Blattwinkeln der kleinen Niederblätter je eine Blüte hervorbringen. An solchen Aesten sieht man dann nicht nur die terminalen Blütenstände, sondern ein bis vier isolirte Blüten am Grunde der diesjährigen Internodien, etwa wo die Blattnarben der vorjährigen Blätter sind. Durch diese Anordnung werden die männlichen Zweige viel reicher an Blüten, als die weiblichen.

9. Diese solitären „ausserordentlichen" Blüten schienen an dem untersuchten Exemplare grösser und augenfälliger, als die „ordentlichen" gipfelständigen, die sehr gedrängt sitzen und nicht selten ein oder mehrere Perigonblätter einbüssen. Die terminale Blüte hatte nämlich gewöhnlich je ein Perigonblatt mit den beiden angrenzenden Seitenblüten gemeinsam. Bisweilen bekam sie fünf Perigonzipfel, die Seitenblüten aber deren nur drei.

Stockholm, im October 1890.

Briefliche Mittheilung von R. A. Philippi in Santiago de Chile.

Von

C. Ochsenius.

Der Ausspruch De Candolle's in „Origine des plantes cultivées", dass das Tabakrauchen in Südamerika unbekannt gewesen, beruht auf einem Irrthum. Man findet sowohl in Chile, als auch in Südbrasilien viele prähistorische Tabakspfeifen und in beiden Ländern führen solche denselben Namen cachimba. Araucanen und Chiloten (Bewohner der Inseln von Chiloe) bauen noch heute zu ihrem Gebrauche *Nicotiana rustica*, den Bauerntabak.

Die Kürbisse sollen nach De Candolle aus Indien stammen, der „Zapallo" der Chilenen, *inc. penca*, *Cucurbita mammeata* Mol. stammt jedoch aus Peru, worüber schon die ältesten spanischen Geschichtsschreiber melden; dass die alten Peruaner eine Art Kürbis, çapallu, als Nahrungsmittel anbauten; dazu sagt ein neuer spanischer Schriftsteller in einem Werke „Cultivo de la Huerta" — Gartenbau —, der chilenische Zapallo sei erst vor Kurzem von da nach Spanien eingeführt worden.

Auch der grosse, kugelförmige Flaschenkürbiss, *Cucurbita siceraria* Mol., der eine ziemliche Rolle im ländlichen Haushalte der ärmeren Chilenen spielt, ist südamerikanischen Ursprungs. Die Peruaner benutzen denselben, nachdem er ausgehöhlt und getrocknet, sogar, um im Verein mit andern Flösse auf ruhigen Gewässern herzustellen.

Weiterhin gehört hierher die Alcayota der Chilenen, *Cucurbita ficifolia* Wall., deren Frucht zwar äusserlich kaum von der *Sandia* (*Cucumis Citrullus* L.) zu unterscheiden, doch nur zur Herstellung von süssem Eingemachten dient.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Als ihr Vaterland wird Ostindien angegeben, aber dieses erscheint doch zweifelhaft, wenn sich auch nicht leugnen lässt, dass mehrere Arten von *Cucurbitaceen* von dort stammen.

Seit etwa 50 Jahren cultivirt man die letzterwähnte Art bereits, wenn ich nicht irre, unter dem Namen *C. melanosperma* in den botanischen Gärten Europas.

Soweit Philippi. Unterzeichneter hat während eines 20jährigen Aufenthaltes in Chile die drei vorstehend erwähnten Kürbisarten stets für gute Species gehalten, und dieses um so mehr, als die Anbauer derselben sie neben einander säen, ohne irgend welche Bastardbildung, die zu gar keinem der drei hier in Frage kommenden so ganz verschiedenen Zwecke dienen könnte, zu befürchten. Der eigentliche Kürbis ist buchstäblich eine Gemüsepflanze, der kugelförmige Flaschenkürbis liefert in seiner starken Schale nur Behälter und die Alcayota ist bloss als süss eingemacht verwendbar.

Gay stellt in seiner Botanik 1846 (Historia fisica y politica de Chile) Bd. II. S. 403 alle drei Arten einfach unter *Cucurbita maxima* Duch. und sagt, man müsse abwarten, bis ein sachverständiger Naturalist ausfände, ob dieselben nur Abarten derselben Species seien, welche durch die Cultur hervorgebracht sind und ihre verschiedenen Benennungen einzig der Sucht vieler Botaniker nach Speciesmacherei verdanken. Auch Bertero, der zur Zeit der Abfassung seines Werkes in Chile selbst gewesen sei, hätte nicht feststellen können, ob die Alcayota zu einer der drei angeführten Arten gehöre, weil blühende Pflanzenexemplare derselben sich kaum von einander unterscheiden liessen, indem erst die entwickelten Früchte den Ausschlag gäben.

