

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

Agents:
in London William and
Norgate, 15, Bedford Street,
Covent Garden.
à Paris Fr. Klucksieck,
11, rue de Lille.

BONPLANDIA.

Redacteur:
Berthold Seemann
in London.

Verleger:
Carl Rümpler
in Hannover.

Zeitschrift für die gesammte Botanik.

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

I. Jahrgang.

Hannover, 15. December 1853.

No. 25.

Inhalt: Der erste Jahrgang der „Bonplandia“. — Zur Entwicklung der Blattsubstanz. — Nahrungsstoffe aus dem Pflanzenreiche, welche von den Ost-Romanen (Walachen und Moldauern) genossen werden (Fortsetzung und Schluss von Seite 249). — Neue Bücher (Palm-Trees of the Amazon and their Uses; Hamburger Garten- und Blumenzeitung). — Zeitung (Deutschland; Italien; Grossbritannien). — Briefkasten. — Amtlicher Theil.

Der erste Jahrgang der „Bonplandia“.

Mit der hentigen Nummer beschliesst die „Bonplandia“ ihren ersten Jahrgang. Es sei uns erlaubt, bei dieser Gelegenheit einige Worte über die Zeitschrift selbst an die Spitze unseres Blattes zu stellen. Wir treten vor unsere Leser wie Männer, die da fühlen, dass sie ihre Pflicht gethan; durchdrungen von der Überzeugung, dass wir unserem Programme redlich nachgekommen, und erfreut, dass wir im Stande waren, noch mehr zu geben, als wir versprochen. Der sich täglich erweiternde Leserkreis unseres Blattes, die stets wachsende Zahl unserer Mitarbeiter und das grosse Ansehn, das sich die „Bonplandia“ in so kurzer Zeit im In- und Auslande erworben, sind im hohen Grade geeignet, uns Muth einzufliessen, und liefern zugleich den besten Beweis, dass wir eine Richtung verfolgen, der Viele huldigen.

Indem wir einerseits uns bereit erklären, die allgemeinen Grundsätze, die wir befolgten, auch ferner aufrecht zu erhalten, müssen wir andererseits unumwunden eingestehen, dass wir keineswegs blind gegen die Missgriffe, die hie und da bei der Redaction dieses Blattes vorgekommen, und dass niemand die verschiedenen Schreib- und Druckfehler, die sich in diesen ersten Jahrgang eingeschlichen, mehr bedauert, als wir selbst. Wir werden Alles, was in unseren Kräften steht, anbieten, um ähnliche Vorfälle zu verhüten; doch bitten wir zugleich unsere Leser, falls dennoch Schnitzer bemerkbar werden sollten, uns so zu beurtheilen, wie es das Wesen unseres

Unternehmens erfordert. Von einer Zeitung kann man mit Recht sagen, sie lebe von der Hand in den Mund; selten sind alle Artikel, die zu einer Nummer erforderlich, vorhanden, bald fehlt dieser, bald jener; zu langem Nachdenken oder Nachschlagen bleibt der Redaction wenig Zeit; die Correctur der meisten Aufsätze kann nur in aller Eile gelesen werden; denn das Verfehlen einer einzigen Post kann das pünktliche Erscheinen des Blattes verhindern und den ganzen Betriebsmechanismus ins Stocken bringen. Im letzteren Punkte haben wir niemals gefehlt, denn wir halten das regelmässige Erscheinen einer Zeitschrift für eine *conditio sine qua non*. Durch die Post bezogen, ist daher die „Bonplandia“ schon am zweiten Tage nach ihrem Erscheinen in London und Paris! Eine raschere Verbreitung der Blätter auf buchhändlerischem Wege zu erreichen, steht nicht in unserer Macht und ist eher durch Remonstration einzelner Abonementen, als durch eine Gesamt-Maassregel unserer Expedition zu erlangen. Manche andere wissenschaftliche Blätter suchen den langsamen buchhändlerischen Betrieb dadurch zu verdecken, dass sie die einzelnen Nummern schon einige Wochen vorher drucken und mehrere Tage vor ihrem, auf dem Titel angegebenen Datum verschicken. Da die „Bonplandia“ stets die letzten Neuigkeiten bringt, so kann sie natürlich nicht eher erscheinen, als bis diese Neuigkeiten vorgefallen; was allerdings nicht ohne Nachtheile ist.

Bei der Gründung der „Bonplandia“ hatten wir manche Schwierigkeiten zu überwinden, viele Hindernisse zu beseitigen, und es waren

für uns sehr herbe Schläge, so kurz auf einander zwei unserer besten Mitarbeiter zu verlieren, Eduard Vogel und Gerhard Walpers. Der Erstere, der nun in dem Innern Afrika's der Wissenschaft die schwersten Opfer bringt, war durch seine vielseitigen Kenntnisse, seine elegante Schreibart und seinen Aufenthalt in London besonders geeignet, der Redaction die Hilfe angedeihen zu lassen, deren sie bedarf, um die Würde und den Einfluss der Zeitschrift zu wahren. Der Letztere war durch seine wahrhaft grossartigen Talente eine der besten Stützen unseres Blattes. Es stände schlecht um die „Bonplandia“, wären ihr nicht neue Kräfte zu Hilfe geeilt. Doch glücklicher Weise erwarb sie sich das Vertrauen der ersten Gelehrten, und es ist nicht ohne Stolz, dass wir auf die klangvollen Namen hinweisen, die sich an unserm Unternehmen betheiliget. Welche Zeitschrift kann untergehen, die so viele grosse Naturforscher in der Liste ihrer Mitarbeiter aufzuführen kann? Wir glauben daher auch die Hoffnung aussprechen zu können, im nächsten Jahrgange im Stande zu sein, nur Gediegenes zu liefern, und werden uns befehligen, durch Extrabogen, Holzschnitte und Lithographien den Inhalt zu heben, um die „Bonplandia“ in jeder Hinsicht als die grösste jetzt erscheinende botanische Zeitschrift hinzustellen.

