

2-3-plo ovarii longiore. Antherarum spica ovario brevior, appendiculo conico. Syncarpium juvenile sub-5-loculare, stylod. brevibus, stigmatibus rotundatis potius parvis (ex sicco).

Habit. in Ind. or. prov. Concan, Mysore Carnatic. (Herb. Wight et Hook.)

14. *Cr. unilocularis* Wight (Nomen! nam spec. Icon. III. t. 774 depictum ad *Cr. retrospiralem* juniorem extoto vergit et exemplar in Herbario Wightii sub designatione „*Cr. unilocularis?*“ manifeste *Cr. retrospiralem* repraesentat.) — Folii lamina lanceolato-linearis, angustissima, basi in petiolum sensim angustata, apice acuminatissima, margine undulato-crispata, venis nerviformibus margini parallelis, vix conspicuis, venulis inconspicuis. Spatha sub-7-pollicaris, tubo sub-9-lineari, lamina tubulosa, leviter-torta, quam tubus tenuior, apice in laminam lanceolatam, acuminato-cuspidatam explanata. Spadix quam ovaria 8-tuplo longior, spatio nudo ovario vix 6-tuplo longiore. Antherarum spica ovarii longitudine, appendiculo crassiusculo, brevissimo. Syncarpium juvenile sub-6-loculare, septis tenuissimis, facile fugientibus, ovulis valde-copiosis, stylodiis brevissimis, stigmatibus rotundis, potius parvis (ex sicco).

Habit. Mysore (Herb. Wight, absque nomine).

Schönbrunn bei Wien, 29. Juni 1857.

Schott.

Benutzung der Schlamm- und Bade-Soole.

Mein rücksichtlich der Verwendung der schlammigen und der zum Baden benutzten Salzsoole*) ertheilter Rath hat — wie mir zu Ohren getragen — Widerspruch gefunden, indem Ökonomen und Gärtner behaupten, dass Kochsalz die Fruchtbarkeit des Bodens und das Wachstum der Pflanzen nicht hemme, sondern fördere.

Das ist aber doch nur in sehr geringem Maasse der Fall und zwar nur, wenn der Boden sehr wenig Salz enthält oder zugetheilt bekommt,

*) Wofern die benutzte Badesoole dem Viehe nicht unverändert gereicht oder zu Viehsalz versotten werden kann, welche Benutzung jedoch in besonderen Fällen wegen ansteckender oder hässlicher Krankheiten — gegen welche die Soole gebraucht wurde — bedenklich oder widrig und zu verbieten sein möchte.

daher auch nach dem ersten Aufstreuen von Salz oder Aufgiessen von Soole bei manchen Kräutern, wenn sie daraufstehen, eine Kräftigung des Wuchses erfolgt, die sich besonders durch dickere, fleischigere, saftigere, mehr brüchige, also auch durch grössere Zartheit und Schmackhaftigkeit der Blätter zu erkennen giebt und folglich die Versuche eines geringen Zusatzes von etwa $\frac{2}{100}$ bis $\frac{8}{100}$ Viehsalz oder Schlammsoole zur Düngung für den Anbau der Gemüse und Futterkräuter empfiehlt. Besonders möchte dies wol der Fall sein mit der Melde, dem neuseeländischen und gemeinen Spinat, den Runkel- und rothen Rüben, Möhren, allen Kohlarten, dem Spark, den Hülsen- und andern Futtergewächsen, sowie in geringem Grade von etwa $\frac{2}{100}$ auch mit der Gerste und dem Hafer, nur nicht mit dem Flachse und Hanf, dem Roggen und Weizen, da Kochsalz, der Zähigkeit und Bastentwicklung der Krautgewächse geradezu entgegenwirkend, sie mürber und fleischiger, zarter und brüchiger, also weniger bastreich macht, auch diese Bast- und Halmgewächse fast gar keine, jene Speisepflanzen aber $\frac{2}{100}$ bis fast $\frac{8}{100}$ Kochsalz enthalten und dessen Vorhandensein im Boden daher theils zur Aufsaugung des Wassers und Nahrungssaftes und zur Förderung des Wachstums stimulirend wirksam erscheint, insofern das Chlornatrium wie das Kalium schon an sich Feuchtigkeit anzieht und in sich aufnimmt.

