Zeitung.

Deutschland.

*** Berlin, 12. October. Dr. Anderson hat uns am 4. September verlassen, um sich wieder nach Schweden zu begeben. — Von Humboldt's Cosmos ist bereits der nächste Band bis über die Hälfte gedruckt. Von Dr. J. D. Hooker's Reisen im mittleren Asien wird mit Zustimmung des Verfassers eine deutsche Übersetzung von Hrn. Ludwig Rach vorbereitet. Dr. C. Bolle hat es unternommen, Dr. Berthold Seemann's Popular History of the Palms etc. zu verdeutschen. Dr. F. Klotzsch bereitet eine umfassendere Arbeit über Begonien vor. Professor Alexander Braun hat so eben eine Schrift „Über den schiefen Verlauf der Holzfaser und die dadurch bedingte Drehung der Stämme" (Berlin. 8. 54 S.) vom Stapel laufen lassen. Dr. Caspary hat eine umfassende Arbeit über Victoria regia begonnen. Dr. J. Hanstein setzt seine Monographie der Gesneriaceen fleissig fort und hat bereits die Achimenoen vollendet.

* Göttingen, 23. Sept. Heute fand eine ausserordentliche Sitzung der K. L.-C. Akademie der Naturforscher statt. Den Vorsitz führte der Adjunct Herr Professor Alexander Braun aus Berlin; Dr. Berthold Seemann war Schriftführer. Den Hauptgegenstand der Besprechung bildeten die von Seiten eines Gönners der Akademie angeregte Stiftung eines medicinischen Preises, woran sich Hofrath Berthold aus Göttingen, Hofrath Menke aus Pyrmont und Dr. Berthold Seemann besonders betheiligten. — Dr. Erlenmeyer aus Bendorf bei Coblenz drückte den Wunsch aus, das Präsidium möge es zum Gesetz erheben, dass alljährlich bei den Versammlungen deutscher Naturforscher und Ärzte, und zwar am Morgen des Tages der zweiten allgemeinen Sitzung eine Versammlung der Mitglieder der Akademie anberaumt werde, — und dass diese Anberaumung recht frühzeitig, sowohl durch die „Bonplandia", sowie durch das Tageblatt der Naturforscher-Versammlung erfolgen möge, und jene Gelegenheit vom Präsidium dazu benutzt werden möge, um die Mitglieder von den Angelegenheiten der Akademie des letztverflossenen Jahres in Kenntniss zu setzen. Der Wunsch wurde von den anwesenden Akademikern als gut anerkannt, und die Erfüllung desselben dem Präsidium empfohlen. — Dr. H. Meding aus Paris vertheilte Exemplare seiner in französischer Sprache geschriebenen Geschichte der Akademie (2. Aufl.). Darauf beschloss der Vorsitzende die Versammlung.

(Der Bericht über die 31. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte liegt ebenfalls vor, muss aber leider aus Mangel an Zeit und Raum bis zur nächsten Nr. unseres Blattes verschoben werden. Red. d. Bonpl.)

Frankreich.

§ Paris, 6. October. Webb hat sein Herbarium dem Grossherzoge von Toscana testamentarisch vermacht und wird dasselbe nach Florenz geschafft werden. Prof. Parlatore ist bereits hier, um das Einpacken der Sammlung vorzunehmen.

Grossbritannien.

London, 10. October. Herr J. W. Birschel, der sich jetzt in Venezuela befindet, hat an Hrn. Oswald Hannemann und andere Freunde in England einen Brief, datirt La Guayra, 24. Juli 1854, gerichtet, aus dem uns folgender Auszug mitgetheilt worden ist:

La Guayra hat wenig Anziehendes. Denket Euch eine Stadt von der Grösse Richmonds bei London und 7—8000 Einwohnern, von denen der grösste Theil Neger, Mischlinge und Volk von allen Farben; unter den Kaufleuten, den Handel- und Gewerbetreibenden spielen die Deutschen die grösste Rolle, nach ihnen kommen die Amerikaner, Engländer etc.; viele, sehr viele Gewerbe sind gar nicht vertreten; Künste sind fast gar nicht betrieben, und hieraus lässt sich das Andere schliessen. Ich verglich vorhin La Guayra mit Richmond; in Betracht der Grösse war der Vergleich gut, in andern Hinsichten aber schlecht. In Lage und Schönheit ist Richmond von der Natur bei Weitem bevorzugt. Entschuldigt, dass ich Richmond wählte, aber jenes Städtchen will mir nimmer aus dem Sinn: es knüpfen sich zu viele angenehme Erinnerungen daran. Nicht jene Reinlichkeit wie dort herrscht hier; die Strassen sind meistens ungepflastert, die Häuser klein und einstöckig (obgleich auch einige grösser). Die letzteren sind in zwei Hauptstrassen, welche von O. nach W. parallel laufen, geordnet, zwei oder drei Nebenstrassen oder Gassen schliessen sich an diese an. Es giebt keine Glasfenster, wie bei uns, hölzerne Gitter vertreten deren Stelle. Dort hat man Abends Gelegenheit, weibliche Schönheiten zu beschauen. Die grösseren Häuser haben alle Gallerien, wo die Frauen sich Abends hinsetzen. Die Locale sind meistens alle zugig und für Kranke nicht zu empfehlen. Die Lage dieses Häuserklumpens ist eine ganz eigenthümliche; man könnte sagen, die Natur habe sich geweigert, hier den Bau einer Stadt zuzulassen. Dennoch hat sich die Allem Trotz bietende Menschheit dadurch nicht einschüchtern lassen und ihre Wohnung, man möchte sagen, eingezwängt. Gleich im Rücken der Stadt steigen hohe Bergmassen empor, nach vorn ist die weite Meeresfläche; rechts und links

ist Alles von nackten Felsmassen eingeschlossen; die Hitze während des Tages ist gross, gewöhnlich von 90—100° F.; des Nachts aber ist sie drückend; das Thermometer sinkt nie unter 80°. Den Tag über hat man die heisse Sonne, des Nachts die Ausstrahlung der Wärme. Ein Denkzeichen des grossen Erdbebens, welches fast ganz Caraccas und La Guayra zerstörte, ist der hiesige Marktplatz, denn früher stand dort die grosse Cathedrale; an Kirchen leidet La Guayra jetzt grossen Mangel; jedoch ist eine im Bau begriffen; sehr nothwendig sind dieselben indessen nicht; denn obgleich alle Einwohner römisch-katholisch, so sind sie doch keine grosse Kirchengänger; man möchte sagen, sie seien gar nichts, denn nach Religion wird wenig gefragt. Der Marktplatz bildet ein regelmässiges Viereck, welches mit Almendron bepflanzt ist; aber so gross ist die Unfruchtbarkeit des Bodens, dass man die Bäume in kubelartige Gefässe und in aus einiger Entfernung herbeigebrachte Erde gepflanzt hat; begossen werden sie jeden Tag, aber dennoch haben sie ein schlechtes Aussehen und gewähren nur wenig Schatten. Auf diesem Platze herrscht Morgens in aller Frühe das regste Leben, den Tag über ist es ziemlich still, denn die Sonne treibt die ein wenig Zarten, welchen der grösste Theil der Einwohner angehört, in die Häuser, nur einige Neger und andere Farbige versehen die Arbeiten, welche ausser dem Hause zu machen sind. Dem Kauflustigen bietet der Marktplatz immer etwas und für den Ankömmling ist er eine wahre Schule, denn hier sind die Erzeugnisse der Pflanzen- und Thierwelt ausgestellt. Fast alle unsere europäischen Gemüse, welche mit vieler Mühe cultivirt werden und als Leckerbissen nur den Reichen zugänglich, kann man an einigen Tagen der Woche antreffen; herrliche Früchte und andere hier zur Speise dienende Pflanzentheile.

