

makognost überhaupt gebunden sein, nicht über die Erkennungs- und Unterscheidungsmerkmale einer Droge hinaus anderweite, aber hierauf bezügliche Forschungen anstellen zu dürfen? So etwas kann man doch unmöglich wollen, ohne der Lehre von der Pharmakognosie Fesseln anzulegen. Die Pharmakognosie ist aber und bleibt ein Zweig der angewandten Botanik, dessen Entwicklung von dem Stillstand und Fortschritt der Letzteren immer abhängig bleiben wird und darum nicht ohne Nachtheil für sich, davon emancipirt werden kann. — Obwohl anerkannt werden muss, dass die Fortschritte in der Pflanzenanatomie bei den Untersuchungen der Drogen angewandt einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die rationelle Entwicklung der Pharmakognosie bewirkt haben, so ist dies doch nicht das Ausschliessliche, was derselben frommt, sondern nur ein Mittel mehr, dem Zwecke zu dienen, der dem Ziele zuführt. Noch steht die Lehre von der Pflanzenanatomie nicht auf der Stufe jener Entwicklung, die man als einen gewissen Höhepunkt bezeichnen könnte; noch ist es ihr nicht gelungen, selbst mit Hilfe der besten optischen Instrumente, Pflanzensorten zu erkennen und zu unterscheiden, und so lange sie dies nicht vermag, wird sie sich hüten müssen, ein Vorrecht vor den übrigen Zweigen der Botanik zu beanspruchen. — Zur Würdigung und Beurtheilung einer Droge gehört, dass man die anatomischen Structurverhältnisse der Elementarorgane, ihre Abstammung, deren Standort und Bodenverhältnisse genau kenne. Dies genügt jedoch nicht, eine Droge mit der Stammpflanze zu identificiren. Hierzu ist es nöthig, dass auch die Stammpflanze ihrem Werthe nach, in der Systematik genau erkannt, präcise definirt und richtig placirt sei.<sup>4</sup>

Was aus der Pharmakognosie werden würde, wenn sie jemals ernstlich sich von der Botanik trennte, lehrt durch lebendes Beispiel eine Kenntnissnahme jener sonderbaren Menschen (Pharmakologen dürfen wir sie wohl kaum nennen), welche auf dem Festlande Europas mehr oder weniger versteckt, in England und Nordamerika offen sich als Herbalisten, Wunderdoctoren, Indische Kräuterdoctoren u. dgl. bekennen, von der Menge hinreichende Huldigungen empfangen, um es der Mühe werth zu halten, ihr Geschäft fortzusetzen. Der gänzliche Mangel an Zusammenhang dieser Afterswissenschaftler und ihrer Afterswissenschaft mit der wahren Natur-

kunde ist zugleich ihre Stärke und ihre Schwäche. Durch die Scheere der Kritik würden bald die Locken ihrer Stärke fallen. Wir wollen ihr Handwerk jedoch weiter nicht verdächtigen, und gestehen zu, dass sie sich im Besitz mancher, theils ererbter, theils selbst entdeckter Erfahrungen befinden. Sie vergessen nur, dass, obgleich man einen Zweig des Wissens mehr als den andern pflegen kann, man stets beherzigen muss, dass es nur eine Wissenschaft gibt.

### Die Kartoffel.

Drei sehr wichtige Culturpflanzen: die Kartoffel, der Mais und der Tabak wurden von Amerika aus, ihrem ursprünglichen Vaterlande, bereits in die entferntesten Gegenden des Erdballs verbreitet. Dem Norden und den gemäßigten Zonen ward die Kartoffel, dem Süden, die Tropenländer mit einbegriffen, der Mais, und den gemäßigten, wie den warmen Gegenden der Tabak zu Theil.

Die genaue Angabe des Standortes der Kartoffel, bald in Peru, bald in Chile, bald in Montevideo, bald in Neu-Granada, bald in Mexico, bald in Virginien gesucht, blieb für lange Zeit unbekannt. Es giebt nämlich der fiederspaltblättrigen und knollentragenden Solanumarten, die unter sich sowohl, wie von unserer Kartoffel, dem *Solanum tuberosum*, verschieden sind, etwa 18; diese wurden häufig mit einander verwechselt und aus Versehen für das Stammgewächs der bei uns cultivirten Kartoffel gehalten und dadurch bald dieser, bald jener Standort als ächt dafür in Anspruch genommen. Nachdem schon A. v. Humboldt, der sie in Peru, wo sie dem Volke seit den ältesten Zeiten ein gewöhnliches Nahrungsmittel bietet, nirgends wild gefunden, auf das Klarste und Überzeugendste nachgewiesen hatte, dass die Kultur der Kartoffel in Süd-Amerika schon vor der Eroberung durch die Spanier sehr verbreitet war, dass sie von Süden nach Norden ging, dass sie aber Mexico nicht erreichte, wo sie erst seit der Ankunft der Europäer gebaut wurde, versichert uns Claude Gay, der Verfasser der *Historia fisica y politica de Chile*, dass er die wilde Kartoffel nicht allein in den unwirthbarsten und entlegensten Bergen der Insel Juan Fernandez, zwischen Felsklüftungen

