

nixia, tertiam pollicis lata. Spica quadri—quinquepollicaris. Bracteae cupulatae retusae cum apiculo. Flores texturae validae extus atropurpurei, intus grisei. Tepala a basi unguiculata triangula obtusata transversa. Anguli antichi laterales gynostemii obtusi trianguli erecti. Towards the base of Pichincha, in ravines. 691.

+ 18. *S. hylophila*: aff. *St. ascendenti* Lindl. et spatulatae Pöpp. Endl. foliis ligulatis obtusiusculis breve petiolatis caule brevioribus, spica folium subaequante (nunc gemina) dense disticha, bracteis ochreato triangulis hyalinis conspicuis, floribus minutissimis, tepalis cuneato ovatis transversis, labello ligulato apice triangulo, disco incrassato. Caules incluso folio usque spithamaei. Folia tri—quadripollicaria. Pedunculus prope basin usque floridus. Sepala ovata. Forests of the Andes at 8000'. 687.

+ 19. *S. scansor*: caule primario funiformi scandente basi polyrrhizo, caulibus secundariis appressis abbreviatis, foliis ovalilanceolatis, spica minutiflora folio longiore, bracteis ochreatis acutis bene distichis, sepalis triangulis, tepalis cuneatis apice retusis involutis, labello cuneato apice . . . (?). Adsunt rhizomata pedalia. Caules secundarii vix bipollicares. Folia bipollicaria, basi bene cuneata, medio tertiam pollicis lata. Racemus folio longior. Gynostemii anguli obtusanguli erecti. Inflorescentia juvenis illam *Pholidotae* ludit ob bracteas (hic hyalinas) dense imbricantes. Occurs near Pasto in woods. Sept. 1845. 448.

+ 20. *S. lobata*: aff. *St. Lindenii* foliis oblongolanceolatis, racemi bracteis triangulis acuminatis, tepalis trilobis, labello basi tridentato, dentibus lateralibus posticis acutis, lobo medio producto anguste triangulo, callo inter dentes posticos. Scandens. Caules secundarii bi—tripollicares. Folium paulo ultrapollicare, quatuor—quinque lineas medio latum, apicem versus marginatum. Racemus longe exsertus, flexuosus. Sepala oblongolanceolata, sepalum summum majus. Tepala parva triloba, lobi laterales obtusangulo divaricati, lobus medius obtusatus. Labellum tepalis longius; lobus medius pagina inferiori externa tricarinatus sub callo umbonatus. Anguli laterales antichi gynostemii bene evoluti angusti. From woods near Pasto. Sept. 1845. 451. Obs. Labelli fabrica subsimilis in *St. Porpace* Rehb. fil. et *St. spatulata* Endl. Pöpp. (a cel. Lindl. rectissime in *O. Lind.* recognita).

21. *Lepanthes capitanea* (Elongatae): aff. *L. bilobae* Lindl. tepalis basi obtusangulis superne ligulato linearibus ciliatis, labelli lobis panduratis introrsum acinaciformibus (apice!), gynostemio sub medio labellifero. Gracilis, quinque—septempollicaris. Caulis secundarius vaginis quatuor ad sex vestitus. Vaginae arcte appressae ostio dilatato subcordatae acutae limbo ac nervis omnibus minute muriculatis. Folium coriaceum cuneato ovale marginatum apice tridentatum. Pedunculi 1—2 capillares basi nudi, superne laxe racemosi, flexuosi. Bracteae triangulae ovariis pedicellatis ter ad quater breviores. Sepalum superius triangulum, inferius paulo latius, aequale, sed apice bidentatum. Tepalorum laminae ciliatulae dimidium superius lanceum apice obtusato extrorso; dimidium inferius obtusangulum brevius; unguis brevissimus. Labelli lobi

marginis ciliatuli subpanduriformes, dimidium superius introrsum acutum, subacinaciforme. Gynostemium apice postice bene excisum, supra basin labelligerum. Blüthe getrocknet kirschroth. Valley of Lloa. 268.

22. *L. otostalix* (Elongatae): folio chartaceo oblongo apice lineari, tepalis ligulatis utrinque acutis juxta unguem transverse carinatis, tepalis ovatis peltatis. Tenuis, quinquepollicaris. Vaginae apice infundibulari ostio subcordatae, nervi et limbus ostii bene muriculati. Folium a basi lineari cuneato oblongum apice subito ligulato lineare tridentatum, marginatum. Racemus capillaris elongatus multiflorus. Bracteae triangulae acutae ovariis pedicellatis duplo breviores. Sepalum superius triangulum, inferius subaequale apice bidentatum. Blüthen gelb. Woods; Western side of Pichincha. 266.

23. *L. andrenoglossa* (Effusae): aff. *L. monopterae* Lindl. tepalorum dimidio superiori ovali acuto, inferiori triangulo, lacinula lineari ciliata minuta extrorsa inter utrumque ante lineam carinatam paginae inferioris, labello minuto clandestino triangulo apice bifido margine ciliato, gynostemio basi labellifero. Plantula caespitosa. Caules tenues, tri—quadripollicares, septem ad octovaginati. Vaginae in nervis minutissime muriculatae ut lentium bonarum egeas ad videndos muriculos; ostium cordatum limbo tumido minute muriculato. Folium horizontale papyraceum cuneato oblongum ante apicem subito per quartam lineae apice retuso tridentatum tenuissime marginatum, inferne violaceum. Pedunculi capillares uni—biflori. Sepalum superius ovato triangulum, inferius paulo brevius et latius apice bifidum. Alabastri perigonium supra ovarium cordatum. Blüthen gelb. Quito. 66.

Vermischtes.