Sonderbar, dass keiner der beiden französischen Botaniker sich die Verschiedenheiten hat merken wollen oder können, die jedem Bauern bzw. Bauernweib im mittleren Chile, die sich um ihren Garten bekümmern, zeigen, welches Beet ihre Gemüsekürbisse, Alcoyoten oder Flaschenkürbisse trägt. Ich sollte meinen, dass man das während des Aufenthaltes einer Reihe von Jahren im betreffenden Lande, wo Kürbis fast zum täglichen Brot gehört, doch fertig bringen könnte.

Ausserdem ist der Uebelstand, eine Varietät als Species aufzuführen, in der Naturwissenschaft viel weniger gross und leichter zu beseitigen, als der Fehler, Verschiedenartiges unter einem einzigen Namen zusammenzufassen und den Nachfolgern die daraus entstehenden Verlegenheiten der Trennung des zusammengewürfelten Heterogenen zu überlassen. (Man erzählt ja, dass in einem transoceanischen Museum Säugerskelette aus Knochen hergestellt seien, deren frühere Inhaber verschiedenen Gattungen und Familien angehört haben.)

Vergebens habe ich seit langer Zeit hier in Deuschland nach einer Sorte *Cucurbita* gesucht, die gekocht einen so guten Geschmack hat, wie der Speisekürbis von Südamerika. Dort fehlt dieser, so lange er frisch zu haben, nie im Puckero, d. h. dem täglichen Gericht, welches aus verschiedenen Gemüsen und Fleisch besteht. Unsere Kürbisse besitzen aber gekocht soviel Fades und Süssliches,

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

dass sie alles damit Zusammengebrachte verderben, wogegen drüben das Umgekehrte der Fall ist. Hierdurch erklärt sich auch die Notiz, dass der chilenische Zapallo erst kürzlich nach Spanien eingeführt worden sei, und bestärkt die Annahme, dass derselbe keine blosse Spielart des in Europa cultivirten ist, welche erst unter südamerikanischer Sonne ihre nahr- und schmackhaften Eigenschaften erworben hat, die wahrscheinlich dort gewesene Spanier veranlasste, diese liebgewonnene Frucht nach ihrem Vaterlande mit zurück zu verpflanzen.

Man schneidet in jenen Ländern das Kürbisfleisch in dünne, etwa zwei Finger breite Streifen, dörrt solche an der Sonne und hebt sie für den Gebrauch im Winter auf. So conservirt schmecken sie sogar roh gar nicht übel, und Schleiden hat immer noch Recht, wenn er sagte, dass der Gaucho (berittener Hirt) der Argentina, welcher täglich 10—12 Pfund Fleisch verzehrt, die Stücke Kürbis, die man ihm in einer Hacienda darreicht, als hochwillkommenes Geschenk betrachtet, weil das Wort Brot überall nicht in seinem Wörterbuche steht.

Allmählich bewirkt jedoch der „Fleischextrakt" das Vordringen der Industrie und des Getreidebaues immer weiter in die Pampas und somit auch den Brotbegriff und -Genuss.

Bequem mag das unter Umständen sein; man sagt wohl auch in der Petrographie scherzweise: „Was man nicht definiren kann, das sieht man für 'nen Grünstein an", aber vortheilhaft für den Fortschritt in der Erkenntniss ist dieses Verfahren keineswegs.

Zur Entschuldigung von Claude Gay in dieser Kürbisfrage muss ich jedoch anführen, dass diese zuweilen riesigen „Dinger" sich nicht so leicht einlegen, pressen und bequem, wie die meisten andern Pflanzen, nach Europa zum genauen Studium verschicken lassen; die Früchte auf die es hierbei ankommt, sind von Umfangs und Gewichts wegen etwas umständlich für ein Herbarium zu handhaben, und für sorgfältig angefertigte Durchschnitte, deren Präparation u. s. w. hatte Gay, was chilenische Culturpflanzen überhaupt betrifft, wohl nur wenig Zeit übrig. Auch am „Klingenden" hat es s. Z. ihm gefehlt; ich habe triftige Gründe zu vermuthen, dass die chilenische Regierung ihn im Ganzen doch nur kärglich für seine Forschungen bedacht hat, wie man denn bis heutzutage in Chile für rein wissenschaftliche Zwecke verhältnissmässig recht wenig, im schreienden Gegensatze zu den Vereinigten Staaten Nordamerikas, übrig zu haben scheint.