gefunden habe, sondern dass sie auch auf einem den Malvarco-Cordillereu nahe gelegenen Berge Poñis in solcher Menge wild angetroffen werde, dass Indianer wie Soldaten sich ihren Vorrath dort herzubolen pflegen. Poñis ist die Bezeichnung der Araucaner für Papas oder Kartoffeln. Die Araucaner aber hätten sicher keinen besonderen Namen dafür, sondern würden den für Kartoffel in ganz Süd-America allgemein geltenden Papas\*) beibehalten haben, wäre ihnen dieselbe durch andere Völker zugeführt worden.

Wem das Verdienst gebührt, die Kartoffel nach Europa zuerst übergeführt zu haben, ist kaum noch zu ermitteln. Man hat behauptet, dass Franz Drake, der Sohn eines Matrosen, dann Schiffs-Capitain, später Admiral, dies bewirkt habe, der sich durch einen Seerüberzug nach Vera-Cruz, nach der Landenge von Panama und nach Carthagena in Süd-America beträchtliche Reichthümer erworben und nun sein Vermögen zur Ausrüstung einer Flotte von 5 Schiffen und Barken verwendete, um mit Genehmigung der Königin Elisabeth von England im Jahre 1577 einen Streifzug gegen die spanischen Besitzungen in Süd-America zu versuchen. Er segelte durch die magellanische Meerenge nach der Küste von Chile, indem er unterweges alle spanischen Schiffe, die ihm aufstießen, genommen und geplündert hatte. Ungefähr ein Jahr nach seiner Abreise von England landete er an einer kleinen Insel la Mocha in der Nähe von Valparaiso und fand Bewohner, die wegen der grausamen Behandlung der Spanier, die sie im Lande erlitten, nach der Insel geflüchtet waren. Sie kamen nach dem Platze, wo die Wasserfässer gefüllt wurden und brachten Potatoes (der englische Name für Kartoffeln, eine Art Knollen), und zwei fette Schafe. Dies ist die einzige Nachricht, welche sich in dem Tagebuche des nachmaligen Sir Francis Drake vorfindet und jedenfalls zu der Sage Veranlassung gab, dass Franz Drake die Kartoffel zuerst nach Europa gebracht.

Nach einem andern hochberühmten Engländer, Sir Walter Raleigh, von dem wir durch Walter Scott erfahren, dass er, ein schöner

junger Mann, als Königin Elisabeth über einen schlüpfrigen Steg gehen wollte, aus dem Haufen der Umgebung hervorsprang, und den Mantel zu ihren Füßen ausbreitete, damit sie trocken und sicher gehen konnte, wird die Ehre unterbreitet, der Erste gewesen zu sein, welcher die Kartoffeln aus Virginien in England einführte. Sir Walter Raleigh, der allerdings edlere Absichten hatte, als nur zu plündern, der vielmehr England Colonieen zu erwerben glaubte, errichtete im Jahre 1584 eine Compagnie zu einer Niederlassung in Nord-America, und erhielt von der Königin ein Patent, wodurch er Eigenthümer aller Ländereien wurde, die man dort entdeckt hatte oder entdecken würde, wobei sich die Krone den fünften Theil von allem Silber- und Golderz vorbehielt. Zwei Schiffe, von Amidas und Barlov befehligt, wurden ausgeschiedt, die ausser einigen Perlen nur etwas Tabak zuruckbrachten. Sir Walter Raleigh nannte das Land, das er zu colonisiren hoffte, der Königin zu Ehren, die den jungfräulichen Titel liebte, Virginien. Die Colonisten konnten sich, besonders gegen die Angriffe der Eingebornen, nicht halten; sie baten Sir Walter Raleigh schon nach zwei Jahren sie wieder nach England zuruckzuführen. Ein zweiter Versuch von Sir Walter Raleigh, Virginien zu colonisiren, wohin er schon im Jahre 1587 wiederum drei Schiffe schickte, misslang nicht weniger. Beidemale war er selbst nicht in Virginien. Er kann daher selbst die Kartoffel von Virginien aus nicht in England eingeführt haben. Eben so wenig ist dies von seiner phantastischen Expedition möglich, die er im Jahre 1595 antrat, um die Goldstadt El Dorado aufzusuchen. In dem heissen Guiana baut man keine Kartoffeln, und von dieser Reise konnte Sir Walter Raleigh sie auch nicht mitbringen.