Weinbau und Weinhandel, besonders in Deutschland. Der Anbau der verschiedenen Traubensorten wird vorzugsweise durch das Klima bedingt. Im Norden wählt man diejenigen Sorten, deren Reife eine geringere Vegetations-Periode in Anspruch nimmt. Mehr nach Süden werden Trauben gewählt, deren sonstige Vorzüge einer längeren Zeit zur Reife bedürfen. In ganz Deutschland, in der Champagne und in Burgund, welche Gebiete in Bezug auf Sortenbau zu einem Weinbaubezirke gehören, sind als die geeignetsten Sorten für die Bereitung des weissen Weines anerkannt: der weisse und rothe Riesling, der rothe Traminer, der rothe und weisse Sylvaner, der rothe und weisse Clävner, der rothe und weisse Elbling und der blaue Trollinger. Bekanntlich unterscheidet sich die Bereitung von Weiss- und Rothwein lediglich dadurch, dass die blauen Trauben für den letzteren auf den Trestern gähren, um durch die Gährung den in der Schale der Beeren vorhandenen Farbstoff ausziehen. Zur Bereitung des rothen Weines wird in den erwähnten Gegenden vorherrschend die sogenannte burgunder Rebe (blauer Clävner) verwandt. In der Gegend von Bordeaux, wo fast ausschliesslich Rothwein gebaut wird, ist die schwer reifende Sorte Car-

menet heimisch. Im Süden Frankreichs, in Spanien, Portugal und Italien werden damascener Trauben und das grosse Geschlecht der Cybeben angebaut, die bei grosser Tragbarkeit und bei vorwiegend markigen Bestandtheilen sehr viel Zuckergehalt besitzen und deshalb die stärksten Weine hergeben. Ungarn hat grösstentheils seine besonderen Traubengeschlechter, nämlich den Hunnisch, den Tokayer, den Furmint und für die Rothweine die Kotarka. Im Rheingau wird fast ausschliesslich Riesling gebaut; in Baden und der Schweiz herrscht der Schönedel, in der Champagne der Clävner, in Altbaiern der Elbling vor. In der Hardt, in Böhmen, im Königreich und in der Provinz Sachsen, wie in Schlesien ist der gemischte Anbau der Schönedel-, Sylvaner- und Traminer-Trauben beliebt. Der in den verschiedenen Gegenden gebräuchliche Anbau besonderer Sorten ist durch das Klima so bestimmt vorgezeichnet, dass jeder Versuch, die südlicheren Trauben im Norden einzubürgern, sich eben so vergeblich erwiesen hat, als das Bemühen, nördlichere Trauben im Süden einzuführen. Namentlich ist dies bei der Cultur des Rieslings hervorgetreten, der am Rheine ein ausgezeichnetes Product liefert, während sein Anbau in Italien und Ungarn nur sehr schlechte Resultate gewährt hat. Durch die verschiedenen Traubensorten ist nun wieder die Natur und der Charakter des daraus gewonnenen Weines bedingt. Die Güte desselben bleibt aber wesentlich vom Boden, von der Lage und von der Behandlungsart der Rebe abhängig. Eine je längere Vegetations-Periode die Traubensorte besitzt, desto mehr Zucker entwickeln die Trauben, und desto alkoholhaltiger, süsser und feuriger wird der Wein. Süssigkeit und Stärke allein erschöpfen indessen den ganzen Umfang der guten Eigenschaften des Weines nicht. Es verbleibt dem Gewächs aus denjenigen Traubensorten, die auf eine kürzere Vegetationszeit angewiesen sind, bei minderem Zuckergehalt das mit einer gewissen Weinsäure verbundene, den südlichen Weinen beinahe ganz fehlende sogenannte Bonquet. Dasselbe entwickelt sich vorzugsweise aus den besonders am Rhein gebauten Riesling-Trauben und wird diesem Product einen bleibenden Vorzug vor allen südlichen Weinen erhalten. Das Bonquet besitzen annähernd auch die Mosel- und Hardtweine, dasselbe ist aber bei diesen auf dem Lager von minderem Bestand. Die sogenannten Landweine, welche Österreich, Böhmen, Baiern, Schlesien und Sachsen liefern, haben das Bonquet nur in ausgezeichneten Jahren und auch dann nur in geringem Grade. Der Grund liegt hauptsächlich darin, dass hier der Anbau von Sylvaner, Schönedel und Elbling vorherrscht. In Württemberg liefern der Trollinger und der Schönedel einen leichten, nicht sehr haltbaren Wein. Was speciell den Rothwein anlangt, so bildet der Carmenet in Bordeaux das beliebteste Gewächs. Neben einer ausreichenden Stärke hat der dortige Wein viel Bonquet, welches dem viel stärkeren Burgunder, der aus der Clävner-Traube gewonnen wird, abgeht. Ganz dieselbe Natur hat der in deutschen Ländern aus der burgunder Traube gewonnene Rothwein. Derselbe unterscheidet sich nach den verschiedenen Gegenden nur durch grössere oder mindere Feinheit und Dünnsüßig-

