



Erscheint
am 1. u. 15. jedes Monats.

Preis
des Jahrgangs 5 $\frac{1}{3}$ Thlr.

Insertionsgebühren
2 Ngr. für die Petitzeile.

Redaction
Berthold Seemann
in London.
W. E. G. Seemann
in Hannover.

BONPLANDIA.

Zeitschrift für die gesammte Botanik.

Organ für Botaniker, Pharmaceuten, Gärtner, Forst- und Landwirthe.

London: Williams & Norgate
14, Henrietta Street,
Covent Garden,
Paris: Fr. Klincksieck
11, rue de Lille,
N.York: B. Westermann & Co.
290, Broadway.

Verlag
von
Carl Rümpler
in Hannover
Osterstrasse Nr. 86.

X. Jahrgang.

Hannover, 15. März 1862.

No. 5.

Tab. 9.

Smythea Pacifica.

Genus nov. Rhamnacearum.

Char. gen. Calyx tubo obconico, lobis 5 patentibus. Petala 5, cucullata, late emarginata vel biloba. Stamina 5, petalis non oclusa; filamentis incurvis; antheris muticis didymis, rimis non confluentibus. Discus pentagonus, planiusculus. Ovarium semi-inferum, 2-loculare, stylis 2-recurvis. Capsula ovato-lanceolata, compressa, exalata, crasse crustacea, ima basi calycis tubo suffulta, secus lineam medianam dehiscens, 2-valvis, 1-locularis, 1-sperma. Semen magnum, compressum, exalbuminosum. — Frutex Vitiensis subscandens, habitu foliisque Ventilaginis, ramulis subangulatis flexuosis, ultimis floribusque puberulis, foliis ovatis acuminatis dentatis, floribus fasciculatis, flavo-viridibus axillari-bus vel secus ramulos (foliorum abortione) terminalis laxe paniculatis, capsulis puberulis. — Genus Ventilagini valde affine et habitu omnino congruens, conspicue differt capsula non alata et secus lineam medianam dehiscens. — Seem. in Bonpl. IX, p. 255. — Benth. et Hook. fil. Gen. Plantarum inedit. — Species unica:

Smythea Pacifica; Seem. in Bonpl. IX, p. 255 n. 79 et Tab. nostr. n. 9; Asa Gray in Bonpl. X, p. 35 n. 79, et Proceedings Amer. Acad. Jan. 1862, p. 316.

Habitat in insulis Vitiensibus, Vanua Levu (Seemann! n. 79), et Ovalau (Milne! in Herb. Hook.).

Die Gattung *Smythea*, welche ich zu Ehren meines Reisegefährten auf den Viti-Inseln, des kgl.

Artillerie-Oberst Smythe, eines um die Wissenschaft hochverdienten Mannes, nenne, ist ein interessanter Zuwachs zu den Rhamneen. Ihr äusseres Aussehen, ihr ganzer Habitus ist ganz der einer *Ventilago*, und auch die Blütenorgane zeigen nichts, was von denen der Gattung *Ventilago* bedeutend abweicht; doch die Frucht ist eine aufspringende Kapsel anstatt eine Drupe, und es ist nicht unwahrscheinlich, dass sich unter den jetzt als *Ventilago* geltenden Pflanzen, von denen die Früchte unbekannt sind, mehrere *Smytheen* finden dürften. Die vorläufig *Ventilago*? *Vitiensis* von A. Gray genannte ist wahrscheinlich eine zweite Art meiner neuen Gattung. Sie ist, wie Prof. A. Gray selbst (Bonpl. X, p. 35) sagt, von *S. pacifica* verschieden, und anscheinend mit *Ventilago cernua* Tul. identisch. Asa Gray bemerkt noch, dass die Frucht meiner *Smythea* der von *Ventilago lanceata* Tul. ähneln dürfte, und damit verglichen werden müsse. Mir stehen jedoch keine Original-Exemplare von letzterer Pflanze hier in London zu Gebote; ich werde aber, wenn ich wieder nach Paris gehe, dieselben nachsehen. An der Selbständigkeit der Gattung zweifle ich nicht. Bentham und Hooker fil. haben dieselbe in ihren Generibus Plantarum anerkannt. Auch mein Freund Dr. Reissek in Wien stimmt mit ihnen darin überein, und schreibt mir unter dem 31. Dec. 1861 Folgendes:

„Die Gattung *Smythea* ist jedenfalls eine sehr gute und interessante, der Habitus und Blütenbau vollkommen wie bei *Ventilago*, der sie unmittelbar anzureihen wäre. Es ist so zu sagen eine *Ventilago* mit vergrössertem, kapselig gewordenem Fruchtgehäuse, dessen Höhlung in den Flügel (der bei *Ventilago* ganz blattartig ist) hineinreicht. Die Linie, welche die zwei Fruchtklappen bei *Smythea* markirt, ist am Flügel der *Ventilago* der ganzen Länge nach zu beiden Seiten angedeutet. Die zurückbleibende cupula des Kelches unter der Frucht ist bei *Smythea* kleiner als bei *Ventilago*. Im Ganzen stimme ich Deiner Ansicht vollkommen bei, dass *Smythea* als eine *Ventilago* mit aufspringender Kapsel anzusehen sei. *Ventilago*? *Vitiensis* A. Gray dürfte höchst wahrscheinlich eine *Smythea* sein, und vielleicht gehört

dazu auch *Ventilago viminalis* Hook. und *Ventilago racemosa* F. Müller aus dem tropischen Australien, welche Arten ich nicht aus eigener Anschauung kenne. Ich vermute dies im Vergleich zu *Alphitonia*, welche Gattung im nördlichen Australien und auf den Fiji-Inseln ihre Repräsentanten hat. Auch tritt bei *Alphitonia* in gewisser Beziehung ein ähnliches Verhältniss ein, wie bei *Smythea*. Die Blüthe der *Alphitonia* ist vollkommen wie bei *Colubrina*, nur die Frucht ist verschieden. In gleicher Weise verhält sich *Ventilago* zu *Smythea*. Meine Abtheilung der Paliureen bei den Rhamneen glaube ich jetzt mediant *Smythea* mit den Franguleen am besten vereinigen zu müssen. Sie war ohnehin nur künstlich. Die Rhamneen werden sich hinfort wahrscheinlich nur in drei natürliche Gruppen *Franguleae*, *Colletiae* und *Gouanieae* vertheilen lassen.“

Erklärung von Tafel 9. Fig. 1. eine Blüthe; 2. Blumenblatt; 3. Unterer Theil des Kelches und Ovarium; 4. Längsdurchschnitt, und 5. Querdurchschnitt desselben; 6. Ovariumfach; 7. reife Kapsel; 8. die Hälfte einer aufgesprungenen Kapsel, den Samen zeigend; 9. Samen; alle Figuren vergrößert. Berthold Seemann.

Gemüse-Arten der Griechen.

Von Dr. X. Landerer in Athen.

Lachanika nennt der Grieche alle in den Gärten angebauten Gemüse-Arten, zum Unterschiede von *Agriolachanika*, welches die wildwachsenden Kräuter sind, die man ebenfalls zum Gemüse zählt und verbraucht.

Aus der Klasse der wildwachsenden Pflanzen, die von den Leuten gesammelt und im gekochten Zustande mit Zusatz von Oel, Essig oder Citronensaft gegessen werden, sind folgende zu erwähnen: *Cichorium Intybus*, *Malva sylvestris*, *Lapathum* seu *Rumex Lapathum*, *Spinacia oleracea*, *Chenopodium bonus Henricus*, *Rumex acetosa*, *Asparagus acutifolius*. In Konstantinopel sollen die Lastträger auch die jungen Brennnesseln, *Urtica pillulifera* und das junge *Conium maculatum* als Salat essen.