Namen der Dinge deuten auf ihre Abkunft, und bieten häufig für dieselben eine bei Weitem sicherere Gewähr, als die Resultate anderer wissenschaftlichen Forschungen. Die Kartoffeln hiessen lange Zeit in den ökonomischen Schriften und in den Acten der preussischen Domainenkammer bis 1775 Tartuffeln, und dieser Name ist wahrscheinlich von Tartufi, Trüffeln, mit denen die Kartoffeln ihrer Form nach viele Ähnlichkeit haben, entlehnt, deren Diminutiv im Italienischen Tartuffoli lautet. Es scheint daher mehr als eine blosse Vermuthung, dass die Kartoffel über

\*) In einer der peruanischen Ursprachen heisst die Kartoffel, nach Tschudi, „Ascu“.

Italien nach Deutschland gelangte. Zu Anfang des siebzehnten Jahrhunderts finden wir die Kartoffel in den Gärten der Pflanzenliebhaber als Küchengewächs gebaut. Im Jahre 1597 wurde sie von John Gerard in London cultivirt. Im Jahre 1616 verspeiste man sie auf der königlichen Tafel zu Paris. In Berlin wurde die Kartoffel bereits vor dem Jahre 1651 gezogen. Auch über Spanien, wo lange vor dem Bekanntwerden der Kartoffel die Knollen einer Winde (*Batatas edulis*) als ein allgemein beliebtes Gemüse geschätzt waren, muss die Verbreitung derselben Statt gefunden haben, denn die *Potatoes* der Engländer sind nur aus einer Verdrehung des spanischen Wortes *Batatas* hervorgegangen. In Spanien und Portugal, wo die *Batate*, die daselbst vortrefflich gedeihet, der Kartoffel vorgezogen wird, ist letztere wiederum von England aus eingeführt worden. Man bauet sie daselbst hauptsächlich an, um die reisenden Engländer zu befriedigen und nennt sie deshalb *Batatas ingleses*.

Vor Allem eigenthümlich, merkwürdig und wichtig ist der anatomische Bau des Kartoffelknollens. Er selbst, das Analogon eines verkürzten Zweiges, an dem man deutlich Mark und Rinde unterscheidet, die durch ein fortbildungsfähiges Gewebe getrennt sind, durch welches dem Stamme unserer Bäume entsprechend, das Wachsthum des Knollens in der Dicke erfolgt, indem durch Zellenvermehrung von diesem Gewebe aus, sowohl das Mark, als auch die Rinde zunimmt, enthält in den Zellen der inneren Grenze der Rinde sehr viel, in dem innersten Theile des Markes weniger Stärkemehl, während die Schale der Kartoffel, namentlich die innere Schichte derselben, und die zu den sogenannten Augen des knollenführenden Gefässbündels, statt der Stärkemehlkörner stickstoffhaltige Verbindungen aufweisen. Was aber den Kartoffelknollen am meisten zu seinen Gunsten charakterisirt, ist die Zartheit seiner Zellenwandungen in der Rinden- und Mark-Substanz, welche im siedenden Wasser oder durch heisse Dämpfe anschwellen, und hierdurch für den Magen verdaulich werden. Eine Eigenschaft, die sich bei den phanerogamischen Gewächsen nur in den Zellen der Knollen von einigen *Batatas*-Arten, mehreren Species der Gattung *Dioscorea* und einigen Erdorchideen; unter den kryptogamischen Gewächsen beim isländischen Moos und einigen Meerestang-

Arten, woraus die Schwalben in Java die essbaren Vogelnester bauen, wiederholt.