keit, so wie durch grösseren oder minderen Erdgeschmack. Die im Süden Frankreichs, in Spanien und Portugal erzeugten Weine besitzen vermöge ihres Zuckergehaltes viel Dauer auf dem Lager und eignen sich deshalb zu weiteren Versendungen. Deutschland erhält aus Süd-Frankreich besonders den Benecarlo, einen dicken, dunkelgefärbten Wein, der zum Verschnitt leichter Rothweine verwandt wird. Dann aus Spanien den Malaga und aus Portugal den Porto. Der italienische Wein wird meistens im Lande consumirt und mit Wasser verdünnt genossen. Die griechischen Weine und der von Cypern sind ausgezeichnet süss und doch dünnflüssig. Ungarn ist in der Behandlung des Weines noch sehr zurück; es producirt aber neben einer grossen Masse sehr mittelmässiger Weine ausgezeichnete Sorten. Dieselben sind über die spanischen Weine und den griechischen nahe zu stellen. Die ungarischen Mittelweine scheinen auf dem Lager nicht rechte Dauer zu haben. In der Rheinprovinz cultivirt man zunächst an der Nahe vorzugsweise den Riesling, dann auch viel Traminer, Ruland und die sogenannten österreichischer Reben. Es wird daraus, zum grossen Theil ein feuriger, bouquetreicher Wein gewonnen. Am Rhein selbst werden oberhalb Coblenz meistens weisse Trauben angebaut; nur in einzelnen Lagen, wie bei Steeg, Oberwesel, Boppard und Rhense, findet man die rothe Traube. Für weisse Weine werden besonders die Reben vom weissen Riesling und Kleinberger, weniger die vom Ruland und Traminer, und auf kiesigem Boden auch der Ortalieber verwandt. Von rothen Trauben ist der Spätburgunder, auch Clävner und Klebroth genannt, überall herrschend. In neuerer Zeit hat man an einigen Stellen sich mehr dem Früh-Burgunder — Augusttraube — zugewandt. Derselbe eignet sich besonders für minder begünstigte Lagen. Nächst dem kommen auch einzelne Anlagen der Färbetraube — Tinturiers — vor, doch wird diese weniger ihres Saftes wegen als zur Verbesserung der Farbe anderer Weine angebaut. Unterhalb Coblenz ist der Spät-Burgunder überall vorherrschend. Zu Pfaffendorf bei Coblenz wird auch aus der schwarzen Horntraube ein guter Wein erzielt. An der Ahr liefert der Spät-Burgunder die schönen Weine, welche unter dem Namen der Bleicharte — Ahrbleicher — bekannt sind. Unter ihnen hat vorzugsweise der Walpertsheimer einen Namen. Diese Weine zeichnen sich durch hohe Farbe, durch Feuer und durch ein ihnen eigenthümliches Bouquet aus. Neben der vorzüglichen Anlage der Weinberge und der sorgsamten Behandlung kommt denselben der aus verwittertem Thonschiefer bestehende Boden im Ahrthal ganz besonders zu Gute. An der Mosel wird von Coblenz bis Cochem aufwärts zur Zeit noch die kleinberger Rebe vorzugsweise angebaut, welche zwar reichlichen, aber einen weichen, nicht haltbaren Wein liefert. Dazu kommt die zum Theil sehr mangelhafte Anlage der Weinberge und eine nicht überall gleich sorgsame Auswahl der Satzreben. Doch hat neuerdings die Einführung edlerer Rebsorten, namentlich des Traminers, Ruländers, Österreichers und weissen Burgunders, mit Erfolg begonnen. Oberhalb Cochem, auf der Strecke bis Trier, wird die kleinberger Rebe immer mehr ausgerottet und vorzüg-

lich der weisse Burgunder angepflanzt. Hier besonders gewinnt man den durch seine Blume und durch eine angenehme Säure sich auszeichnenden Moselwein. Die Weine an der Saar besitzen einen eigenthümlichen Salzgeschmack, sind aber, was Güte und Kraft anbelangt, zum Theil den besten Weinen Deutschlands an die Seite zu stellen. Den ersten Namen unter ihnen behauptet der Scharzhofberger. Die Berganlagen und die Behandlungsart sind im Ganzen gut, lassen indessen noch manche wesentliche Verbesserung zu. Ausser der Rheinprovinz werden im Inlande bekanntlich noch in Schlesien und in der Provinz Sachsen Weine producirt. In Sachsen bildet Naumburg den Mittelpunkt des Weinbaues. Der Naumburger Wein wird beinahe ausschliesslich im Zollverein consumirt. Geringere Sorten davon gehen nach grösseren Plätzen, z. B. Stettin, Magdeburg, Dresden u. s. w., und werden dort durch Fabrication, namentlich durch den Verschnitt mit älteren und schweren Weinen, zu einer sehr verkäuflichen Waare gemacht. Beim Verkauf der geringeren und mittleren Sorten werden in grösseren Partien 6 bis 10 Thlr. pro Eimer bezahlt. Die besseren Sorten kommen mehr einzeln zur Versendung und werden in einem Umkreise von etwa 30 Meilen als Tischwein consumirt. Man zahlt dafür an Ort und Stelle zwischen 12 und 15 Thlr. pro Eimer. Der Hauptabsatz des Grüneberger Weins findet im Inlande, in neuerer Zeit auch im übrigen Norddeutschland mit Einschluss der Seestädte statt. Ganz neuerdings sind sogar nicht unbedeutende Sendungen von rothem Grüneberger nach Nordamerika gegangen. Der jährliche Umschlag an Wein erreicht in Grüneberg einen Werth von 300—400,000 Thlr., wovon etwa $\frac{2}{3}$ im Inlande zum Verbrauch kommen. Die gewöhnlichen Verkaufspreise stellten sich seither auf 15—20 Thlr. pro Oxhoft, für feinere Sorten ausnahmsweise bis zu 50 Thlr. In neuerer Zeit sind die Preise jedoch in Folge der Missernten in Frankreich, so wie der dahin stattfindenden Ausfuhr von Rhein- und Moselweinen, nicht unwesentlich gestiegen. (Nach Preuss. Corr.)

Liebhaberei der Alten für Rosen. Eine Entbehrung der geliebten Blume und ihres Duftes war für die Römer eine schwere Trübsal. Glücklicher Weise ist der Winter so mild in Italien, dass die „rosenlose traurige“ Zeit sehr kurz war. Ausserdem bezog man ganze Schiffsladungen Rosen aus Alexandria und wusste durch verschiedene Mittel diese Blumen den Winter über frisch zu erhalten. Um während der Mahlzeit den Rosenduft zu geniessen, wurden Rosenblätter auf die Tafel geschüttet, dass die Schüsseln ganz von ihnen umgeben waren. Durch einen Mechanismus wurden Rosenblätter über die Gäste herabgeschüttet. Heliogabalus liess einst seine Gäste mit Veilchen und Rosen so überschauern, dass mehrere von ihnen dieser süssen Fluth sich nicht erwehren konnten und erstickten. Man legte sich beim Mahl auf Kissen, die mit Rosenblättern gestopft waren, oder bereitete sich selbst ein Lager aus solchen Blättern, denn der Fussboden wurde dick mit Rosen bestreut. Bei einem Bankett, welches Kleopatra dem Antonius gab, lagen die Rosenblätter zwei Ellen (cubitus) hoch auf dem Boden, und Netze waren darüber aus-

gespannt, damit der Fuss elastisch auftrat. Heliogabalus überbot sie noch darin, indem er nicht blos den Speisesaal, sondern auch die Säulengänge mit Rosen, Lilien, Hyacinthen und Narcissen bestreuen liess. — (Aus Wüstemann's Unterhaltungen aus der alten Welt.)

