

Weizen allein. Völker mit hohen Ansprüchen ans Gebäck, d. h. Weizenesser, entbehren vollkommen den Brotwürzen, so die Franzosen, Engländer, N.-Amerikaner und die Schweizer." Verf. bespricht noch die Gewürzfrage. Man bäckt da Brot auch auf Kohl- oder Salbei- oder Eichenblätter; in Polen meint man, die Eichenkraft gehe auf den Geniessende über. In Ungarn werden Blätter der grossen Salbei oder Zwiebelschalen abgebrüht und mit Kleie gemischt zu Knödeln geformt: da steht man auf der Grenze zu Dauerwürzen, deren Wirken als Verbesserer der Gärung keinem Zweifel unterliegt. Sie waren schon den Römern bekannt und wie heute so benutzt: als Klösse von Kleie oder einem Mehl, gemischt mit Most, trockenen Trauben oder Obst, an der Sonne getrocknet und über ein Jahr gebrauchsfähig. Matuschek (Wien).

Tunmann, O., Ueber Jalapenknollen. (Apoth.-Zeit. Nr. 45—47. 7 pp. 1916.)

Verf. berichtet zunächst über eine merkwürdige Verfälschung der Jalapenknollen mit Früchten der Palme *Attalea cohune* Martius. Die Sklereiden der Steinschale von *Attalea cohune* unterscheiden sich im Pulver von denen von *Cocos nucifera* durch ihre hellgrauen bis höchstens schwach gelblichen Wände und durch ihren hellgelben Inhalt. Bei *Cocos* sind die Wände gelb bis braungelb, der Inhalt ist vorwiegend von gelblichbrauner Farbe. Dann überwiegen bei *Attalea* Sklereiden von quadratischem Umriss, die gestreckten Sklereiden werden selten 3—4 mal länger als breit. Die ausgesprochen stabförmigen Sklereiden, die bei *Cocos* reichlich auftreten, fehlen fast gänzlich.

Die Kultur der Jalapa ist für unsere Verhältnisse nicht empfehlenswert.

Verf. geht sodann auf die mikrochemische Untersuchung der Droge ein, den Nachweis der Fettsäuren, die im Sekret der Jalape zugegen sind, den Gehalt an Phytosterinen und an Fettalkoholen, die Phytosterinreaktionen geben, der ein recht ein geringer ist, das Convolvulin und die Sichtbarmachung des Sekretes.

Physiologisch von Interesse ist die Feststellung, dass der „Milchsaft“ der Sekretzellen der Jalape ein echtes Sekret ist und *Exogonium* in dieser Hinsicht eine Sonderstellung unter den Convolvulaceen einnimmt.

Aus der bei hoher Wärme getrockneten Hälfte des Knollens liess sich reichlich $\frac{1}{3}$ mehr Harz gewinnen, als aus der in frischem Zustande verarbeiteten anderen Hälfte des gleichen Knollens.

W. Herter (Berlin-Steglitz).

Personalnachrichten.

Dem Oberinspektor Dozent Dr. ph. **Emanuel Senft** in Wien wurde der Titel und Charakter eines Regierungsrates verliehen.

Gestorben: Der Algologe Major a. D. **Theodor Reinhold** am 29. März 1918 in Itzehoe. — Prof. Dr. **P. Kuckuck**, Kustos an der biologischen Anstalt auf Helgoland.

Ausgegeben: 7 Mai 1918.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.
Buchdruckerei A. W. Sijthoff in Leiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1918

Band/Volume: [137](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion des Botanischen Centralblatts

Artikel/Article: [Personalnachrichten. 304](#)