

gelegt, trocknen fest auf, und sehen dann aus wie Rostflecken. Die Fäden selbst erscheinen im trocknen Zustande wenig verändert. — Roth beschreibt in seinem Tent. Fl. germ. III. 1. p. 493. Nr. 10. eine Alge unter dem Namen *Conferva ochracea*, die mit der unsrigen rücksichtlich des Standortes, des Totalhabitus und der Färbung überein zu kommen scheint; allein die Fäden werden dort sehr ästig angeführt; hier dagegen sind sie offenbar einfach.

So möge denn dieses Verzeichniß einstweilen dienen, den Charakter unserer Algen-Flora zu bezeichnen; denn daß sie hiermit noch nicht erschöpft sey, bedarf kaum einer Bemerkung; fortgesetzte Aufmerksamkeit auf diese Geschöpfe wird obige Zahl noch um manche Arten und selbst um manche Gattung vermehren! namentlich darf man vermuthen, daß eine genaue und zu verschiedenen Zeiten des Jahres angestellte Untersuchung der Salzwässer der Saline zu Kissingen, so wie der Mineralwässer der übrigen benachbarten Kurorte einen interessanten Zuwachs liefern können.

II. B e m e r k u n g e n

über eine Getreideart, deren Homer gedenkt.

Die Untersuchungen über die Gewächse, welche in den Schriften der Vorzeit enthalten sind, haben schon so manche höchst wichtige und interessante Aufschlüsse gegeben, sie haben so viele Belehrung verschafft und nicht wenige andere Gegenstände, die damit in Bezug stehen, in ein helleres Licht gesetzt, so daß es wohl immerhin die Mühe lohnt, sich mit ihnen zu befassen, wenn gleichwohl sie

nicht allezeit die gewünschte Auskunft zu geben im Stande sind.

Das Gewächs, über das ich hier einige Bemerkungen mitzutheilen wage, wurde von sehr berühmten und scharfsinnigen Männern ganz verschieden gedeutet, und bis auf die gegenwärtige Stunde ist man noch keineswegs über dasselbe einverstanden; ein Umstand, der wohl als zureichender Beweis gelten mag, daß es eben nicht leicht ist, dergleichen Dinge auszumitteln.

In den Gedichten des Homer, und zwar in der Iliade sowohl, als in der Odyssee ist öfters von Getreidearten die Rede, namentlich kommen Weizen und Gerste an mehreren Orten vor; ausserdem aber redet dieser alte Schriftsteller noch von einer besondern Getreideart, die er den lieblichen, oder wörtlich *honigartigen* (μελιωδής) Weizen nennt, und der als Pferdefutter gebraucht wurde. Da nun ausser einer unten zu berührenden Stelle bei Galen, über diese süsse Getreideart, welche den Pferden zur Nahrung dient, nichts weiter vorkommt, so ist es kein Wunder, wenn man sie verschieden erklärte. Nach Sprengel ist es *Einkorn* (*Triticum monococcum.*) Aber, setzt derselbe hinzu, gerade der Zusatz lieblich, paßt auf dieß schlechte Getreide nicht, und wir müssen eben so sehr die poetische Freiheit hier in Anspruch nehmen, als wenn Hector seinen Rossen Wein zum Getränke vorsetzt. *)

Herr Dureau de la Malle vermuthet in ei-

*) Geschichte der Botanik. Bd. 1. pag. 36.

nem ganz kürzlich erschienenen Aufsätze,*) das es *Spelz* oder *Dinkel* sei, vorzüglich weil Galen jene Getreideart des Homer auch den *kleinen Waizen* nennt, und zugleich versichert, das der gemeine Waizen den Pferden schädlich sey, eine Beobachtung die man auch in neueren Zeiten gemacht habe. Diese Ansicht des Hrn. Dureau de la Malle liefse sich noch weiter ausführen, indem der Dinkel allerdings von den Alten als Pferdefutter gebraucht wurde, und dieses auch noch heut zu Tage hie und da der Fall ist; indessen wäre dagegen zu erinnern, das Homer noch von *αλευρα* und *ζειρα* redet; Getreidearten, die man nothwendig auf *Triticum Spelta* oder das verwandte *T. amyleum* beziehen muß, was jene weitere Annahme, auch den honigartigen Waizen für dieselbe Getreideart zu halten, nicht wohl zuläset. Diese letztere Einwendung gilt nun keineswegs für *Triticum monococcum*, auch wird wirklich das Einkorn in Ober-Italien unter dem Namen *Spelta* zum Pferdefutter cultivirt,**) indessen scheinen die Beweise von dem Bekanntseyn des Einkorns im Alterthume ziemlich unbestimmt und nicht ganz genügend zu seyn, auch ist etwas süßes oder honigartiges an dem *Triticum monococcum* nicht zu finden. —