Von Früchten lasst mich einige anführen, obgleich der Genuss derselben für den Ausländer nicht sehr zu empfehlen. Die besten sind wohl die Guanabanas (Anona muricata), pyramidenförmig und bis zu 2′ lang, überall mit harten Auswüchsen bedeckt, sehr saftig und von süsslichem Geschmack; beim Essen wird immer das weiche Fleisch ausgesogen und der faserige Theil weggeworfen; die vorzüglichsten Guanabanas in der Umgegend La Guayras wachsen in der Quebrada Hermana, das Besitzthum eines Deutschen, westlich von der Stadt. — Nisperas (Achras Sapota) sind von der Grösse eines Apfels und das Fleisch ähnlich dem einer gefrornen Mispel, bei schönen Früchten fehlt immer der Samen. Die besten Nisperas Venezuelas kommen von Cumana. —

Aguacate (Persea gratissima), die Frucht von der Form und Grösse einer grossen St. Germain-Birne; das Fleisch, welches ähnlich dem des Apfels, aber nicht so gut, umschliesst einen grossen harten Kern, welcher hier vielfach zur Zeichnung der Wäsche angewandt wird. — Pomarosa (Jambosa vulgaris). — Mango (Mangifera indica) in unzähligen Varietäten. — Coco (Cocos nucifera). — Lechosa (Carica Papaya), die Früchte haben einen gurkenähnlichen Geschmack. — Arbol del Pan (Artocarpus incisa). — Guayabas (Psidium Guayava). — Higo (Ficus Carica) will nicht recht gedeihen. — Tamarindo (Tamarindus indica). — Guavo (Inga sp.), die Schoten sind gegen 1½′ lang, die Samen sind in ein süsses Fleisch eingehüllt, welches gegessen wird. — Merréy (Anacardium occidentale). — Uvas (Coccoloba uvifera), die Früchte in einer einfachen, 1—2′ langen Traube, blaurath und von der Grösse einer Kirsche. — Mamey (Mammea americana), eine ausgezeichnete Frucht von der Grösse einer Aprikose. — Camburo (Musa sapientum) und Platano (M. Paradisiaca) und deren Varietäten nicht zu vergessen. — Bardia (Passiflora quadrangularis) habe ich von 20 Zoll Länge und beinahe 10 Pfund angetroffen. Die besten, welche ich bisher gesehen, waren in der Quebrada Hermana auf einer Laube gezogen und beinahe alle von dieser Grösse. — Tomates (Lycopersicum esculentum) sind ausgezeichnet. — Piñas (Bromelia Ananas) sind in grosser Fülle vorhanden. — Quimbombos (Hibiscus esculentus) werden, wenn grün, abgenommen, zum Verkauf gebracht und geben eine excellente Suppe. — Mani (Arachis hypogaea), eine Erdnuss, wird gewöhnlich zum Dessert gegessen und hat einen mandelartigen Geschmack. — Fresas (Fragaria vesca), unsere gemeinen Walderdbeeren sieht man zuweilen; dieselben werden aber nicht cultivirt, sondern im wilden Zustande auf der Silla gesammelt. — Aji (Capsicum div. spec.), viele spanische Pfefferarten gehen unter diesem Namen; andere haben wieder eigene Benennungen, wie der Chirel, welcher ein ganz kleine Frucht und Blatt hat, der Geschmack ist viel schärfer wie in den andern Sorten. Alle spanischen Pfeffersorten werden hier vielfach zu Speisen verwandt. Melonen, Wassermelonen, Kürbisse, Gurken etc. sind immer zu finden.