Pulque der Mexikaner. Das Alter, in welchem die *Agave americana* blühbar wird und zur Pulquebereitung benutzt werden kann, wechselt in Mexiko zwischen acht und sechzehn Jahren. In sehr guten Lagen und auf einem an Nährstoffen sehr reichen Boden blüht sie schon im fünften Jahre. In der Mixteca-Landschaft, wo sie auf einem steinigem armen Grunde vorzugsweise von den aus der Atmosphäre zugeführten Stoffen genährt wird, finden sich, nach Hrn. Tito Visino's mündlichen Berichten, Pflanzungen, in denen der Landwirth erst mit dem funfzehnten Jahre seine Ernten beginnen kann. Solche Magueyes kündigen sich schon auf den ersten Blick in ihrer ärmern Vegetation als minder ergiebig an, und zeigen Blätter von fünf bis sieben Fuss Länge, während man sie auf recht günstigem Terrain zu riesenhafter Grösse von anderthalb Fuss Breite und zwölf Fuss Länge auswachsen sieht. Sie tragen dann an ihrem Grunde einen, ja zwei Männer. In den meisten Pflanzungen pflegt man vom achten Jahr an auf regelmässig steigenden Ertrag zu rechnen. Vor der Entwicklung des Blüthenschafte bemerkt man eine plötzliche Verminderung der Dimension der zuletzt erscheinenden Blätter. Diese folgen nicht mehr der ausgespreizten Richtung der älteren, sondern stehen mehr aufrecht und zwischen ihnen wird auf dem Gipfel des Gewächses, dessen Stamm von Unten nach Oben an Durchmesser zugenommen hat, ein Kegel von dicht übereinanderschliessenden, blosseren, schmaleren, den Schaft zunächst umgebenden Blättern, das sogenannte Herz (El Corazon oder Cogollo) sichtbar. Durch längere Erfahrung ist der Landwirth belehrt, dass die Pflanze in die zum Anzapfen geeignete Periode eingetreten (Maguey de Corte) sei. Wird die Operation zu früh oder zu spät vorgenommen, so verliert er die Pflanze, ohne die gehörige Ernte an Qualität und Quantität des Saftes erlangt zu haben. Im zweifelhaften Falle werden daher die Experten (Practicos) zu Rath gezogen. Das Anzapfen (Capanse las plantas del Maguey) geschieht nach Née folgendermassen. In den Centralbündel der Blätter, welcher die Anlage zum Schaft einschliesst, wird ein Längsschnitt von Oben nach Unten gemacht. Um leichter hinzukommen zu können, werden mehrere der untersten Blätter noch weggeschnitten, und der Arbeiter stellt sich wohl auf die obere, um die Operation bequemer auszuführen. Mit einem langen, oben gekrümmten Messer wird der Herztrieb durch einen Verticalschnitt geöffnet und der innerste Trieb, die Anlage des Blüthensaftes herausgenommen. Um die Höhlung (Cajete), welche bei grossen Pflanzen 18 bis 20 Zoll lang und 10 bis 12 Zoll breit sein kann, gleichmässig zu erweitern und die Schnittflächen zu erneuern, bedient man sich eines langen, eisernen Löffels (Raspador). In die Höhlung ergiesst sich nun aus dem Stock der Saft, welcher für die Entwicklung des Blüthenschafte bestimmt war. Die innersten, stehen bleibenden Blätter werden

gegen den Mittelpunkt zusammengebogen und mittelst einer zähen Ranke verbunden, um den Inhalt der Cajuete kühler zu halten und die Verdunstung zu verringern. Die ausgenommene Knospe wird an die Spitze eines der stehenbleibenden Blätter gespiesst, um damit anzudeuten, dass die Pflanze angezapft ist. (Eben so wurden vor dem Schneiden die dazu reifen Individuen bezeichnet). Die Wunde ist, wie v. Humboldt a. a. O. sagt, „eine wahre vegetabilische Quelle, welche zwei bis drei Monate fort fliesst und aus der der Indianer täglich dreimal schöpft. Aus der Quantität des Zuckersaftes (Agua-miel), die man zu den verschiedenen Tageszeiten erhält, kann man über die schnellere oder langsamere Bewegung des Saftes urtheilen. Gewöhnlich gibt ein Stamm in 24 Stunden 4 Cubik-Decimeter oder 200 Cubikzoll Saft, was etwa 8 Quartillos oder 2 deutschen Maas gleichkommt. Von diesen erhält man 3 Quartillos bei Sonnenaufgang, 2 um Mittag und 3 um 6 Uhr Abends. Eine sehr kraftvolle Pflanze liefert manchmal bis auf 15 Quartillos oder 375 Cubikzoll täglich, und dies 4 bis 5 Monate fort, in dieser Zeit also die ungeheure Menge von 1100 Cubik-Decimeter Saft.“ Ein Mann pflegt 30 Maguey-Pflanzen in einer Pflanzung zu besorgen und gewinnt durchschnittlich in den 12 Tagesstunden 120 Quartillos Agua-miel. Der Saft wird mittelst einer Calabasse (Acojote) mit langem Halse aus der Höhlung ausgeführt, indem dieser oder statt dessen an einer runden Calabasse ein Rohr in sie gesteckt und durch ein viereckiges Loch im Halse die Flüssigkeit vom Arbeiter angesogen wird. Der Aguamiel ist von einem süssen, etwas säuerlichen angenehmen Geschmack und geht leicht in Gährung über. Man pflegt ihn an Ort und Stelle in lederne Bocksschläuche zu füllen und entweder auf Karren oder auf Maulthieren in den Keller (Tinajal) zu bringen, wo er in runden offenen Thongefässen in Gährung kommt. Dieser Process verläuft, je nach der Temperatur in kürzerer oder längerer Zeit, von 4 bis 10 Tagen. Die dabei abgesetzte Hefe (Madre Pulque) wirkt als kräftiges Ferment auf den frisch abgezapften Saft und wird deshalb theilweise in den Gefässen gelassen oder dem eingetragenen Saft zugesetzt. Das in dieser Weise bereitete Getränk, vom Ansehen der Molken und dem Cider im Geschmack ähnlich, ist kühlend, erfrischend, und das Lieblingsgetränk der Mexikaner, die es für magenstärkend halten und schwächlichen, schwerverdauenden und magern Individuen empfehlen. Den dessen ungewohnten Europäer pflegt es jedoch wegen des eigenthümlichen Geruchs, nach saurer Milch, angegangenem Fleische oder faulen Eiern, anzuwidern. Unter den Mexikanern herrscht die Meinung, dass dieser Geruch vom Saft selbst herrühre. Die Beobachtungen des erwähnten Hrn. Visino lassen aber keinen Zweifel darüber, dass es die Aufbewahrung und der Transport des frischabgezogenen Saftes in den Ziegenhäuten sei, was jene widerliche Eigenschaft verursache. Wir besitzen, so viel mir bekannt ist, noch keine chemische Analyse des zur Pulque-Bereitung verwendeten Saftes. — (Aus C. F. P. v. Martius Beiträge z. Natur- u. Literär-Geschichte d. Agaveen.)