Was die Ausdehnung der „Bonplandia“ auf andere Zweige der Wissenschaft betrifft, so müssen wir dieselbe einstweilen dahingestellt sein lassen, da sich passende Redacteure für die mineralogischen, zoologischen und medicinischen Fächer bis jetzt noch nicht gefunden haben. Sollte irgend ein Gelehrter sich stark genug fühlen, diesen oder jenen Posten zu bekleiden, so möge er es nicht verschmähen, sich mit uns in persönliche Verbindung zu setzen. Die Erweiterung des Blattes wäre ganz besonders im Interesse der K. L.-C. Akademie zu wünschen, deren Dienste wir uns ja geweiht haben, und in der wir den alten deutschen Geist der Wissenschaft erkennen und verehren.

Unsere Stellung zur K. L.-C. Akademie ist noch ganz so, wie sie in unserm Leitartikel vom 15. Januar 1853 angedeutet. Wir haben der Akademie in unseren Spalten hinreichend Raum zu amtlichen Bekanntmachungen angewiesen und uns bereit erklärt, alle Artikel, die irgend eines ihrer Mitglieder zu veröffentlichen wünscht, wenn sie uns durch das Präsidium zukommen, ohne

jede weitere Beschränkung oder Bedingung aufzunehmen. Für alle im „Amtlichen Theile“ der „Bonplandia“ erscheinenden Mittheilungen ist daher auch das Präsidium allein verantwortlich, während wir für den übrigen, nichtamtlichen Theil einstehen, und darin von der Akademie durchaus unabhängig sind. Dieser Unterschied muss streng aufrecht erhalten werden, da wir sonst die Akademie compromittiren könnten, indem wir Meinungen und Ansichten geltend machen, die vielleicht von der Leopoldino-Carolina, als Körperschaft, nicht getheilt werden möchten.

Zur Entwicklung der Blattsubstanz.

In Nr. 17 der „Bonplandia“ vom 15. August 1853 ist Pag. 165 einer Varietät der *Veronica maritima* nach von Herrn Bouche der Gesellschaft botanischer Freunde vorgelegten Exemplaren erwähnt, von welcher die meisten verkümmert waren, so dass viele (soll hier wohl eingeschaltet werden Blätter) nur Fäden darstellten, andere noch auf einer Seite mehr oder weniger ausgebildet waren. Ist dieses wirklich von den Blättern verstanden, so möchte ich an die normale Verschiedenheit der Blätter des Meerrettigs (*Cochlearia Armoracea*) erinnern, von welchen die am untersten Theile des Stammes befindlichen nur gleichsam die Skizze eines Blattes darstellen, indem von der Mittelrippe blos feine seitliche Rippen abgehen, an welchen die Blattsubstanz nur einen sehr schmalen Saum bildet. Dieser wird an den weiter nach oben am Stamm stehenden Blättern immer breiter, und weiter nach oben sind keine abgesonderte laciniae mehr vorhanden, sondern das schmale lancettförmige Blatt zeigt nur noch mehr oder weniger sägförmige Einschnitte oder Zähne und somit allmählich die Annäherung zu der Form der Wurzelblätter, welche bei dieser Pflanze eine vollständigere Entwicklung des sonst durch das Parenchym verhüllten Rippennetzes zeigen. Mit dem Verwelken dieser Blätter oder in Folge des Angriffs von Raupen oder Schnecken wird das Rippennetz wieder mehr entblösst und am Ende die Analogie des Involutionsprocesses mit dem Evolutionsproeesse der Blätter anschaulich gemacht. Eine ähnliche Zunahme der Blattsubstanz beobachtete G. Vrolick*) an den Blättern

*) Waarneeming van eenen zonderlinge vermisseling van bladornn bij de *Aristolochia Siphon* door G. Vrolick.

der *Aristolochia Siphon*, welcher ich bei Gelegenheit der von mir beschriebenen Verkümmern der einen Seite des Blattes von *Digitalis purpurea* erwähnte *). Diesen Beobachtungen reiht sich die ebendasselbst angeführte Verkümmern der Blattsubstanz bei Pflanzen von *Cactus Phyllanthus* an, bei welchen im Winter in Folge der erhöhten Temperatur und des verminderten Lichtgenusses im Hintergrunde eines geheizten Zimmers blos der in der Mitte des sogenannten Blattes befindliche Nerve fortwuchs, ohne mit Blattsubstanz umgeben zu sein, also eine einseitige Entwicklung des Stammes stattfand, an welchem sich erst später bei vermehrtem Lichtgenusse 3 oder 4 Kanten von Blattsubstanz entwickelten, von welchen bald die eine oder andere zurückblieb, so dass sich die normale Blattform des Stengels wieder herstellte. Ganz dasselbe beobachtete ich an Sämlingen von *Cactus Phyllanthus*, bei welchen die anfänglich 3 oder 4kantige Form des Stengels erst allmählich durch überwiegendes Wachstum von 2 Kanten wieder die normale Form des *Cactus Phyllanthus* gewann. Die nicht ganz selten vorkommende abnorme Zahl von Kanten bei *Cactus*, z. B. bei *C. speciosus*, 4 statt 3 entspricht übrigens der ebenfalls nicht seltenen Vermehrung der quirlförmigen Blätter oder der Entstehung von 3 Blättern an jedem Absatze, statt der normalen von 2, z. B. am Hauptstengel von *Clematis integrifolia*, indess meist an den Ästen die normale Zahl von nur zwei sich gegenüberstehenden Blättern wiederkehrt. Das Streben zur Wiederkehr zu dem normalen Typus, das sich in diesen Beispielen von Pflanzen gleichsam unter unsern Augen thätig zeigt, findet übrigens gleicher Weise bei den abnormen thierischen Bildungen der Form und wenigstens der Function nach Statt.

G. v. Jaeger.

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

(Fortsetzung und Schluss von Seite 249.)

Satureja hortensis L. (romanisch Zimbru). Wird zu verschiedenen Speisen benutzt.