Aus der Klasse der in Gärten cultivirten Pflanzen werden vor Allem die Arten von *Allium*, besonders das *Allium Scorodoprasum* und *Allium Porrum*, noch mehr jedoch *Allium sativum*, der beliebte Knoblauch gegessen. Letzterer ist eine Hauptspeise des gemeinen Griechen und während der Fastenzeit einer der vorzüglichsten Genüsse, so dass diese Knoblauchfresser schon von weitem stinken: „*Allium olent*“! rief man in den alten Zeiten aus. Auch gegen Zauberei und Schlangen-

biss steht derselbe im Rufe, und wenn ein Schiffer den Kranz als Zeichen des Eigenthums auf ein Schiff aufhängt, so darf ein Säckchen mit Knoblauch nicht fehlen.

Eine andere gesuchte Pflanze im Orient ist *Allium Cepa*, die Zwiebel. Zu allen Speisen der gewöhnlichen Hausmannskost kommen Zwiebeln, und in der That sind die griechischen sehr gut zu essen, indem dieselben einen milden Geschmack besitzen, so dass ein Salat aus Zwiebel, Essig und Oel ein angenehmes Gericht darbietet. Sie sind die Hauptspeise des Matrosen und wenn demselben Oliven und Sardellen fehlen, so begnügt er sich mit Zwiebel und Brod. Den Egyptern war die Zwiebel mit ihren vielen Häuten die Hieroglyphe des vielgestaltigen Mondes; sie schrieben ihr antilunarische Natur zu: dass sie also abnimmt, wie der Mond zunimmt und umgekehrt. Ihr Genuss war den Priestern der Isis verboten und die Egyptianer schwören bei der Zwiebel.

Zu den vorzüglichsten Gemüsepflanzen der Orientalen gehören auch die Früchte von *Hibiscus esculentus* — die vielbeliebte *Mpamies*, — die, entweder für sich oder mit Fleisch gekocht, mit einem Cataplasma emolliens zu vergleichen sind.

Solanum Melongena liefert den sogenannten *Meltsanais*. Dieselben sind die mit am häufigsten verbrauchten Gemüse der Griechen und werden mit Fleisch zu einem angenehm schmeckenden Gerichte bereitet. Sonderbar ist es, dass man diese Frucht im Oriente zur Zeit, als noch die Pest grassirte, nicht essen wollte; man hegte die Meinung, dass sie leichter für die Ansteckung empfänglich mache. Vielleicht stammt diese Annahme von des Paracelsus Signatur der Gewächse her, denn die Frucht sieht wie eine mit Eiter gefüllte brandige Beule aus.

Solanum Lycopersicum, *Domata*. Eine Lieblingspflanze der Orientalen; sie wird vom Volke im rohen Zustande mit und ohne Salz gegessen und ist während der Sommermonate die einzige Speise der armen Menschenklasse, die reichere dagegen weiss sie zu allen möglichen Speisen zu verwenden und selbe dadurch wohlschmeckender zu machen. Tausende von Okken dieser Früchte werden eingesotten, um die Pulpa *Solani Lycopersici* für den ganzen Winter vorräthig zu haben, weil sie allen Speisen einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack mittheilt. Ausserdem, dass diese Domaten sehr gut schmecken, sind sie auch eine sehr gesunde, durstlöschende, kühlende Nahrung, nach meinem Dafürhalten ein Heilmittel bei chronischer Gicht, Rheumatismus und angehendem Steinleiden.

Ein anderes Gemüsegewächs ist die *Cucumis sativa*. Die Gurken dienen ebenfalls der arbeitenden Menschenklasse als Hauptspeise, werden selbe jedoch im Uebermaasse genossen und viel Wasser nachgetrunken, so können sie leicht Fieber erzeugen. So lange diese leicht verdaulichen Früchte, die man *Kolokyntha* nennt, ge-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1862

Band/Volume: [10](#)

Autor(en)/Author(s): Seemann Berthold

Artikel/Article: [Smythea Pacifica. 69-70](#)