Neue Bücher.

Smithsonian Contributions to Knowledge.

Observations on the *Batis maritima* of Linnaeus. By John Torrey, F. L. S. Washington City: published by the Smithsonian Institution. April 1851. New-York. G. P. Putnam and Co. (accepted for publication, September, 1850).

Die Kenntniss jener wunderbaren Typen, die sich füglich in Ermangelung noch unbekannter Mittelformen nicht unterbringen lassen, ist um so wünschenswerther, als wir noch an den Nachklängen jener Zeiten leiden, wo man es für nöthig hielt, solche Dinge tant bien que mal irgend wo einzupressen, während es doch ungleich wissenschaftlicher bleibt, in offener Anerkennung der obwaltenden Schwierigkeiten sie als ungelöste Räthsel hinzustellen.

Kaum gibt es geheimnissvollere Pflanzen, als die so lange misshandelte *Batis*. Wir halten es für Pflicht, Torrey's kurze Arbeit im Interesse unsrer Leser grössern Theils wiederzugeben.

Die *Batis maritima* ist ein gemeines Sträuchlein der Küste der westindischen Inseln und der Nachbargegenden des Festlands. Überraschen muss es, dass es keine genaue Beschreibung ihrer Blüthen und Früchte bisher gab. Ihre Stellung im natürlichen System ist durchaus nicht genügend festgestellt. Lindley sagt: „es ist jedenfalls ein Scandal, dass Albions Botaniker nichts wissen über den Bau einer der gemeinsten Pflanzen in einer der ältesten Colonien.“

Die Pflanze scheint schon vor hundert und funfzig Jahren zum ersten Mal von Sloane in dem Catalogue of the Plants of Jamaica erwähnt worden zu sein, später in der History of Jamaica unter dem Namen *Kali fruticosum coniferum*, flore albo. Er gibt keine nähere Beschreibung und fügt nur ein paar Bemerkungen hinzu über ihren Gebrauch. 1756 gab P. Browne in seiner Civil and Natural History of Jamaica dieser Pflanze zuerst ihren Gattungsnamen. In Rücksicht auf die Zeit der Veröffentlichung seiner Beschreibung kann man dieselbe sehr gut nennen.

Linnaeus gab eine Charakteristik der Gattung in der zweiten Ausgabe seiner Species, hielt sich aber völlig an Browne.

In Jacquin's *Stirpium Americanarum Historia* findet sich eine gute Beschreibung (bis auf die der männlichen Blüthe und der Frucht) mit einer

rohen Figur. Ein anderes Bild findet sich in den Plant. Amer. Pict., die ich nie sah. Lamark hielt sich an Jacquin, Swartz verbesserte Einiges, übersah aber die Blumen. Jussieu in den Genera liess die Pflanze incertae sedis. Willdenow und Persoon hielten sich an Linné. J. Lunan in der Flora Jamaicaensis benutzte Jacquin und Browne. Kunth erklärte die Pflanze für eine Chenopodiacea. Sprengel machte gar eine Conifere daraus. Bartling wies ihr keine feste Stelle an. Endlicher copirt Jacquin und beging ein paar Verstösse.

Endlich gerieth Lindley über die Pflanze (Hook. Lond. Journ. Bot. IV. 1845, 1). Derselbe beschrieb den Fruchtbau und machte auf die geschehene Verwechslung von Samen und Carpellern aufmerksam.

Neuerlich wurde Batis in der Tampa-Bay in Ost-Florida durch Leavenworth entdeckt; später auf Key West Island durch Blodgett. Letzterer sendete reife und vollständige Exemplare in Alkohol. Dr. Chapman gab trefflich getrocknete Individuen beider Geschlechter. Nach diesem guten Material ergab sich Folgendes.

Batis P. Browne Hist. Jamaica, I. p. 356.

Flores dioici, in spicas conico-oblongas quadrifarias dispositis. Mas. flores distincti. Bracteae lato-cordatae, obtusae, vel brevissime acuminatae, concavae, integrae, persistentes, arcte appressae. Calyx disepalus; sepalis in cyathulam compressam truncatam sub-bilabiatam coalitis, bracteae subaequalibus. Petala 4, subunguiculata; limbo subrhomboideo. Stamina 4, petalis alternantia, exserta: filamenta subulata, glabra: antherae oblongae, incumbentes, versatiles; loculis distinctis introrsis longitudinaliter dehiscentibus. Pollinis granula minutissima, simplicia, sphaerica. Fem. flores in spicam carnosam coaliti. Bracteae ut in mare, deciduae, duobus infimis connatis. Calyx et corolla desunt. Ovaria inter se et cum basi bractearum coalita, quadrilocularia. Ovula in loculis solitaria, a basi erecta, anatropa. Stylus nullus, stigma capitato-subbilobum. Pericarpia 8—12, quadrilocularia, in syncarpium ovoideo-conicum tuberculosum carnosum coalita; loculis monospermis: endocarpium coriaceum. Semina oblonga, erecta, rectiuscula: testa tenui, membranacea. Embryo exalbuminosus semine conformis: cotyledones carnosae, oblongae, compressae: radícula brevis, hilo proxima. — Frutex Antillanus, et vicinae Continentis, litto-

ralis; caulibus prostratis ramosissimis; foliis oppositis, exstipulatis, oblongo-linearibus, basi attenuatis, succulentis, supra planis, subtus convexis, spicis solitariis, sessilibus viridibus.

