard wäre und dieser einem Dritten, welcher es noch weniger wäre u. s. w. Wenn die Bastarde aber unfruchtbar sind, wie dann diese secundäre, tertiäre etc. Erzeugung? Das Naegel'sche Recedens soll daher wol nichts anders sagen, als dass der Bastard nicht gerade in der Mitte zwischen den Eltern stehe, sondern mehr nach dem einen oder dem andern der Erzeuger hingehe; dann ist aber das Zeitwort recedere nicht gut angewendet; und wenn der typische Bastard, d. h. das an beiden Eltern in gleichem Grade participirende Liebeskind, richtig erkannt und beschrieben ist, wozu denn noch eine diagnostische Erklärung der in Rede stehenden Abweichung hieran? Diese gibt sich sicher gar leicht von selbst. Woher mag es wol kommen, dass man bei einem Geschlechte so leicht Bastardbildungen findet und bei andern nicht? man sagt, dieses Genus bastardirt gern; es mag das sein, ich kann es wenigstens nicht widerlegen; mir will aber bedünken, als käme dieses Gernebastardiren namentlich da vor, wo über die einzelnen Species des Genus wenig Scrupel herrscht, wie z. B. bei *Cirsium*; es ist auch natürlich, da wo es schwer ist, die Species einer Gattung von einander zu erkennen,

man wird da leicht eine Bastardform zwischen denselben erkennen; hier liegt vielleicht der Grund zu der so oft gehörten Rede: eine sonderbare, eine auffallende Form von dieser oder jener Art. — Zum Schlusse legte Herr Schultz, als Director der Pollichia, den Rechenschaftsbericht über die Leistungen und Erwerbungen des Vereins im vergangenen Jahre ab. Er erklärte, dass ihm noch in keinem Jahre die Erfüllung dieser Pflicht mehr Freude gemacht habe, als am heutigen Tage. Ausser sehr zahlreichen Erwerbungen an Naturalien und Büchern habe der Verein sich eines sehr bedeutenden Zuwachses an Mitgliedern, namentlich an ordentlichen, zu erfreuen gehabt; dann sei die Pollichia durch die Stiftung der Rhenania in einen weitem Kreis ihrer Thätigkeit getreten. Dann theilte er mit, dass die Einladung der Pollichia an die Gesellschaft deutscher Ärzte und Naturforscher in Tübingen gut aufgenommen sei und Dürkheim wahrscheinlich im Jahre 1855 die Ehre haben werde, die hohe Versammlung in ihren Mauern zu bewirthen. Er fuhr fort: „Es kostet Mühe und Opfer, in den Weltstrom zu kommen, von demselben getragen zu werden und in demselben zu wirken; um von und in demselben aber nicht misshandelt zu werden und nicht unterzugehen, muss man ein in allen Beziehungen passendes Fahrzeug mitbringen, welches mit guter Waare befrachtet ist.“ — So endete diese Versammlung, welche mir viel Freude gemacht hat. Sie werden sich darüber nicht wundern, wenn ich Ihnen sage, dass Dürkheim ein Landstädtchen ist ohne andere wissenschaftliche Anstalten, als eine lateinische Schule; aber der Stadtvorstand war von jeher und ist heute noch, wie ich vernommen, ein eifriger Förderer der wissenschaftlichen Bestrebungen der Pollichia, was er vorzüglich durch seine reichen Unterstützungen dieses Vereins zu erkennen gab. Ehre sei ihm dafür, dreifach Ehre, da er, aus einfachen Bürgern bestehend, vielen andern, welche ihre Bildung von Universitäten geholt, in dieser Hinsicht ein ermunterndes Beispiel abgeben kann! Soll ich Ihnen noch sagen, dass wir nach alter deutscher Sitte nach der Versammlung gemeinschaftlich im Gasthause zum Haardtgebirge munter getafelt haben? dass es da an Toasten nicht fehlte? Doch das wissen Sie schon; denn das versteht sich ja in Deutschland von selbst.

Italien.