Hyssopus officinalis L. (rom. Isop). Wird zu eingeäuerten Früchten als Zusatz benutzt.

Mentha crispa L. (rom. Mente) und *M. aquatica* L.

*) Bericht über die 26. Versammlung der deutschen Naturforscher und Ärzte zu Regensburg pag. 88.

(rom. Mente de apa). Werden zum Thee und als Zusatz zum Branntwein gebraucht. Die Armenier bereiten eine ihnen beliebte Speise aus Mehl mit Zusatz von Minzen als Brei.

Stachys recta L. (rom. Ursika moarte, d. i. tolte Brennessel). *Thymus serpyllum* L. (rom. Zimbriscoar). Mit beiden Pflanzen reiben die Romaninnen die gereinigten Milchtöpfe aus.

Melissa officinalis L. (rom. Jerba stupului, Bienenstockkraut). Wird zum Thee, dann als Zusatz zu Branntwein benutzt, auch auf brandige Wunden gelegt und die neuen Bienenstöcke werden damit ausgerieben.

Dracocephalum moldavica L. (rom. Melis). Wird wie vorige Species angewendet.

Origanum majorana L. (rom. Megeran). Wird als Zusatz zu Fleischspeisen benutzt.

Crambe Taurica Jacq. (rom. Tartan). Die jungen Blüthensprossen werden mit den Stengeln wie Blumenkohl benutzt und geben ein sehr feines Gemüse.

Armoracca rusticana De C. (*Cochlearia armoracea* L. *Raphanus* rom. Cbran). Die Wurzel wird häufig zu Speisen benutzt wie in Deutschland, aber die Blätter braucht man noch als Umhüllung zu Fleischklößen. — *A. macrocarpa* L. wird eben so benutzt.

Lepidium sativum L. (*Thlaspi sativum* Lamark. rom. Reschuke). Als Salat und Gemüse.

Thlaspi arvense L. (rom. Punga Popi, Pfaffentasche). *T. campestre* L. (*Lepidium campestre* R. Br.) *T. bursa pastoris* L. (*Capsella bursa pastoris* Vent., *Lepidium bursa pastoris* Willden.) Diese drei Arten werden als Salat und Gemüse, auch mit Borsch besonders im Frühjahr genossen.

Sisymbrium Nasturtium L. (*Cardamine fontana* Lamark., rom. Redike de Munte, Bergrettig). Die Blätter werden roh und auch als Salat gegessen.

Sinapis arvensis L. (rom. Muschtur). *S. orientalis* Bgten. *S. alba* L. (*Brassica Eruca* L.). *S. nigra* L. Die Samen werden auch als Hautreizmittel, dann zum Senf mit Essig oder Most angewendet; auch zur Unterdrückung der Weingährung, um den Most eine Zeitlang süß zu erhalten. Die geschälten Stengel werden roh genossen, die Blätter als Gemüse bereitet u. s. w.

Brassica Rapa L. (*Brassica asperifolia* Lam., rom. Naki). Wird selten gepflanzt. *B. oleracea* L. (rom. Kureki). Wird sehr häufig und von ausgezeichneter Grösse und Schönheit, wie Zartheit gepflanzt und ist ein Hauptnahrungsmittel der Romanen. *B. crispa* L. (rom. Kurecke nemzuke.) Wird auch häufig gepflanzt, aber mehr von den Ausländern genossen. *B. Botrytis* Mill. (rom. Konopide). Wird häufig gepflanzt und kommt in grossen schönen Rosen vor. *B. coryllodes* L. (rom. Kerelabi). Wird auch häufig gepflanzt.

Raphanus sativus L. (rom. Rediki). Wird häufig gepflanzt und genossen. *R. Raphanistrum* L. (rom. Rakize). Wird wie Senf benutzt.

Hibiscus esculentus L. (rom. Bania, auch Bambia). Werden häufig gepflanzt und die kantigen pyramidalen Kapseln theils frisch als Gemüse genossen, theils in Salzwasser abgebrühet, auf Fäden gereiht und getrocknet für den Winter aufbewahrt. Sie geben ein nahrhaftes schleimiges Gemüse, welches selbst bei entzündlichen Krankheiten genossen werden kann.

Cucurbita Pepo L. (rom. Bostan). Die Frucht wird gebacken, in Milch gesotten oder auch mit Wasser zugerichtet und zu verschiedenen beliebten Speisen der Romanen benutzt. *C. Citrulus* L. (rom. Harbusu). Wird in der Moldau und Walachei, wie in Ungarn und Siebenburgen, im Freien sehr häufig gepflanzt und erreicht oft eine enorme Grösse. Eine Sorte hat rothes, die andere weisses Fleisch und geben für die dortigen Landesbewohner eine gute, saftige, süsse Speise, die bei Weitem weniger Fieber erzeugt, als die folgende Art. Die kleinen unreifen Früchte werden mit Gurken eingesalzen.

Cucumis Melo L. (rom. Zamos). Werden ebenfalls in einer Menge Arten im Freien gepflanzt und dienen ebenfalls als Volksnahrung. *C. sativus* L. (rom. Pepin, auch Krastawete). Werden sehr viel angebaut und häufig roh mit Salz gegessen, aber auch in Wasser mit Salz, eben so mit Essig eingesäuert. Besonders die Salzgurken werden in den Fasten genossen, da sie sich gut aufbewahren lassen. Als Salat werden sie auch häufig gegessen.

Bryonia alba L. (rom. Brinke ursului). *B. dioica* L. Von beiden Arten werden die jungen Sprossen wie grüne Bohnen zubereitet.

Althaea officinalis L. (rom. Altei, auch Nalwe mare). Wird zum Thee gebraucht und ebenfalls zur Bereitung einer Art Sorbet.

Juniperus communis L. (rom. Juniperi). Die Beeren werden zum Räuchern gebraucht, dann auch zum Branntwein, eben so auch zum medicinischen Gebrauch.