B. maritima L.

In Carthagera und einigen andern Plätzen, wo die Pflanze in Unmasse vorkommt, wird sie zu Asche gebrannt, um Soda zu gewinnen. Auch wird sie zu Pickles benutzt.

Jeder Fruchtknoten ist vierzellig in allen vorliegenden Exemplaren. Lindley sah ihn jedoch auch mit fünf und sechs Zellen. Das Endocarp ist lederartig und wurde bis auf Lindley für testa gehalten.

Lindley entdeckte es, dass die indischen Batis von Roxburgh und Wallich mit Morus verwandte Urticaceae wären. Sir W. Hooker's Batis (?) vermicularis ist eine Chenopodea, die Moquin Tandon unbegreiflicher Weise übersah.

v. Martius stellte Batis zwischen die Podostemaceae und Salicaceae, ohne einen Charakter anzugeben.

Lindley stellte die Pflanze unter die Wolfsmilch-Allianz. Mit grossem Scharfsinn schloss er auf die Verwandtschaft mit Empetrum. Von dieser Ordnung weicht Batis nur ab durch den Mangel dachzieglicher schuppiger Sepalen, durch die Gegenwart einer ächten Corolle und besonders durch eiweisslose Samen — dazu durch den Habitus.

Batis möchte eine neue natürliche Ordnung bilden in der unmittelbaren Nachbarschaft von den Empetreae.

Noch wird eine von Major Emory nächst San Diego in Californien gesammelte Batis angeführt, die das Verdienst eines fadigen Centralorgans in der männlichen Blüthe hat. Demnach:

B. maritima: foliis oblongo linearibus; floribus masculis sine corpore centrali filiformi.

B. californica: foliis obovato oblongis; floribus masculis corpore centrali filiformi apice capitato instructis.

Hierauf folgt die „Explanation of the Plate“, die in sehr hübschen Figuren einen genauen Aufschluss über Batis maritima gibt. Schade, dass der zweiten Art nicht ebenfalls eine Tafel gewidmet wurde.

Correspondenz.

[Alle in dieser Rubrik erscheinen sollenden Mittheilungen müssen mit Namensunterschrift der Einsender versehen sein, da sie nur unter dieser Bedingung unbedingte Aufnahme finden werden. Red. d. Bonpl.]

John Smith über *Asplenium Seelosii*, Leyb.

To the Editor of the *Bonplandia*.

Royal Botanic Gardens, Kew, 5th. Aug. 1855.

In answer to your inquiries respecting *Asplenium Seelosii*, Leyboldt (*Flora*, 1855 no. 6, p. 81) I beg to inform you, that the plant in question is a distinct and new species. It differs from its allies in being villose, — a character quite uncommon to *Asplenieae*; the words „undique distincte hirsutis pilis articulatis diaphanis“ of the diagnosis distinguish it from *A. septentrionale*, *A. Ruta muraria* and *A. alternifolium*, all of which are smooth. I have, however, observed a slight indication of villosity in a Cashmere specimen of *A. Ruta muraria* — but the present species is quite remarkable in that character.

Yours etc.

John Smith.

Zeitung.

Deutschland.

Wien, 28. August. In hiesigen Brennereien werden höchst gelungene Versuche mit Erzeugung von Spiritus aus Queckenwurzeln gemacht. Das Verfahren ist eine von Hoffmann in Paris gemachte Erfindung, welcher dem Ministerium des Innern darüber Mittheilung gemacht hat. Schon früher hat man versucht, aus Quecken Zucker zu ziehen, und befindet sich auch wirklicher Queckenzucker bei der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Aufbewahrung. Dieselbe Gesellschaft hat auch eine Roggenpflanze in Aufbewahrung, die ihrer Grösse und ihres Ährenreichthums wegen merkwürdig ist. Sie besteht aus 58 Halmen, durchschnittlich zu 70 Körnern, was eine Körnerzahl von 4060 Stück gibt. Die Halme sind $5\frac{1}{2}$ Fuss hoch aufgewachsen und der Umfang des Wurzelstockes beträgt 9 Zoll. Diese Pflanze wurde im Gesellschaftsgarten, unter den Obstbäumen im Schatten stehend, vor Kurzem aufgefunden.

Die k. k. Akademie der Wissenschaften zählt derzeit 60 inländische wirkliche und 120 correspondirende Mitglieder, dann 24 Ehren-Mitglieder, zusammen 204 Mitglieder.

Berlin, 30. August. Dr. Schacht wird binnen Kurzem eine Reise nach Madeira antreten und dort für ein Jahr seinen für die Wissenschaft gewiss sehr ergiebigen Aufenthalt nehmen.

— Die Königliche Akademie der Wissenschaften hat in ihrer Sitzung vom 9. August den afrikanischen Reisenden Dr. Heinrich Barth zum correspondirenden Mitgliede ihrer philosophisch-historischen Classe ernannt.

— Dr. Steudel in Esslingen ist aus Anlass seines 50jährigen Doctor-Jubiläums zum Ritter des Ordens der Württembergischen Krone ernannt worden.

— Im Julihefte von Silliman's Journal spricht sich Asa Gray über die *Aegilops*-Frage (lebhaft für Godron und gegen Lindley) aus. Die *Bonplandia* darf das nicht übersehen.

Holland.