Von Wurzeln und anderen Pflanzenproducten sind die folgenden am wichtigsten: Yuca dulce (Jatropha Manihot); die Wurzeln werden vielfach gekocht gegessen, aber dienen hauptsächlich zur Brotbereitung; das Brot, welches Cassaba genannt wird, ist immer in Form von dünnen Kuchen und als Speise nicht zu verachten. — Batata (Ipomoea Batatas). — Ñame (Dioscoraea sativa). — Mapuey blanco und Mapuey morado, zwei ganz verschiedene Species von Dioscoraea, werden sehr viel cultivirt und gegessen. — Apio de España (Apium graveolens) ist eine Lieblingsspeise; die Wurzeln, wenn gekocht, sind gelb, sehr weich und von angenehmen Geschmack. — Papa (Solanum tuberosum), unsere Kartoffel, wird in den Bergen viel angebaut und liefert ausgezeichnet gute Knollen. Die Kartoffelkrankheit kennt man hier nicht. — Salsafi (Tragopogon porrifolius), deren Knollen ebenfalls essbar; Navos (Brassica Napus); Remolocha (Beta vulgaris); Rabanos (Raphanus sativus); Zanahoria (Daucus Carota); letztere fünf nur für der Reichen Tisch, alle sehr kostspielig und nur wenig cultivirt. — Caladium esculentum findet man auch zuweilen in La Guayra, dient aber mehr auf dem Lande zur Speise. — Esparagos, Spargel findet man nur sehr wenig, er steht aber auch hoch im Preise; dasselbe ist der Fall mit unserm Kopfkohl, Blumenkohl, Salat. — Berros (Sisymbrium Nasturtium), unsere Kresse ist hier sehr gemein, ich glaube fast überall verwildert. — Cebolla (Allium Cepa) und Ajo (Allium sativum), Erbsen, Bohnen, Cajanus flavus, Dolichos-Arten, Sesamum orientale etc. etc. — Zuckerrohr, immer Rohrstücke, an denen die Eingebornen zu nagen lieben und den Saft auszusaugen. Kaffee findet man wenig; er wird

meistens gleich von den Kaufleuten aufgekauft. Die rothe fleischige Hülle schmeckt kirschenähnlich und wird trotzdem, dass die Leute es wissen, dass sie ungesund, viel gegessen. Die Bohne hat ein sehr starkes Aroma, und nie habe ich besseren Kaffee getrunken, als hier. Cacao, welcher ja weltberuhmt ist, wird nur präparirt zu Markte gebracht, anstatt mit Milch wird er gewöhnlich mit Wasser und Zucker zurecht gemacht, schmeckt auch so recht gut. Die Bohnen werden alle zur Ausfuhr aufgekauft. Pfirsiche findet man auch zuweilen, sie halten aber keinen Vergleich mit den unsrigen aus; ein Hauptfehler ist wohl, dass sie zu früh von den Bäumen entfernt werden. Äpfel habe ich auf dem Markte nicht gesehen, jedoch werden Bäume in grosser Höhe cultivirt, sehen aber sehr leidend und kränklich aus.

Viele andere Pflanzenproducte, welche so im alltaglichen Leben oder in medicinischer Hinsicht angewandt werden, schliessen sich an diese an. Hier sind verschiedenartige Gefässe aus der Schale der Cocosnuss bereitet, dort Löffel und runde Schalen von den Fruchthullen der Tortuma (Crescentia Cujete) verfertigt, dort Decken von trockenen Bananenblättern; die Fruchte der Ornotto (Bixa Orellana), welche als Färbemittel benutzt werden; die Schoten der Cassia fistula, die Rinde von Guasimo, Bündel Sarsaparilla; hier Rohzucker, Papelon genannt, welcher ein schmutzig-gelbes Aussehn hat und in kleiner Pyramidenform zum Verkauf ausgeboten wird, liefert, mit Wasser zersetzt, die Guarapa, die man als Getränk immer auf dem Lande angeboten bekommt. Sonntags in aller Fruhe kann man immer einen schönen Blumenstrauss, aus Rosen, Nelken, Mignonette, Verbenen, Heliotrop, Lagerströmien, Vinca rosea, Dahlien etc. verschiedenartig zusammengesetzt, haben. An diesem Tage sieht man auch die Schönheiten der Bergflora; im April und Mai spielt die sogenannte Flor de May (Schomburgkia undulata) eine Hauptrolle, welche aber auch wegen ihrer grossen und schönen Blumen aller Beachtung werth ist.