Nicht minder abweichend, wie die anatomische Structur des Kartoffelknollens, ist die ganze Vegetation unserer Kartoffelpflanze von den meisten übrigen phanerogamischen Gewächsen. Von krautartiger Natur, macht sie ihren *Cyclus* von Lebenserscheinungen in drei bis sieben Monaten durch, nur der Knollen dauert bis zum nächsten Frühjahr oder zu Anfang des Herbstes. An dem Gipfelende desselben befinden sich Augen, welche 1—3 schlafende Sprosse bergen, die sich im Dunkel unter angemessener Feuchtigkeith und Wärme zu weissen, fadenförmigen, stärkemehlhaltigen Ausläufern, im Lichte und unter entsprechender Trockenheit und Wärme zu Laubsprossen entwickeln. Die in aufgelockerten Erdboden gesteckten Knollen mit ihrem Inhalte dienen den neuen Laubsprossen als Amme zur Nahrung. In den von der Erde unbedeckten Blatt- und Stengeltheilen bildet sich aus dem Blattgrün das Stärkemehl, welches den an den unterirdischen Stengeltheilen und zwar an den fadenförmigen Ausläufern sich befindlichen neuen Knöllchen in halbflossiger Form zugeführt wird.

Die Vermehrungsart der Kartoffel geschieht in geschlechtlicher und ungeschlechtlicher Weise. Der Same, das Product eines geschlechtlichen Actes, bringt neue Sorten. Soviel auch Samen in einer Frucht enthalten sein mögen, die zum Keimen gelangen, eben so viele Sorten werden daraus erzeugt. Ihr Existenzalter, welches mit dem Keimen beginnt, übersteigt nie 50—60 Jahre. Man kann hieraus den Beweis führen, dass die Sorten in verhältnissmässig sehr kurzen Zeitabschnitten zu Grunde gehen, während die in der Natur begründeten Pflanzenarten von einer Schöpfungsperiode zur andern dauern. Durch die ungeschlechtliche Vermehrung der Kartoffel mittelst Schnittlinge, ausgebrochener Laubspresse, Knollen oder mit Augen versehener Knollenstücke, werden keine neuen Individuen oder Sorten erzeugt, sondern nur Sortenzertheilungen bewerkstelligt. Frische mit Augen versehene Kartoffelschaalen entsprechen demselben Zweck.

Die Aufbewahrung der Knollen für Aussaat und Consum ist von der grössten Wichtigkeit. Die zur Aussaat bestimmten Knollen müssen vor dem Einkuthen ab- und eintrocknen und vor dem Ausstecken 3—4 Wochen auf einer lichten,

frostfreien Fläche ausgebreitet werden. Die zum Consum bestimmten Knollen dagegen können ohne Nachtheil für den Wohlgeschmack in einer dem Lichte abgesperrten feuchten Örtlichkeit und bei einer Temperatur, welche die Keime der Augen nicht zur Entwicklung anregen, conservirt werden.

Hieraus geht zum Theil hervor, was man bei der Kartoffel-Cultur insbesondere zu beobachten hat. Die Güte einer Kartoffelsorte ist abhängig von dem Wohlgeschmack, von der Reichhaltigkeit des Stärkemehls und des Ernteertrages, davon, ob die Knollen dem Pflanzenstocke näher oder ferner stehen, ob die Augen tief oder seicht liegen, ferner, ob die aus Korkzellen bestehende Schale dicker oder dünner ist und zuletzt, ob die Kartoffelsorte ihrer Existenzdauer nach, den Höhenpunkt ihrer Entwicklung noch nicht überschritten hat. Sonst pflegte man Futter- oder wilde Kartoffeln und Speisekartoffeln zu unterscheiden. Erstere erzeugten beim Genusse im gesottenen Zustande im Schlunde des Menschen ein Würgen und Brennen, eine Eigenschaft, welche sich nach einer häufig wiederholten Regeneration aus Samen verloren hat, so, dass man Unterschiede genannter Art gar nicht mehr wahrnimmt. Gegenwärtig giebt es nur Knollen, die eben so gut für technische Zwecke, zur Fütterung und als Speisekartoffeln, gleichzeitig benutzt werden. Den Stärkemehlgehalt geben eigens für diesen Zweck angefertigte Instrumente genau an. Der Ernteertrag einer Kartoffelsorte ist nach der Production, aus der Vergleichung, welche ein trockner und ein nasser Sommer gewährt, wenigstens annähernd zu bemessen. Ein nicht unbedeutlicher Unterschied in Bezug auf den Ernteertrag von Kartoffelsorten findet zwischen solchen statt, bei welchen sich die Knollen nahe dem Wurzelstocke, an kurzen Ausläufern und solchen, welche sich entfernt vom Wurzelstocke an langen Ausläufern entwickeln. Es giebt Kartoffelsorten, deren Knollen so entfernt vom Wurzelstock liegen, dass sie bei der Aussaat zwei Fuss entfernt gesetzt werden müssen. Auf der andern Seite giebt es aber auch Kartoffelsorten, die man nicht über zehn Zoll auseinander zu pflanzen braucht. Letztere geben natürlich, da sie dichter gepflanzt sind, einen ungleich höheren Ernteertrag auf gleichem Flächenraum. Tief liegende Augen der Knollen gewähren zwar den darin ruhenden Laubknospen