Amsterdam, 1. August. Dr. Junghuhn wird Ende dieses Monats nach Java abreisen. — Prof. Dr. Miquel hat für seine Bemühungen hinsichtlich der China-Cultur (vergl. *Bonplandia* III. p. 115) das Ritterkreuz des Löwenordens von Sr. Maj. dem Könige als Zeichen der Anerkennung erhalten.

Grossbritannien.

London, 20. August. Herr N. H. Mason beabsichtigt die Azoren, Madeira und die Canarischen Inseln zu besuchen, um dort Pflanzen und andere naturhistorische Gegenstände zu sammeln. Er ist mit Madeira, wo er zwei Jahre zugebracht, wohl bekannt; auch hat er bereits Teneriffa besucht. Wer ihm Commissionen auf irgend welche Gegenstände zu geben wünscht, wende sich an Mr. Mason, 17 Compton Terrace, Islington, London. —

Herr Birschel ist Ende Juli von Venezuela nach Deutschland zurückgekehrt. Einer seiner hiesigen Freunde hat von ihm einen Brief erhalten, der am Bord eines Schiffes im englischen Canale geschrieben war, und worin ihm angezeigt wurde, dass der Schreiber erst nach Deutschland, und von dort nach England sich begeben würde.

Briefkasten.

Wegen der am 1. August erschienenen Doppelnummer ist am 15. August keine *Bonplandia* ausgegeben worden.

Correcturbogen. Wir schicken sehr gern den Correcturbogen eines Aufsatzes an den Autor selbst, nur muss uns die genaue Adresse angegeben werden, wohin er gerichtet werden soll; auch müssen wir dringend bitten, denselben nicht länger als einen Tag behalten zu wollen.

Eingelaufene Schriften. Hooker and Thomson's *Flora Indica*; F. Schultz's *Archives de Flore*, p. 145—160; Ed. Otto's *Gartenzeitung*, 8. Heft.

Verantwortlicher Redacteur: Wilhelm E. G. Seemann.

Amtlicher Theil.



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

Heyfelder in St. Petersburg.

(Aus No. 22 vom 19. Mai 1855 der zu St. Petersburg erscheinenden medicinischen Zeitung: „Der Gesundheitsfreund.“)

Der unlängst in St. Petersburg angekommene Professor der Chirurgie und Director der chirurgischen Klinik in Erlangen, Dr. J. F. Heyfelder, hat sich jetzt nach Finnland begeben. Seine schönen Erfolge der grösstentheils nach einer eigentlich von ihm erfundenen Methode gemachten Resectionen und der in seinem Werke: „Über Resectionen und Amputationen; von Dr. J. F. Heyfelder. Breslau und Bonn, 1854“ beschriebenen auserlesenen Exarticulationen haben im Laufe der letzten 15 Jahre die allgemeine Aufmerksamkeit der französischen und deutschen Ärzte und medicinischen Gesellschaften auf ihn gelenkt, so dass Herr Heyfelder zum Mitgliede fast aller ausländischen Gesellschaften gezählt wird.

Die Resectionen haben eine ehrenvolle Stelle in der operativen Chirurgie durch die Leistungen eines Moreau, Textor, M. Jaeger, Ried, Heyfelder, Langenbeck, Stromeyer, und unserer Pirogoff und Rklitzki erhalten.

Ohne von den von Heyfelder gemachten Resectionen der verschiedenen Knochen, der Extremitäten und des Rumpfes, die ihm den Ruhm eines europäischen Chirurgen verschafft haben, zu sprechen, wollen wir hier nur die wegen ihrer Schwierigkeit merkwürdigen Resectionen der Kinnbacken erwähnen. Von 8 verschiedenen Resectionen der obern und untern Kinnbacken befinden sich drei Individuen bis jetzt vollkommen wohl; bei einem vierten traten wiederholt cariöse Erscheinungen hervor,

aber auch dieses lebt noch; und vier starben nicht unmittelbar nach der Operation, sondern in Folge kankröser Dyscrasie, die man, nachdem das örtliche Product entfernt worden war, nicht heben konnte. Von drei Resectionsfällen der beiden obern Kinnbacken zugleich war das eine 8 Monate, das andere 20 Monate vollkommen gesund, aber nach dieser Zeit erneuerte sich die Nekrose in den innern Organen, und wurden Ursache des Todes. Das dritte erfreute sich noch 1 Jahr und 9 Monate der besten Gesundheit und befand sich sogar im Dienste. Seit dieser Zeit hat Herr Heyfelder nichts weiter von seinem Befinden erfahren können. Der Erfolg ist der Zahl nach nicht sehr glänzend, aber wenn man erwägt, dass auch nicht Eines an der Operation selbst, sondern Alle an der vor der Operation schon vorhandenen Dyscrasie starben, so sehen wir hier nur unser Unvermögen in therapeutischer Beziehung hinsichtlich der Heilung.

Was die Exarticulation der grössern Glieder betrifft, so ist der Erfolg bei Herrn Heyfelder sehr günstig; als Beispiel kann dienen, dass von 8 Exarticulationen der Hüfte nur 4 unglücklich ausfielen, während dass nach der Berechnung von Jaeger¹⁾ und von Schneider²⁾ gewöhnlich zwei Drittel starben. Die Beobachtungen und Leistungen von Langenbeck und Stromeyer in den schleswig-holsteinischen Feldzügen der Jahre 1848—50, des Professors Pirogoff und anderer unserer Feldärzte im jetzigen Kriege zeigen uns die günstige Vergleichung der Resectionen auf dem Schlachtfelde.

Hier haben wir nur sehr wenige Operationen, die Herr Heyfelder an Lebenden gemacht hat, sehen können, — nämlich im Marine-Spital herniotomiam et amputationem in articulo pedis nach der Methode von Jaeger und Schneider, im Kinder-Spital exarticulationem brachii nach Lisfrank an einem vierjährigen Knaben. Drei Tage nach der Operation sahen wir den kleinen Patienten in sehr munterem Zustande, und die Wunde schloss sich stellenweise nach dem ersten Verbande. Ausserdem wurden in der Augen-Klinik 5 Mal die Operation des Staars

¹⁾ Handwörterbuch der gesammten Chirurgie Th. 1, S. 407.