Wird hingegen die Salzung des Bodens in derselben Vegetationsperiode mehrmals wiederholt und dadurch, oder gleich bei erster Ausführung derselben, der Boden über einen gewissen Grad hinaus stärker von Kochsalz durchdrungen, so ergilben und verkümmern die Pflanzen darauf oder gehen ganz aus und der Boden bleibt dann so lange unfruchtbar, bis eine entsprechende Regenmenge ihn wieder ausgesüsst und den Salzüberschuss verflösst oder fortgeschwemmt haben wird.

Es verhält sich damit eben so, wie mit der Wirkung des Salzes auf die Verdauung und auf die Zersetzung und Fäulniss organischer Stoffe einerseits, sowie andererseits auf das Hemmniss der Verdauung und die Conservirung jener Stoffe. Denn schwaches Salzen der Speisen und der zu conservirenden Lebensmittel befördert die Verdauung und das Aneignen jener, indem namentlich das Salz einen wesentlichen Bestandtheil des verdauenden Magensaftes (Pepsin) liefert,

sowie es auch die Zersetzung und Verderbniss aufzubewahrender Esswaaren beschleunigt; dagegen starkes Salzen der Speisen ihre Verdauung, Zersetzung und Fäulniss erschwert oder ganz verhindert, folglich ihre Conservirung im frischen, faftigen Zustande durch Einmachen oder Einsalzen mittelst des Koch- und Seesalzes ermöglicht.

Ja, es ist wol gar — wie schon oft geschehen — der Genuss der Salzlake von Häringen, Fleisch und Kohl, über ein geringes Maass hinaus missbraucht, dem Viehe, besonders Schweinen, tödtlich gewesen! Ich bemerke beiläufig hierzu, dass gerade diese Thiere auf der Weide wie im Stalle und besonders Mastschweine viel weniger als anderes Vieh oder doch nicht gehörig mit Wasser zum Tränken bedacht, sondern immer nur mit Futter versorgt werden, was sie dann oft nur aus Durst übermässig verschlingen und dadurch oder durch gezwungenes Saufen fauligen Sumpf- oder Grabenwassers oder der Mistjauche sich den Darmbrand und Tod, zumal bei heissem Wetter, zuziehen.

Bis zu einem gewissen geringen Grade als Düngungszusatz angewandt, bietet demnach das Viehsalz und die Schlammsoole je nach den Bodenarten ein vielleicht (?) vortreffliches Mittel zur Förderung der Fruchtbarkeit des Bodens und des Wachstums seiner Pflanzen, sowie zur Erhöhung der Fleischigkeit und Saftigkeit, Zartheit und Schmackhaftigkeit der darauf cultivirten Gemüse dar, was indess erst durch vergleichende Versuche ermittelt und festgestellt werden muss, da es theoretisch voraus weder im Allgemeinen auf alle, noch im Besondern auf bestimmte Pflanzen mit Sicherheit sich anwenden und über seine Wirkung entscheiden lässt.

Göttingen, 20. Juli 1857.

Schlotthauer,
Privatlehrer.

Vermischtes.

Carludowica palmata, eine der Familie der Pandaneen angehörende schöne palmenähnliche ob schon niedere Pflanze, liefert gegenwärtig das Material zu den so sehr beliebten Panama- oder Guayaquil-Hüten, welche von dem Hafen gleichen Namens in grosser Menge nach Europa, vorzüglich aber nach Mexico und den spanischen Antillen ausgeführt werden. Das Stroh hierzu wird in den feuchten Wäldern und Schluchten der Republik Peru, Neu Granada, in