Doch jetzt aus der Pflanzenwelt lasst uns in die Thierwelt schauen. Rindfleisch, welches aber nicht so saftig, wie das englische, sondern gewöhnlich trocken und meistens schlecht; die grosse Hitze verdirbt dasselbe zu schnell. Hühner, Perlhühner und fast all unser zahmes Federvieh, so wie viele hiesige wilde Vögel, worunter sich besonders die wilden Tauben, welche in den Bergwäldern viel vorkommen, der Pauji de piedra (Crax pauxi), welcher zu unserm Hühnergeschlechte gehört und wie unsre Hühner gezähmt wird, auszeichnen. Unter den Tauben findet sich besonders eine, welche hier Poncha genannt wird; Gallico de monte, Acuri, Perdiz sind andere, welche ebenfalls viel gegessen werden. Unter den Fischen sind Mero, Carite, Pargo, Solle, Candilito, Guasinuco, Meregal, alles Seefische; Frischwasserfische giebt es hier nicht. Unter den Reptilien finden sich folgende Schildkrötenarten fast täglich auf dem Markte: Tortuga de mar, die grösste von allen Arten, Galapaya und der Morrocoi; von den Eidechsenarten die Iguana, welche gewöhnlich 3 Fuss lang und eine Lieblingsspeise ist; das Fleisch ist weich und hat einen hühnerartigen Geschmack. Die Eier werden ebenfalls gegessen. Austern und schöne grosse Krebsarten, worunter der Langosta wohl der grösste; Seeigel stehen ebenfalls zum Verkauf ausgestellt.

Mangel an Wasser leidet La Guayra nicht; obgleich es sich in den Hausern selbst selten befindet und alles mit Arbeit herbeigeschafft werden muss, so sind an öffentlichen Plätzen Pilas (Wasserbehälter) angebracht, welche hinreichend Wasser hergeben. Der Rio de la Guayra, an welchem die Stadt gelegen, ist zuweilen (sowie z. B. gegenwärtig) sehr trocken, zufolge des geringen und unregelmässigen Wasserfallens, jedoch ist derselbe schon in einigen Jahren während der Regenzeit so angeschwollen gewesen, dass er La Guayra unheilbringend geworden; dieser Fluss fällt hier ins Meer, welches hier keinen eigentlichen Hafen bildet, sondern eine offene Rhede, wo immer 30—40 Schiffe, aus- und inländische, liegen. Gewöhnlich ist die See immer still, die Brandung jedoch am Landungsplatze sehr stark; das Wasser ist überall sehr tief, so dass Schiffe nahe am Ufer zu ankern im Stande wären, aber die heftige Brandung hält sie davon ab und ebenfalls ein zuweilen heftig wehender Wind, hier Cardereta genannt, welcher den Schiffen grossen Schaden zufügt. Die Schiffe sind daher in grösserer Entfernung vom Ufer geankert. Die Rhede sowohl wie auch die Stadt sind von Festungswerken beschützt, welche jedoch in schlechtem Stande gehalten sind; so schlecht, dass die Festungswerke, welche die Stadt beschützen sollten, fast ganz von Geschützen entblösst. Die einzige in Ordnung gehaltene ist am Ostende der Stadt auf einer Bergkette gelegen und beschutzt die Rhede. In La Guayra ist eine Besatzung von Soldaten, welche im Vergleiche zu den unsrigen lumpig erscheinen; einige mit Fussbekleidung, die meisten jedoch davon entblösst; mit Gewehren, von denen einige keine Schlösser u. s. w. Die Beleuchtung der Stadt ist schlecht, alles Öl, welches gebrannt wird, ist Cocusnussöl.