²⁾ Über die Exarticulationen des Oberschenkels im Hüftgelenke. 1848. S. 5—16.

per sclerotoxylin und in dem Fremden-Spital einige unbedeutende Operationen von ihm gemacht. Aber an Leichen waren wir fast täglich unter seiner Leitung beschäftigt. Bei diesen Beschäftigungen las er uns in Kürze alle Resectionen, Amputationen und Exarticulationen vor, und zeigte alle bekannten Methoden der Ausführung derselben, indem er auf die Zweckmässigkeit oder Unzweckmässigkeit dieser oder jener Methode hinwies.

Zur Ausführung der Resectionen bedient sich Herr Heyfelder grösstentheils der Jeffray'schen Kettensäge, der Schneidezange von Liston oder Heine, aber am seltensten des Osteotoms von Heine; bei den Exarticulationen zieht er die Methode von Skutteten vor.

Wir erinnern uns an ihn mit inniger Dankbarkeit wegen seiner Bemühungen und jenes Einflusses, den er auf viele Ärzte hatte, indem er sich mit ihnen beschäftigte und ihnen Liebe zu den chirurgischen Beschäftigungen einflösste, — besonders zu dieser Zeit, wo es an guten, erfahrenen Chirurgen mangelt.

(Mitgetheilt von J. Berg.)

Akademische Anzeige.

Bei Eduard Weber in Bonn ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu haben:

Novorum actorum Academiae C. L.-C. Naturae Curiosorum Vol. XVI.

Index Commentationum.

Pars I.

Vorwort.

(Die zweite Säcularfeier der Akademie zu Wiesbaden am 21. September 1852.)

Continuatio Catalogi Dominorum Collegarum Academiae C. L.-C. Naturae Curiosorum, ab anno 1852 usque ad Decembrem 1853 receptorum.)

Zur Anatomie des *Rhinoceros indicus*; Nachtrag zu meiner Anatomie der *Rachydermen* in den *Nova acta Ac. N. C.* Vol. XXII, P. I, von Dr. Meyer.

Duplicität des grössten Theils des Körpers, beobachtet bei einem jungen Hasen (*Lepus timidus*) von Dr. Ludwig Neugebauer.

Over eenige nieuwe Soorten van *Notopterus* van den indischen Archipel, door Dr. P. Bleeker.

Weitere Nachträge zur Kenntniss der *Equiseten* und ihrer Entwicklung (in Vol. XXIII, P. II der *Nova Acta*) von Dr. J. Milde.

Über den Bau der *Cecropia peltata*, Linn., von Dr. H. Karsten.

Untersuchungen über die Entwicklungsgeschichte der mikroskopischen Algen und Pilze, von Dr. Ferdinand Cohn.

Das Epithelialgewebe des menschlichen Körpers, von Dr. Friedrich Günzburg.

Ein Beitrag zur Kenntniss fossiler Überreste aus der Gattung *Arctomys*, von Dr. R. F. Hensel.

Untersuchungen über die Wirkungen des Wassers, von Dr. Böcker.

Über die nordischen Geschiebe der Oderebene um Breslau, von E. F. Glocker.

Pars II.

Vorwort.

Über falsche Wege, ein Beitrag zur Pathologie der Harnwerkzeuge, von Dr. Oskar Heyfelder.

Beobachtungen und Erfahrungen aus dem Gebiete der Gynäkologie und Pädiatrik, von Dr. August Burchard.

Der Vorkeim, Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Moospflanze, von W. Theodor Gümbel.

Über krankhafte Knochen vorweltlicher Thiere, von Dr. Mayer.

Über geologische Configuration, von L. C. H. Vortisch.

Über die Laukasteine, von E. F. Glocker.

Über die Staarsteine, von Dr. C. G. Stenzel.

Beitrag zur Geognosie und Petrefactenkunde des südöstlichen Siebenbürgens, vorzüglich den Schichten aus dem Bereich des Hermannstädter Bassins, von M. J. Ackner.

ANZEIGER.

In Folge der mir entzogenen Concession sind nachfolgende Werke meines Verlags durch alle Buchhandlungen zu herabgesetzten Preisen zu beziehen:

Die Pflanzen botanischer Gärten, systematisch aufgefasst und synoptisch beschrieben, zum Gebrauche bei dem Besuche derselben für Studirende und Freunde der Pflanzenkunde, von G. W. Wenderoth. 1. Heft. (Die natürliche Ordnung der Coniferen.) 5 Bogen. (Ladenpreis 7½ Sgr.) 4 Sgr.

Analekten kritischer Bemerkungen, weiterer Erläuterungen und Nachträge zu und über einige bis dahin theils wenig, theils gar nicht gekannte Gewächse der deutschen und anderen Floren, von Demselben. 3 Bogen Imperial-Hochfolio, Prachtdruck. Ausgabe mit Lithographie. (Ladenpreis 20 Sgr.) 12 Sgr.

Ausgabe m. color. Abbild. (Ladenpr. 1 Thlr.) 16 Sgr. Blüten-Kalender der Deutschen und Schweizer Flora, nach Koch's *Synopsis plantarum*. Ausgearbeitet für Mediciner, Pharmazeuten und Freunde der Botanik von E. L. W. Winckler. 11 Bogen. (Ladenpreis 10 Sgr.) 4 Sgr.

Pharmacognostische Tabellen für Apotheker und Droguisten von Demselben. Doppeldruck, 13 Bogen Quart. (Ladenpreis 1 Thlr.) 8 Sgr.

Heinrich Hotop in Cassel.

Berichtigungen.

Bonpl. III., p. 176, Spalte 2, Zeile 16 v. o. lies: „29. Juni“ für 10. Juli; p. 209, Spalte 2, Zeile 31 v. u. lies: „Granada“ für Toledo; p. 142, Spalte 2, Zeile 6 v. o. lies: „wurde“ für wurden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1855

Band/Volume: [3_Berichte](#)

Autor(en)/Author(s): unbekannt

Artikel/Article: [Vermischtes. Weinbau und Weinhandel, besonders in Deutschland. 241-248](#)