von Eichen wurde lange auch in der Schweiz mit schweren Strafen geahndet. Noch heute gebrauchen Romanen (Süditalien, Sardinien, Sizilien) die Eicheln zur Brotbereitung. Die Kultur der Eiche gehört also ebenfalls zum uralten und verbreiteten Baumbau (ähnlich Haselnuss und Schlehe). Verf. gelangt zu dem auffallenden Satz: Auf der nördlichen Halbkugel ernährten sich die Menschen auf der Sammelstufe vorwiegend von den Früchten verschiedener Eichen, aus denen sie Mehl bereiteten.

Neben dem Baumbau und später neben dem Ackerbau scheint die Teichwirtschaft Boden gefasst zu haben (Rhizome von Schilf und Fieberklee, Mannagrüsse (*Glyceria fluitans*), *Trapa natans,* letztere in südlicheren Gegenden noch heute als menschliche Nahrung).

Viele stark düngerliebende Pflanzen siedelten sich meist in der Nähe menschlicher Wohnungen auf Dünghaufen an, so z. B. *Chenopodium bonus Henricus,* in der Nähe von Sennhütten häufig (wird stellenweise als Spinat gegessen), ebenso *Rumex alpinus,* noch im 16. Jahrhundert in Lausanne als Gartengemüse kultiviert, der hie und da noch als Spinatpflanze zu Konfitüren benutzt oder auch roh gegessen wird und der als menschliche Nahrung weite Verbreitung gehabt haben muss (Sauerkrautbereitung durch Gährung, heute meist nur noch als Schweinemast!). Diese wichtige Sammelpflanze wurde schliesslich geschützt, eingezäunt, gedüngt und kultiviert, wo sie nicht vorhanden war: Eine einheimische Ruderalpflanze ist zur Kulturpflanze geworden!

Aus den weiteren Ausführungen des Verf., wie aus dem Unkraut eine Kulturpflanze entstand (z. B. Anbau des den Buchweizen (*Fagopyrum esculentum*), als lästiges Unkraut begleitetenden *Fagopyrum tartaricum* als geschätztes Getreide in höheren Berglagen im Puschlav, Kt. Graubünden) tritt als ein für die Pflanzengeografie und die Florengeschichte wichtiger Punkt hervor, dass der grosse direkte und indirekte Einfluss des Menschen auf die Pflanzenwelt bis zu den ältesten Spuren des Menschengeschlechtes am Ende des Diluviums zurückreicht. E. Baumann (Zürich).

Rubner, u. a., Wildgemüse und Pilze, ihre Einsammlung und Verwertung. (Berlin. P. Parey. 8° 184 pp. 1917.)

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin hat im Mai 1917 zwei Lehrgänge über die Sammlung und Verwertung der Wildgemüse und Pilze veranstaltet. Der erste behandelte ganz überwiegend die Pilze, der zweite war im allgemeinen den Wildgemüsen gewidmet. Die vorliegende Zusammenstellung bietet den Kern der bei den beiden Lehrgängen gehaltenen Vorträge und Ansprachen als Hilfsmittel für die praktische Ausführung der gegebenen Anregungen. Losch (Hohenheim).

Personalnachricht.

Ernannt: Dr. **W. Szafer** zum a. o. Professor und Director des bot. Gartens und Institutes der Univ. Krakau.

Ausgegeben: 29 April 1919.

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: 1919

Band/Volume: 140

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

Artikel/Article: Personalnachrichten. 272