mehr Schutz als flache, verursachen aber beim Schälen der rohen Knollen Inconvenienzen und Verluste und sind deshalb nicht beliebt. Eine dickere Korkhaut oder Kartoffelschale bietet den Knollen mehr Schutz gegen äussere nachtheilige Einwirkungen als eine dünnere, ist demnach auch den dünnhäuligen Kartoffelsorten vorzuziehen. Vor Allem ist aber bei der Wahl der Kartoffelsorten für die Aussaat und die Vermehrung auf ungeschlechtlichem Wege darauf zu achten, dass man die Geschichte der Sorte kenne; keine dazu verwende, die den Höhenpunkt ihrer Entwicklung bereits überschritten hat. Beim Menschen unterscheidet man fünf Perioden der Entwicklung, nämlich die des Foetus, des Kindes, Jünglings, Mannes und Greises. Eben so verhält es sich bei den pferennirenden phanerogamischen Gewächsen, wozu die Kartoffelpflanze gehört. Die Entwicklung des in den Samenhüllen frei entwickelten Pflanzenkeimes entspricht der des Foetus. Die Entwicklung der Wurzel, des Stengels und der Blätter der des Kindes. Die Entwicklung der Metamorphose der des Jünglings. Die Entwicklung bis zum Höhenpunkt, der des Mannes, und der Zeitraum, welcher die Abnahme hinsichtlich der Production und der Güte bekundet, der des Greisenalters. Bis zum vierzigsten Jahre ihres Existenzalters der aus einem Samen hervorgegangenen Kartoffelsorte von der Keimung an gerechnet, nimmt dieselbe an Ertragsfähigkeit und Güte zu; nach dieser Zeit aber ab, bis sie zuletzt mit oder ohne Begleitung von Krankheitserscheinungen ausstirbt. Jene Krankheit, von welcher wir seit 12 Jahren heimgesucht wurden und die man mit dem Namen Nassfäule belegt, ist eine Folge dieses Greisenalters, während die sogenannte Trockenfäule ihren Grund darin hat, dass man Knollen zur Aussaat benutzt, welche bei einer ungeeigneten Aufbewahrungsmethode durch das Aussenden von weissen, fadenförmigen Ausläufern grosse Verluste an Stärkemehl erlitten haben. Verrotteter Dünger ist bei Bestellung der Kartoffelfelder dem frischen vorzuziehen. Das Behäufeln der Kartoffeln muss, wenn es den Ertrag derselben erhöhen soll, nicht zu spät geschehen, sonst nützt es nicht.

Die Kartoffel ist ein Nahrungsmittel, welches mit geringen Veränderungen in den Hüften der Armen und auf fristlichen Tafeln gefunden wird. Ein Engländer, Gordon, der die wichtige Entdeckung gemacht, dass Vegetabilien, von der

Fenchigkeit befreit, die sie im frischen Zustande enthalten, sich viele Jahre hindurch erhalten, hat ein Verfahren angegeben, das derselbe auch auf die Kartoffelknollen ausdehnt und dadurch der Menschheit einen nicht geringen Dienst erwiesen.