Fumaria cava L. (*Corydalis cava* Wild., rom. Alunele). *F. solida* L. (*Corydalis solida* Sm., rom. Alunele). Von beiden Sorten werden die Wurzeln wie Kartoffeln benutzt und geben eine schmackhafte Speise.

Pisum sativum L. (rom. Masere). Die Erbsen geben besonders einen Theil der Nahrung in der Fastenzeit.

Faba vulgaris (Vinia faba L., rom. Bobe). Die grünen unreifen Schoten werden häufig genossen, ebenfalls die unreifen Kerne und die besonders getrockneten Bohnen.

Lens esculenta L. (*Eryum Lens* L., rom. Linte). Eine beliebte Fastenspeise, die meist mit Borsch bereitet wird.

Robinia pseudo-acacia L. (rom. Salkiu). Von den Blüten wird ein aromatisches Wasser destillirt, sie werden ebenfalls mit Zucker zu einem angenehm schmeckenden Sorbet bereitet.

Lotus Tetragonolobus L. (rom. Nochet). Werden häufig grün und getrocknet, ebenfalls leicht geröstet im ganzen Orient genossen.

Lathyrus sativus L. (rom. Linte mare, grosse Linsen). Werden wie die Linsen bereitet.

Tragopogon pratensis L. (rom. Barba Capre. *T. porrifolium* L. *T. lendulatus* L. *T. major* L. Jacq. Die Blätter aller dieser Arten werden vom Landvolke als Gemüse genossen, ebenfalls die Wurzeln.

Scorzonera hispanica L. (rom. Scorzoner). *S. laciniata* L. *S. octangularis* L. Die Blätter und Stengel werden, in Borsch gekocht, vom Landvolk genossen, die Wurzeln werden auch als Gemüse benutzt.

Taraxacum officinale Roth (rom. Popode). Die jungen Blätter werden im Frühjahr als Salat benutzt, auch im Borsch als Gemüse gekocht.

Leontodon scrotinus Poir. Wird wie obige Pflanze genossen.

Sonchus palustris L. (rom. Susai). *S. arcensis* L. *S. oleraceus* L. *S. lueris* L. *S. rigidus* L. *S. alpinus*. Von diesen Arten werden die Blätter als Gemüse, die Stengel abgeschält roh genossen, auch mit Essig und Öl als Salat benutzt.

Lactuca quercina L. (rom. Salata). *L. syleestris* Lam. (*Lactuca scariola* Hof). *L. augustana*. *L. sagittata* W. et K. *L. virosa* L. *L. saligna* L. *L. sativa* L. Alle Arten werden wie die Sonchus-Arten benutzt, vorzüglich die Blätter als Salat.

Chondrilla juncea L. (rom. Salata). *Ch. muralis* L. Beide Arten werden wie Lactuca-Arten benutzt.

Cichorium intybus L. (rom. Zikoare). Die jungen Sprossen werden im Frühjahr als Salat genossen.

Carduus personata Jacq. (rom. Bructure dulce). Die Stengel werden geschält und roh gegessen.

Cynara collina Vaill. (rom. Anginar). Wird häufig in Gärten gezogen, besonders aber im Orient, wo selbe, mit Öl bereitet, eine gute Speise abgeben.

Carthamus tinctorius L. (rom. Schofran de gredine). Die Staubfäden werden wie der Safran zu Speisen und zum Färben benutzt.

Artemisia abrotanum L. (rom. Lemnu domnului). *A. Dracunculus* L. (rom. Tarehon). Beide Pflanzen werden zu eingesäuerten Früchten gemischt, um ihnen einen guten Geschmack zu geben, auch öfter mit Fleisch gekocht und auch zum Essig als Beisatz gegeben.

Absinthium vulgare Tourn. (rom. Pelin). Das frische Kraut wird mit dem Most zur Gährung gebracht, um dem Weine eine angenehme leichte Bittere beizubringen, was die Romanen sehr lieben.

Tussilago farfara L. (rom. Podbal). Die Blätter benutzt man, um Fleisch- und Reisklößchen — Sermale genannt — drein einzuwickeln und dann zu dünsten.

Petasites hybridus Peterm., Gärtner. *P. officinalis* Gärtner. Werden statt Kohl benutzt.

Helianthus annuus L. (rom. Floare soarului). Aus dem reifen Samen pressen die Romanen ein Öl, das häufig genossen wird. *H. tuberosus* L. Die kartoffelartigen Wurzelknollen werden theils roh, theils gekocht und in Asche gebraten genossen.

Panicum miliaceum L. (rom. Melai mermt). Die Samen werden geschält und zu Brei gekocht, auch, in Mehl umgewandt, zu Brot und Kuchen gebacken. Auch bereitet man ein in süsse Gährung übergeführtes Getränk, Braha genannt, daraus, was ein Lieblingsgetränk der Romanen ist.

Pennisetum viride, *P. italicum*, *P. germanicum* und *P. glaucum* werden ebenfalls so benutzt.

Zea Mays L. (rom. Popuschai Porumb). Die kleinen unreifen Kolben werden in Essig, als auch in Salzwasser eingeweicht. Die grösseren, welche aber noch Milch in den Körnern haben, werden gebraten genossen. Von den zeitigen Körnern wird Mehl gemacht, welches wie die Polenta Mamalika, die Hauptnahrung der Romanen abgiebt und die Stelle des Brotes vertritt; eben so backt man auch Kuchen davon.