+ Florenz, 18. Oct. Bertoloni hat wieder eine

Lieferung seiner Flora, Compositeen enthaltend, veröffentlicht. Ich werde, wie ich es bisher gethan, den Inhalt derselben kurz angeben. Die Gattung *Gnaphalium* umfasst nach ihm: *Elichrysum*, *Omalotheca*, *Antennaria* und *Leontopodium* neuerer Schriftsteller; *Gnaphalium citrinum* Lam. ist als Name für die Pflanze angenommen, die gewöhnlich unter *G. Stoechas* geht, dagegen ist die Benennung *G. Stoechas* auf *G. angustifolium* Auct. übertragen. Verschiedene interessante Arten des südlichen Italiens sind erwähnt. *Filago spathulata* und *F. eriocephala* sind mit *F. germanica* vereinigt; *F. Lagopus* Parl. mit *F. arenaria*. Die Gattung *Elichrysum* ist bis auf *E. frigidum* reducirt. *Xeranthemum* und *Carpesium* sind abgehandelt. *Conyza* enthält *C. squarrosa*, *C. limonifolia* und die Gattung *Phagnalon*; *Phagn. Tenorei* wird als Synonym von *C. rupestris* L. angesehen. *Erigeron* umschliesst *Conyza ambigua* (*E. linifolium* W.), wozu *E. droebachense* als Synonym gezogen ist, *E. uniflorum* Mittel Europas ist mit *E. alpinum* vereinigt, und wird als verschieden von der Linné'schen Pflanze gehalten; *E. glabratum* fehlt in der Italienischen Flora. *Jasonia* ist erwähnt, die neue Gattung *Cupularia* Gren. et God. angenommen. *Homogyne*, *Tussilago* und *Petasites*, die letztere *Nardosmia* umschliessend, sind abgehandelt. *Senecio leucanthemifolius* Poir., *S. vernus* Riv., *S. humilis* Dess., *S. incrassatus* Guss. und *S. pigmaeus* Guss. sind, wie es bereits Moretti und Moris gethan, unter *S. crassifolius* W. vereinigt; *S. chrysanthemifolius* DC. wird als Synonym von *S. squaridus* L. angesehen, und *S. gallicus* Vill. als Spielart zu derselben gezogen; *S. nebrodensis* DCand. Prodr. ist Synonym des *S. laciniatus* Bert. (der Verfasser glaubt nämlich, dass der echte *S. nebrodensis* L. identisch mit *S. Duriaei* Gay in Boiss. Voy. en Esp. ist); *S. incanus* β *italicus* Pers. ist *S. Persooni* De Notaris, und wird für eine gute Art angesehen; *S. erucifolius* Auct. ist unter *S. tenuifolius* Jacq. aufgeführt; *S. erucifolius* Linn. ist nach dem Verfasser nur eine Form des *S. sylvaticus*; *S. erraticus* Bert. wird als verschieden von *S. aquaticus*, welche noch nicht in Italien gefunden, angesehen; *S. calvescens* ist eine seltene Art von der Insel Capraja; *S. Jacquinianus* ist mit *S. nemorensis* vereinigt. *Aster* ist die letzte Gattung, die aufgeführt, doch wird dieselbe erst in der nächsten Lieferung zu Ende gebracht werden.

Grossbritannien.

London, 20. November. Unter den neuesten Erscheinungen der Literatur bemerken wir die letzte Lieferung von Pereira's *Elements of Materia Medica and Therapeutics*, und das dritte Heft von B. Seemann's *Botany of H. M. S. Herald* mit zehn Tafeln; ferner Wallace's *Palm Trees of the Amazon* mit 48 Abbildungen, und dessen *Travels on the Amazon and Rio Negro*; ausserdem eine Flugschrift: *Can Physical Science obtain a Home in an English University?* von C. Daubeny, Professor der Chemie und Botanik in Oxford. In dieser Flugschrift sucht der gelehrte Verfasser die physikalischen Wissenschaften von London, wohin sie gezogen, wieder nach den alten Universitäten zu locken, was ihm jedoch nicht, selbst nicht einmal auf Papier, gelingt.

— Dr. Harvey war am 10. October in Peradenia (Ceylon).

Verantwortlicher Redacteur: Wilhelm E. G. Seemann.

ANZEIGER.

In der **Arnoldischen** Buchhandlung in Leipzig ist so eben vollständig erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

J A V A,
seine

Gestalt, Pflanzendecke und innere Bauart
von
Franz Junghuhn.

Nach der zweiten verbesserten Auflage des holländischen Originals
ins Deutsche übertragen

von
J. K. Hasskarl.

Drei Abtheilungen.

Mit 12 Landschaftsansichten in Buntdruck, vielen Karten, Planen und
Holzschnitten.

gr. 8. broch. à 20 Thlr.

New Works just ready.

Circumnavigation of the Globe; being the Narrative of the Voyage of H. M. S. Herald, under the command of Captain Henry Kellett, R. N., C. B. By Berthold Seemann, F. L. S. In 2 vols. 8vo, with Tinted Lithographs and a New Map by Petermann. 21s.

In royal 4to, with Plain Plates,

The Botany of the Voyage of H. M. S. Herald. Part III. By Berthold Seemann, F. L. S.

In royal 4to, with Plain Plates,

The Zoology of the Voyage of H. M. S. Herald. Part II. including Mammals. By Sir John Richardson, M. D., F. R. S.

Beeve and Co.,

Henrietta Street, Covent Garden, London.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Bonplandia - Zeitschrift für die gesamte Botanik](#)

Jahr/Year: 1853

Band/Volume: [1_Berichte](#)

Autor(en)/Author(s): Czihak Jakob von

Artikel/Article: [Die Londoner gelehrten Gesellschaften. 245-254](#)