

In Wirklichkeit erscheinen die dicken Zellhäute hell und der Zellinhalt hebt sich sehr dunkel von ihnen ab.

## Botanische Gärten und Institute.

**Delectus plantarum exsiccatarum**, quas anno 1898 permutationi offert Hortus Botanicus Universitatis Jurjensis. Jurjew 1898.

Wir begrüßen diesen ersten Pflanzenkatalog der einzigen russischen Pflanzentauschstelle, und hoffen, dass unter der erfahrenen Leitung des Prof. Dr. N. Kusnezow das Unternehmen gut gedeihen wird. Aus den „Anmerkungen“ ersehen wir, dass künftig die Pflanzen auch käuflich und an ausländische Tauschvereine abgegeben werden sollen, was eine gute Gelegenheit, seltene russische Pflanzen sehr billig zu erhalten, bieten wird. Was das Verzeichniss selbst betrifft, so sind die Pflanzen in 6 Classen vertheilt. Die Pflanzen der I. bis V. Classe sind mit je 3, 4, 5, 6 und 8 Einheiten (1 Einh. = 1 Kop. = 2 Pfg.) bewerthet. In der VI. Classe finden wir die seltensten Pflanzen mit 10—50 Einheiten bewerthet. Wir wollen folgende Arten aus dieser Classe nennen, die noch nie im Tauschwege zu erhalten waren und überhaupt nur in den grössten Herbarien enthalten sind:

*Acer Semenowi* Rgl. et Herd., *Centaurea hypanica* Pacz., *Cerastium Schmalhauseni* Pacz., *Cladophora Sauteri* Kuetz. (eine höchst interessante Alge, neu für Russland), *Digitalis ciliata* Trautv., *Dioscorea caucasica* Lipsky, *Dipsacus azureus* Schrenk, *Echinops Karatavicus* Rgl. et Schmalh., *Veronica minuta* C. A. Mey, *Veronica monticola* Trautv., etc.

Ausserdem finden wir im „Delectus“ einige neue Formen angeboten und beschrieben:

*Aira flexuosa* L. var. *nemorosa* Westbg., *Erythraea centaurium* Pers. var. *acutifolia* Kusnez., *Koeleria cristata* Pers. var. *argentea* Westbg., *Primula amoena* M. B. var. *minuta* Kusnez., *Primula amoena* M. B. var. *grandiflora* Kusnez., *Scorzonera purpurea* L. var. *violacea* Formin., *Veronica spicata* L. var. *Buschii* Kusnez.

Fedtschenko (Moskau).

## Instrumente, Präparations- und Conservations-Methoden etc.

**Weinwurm, S.**, Ueber eine qualitative und quantitative Bestimmung von Weizenmehl im Roggenmehl. (Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel. 1898. Heft 2.)

Wird Roggenmehl bei 62 $\frac{1}{2}$ —63° C. warmem Wasser während einer Stunde digerirt, so sind fast alle Körner gequollen oder gelöst, die nicht gelösten zeigen grösstentheils keinen dunklen Rand. Wird Weizenmehl unter denselben Verhältnissen digerirt, so sind wohl auch die Stärkekörner gequollen, aber fast alle zeigen einen dunklen Rand. Zur Ausführung der Probe werden 2 g Mehl mit

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1898

Band/Volume: [74](#)

Autor(en)/Author(s): Fedtschenko Boris

Artikel/Article: [Botanische Gärten und Institute. 236](#)