Aus der Klasse der Cryptogamen, vorzüglich der Familie der Fungi, Schwämme, werden von

den Romanen eine Menge Arten genossen, und es ist merkwürdig, dass diese Völker beinahe instinktarlig die essbaren Schwämme kennen und mir seit beinahe 29 Jahren, welche ich unter diesem Volke verlebte, nie eine Vergiftung durch Schwämme vorgekommen ist. — Die vorzüglichsten Arten, welche genossen werden, deren Zahl ich hier bei weitem nicht erschöpfte, sind folgende:

Tremella Nostoc, *T. purpurea* (rom. Dreche). *Agaricus deliciosus* (rom. Burez dulce). *A. lactifluus* (rom. Burez Rischkowe). *A. piperatus* (rom. Burez luze). *A. campestris* (rom. Zupersche). *A. Georgii* (rom. Chrigi). *A. cinnamomeus* (rom. Penischoare). *A. aurantiacus* (rom. Gelbischoare). *A. esculentus* (rom. Pestritze). *A. clavus* (rom. Burez venetzi). *A. niveus* (rom. Burez luzi ziganeschte). *A. fagetinus* (rom. Burez de fagu). *A. betulinus* (rom. Burez de Mestaken). *A. abneus* (rom. Burez de Arinn). *Thalus esculentus* (rom. Buzozu). *Th. impudicus* (rom. Buzozu de Plop). *Clavaria coralloides* (rom. Burezi de Weweritza). Die Schwämme werden theils in Asche gebraten, theils in Borsch gekocht, oder als Gemüse bereitet, auch mit Butter gebraten, getrocknet aufbewahrt für den Winter, ebenfalls eingesalzen oder mit Essig eingemacht.

Aschaffenburg, den 5. Juli 1853.

Dr. von Czihak.

Neue Bücher.

Palm-Trees of the Amazon and their Uses. By Alfred Russel Wallace. With 48 Plates. London 1853. 8vo. 129 p.

Herr Wallace bereiste von 1848—1852 das Flussgebiet des Amazonenstromes, um die Thierwelt jener Gegend kennen zu lernen. Doch war er keineswegs gleichgültig gegen die grossartigen Eindrücke, welche die Pflanzen in den Tropen hervorbringen, besonders hatten die Palmen für ihn viel Reiz, der sich fortwährend steigerte, je mehr er sich von dem grossen Nutzen derselben überzeugte. Man höre ihn selbst:

„Um kennen zu lernen, wie sehr die Eingebornen jener Gegenden, wo die Palmen in Überfluss wachsen, diese edle Familie benutzen und wie sie bald in dieser, bald in jener Weise mit fast jeder Handlung des Lebens eines Indianers verbunden, müssen wir in seine Hütte treten und nach der Herkunft und der Verfertigung der verschiedenen Gegenstände, welche wir sehen, fragen. Besuchen wir eine indianische Hütte an den Ufern des Rio Negro. Die Hauptstützen des Gebäudes bestehen aus Stämmen einiger Waldbäume von festem und starkem Holze, während die geraden, cylindrischen und gleichförmigen Stämme der Jaraá-Palme (*Leopoldinia pulchra*) die leichten Dachsparren bilden. Das Dach selbst ist mit grossen dreieckigen Blättern, welche ziemlich in abwechselnden Reihen geordnet und mit Sipos oder

Schlingpflanzen festgebunden sind, gedeckt: es sind die Blätter der Caraná-Palme (*Mauritia Carana*). Die Thur des Hauses ist Rahmenwerk von dünnen, harten Holzstreifen, welche genau über einander befestigt sind: es sind die gespaltenen Stämme der Pochuëba-Palme (*Jriartea exorrhiza*), von welcher sie gemacht ist. In einer Ecke der Hütte steht eine schwere Harpune, mit der der Kuhfisch gefangen: sie ist von dem schweren Holze der Pashiüba *barriguda* (*Jriartea ventricosa*). Daneben gewahrt man ein 10 oder 12 Fuss langes Blaserohr, bei welchem ein Köcher, gefüllt mit kleinen vergifteten Pfeilen, hängt; mit diesem verschafft sich der Indianer Vögel, sowol der Nahrung als auch der bunten Federn wegen, ja er tödtet selbst damit das wilde Schwein oder den Tapir. Die Pfeile sind von den Stämmen und Stacheln zweier Palmarten verfertigt. Seine grossen, fagot-artigen, musikalischen Instrumente sind aus Palmstämmen gearbeitet; sein Tuch, in welches er seine höchst werthvollen Federn einwickelt, ist eine faserige Bluthenscheide einer Palme, und die rohe Kiste, in welcher er seine Schätze bewahrt, ist aus Palmblättern geflochten. Seine Hangematte, seine Bogensehne und seine Fischruthe sind von den Blattfasern gemacht, welche er von verschiedenen Palmen erhält; die Hangematte von der Miruté (*Mauritia flexuosa*), Bogensehne und Fischruthe von *Tucuma* (*Attrocarium lucuma*). Der Kamm, welchen er auf seinem Kopfe trägt, ist aus der harten Rinde einer Palme verfertigt, und er macht Angelhaken von den Stacheln derselben Palme, die er auch gebraucht, um auf seine Haut die verschiedenen Zeichen seines Stammes zu punktiren. Seine Kinder essen die angenehmen rothen und gelben Früchte der Popunha oder Pfirsichpalme (*Guilielma speciosa*), und von der Assai-Palme (*Euterpe oleracea*) bereitet er ein Lieblingsgetränk, welches er auch freundschaftlich anbietet. Jene vorsichtig aufgehängte Gurke enthält Öl, welches er aus der Frucht einer andern Art gepresst hat. Jener lange geflochtene Cylinder, welcher gebraucht wird, um den Mandiocca-Brei trocken zu pressen, ist aus der Rinde einer der merkwürdigen kletternden Palmen gemacht und widersteht eine beträchtliche Zeit der Wirkung des giftigen Saltes. Der verschiedenartige Gebrauch dieser edlen Bäume gibt einen Begriff, wie wichtig dieselben dem südamerikanischen Indianer sein müssen, dem sie Wohnung, Nahrung und Waffen geben.“