Bolivien und in der Landenge von Panama gesammelt. In der Provinz von Manabi und in den Städten Montecristo, Sejipapa, im Districte Punta Santa-Elena, welche von letzterem Orte ihrer Feinheit wegen den Vorzug haben. Viele tausend Hüte werden täglich in Sejipapa fabricirt und der Preis an Ort und Stelle beträgt 2—3 Realen (1 Fr. 20 Cents. — 1 Fr. 80 Cents.) pr. Stück, der Preis erhöht sich aber, je feiner das Geflechte ist bis 8—10 Realen, und für den Kaiser von Brasilien wurde einer in Punta St-Elena zu dem Preise von 6 Quadruples, d. i. 500 Fr. angefertigt. Das Stroh zu diesem Geflechte wird von den grossen, scheibenartigen, wie Fächer gefalteten jungen Blättern in jenem Grade ihrer Entwicklung gewonnen, wo sie noch gelblich-weiss gefärbt sind; sie werden mit dem Nagel des Daumens in Riemen getheilt, diese in kochendes Wasser getaucht, dann in Wasser geweicht, welches mit dem Saft von Citronen gesäuert ist, aus diesem kommt es in kaltes Wasser, und nachdem es getrocknet, eignet es sich zum Flechtwerk. — (Ö. B. W.)

Der Weinbau in Ungarn. Es dürfte kaum ein Land geben, welches mehr und besseren Wein zu billigeren Preisen in den Handel zu bringen im Stande ist, wie Ungarn. — Die Weingärten nehmen einen Flächenraum von 591,356 öst. Jochen ein, auf welchem 17,740,680 Eimer Wein erzeugt werden. Davon sind 500,000 Eimer Producte der vorzüglicheren Weingegenden, 9,783,000 fallen auf den mehr oder minder guten Gebirgswein und der Rest von 2,956,780 wird in den grösstentheils sandigen Weingärten der Ebene erzeugt. — Unter den vorzüglichsten Ausbrüchen sind angeführt: Der Tokayer (12,000 Eimer jährliche Erzeugung), der Menescher (8—9000 E.), der Ruster (3—4000 E.); die feinsten weissen Tischweine sind: der Somlauer (25,000 E.), der Badasconer (30,000 E.), Ermelleker (160,000 E.) u. m. a.; die feinsten rothen Tischweine: der Erlauer und Bisontaer (240,000 E.), der Ofner (200,000 E.), der Szegsarder (80—90,000 E.) etc.; ausser diesen erfreuen sich noch eines guten Rufes: die Kösseger und Rechnitzer Weine, der Balatonmelleker, Erder, Oraser, Nessmeler, Baranyer, Beregsasser, Bodöker u. m. a. — (Ö. B. W.)

Theergewinnung aus Kiefern. In der Gegend von Umea und Degerfors im nördlichen Schweden benutzt man die verkrüppelten Kiefern ausschliesslich zur Theergewinnung und beobachtet dabei folgendes Verfahren: Die Kiefern werden auf dem Stamm nach und nach 6—12 Fuss hoch von ihrer Rinde entblösst, wodurch der Saftumlauf des Baumes gehindert und der Baum selbst reicher an Theer wird. Das allmälige Abschälen der Rinde geschieht in einem Zeitraume von 5—6 Jahren; damit der Baum nicht auf einmal abstirbt. Ausserdem werden dort Wurzeln, verfaulte Klötze und verdorrte Baumstümpfe aus den Schlagflächen zur Theerbereitung benutzt. — (Ö. B. W.)

Mittel gegen Unkraut. Da ich in der Bonplandia vom 15. September 1856, S. 289, einen öffentlichen Rath des Herrn Maurermeisters Rohns hieselbst — den schlammigen Theil von Salzsoole und Badesoole zur Vertilgung des Unkrauts auf Pflaster und freien Plätzen anzuwenden — widerrathen habe:

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1857

Band/Volume: [5](#)

Autor(en)/Author(s): Schlotthauber Aug. Friedr.

Artikel/Article: [Benutzung der Schlamm- und Bade-Soole. 223-224](#)