Alle meine Excursionen haben sich bis jetzt allein auf die Küste von Cap Codera bis Catia, Caryaca und Tarma beschränkt. Diese Bergkette, von der ich blos die Nordseite besucht, ist bis 3000′ immer trocken, jedoch in den Quebraden (Ravinen) und höher hinauf mit herrlicher Vegetation bekleidet. Hohe Berggipfel, wie der Pic v. Palmar, Silla, Avila, Naiguata, Cares, Caculo etc., von denen der Pic v. Naiguata, 2800 Metres, der höchste; die meisten habe ich alle bestiegen und dorten gesammelt; 2 Monate habe ich darüber zugebracht und mir einen Sonnenstich und heftiges Fieber zugezogen, welche mich für lange Zeit aufs Bett geworfen; jetzt bin ich aber bald wieder genesen und hoffe schon in nächster Woche fähig zu sein, meinen Verpflichtungen zu genügen. Es ist eine wahre Höllenqual, bei einer Hitze von 90° im Bette in eine wollene Schale eingewickelt und in einem dunkeln Zimmer zu liegen. Während des Tages ist man noch obendrein von Mosquitos, in der Nacht von Zancudos gequält, welche einen unbarmherzig zerstechen; zuweilen kommen noch Scorpionen hinzu. Meine nächste Excursion wird wol $2\frac{1}{2}$ Monat dauern, da ich den übrigen Theil der Küste bis Puerto-Cabello, der südlichen Seite der Küstenbergkette, die Thaler von Aragua, Valencia, den See von Tacarigua und alle benach-

barten Berge besuchen will und von da nach Caraccas zurückkehren werde. Bis jetzt habe ich noch nichts Ausserordentliches gefunden; ich habe 9 Kisten Orchideen nach Stevens in London gesendet; die meisten Pflanzen sind ausgezeichnete Schomburgkien, welche an einigen Stellen in Unmassen vorkommen; Oncidien, einige gute Epidendra etc.; ich habe diese Woche eine Species gefunden, welche wundervoll; die Blumen sind alle von der Grösse einer Laelia, aber wenigstens 60 Blumen an einem Blüthenstengel; sie ist jedoch sehr selten. 2 Kisten voll Insecten habe ich nach London und 1 Kiste nach New-York geschickt. Nächstens werde ich nach Kew auch einige Kisten voll Sachen für's Museum schicken. Den Palo de vaca habe ich in der Quebrada del Rio Escondia, nicht weit von Galipan angetroffen, die Milch ist wie Kuhmilch süss und hinterlässt einen klebrigen Geschmack. Manche Indianer gehen jeden Tag um Milch zu holen; ich habe ein paar Flaschen voll Milch, sowie Holz des Baumes für das Museum zu Kew, auch einige Exemplare der Pflanze, aber ohne Blüthe und Früchte, für's Herbarium. Ich habe einem Indianer den Auftrag gegeben, Früchte für mich zu sammeln. Ich muss jedoch jetzt schliessen, grüsst Alle, die nach mir fragen sollten; sagt Mr. J. Smith, dass ich ihm bald Farren senden werde. Ich habe alles dieses geschrieben während meines Krankseins, und mir manche Kopfschmerzen dadurch verursacht; ausserdem bin ich jetzt kaum fähig, meine Hände zu rühren.

Euer etc.

F. W. Birschel.

Briefkasten.

Eingelaufene neue Schriften. Allg. Gartenzeitung, Jahrg. 22, Nr. 5—37; Vorwort zur zweiten Abtheilung des 24. Bandes der Nova Acta Academ. L.-C. Naturae Curiosorum; Die Alpenwelt von Wallis; Systematisches Verzeichniss der im indischen Archipel gesammelten Pflanzen, von H. Zollinger; Neues Jahrbuch für Pharmacie, von G. F. Walz und F. L. Winkler, für Mai, Juni, Juli und August.

Caspary, Berlin. Brief nebst Einlage erhalten.

Verantwortlicher Redacteur: Wilhelm E. G. Seemann.

Anzeiger.

NEW WORKS.

Audubon. — **Birds of America** etc., containing 185 plates of birds, all of the natural size, beautifully coloured. By J. J. Audubon. 4 vols. elephant folio.