Herr Wallace, nachdem er einmal an dem Studium der Palmen Geschmack gefunden, machte von jeder Palme, die ihm vorkam, eine Zeichnung. Auch schrieb er Alles nieder, was er über den Standort, das Wachsthum, den Nutzen und die Volksnamen der einzelnen Arten erfahren konnte, und legte sich ein Herbarium von Palmen, sowie eine Sammlung von den Früchten derselben an. Unglücklicher Weise verlor er auf seiner Rückreise den grössten Theil dieser werthvollen Gegenstände und rettete nur noch einen Theil seines Tagebuches und die Zeichnungen. Die letzteren wurden Herrn W. Fitch übergeben, der sie auf Stein übertrug, während

die Notizen von Herrn Wallace in populärer Form in dieser Schrift niedergelegt wurden. Er beschreibt im Ganzen 48 Arten unter 17 Gattungen vertheilt, darunter verschiedene neue Species. Wir wollen, um unseren Lesern einen besseren Begriff von dem Buche zu geben, noch einen Auszug liefern; er betrifft *Euterpe oleracea*, Mart. Nachdem der Verfasser diese Palme beschrieben, fährt er folgendermassen fort:

„*Euterpe oleracea* (Assai, Lingua Geral.) kommt häufig in der Nachbarschaft von Para und sogar in der Stadt selbst vor. Sie findet sich in Märschen, welche von der hohen Fluth unter Wasser gesetzt werden, niemals auf trockenem Lande. Ihre schlanken Stämme werden häufig zu Pfählen und zu Sparwerk gebraucht, im Allgemeinen wird jedoch der Baum zu sehr geschätzt, um zu diesem Zwecke niedergehauen zu werden. Ein sehr beliebtes Getränk, von der reifen Frucht bereitet, wird täglich in den Strassen Paras feilgeboten. Zu jeder Tageszeit kann man Indianerinnen und Negerinnen antreffen, welche kleine irdene Gefässe auf ihrem Kopfe tragen und dann und wann Assai — í ausrufen. Redet man eins dieser dunklen Mädchen an, so wird sie ihr Gefäss niedersetzen, welches mit einer dicken weinartigen Flüssigkeit von schöner violetter Farbe angefüllt. Für einen Penny von diesem Getränke erhält man genug, um ein Trinkglas zu füllen; man kann nach Belieben ein wenig Zucker hinzufügen und wird dann ein nach Nuss schmeckendes Getränk finden, welches man zum ersten Male beinahe verschmähen wird, hat man es aber verschiedene Male gekostet, so wird man ohne Zweifel dahin gelangen, Assai als einen der grössten Luxusartikel dieser Stadt zu betrachten. Gewöhnlich wird es mit Farina, einem Ersatzmittel des Brodes, von der Wurzel der *Mandioeca* bereitet, vermischt, mit oder ohne Zucker je nach Belieben des Consumenten.“

„Bei unsern Spaziergängen in den Vorstädten Paras hatten wir häufig Gelegenheit, die Bereitung dieses Lieblingsgetränkes zu beobachten. Zwei oder drei grosse Trauben der Frucht dieser Palme werden in ein grosses irdenes Gefäss abgestreift; dann schüttet man Wasser hinzu, welches gerade warm genug ist, um die Hand hineinhaltend zu können. Dieses wird bald purpurfarben und in ungefähr einer Stunde ist die Hülle der Früchte so weich geworden, dass man dieselbe abreiben kann. Der grösste Theil des Wassers wird dann abgossen, ein wenig kaltes hinzugefügt, und ein junges Mädchen knetet und reibt die Früchte, hin und wieder Wasser hinzugiessend, bis die ganze purpurfarbene Hülle derselben abgerieben ist und nur die nackten grünen Steine zurückbleiben. Die Flüssigkeit wird dann durch ein Sieb gegossen und als fertig betrachtet. Die Wirthin wird dann eine Schale anfüllen und gleichzeitig ihren Gästen eine andere mit Farina anbieten, und nichts wird sie mehr erfreuen, als wenn dieselben das Gefäss leeren und bitten, dasselbe wieder anzufüllen. Die Einwohner Paras lieben dies Getränk sehr und viele lassen keinen Tag ihres Lebens vergehen, ohne dasselbe zu kosten. Besonders begünstigt sind sie aber auch dadurch, dieses Getränk in allen Jahreszeiten bekommen zu kön-

nen, denn obgleich die Bäume an den meisten Orten nur einige Monate im Jahre tragen, so findet man in der Nachbarschaft Para's solch eine Verschiedenheit des Bodens und der Lage, dass man bei einer oder zwei Tagereisen immer so viele Assai findet, um den Markt zu versehen. Die Knaben erklettern die Bäume, um die Früchte vermittels eines Seiles, welches um ihre Enkel befestigt ist, zu sammeln. Von der Insel Marajo, von den Flüssen Guamá und Mojú, von den Inseln des Flusses und den ausgedehnten Palmenmärschen im Innern des Waldes werden jeden Morgen Körbe voll dieser Frucht zur Stadt gebracht, wo die halbe Bevölkerung Assai als ein tägliches Mahl ansieht und Hunderte sollen das Getränk, mit Farina gemischt, zu ihrer Hauptnahrung machen. Die Bäume dieser Gattung liefern auch noch einen andern Nahrungsartikel. Die unentwickelten Blätter in der Mitte der Säule bilden eine weisse, süssliche Masse, welche, wenn gekocht, unsern Artischocken und Pastinacken ähnelt und ein gutes und gesundes Gemüse abgibt. Es kann auch roh genossen werden, indem es fein geschnitten und mit Öl und Essig gemischt wird; da jedoch der Baum zerstört werden muss, um dieses zu bereiten, so ist es nicht sehr gebräuchlich in Para, ausgenommen von Reisenden im Walde, welche kein besonderes Interesse für die Erhaltung der Bäume haben.“

Manche Stellen des Buches sind nachlässig geschrieben, aber trotzdem wird das Werkchen von den vielen Freunden der Palmen freudig begrüsst werden. Botaniker und Gärtner werden darin manche interessante Aufschlüsse erhalten, und können wir ihnen den Ankauf des Buches — der Preis desselben ist 10 Shilling engl. — als etwas Wünschenswerthes empfehlen.