Philippi bezog 1851 (und ich mit ihm) dieselbe Wohnung am Flusse von Valdivia, welche Gay etwa 15 Jahre vorher inne gehabt hatte. Die Hauseigenthümer waren dieselben geblieben, und daher erstreckten sich unsere Unterhaltungen öfters auf den französischen Reisenden. Die Frau vom Hause, Donna Fabiana Flores de la Fuente, erzählte zu wiederholten Malen, dass Gay meistens allein zu Pferd, nur mit gesottenen Kartoffeln im Mantelsack, Morgens ausgeritten sei und Abends Pflanzen u. s. w. in diesem zurückgebracht habe. Anfänglich hätten sie ihm die Nachtmahlzeit aufgehoben, aber oft genug sei solche von ihm nicht an-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat

genommen worden. „Und was er nicht verzehrte, bezahlte er auch nicht“, pflegte der alte, sonst ziemlich schweigsame Hausherr, Don Ventura de la Fuente, hinzuzusetzen. Reichthümer hat C. Gay sein Werk über Chile sicherlich nicht eingetragen.

Philippi fasste die Durchforschung der Provinz Valdivia schon anders an. Ein eisernes, von Hamburg mitgenommenes Boot brachte uns nicht nur leicht an die in der nächsten Umgebung der Stadt und des Hafens liegenden „abzugrasenden“ Wiesen und Wälder, sondern bot auch Raum genug für Mundvorrath und die eingesammelten Objecte, deren Zahl bei jeder Pflanzenspecies 33 betragen musste. Drahtgitter mit Papier für zarte, rasch welkende Gewächse, z. B. die *Hymenophyllum*-Arten, oder hinfällige Blüten fanden da ebenfalls gute Unterkunft. Philippi nannte das herrliche Boot oft scherzweise Ochsenius' grosse Botanisirbüchse.

Im Innern trat ein recht bejahrtes, sogen. Botanisir-Maulthier mit zwei Tragkörben aus Quilarohr auf dem altersschwachen Rücken an Bootes Stelle und hat so auf dem Philippi'schen Gute San Juan, obschon längst aus der Truppe ausrangirt, noch vortreffliche Dienste geleistet, um allerlei für die Pflanzenpressen, welche bei dauernder Winternässe dem feuchtfröhlichen Schimmel zum Trotz sich oft genug in der Nähe oder dem Innern eines Backofens aufhalten mussten, anzuschleppen.

Die Fragen der Arbeiter unter sich, wozu wir die Pflanzen wohl alle gebrauchten, wurden von den alten Weibern, die dort ja sämmtlich medizinische Kenntnisse zu besitzen glauben, mit den Worten „als Heilmittel“ beantwortet und auf die Aeusserung: „Aber sie schicken es ja fort“ erfolgte der Ausspruch: „Die Aermsten haben in Deutschland keine Heilkräuter, deshalb senden sie solche von hier ihren dortigen Verwandten und Freunden.“

Auch heute noch wird es dort kaum anders sein, aber eine herrliche Zeit war es da, an die mit Freuden zurückdenkt

Dr. Carl Ochsenius.

Nachträglich noch die Bemerkung, dass Wittmack (Berlin), soviel ich mich entsinne, nachgewiesen hat, dass alle Kürbisarten amerikanischen Ursprungs sind. C. O.

Referate.

Fayod, V., Prodrome d'une histoire naturelle des *Agaricinées.* (Annales des sciences naturelles. Botanique. Sér. VII. Tome IX, 1889. p. 181—411. Avec 2 pl.)

Das Ziel, das dem Verf. dieser trefflichen Arbeit vorschwebt, ist an Stelle der künstlichen Gruppirung der *Agaricineen,* wie sie bisher ausschliesslich versucht wurde, eine natürliche zu setzen, so-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Botanisches Centralblatt

Jahr/Year: 1890

Band/Volume: 44

Autor(en)/Author(s): Ochsenius Carl Christian

Artikel/Article: Briefliche Mittheilung von R. A. Philippi in Santiago de Chile. 244-247