Audubon and **Bachmann.** — **The Quadrupeds of** North-America. By J. J. Audubon and Rev. Dr. Bachmann. Three vols. folio. Plates, each vol. containing 50 coloured plates, 22 by 28 inches and three vols. Text in 8vo. Price L. St. 75.

Bartlett. — **Personal Narrative of Explorations** and Incidents in Texas, New Mexico, California, Sonora and Chihuahua, connected with the United States and Mexican Boundary Commission, during the years 1850, 1851, 1852 and 1853. By John Russell Bartlett, United States Commissioner, during that period. In two volumes with Map and Illustrations.

Browne. — **Trichologia Mammalium,** or a treatise, on the organisation, properties and uses of hair and wool; together with an essay on the raising and breeding of sheep. By Peter A. Browne, L. L. D. of Philadelphia. With Illustrations. 4to. Price L. St. 1. 5 s.

Cassin. — **Illustrations of the Birds of California,** Texas, Oregon, British and Russian America. Forming a Supplement to Audubon's 'Birds of America.' Part I, II and III, royal 8vo. coloured Plates. Price each 5 s.; will be completed in 30 parts.

Dana. — **Crustacea of the United States Exploring** Expedition. Described by James D. Dana, A. M. Two Parts. 4to. Price L. St. 7. 7 s.

— **Geology of the United States Exploring Expedition.** By James D. Dana, A. M. Roy. 4to, with an Atlas of plates in folio. Price L. St. 5. 5 s.

— **On Zoophytes.** By James D. Dana, A. M. Being vol. 8 of the United States Exploring Expedition. 4to. Price L. St. 4. 4 s.

Dana. — **Atlas to d°**, folio, half mor., 61 plates, many beautifully coloured. Price L. St. 10. 10 s.

Darlington. — **Flora Cestrica**; an herborizing companion for the young botanists of Chester County, State of Pennsylvania. By Wm. Darlington, M. D. L., L. D. etc. Third Edition, crown 8vo., calf. Price 14 s.

Gliddon's Types of Mankind; or Ethnological Researches based upon the Ancient Monuments, Paintings, Sculptures and Crania of Races, and upon their Natural, Geographical, Philological and Biblical History. By J. C. Nott, M. D., Mobile, Alabama; and George R. Gliddon, formerly U. S. Consul at Cairo. 4to. Plates. Price L. St. 1. 12 s.

Gould. — **Mollusca and Shells.** By Aug. A. Gould, M. D., Fellow of the American Academy of Arts and Sciences, American Philosophical Society and Boston Society of Natural History etc. Forming vol. 12 of the U. S. Exploring Expedition. Imp. 4to. Price L. St. 1. 10 s.

Herndon. — **Exploration of the Valley of the River** Amazon. By Lieut. Wm. Lewis Herndon, U. S. N. With Map and Plates. 8vo. cloth, 16 s.

Natural History of the New York State. 18 vols. 4to. Coloured plates. Price L. St. 30.

Owen. — **Report of a Geological Survey of Wisconsin,** Jova, Minnesota and incidentally of the Nebrasco Territory; made under instructions from the United States Treasury Department. By Robert Dale Owen, United States Geologist. With 45 woodcuts, 3 geological maps, 20 plates of organic remains and numerous plates of section. 1 vol. roy. 4to. Pr. L. St. 3.

Ravenel. — **Fungi Caroliniani exsiccati,** or Fungi of Carolina. Illustrated by Natural Specimens of the Species. By H. W. Ravenel. First and second Century. 4to. Price L. St. 1. 10 s. each.

Trübner & Co.,
12, Paternoster Row, London.

Berichtigung.

In Nr. 18 u. 19 müssen die Seitenzahlen vom dritten Bogen an 223—234 heissen.

Druck von August Grimpe in Hannover, Marktstrasse Nr. 62.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Bonplandia - Zeitschrift für die gesammte Botanik

Jahr/Year: 1854

Band/Volume: 2_Berichte

Autor(en)/Author(s): Birschel J. F. W.

Artikel/Article: Zeitung. 239-242