Hamburger Garten- und Blumenzeitung. Eine Zeitschrift für Garten- und Blumenfreunde, für Kunst- und Handlungsgärtner, herausgegeben und redigirt von Eduard Otto, Inspector des botanischen Gartens zu Hamburg. In monatlichen Heften à 3—4 Bogen gr. 8. Preis 5 Thlr. Verlag von Robert Kittler in Hamburg.

Dieses Blatt zeichnet sich durch seinen reichen Inhalt und seine würdige Haltung vortheilhaft aus und kann als die beste gärtnerische Monatschrift empfohlen werden. Man findet in jedem Hefte derselben gediegene Original-Abhandlungen über die verschiedensten Gegenstände und Angelegenheiten des Gartenwesens und nicht selten Aufsätze über die höheren Zweige der Pflanzenkunde aus der Feder der ersten Botaniker unseres Vaterlandes. Die vorzüglichsten im Anlande erscheinenden Artikel theilt sie in der Übersetzung mit und erzielt so jene allgemeine Übersicht der Fortschritte der Gartenkunst, die für die zweckmässige Ausübung derselben so nothwendig. Bei der Besprechung

neuer Schriften verfährt sie mit anerkennenswerthem Freimuth; Lob und Tadel werden von ihr nicht nach persönlichen Erwägungen vertheilt, sondern nach moralischer Überzeugung niedergeschrieben. Herr Eduard Otto selbst liefert als Hauptredacteur der Zeitung die beste Bürgschaft für ihren inneren Werth: als Sohn eines der grössten Meister der Gartenkunst, die Deutschland die Ehre hat aufzuweisen, hatte er prächtige Gelegenheit, in die Geheimnisse seiner Kunst einzudringen, als Reisender, bald auf den Gebirgen der Antillen, bald in den Urwäldern des südamerikanischen Festlandes, war er im Stande, manche werthvolle Erfahrungen zu sammeln, als Inspector endlich des berühmten botanischen Gartens zu Hamburg hatte er den erwünschten Spielraum zu praktischen Versuchen und Material zu interessanten Beobachtungen. So lange ein solcher Mann an der Spitze dieser Zeitschrift steht, kann man nur den schönsten Hoffnungen für deren fröhliches Gedeihen Raum geben, während die Thatsache, dass das Blatt am 1. Januar 1854 seinen 10. Jahrgang beginnt, ein Empfehlungsbrief ist, der ihm überall Eingang verschaffen wird, wo Sinn für Kenntniss und Pflege der Pflanzen gehegt werden.

Zeitung.

Deutschland.

Hannover, 15. December. Die Redaction der „Bonplandia“ hat Nachrichten von Dr. Eduard Vogel vom 8. October d. J. von Murzuk erhalten; auch eine 10 Seiten lange botanische Abhandlung, die in der nächsten Nummer dieses Blattes mitgetheilt werden soll.

× Berlin, 5. December. In der Sitzung der Gesellschaft naturforschender Freunde am 15. November zeigte Herr Professor Braun Exemplare von *Equisetum limosum* mit spiralig verlaufenden Scheiden und knüpfte daran Bemerkungen über das im Pflanzenreich allenthalben vorkommende Wechselverhältniss quirlartiger und spiraliger Blattstellungen. Derselbe machte ferner auf die neuen Untersuchungen Tulasne's über das Mutterkorn aufmerksam. Herr Dr. Klotzsch sprach über die Unterscheidungsmerkmale der Gattungen *Myrospermum* Jacq. und *Myroxyton* L. fil., gab eine Übersicht der ihm aus diesen Gattungen bekannten Arten und theilte die Berichte des verstorbenen Pereira

über die Gewinnung des sogenannten schwarzen und weissen Perubalsams aus Sonsonorte (San Salvador, Central-Amerika) mit. Derselbe zeigte den Zweig einer *Fuchsia* (*Admiration*) vor, an welchem eine Verwachsung des Stengelblattes mit dem Kelche stattgefunden hatte, mitgetheilt von dem Kunst- und Handelsgärtner Herrn Ad. Haage jun. in Erfurt. Ein in drei Lappen gespaltenes Blatt ist mit der Oberfläche seines mittleren Lappens so verwachsen, dass dasselbe die eine Hälfte der Kelchröhre und einen Saumlappen derselben bedeckt, während die beiden seitlichen Lappen als Flügel der Kelchröhre und der beiden gegenüberstehenden Zipfel des Kelchsaumes erscheinen. — Herr Dr. Schacht sprach über *Monotropa*. Der Fichtenspargel besitzt eine tief in die Erde kriechende, vielfach verzweigte, sehr spröde Wurzel, welche mehrjährig ist und an welcher die Blüthenschäfte als Nebenknospen entstehen. Ein organischer Zusammenhang der Wurzeln des Fichtenspargels mit den Wurzeln der Kiefer und Fichte war durchaus nicht nachweisbar. Die Blüthenschäfte sterben ab; nur selten überwintert ihr Grundtheil, um im folgenden Jahre neue Blüthenschäfte aus Achselknospen zu treiben.

Am 3. Decbr. habilitirte sich der Herr Dr. Schacht in der philosophischen Facultät der hiesigen Universität als Privatdocent durch Vorlesung seiner Abhandlung: *De coniferarum pollinis structura*.

Herr Dr. Bolle ist von Paris zurückgekehrt und hofft im Verlaufe des Winters das Verzeichniss der von ihm auf den Cap Verdisehen Inseln gesammelten Pflanzen zu publiciren.

Gasparini, der in Folge der Contre-Revolution in Neapel seiner Ämter entsetzt wurde, sieht sich dadurch in die traurige Nothwendigkeit versetzt, sein Herbarium verkaufen zu müssen. Es enthält 8—9000 Species hauptsächlich südeuropäischer Pflanzen, und es ist darin die Flora Siciliens, welche er selbst bearbeiten wollte, sehr gut vertreten. Der Preis ist 4000 Fres.