Es ist kaum anzunehmen, dass wir je in einer anderen Pflanzengruppe als der, zu der unsere Kartoffel gehört, in Bezug auf Reichhaltigkeit der Production ein Äquivalent erzielen werden: denn es hält nicht schwer nachzuweisen, dass von demselben Felde mit Kartoffeln bepflanzt, aus der vorhin angegebenen Eigenthümlichkeit, welche die Zellenwandungen des Kartoffelknollens bieten, noch einmal so viel Menschen ernährt werden können, als wenn es mit Weizen besät worden. *Solanum verrucosum* aus Mexico, eine unserer Kartoffel verwandte Art, mit der in Bezug hierauf erfolgreiche Versuche angestellt sind, ist vielleicht die einzige Kartoffelart, welche dereinst damit rivalisiren wird. Man hat die Befürchtung ausgesprochen, der Genuss der Kartoffel verdumme, weil zwar nicht in den Knollen, wohl aber in den Laubsprossen unserer Kartoffel ein narcotisches Alcaloid, das Solanin, angetroffen wird. Allein ein grosser Theil der Irländer, die Nachkommen der alten Gallier, die mehr als andere Völker auf Kartoffeln als Hauptnahrung angewiesen sind, hat an Lebendigkeit nichts verloren, an seinen Geistesfähigkeiten nichts eingebüsst. Nicht zu leugnen ist freilich, dass der Kartoffelknollen ein Fettbildner ist, dass ihm die Fähigkeit gebricht, Muskelfleisch zu produciren und dass es darum gerathener sein würde, ihn zur Mastung des Viehes zu verwenden, dessen man zur eigenen Ernährung bedarf. Streng genommen würde man, was bei der vorwaltenden Kost durch Kartoffeln allerdings der Fall ist, seinen Magen nicht betrügen. Jedoch der Unterschied, mit nur wenigem Fleische zu verhungern und ein, wenn auch kümmerliches Dasein durch die volle Sättigung des menschlichen Magens mit Kartoffeln zu fristen, lässt keine Wahl für den Bewohner des Nordens und den der gemässigten Zone. Sie, die wichtigste aller Nahrungspflanzen, ist ohne Einwirkung von Acclimatisations-Vereinen zu einer Ausdehnung von Hammerfest in Norwegen, der nördlichsten Stadt der Erde, welche unter dem 70° 40' N. B. gelegen ist, bis nach Neu-Seeland gelangt, hat aber dazu volle drei Jahrhunderte bedurft.

Sehen wir zu, ob es nicht mit Hilfe von Acclimatisations-Vereinen möglich ist, andere ähnliche Producte aufzufinden und in kürzerer, als der vorhin angegebenen Frist gemeinnützig zu machen.

Fr. Klotzsch  
in „Zeitschrift des Acclimatisations-  
Vereins der k. preuss. Staaten.“

### Beitrag zur Kenntniss der Gattung *Chamaecladon* Miquel.

Die Gattung *Chamaecladon*, welche Miquel im Jahre 1856 in *Schlechtendals bot. Zeitung* p. 564 bekannt machte und in demselben Jahre in der *Flora Ind. Bat. Vol. III. p. 212* beschrieb, wurde von ihm nach Untersuchung des, wie er angiebt, in Reinward's Herbar vorfindlichen *Arum lanceolatum* Reinw. aufgestellt und *Aglaeonema? pygmaeum* Hasskarl *Latae. p. 57 (1844)*, *Plantae Javanicae rar. p. 154 (1848)*, so wie *Calla angustifolia* Jack in *Hook. Bot. Misc. III. p. 288* als Synonyme dazugezogen, auch Zollingers var. *β. purpurascens* (*System. Verz. 1854, p. 76* von *Aglaeonema? pygmaeum*, hiebei angeführt, *Ch. humile* *Calla humilis* Jack l. c.) aber fraglich als zweite Species beigeellt.

Es war uns möglich, alle eben erwähnten Arten in Originalen zu beobachten, wodurch wir von der Haltbarkeit der Gattung nur noch höhere Überzeugung gewannen. Nicht so verhält es sich jedoch bezüglich der Synonyme der von Miquel angegebenen Species *Ch. lanceolatum*, denn sowohl Zollingers varietas von *Aglaeonema? pygmaeum*, wie *Calla angustifolia* Jack sind eigene, selbstständige Arten der Gattung *Chamaecladon*, zu denen noch drei bisher nicht beschriebene, die wir in Hooker's Herbar zu sehen Gelegenheit hatten, hinzukommen, so dass die Gesamtzahl der bekannten Arten auf sieben anwächst, von denen wir zwei, nämlich *Ch. lanceolatum* und *purpurascens* lebend beobachten konnten.

*Chamaecladon humile* und *angustifolium* d. h. *Calla humilis* und *angustifolia* Jack sind, wie es scheint, die am frühesten bekannt gewordenen Arten, sie finden sich in Wallich's Sammlung unter „W. 8959 als *Aroidea*. Penang, 1822 — In *Octob. 1823, Porter,* bezeichnet. Jack beschrieb sie in *Hooker's Misc. l. c.*

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1858

Band/Volume: [6](#)

Autor(en)/Author(s): Klotzsch Johann Friedrich

Artikel/Article: [Die Kartoffel. 364-368](#)