Italien.

+ Florenz, 16. Nov. Professor Amici bevollmächtigt mich, in der „Bonplandia“ eine interessante Beobachtung, die er kürzlich gemacht, zu veröffentlichen. Bekanntlich hat sich der Professor ernstlich mit dem Studium der Traubenkrankheit befasst; um nun besser das *Oidium*, die muthmassliche Ursache der Krankheit beob-

achten zu können, erzeugte er den Pilz auf feuchten Glasplatten. Es ergab sich, dass gleichzeitig mit dem Oidium verschiedene andere kleine Pilze aufwuchsen, unter denen eine ganz besondere Art; dieselbe bestand aus dünnen Fäden, von welchen rundliche Sporangia, von kleinen Stielen getragen, ausliefen, die eine grosse Anzahl kleiner ovaler oder länglicher Sporen enthielten; Sporen, die eine Bewegung zeigten, wie die Zoosporen der Tange. Die Sporangia theilen sich nach einiger Zeit wie Seifenblasen und entledigen sich der Sporen in einem Haufen, die, sobald sie ausgeschüttet, ihre Bewegung sogleich verloren. Die Sporen sind vollkommen platt und ohne jede zitternde (vibrating) Wimpern; ihre Länge ist $0^m, ^m0035$, ihre Breite $0^m, ^m0014$. Die Breite des grössten Sporangiums ist $0^m, ^m0215$, die Breite der Fäden $0^m, ^m0014$.

Herr Gussone wird in Bälde seine Flora der Insel Ischia dem Drucke übergeben. Dr. Planchon wird uns in einigen Tagen verlassen und sich durch die Lombardei nach Paris begeben. Herr Ball war hier und ist jetzt auf dem Wege nach Palermo, wo er sich einige Zeit aufzuhalten gedenkt. Prof. H. v. Mohl ist, wie ich höre, in Tyrol gewesen und kommt nach Italien.

Grossbritannien.

London, 10. December. Am 29. November feierte die Botanical Society of London, die jetzt aus 312 Mitgliedern besteht, das Fest ihres 17jährigen Bestehens, bei welcher Gelegenheit Dr. J. E. Gray wiederum zum Präsidenten, und die Herren J. Miers und A. Henfrey zu Vice-Präsidenten der Gesellschaft ernannt wurden. Am folgenden Tage (30. Nov.) war das Jahresfest der Royal Society, wo dem Brauche gemäss die beiden Ehrenmedaillen der Gesellschaft vertheilt wurden. Die Copley-Medaille, die im vorigen Jahre A. v. Humboldt zugefallen, ward Prof. Dove in Berlin für sein Werk über die Verbreitung der Erdwärme zu Theil; die Royal-Medaille erhielt Herr Charles Darwin, der berühmte Gefährte Capt. Fitzroy's, für seine naturhistorischen Werke.

Mitte Novbr. kam Dr. J. E. Stocks aus Scinde hier an. Er gedenkt sich in Kew längere Zeit aufzuhalten, um sein grosses Herbar, das jetzt auf dem Wege nach Europa ist, mit Hülfe des Hooker'schen zu ordnen.

Briefkasten.

Beiträge für die „Bonplandia“ werden auf Verlangen anständig honorirt und können in allen europäischen Sprachen abgefasst werden, erscheinen jedoch nur deutsch, und müssen entweder dem Haupt-Redacteur (Berthold Seemann in Kew, near London) oder dem Verleger (Carl Rümpler in Hannover) eingesandt werden. Unbrauchbare Aufsätze werden nicht zurück erstattet; Mittheilungen, welche nicht mit dem Namen und der Adresse des Verfassers versehen sind, — obgleich dieselben zur Veröffentlichung nicht nöthig, da wir alle Verantwortlichkeit auf uns nehmen, — bleiben unbeachtet; Bücher, welche man uns unaufgefordert zum Recensiren übersendet, werden, selbst wenn wir dieselben keiner Kritik unterwerfen, nicht zurückgeschickt.

Göpperl, Breslau. Ihre Schriften über die Bernsteinflora und den Drachenbaum haben wir erhalten.

Rebb., Leipzig. Ihre Orchideen-Abhandlung erscheint am 1. Januar 1853.

K., Wachenheim. Die erwünschten Abdrücke werden Ihnen zukommen sein; ein Bericht über A. Jordan's Werk würde uns willkommen sein und könnte zugleich als Grundlage zu Unterhandlungen mit dem Verleger benutzt werden.

Ehrhart, Coblenz. Dem Verzeichnisse Ihrer M. werden wir gern einen Platz einräumen; Ihr phyto-geographisches Bild des Bades B. kommt uns gelegen; die zweite Lieferung Ihres M.-Herbars nehmen wir dankbar an.

Berichtigungen. Seite 251 lies statt „nicht polizeiliche“ „nicht politische“. — Seite 254 lies für „Corsium“ „Cirsium.“

Verantwortlicher Redacteur: Wilhelm E. G. Seemann.

Amtlicher Theil.



Bekanntmachungen der K. L.-C. Akademie der Naturforscher.

Verzeichniss der am 15. October 1853 in die Akademie aufgenommenen Mitglieder.

Herr Dr. Johann August Burchard, Königl. Preuss. Hofrath, Director des Königl. Schlesienschen Provinzial-Hebammen-Instituts und Privat-Dozent der Medicin und Geburtshilfe an der Universität Breslau. Cogn. *Stein*.

Herr August Le Jolis, Botaniker und beständiger Sekretair der naturwissenschaftlichen Gesellschaft zu Cherbourg. Cogn. *Geoffroy*.

Herr Dr. Rudolph Leuckart, Professor der Zoologie an der Universität Giessen. Cogn. *Nitsch*.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1853

Band/Volume: [1_Berichte](#)

Autor(en)/Author(s): Jaeger G. von, Czihak Jakob von

Artikel/Article: [Der erste Jahrgang der "Bonplandia". 255-262](#)