Unter solchen Umständen glaube ich auf eine andere Pflanze aufmerksam machen zu dürfen, bei der sich mehrere Eigenschaften vereinigen, die ganz gut auf die fragliche Cerealie des Homer sich be-

*) Annales des Sciences naturelles Sept. 1826. pag. 61—82.

***) von Martens Reise nach Venedig. Bd. 1. pag. 118.

ziehen lassen. Diese Pflanze ist *Holcus halepensis* L. oder *Sorghum halepense* Persoon. Es wäre von ihr nachzuweisen:

1) Dafs man sie schon in alten Zeiten gekannt und cultivirt habe.

2) Dafs sie als Pferdefutter gebraucht werden könne, und wirklich schon dazu gedient habe.

3) Dafs an ihr eine Eigenschaft vorhanden ist, um derenwillen sie lieblich oder honigartig genannt werden könne.

4) Dafs sie einen Saamen habe, der kleiner als Waizen ist.

Auf alle diese Punkte glaube ich, wenn nicht vollständig, doch in mehreren Stücken ziemlich befriedigend antworten zu können.

Vor allen Dingen ist aber zu erinnern, dafs bei der grossen Aehnlichkeit, die die Arten von *Sorghum* untereinander haben, nicht immer mit Bestimmtheit die Species angegeben werden kann, deren die Alten gedenken. Wenn ich vorzugsweise *Sorghum halepense* hier anführe, so liegt der Grund darinn, dafs diese in Klein-Asien und jetzt auch im südlichen Europa wild wachsende Art früher als die übrigen den Griechen bekannt werden konnte. Ja vielleicht ist sie ursprünglich in Griechenland einheimisch, denn Sibthorp fand sie häufig um Athen und in Zante; er beschrieb sie unten den Namen *Andropogon halepensis*. — Eben jene grosse Verwandtschaft der Species von *Sorghum* läfst aber auch zu, dafs man recht gut mehr oder weniger in Hinsicht der ökonomischen Benutzung auf alle

das anwenden kann, was von einer einzelnen gesagt wird. In diesem Sinne antworte ich:

Ad 1. Arten von *Sorghum* gehören zu den ältesten Getreidearten, deren die Geschichte gedenkt, sie kommen bereits in der Bibel vor; wie dieß Sprengel in seiner *Historia rei herbariae* gezeigt; daß ferner *κερχρος* der Griechen, eine schon in den hippokratischen Schriften aufgeführte Getreideart, eine Art *Sorghum* seyn könne, wenigstens eine solche von den heutigen Griechen so genannt werde, suchte ich schon früher an einem andern Orte darzuthun. Durch einen großen Theil des Orients waren schon frühe diese Getreidearten verbreitet, und es ist kein zureichender Grund vorhanden, den Griechen zu Homers Zeiten die Bekanntschaft mit *Sorghum*-Arten, namentlich mit *Holcus halepensis* abzuspochen.

Ad 2. Die verschiedenen Arten der Moorhirse werden zwar meistens darum kultivirt, um aus ihren Saamen Brod oder andere Speisen zum Genusse für die Menschen zu bereiten, aber eben diese Saamen so wie die jungen Stengel und Blätter der Moorhirse geben auch ein gutes Viehfutter ab. Schon Porta bemerkte, daß man in dem Herzogthume Ferrara, *Sorghum* zum Brodbacken säe; an andern Orten aber, setzt er hinzu, braucht man es bloß zum Futter für Tauben, Hühner, Ochsen und Pferde.*) Nach den neuesten Nachrichten des Hrn. Doktor Bronn**) baut man in den Niederungen

*) Man sehe Sebiz de alimentorum facultatibus pag. 148.

**) Ergebnisse einer naturhistorisch-ökonomischen Reise. Erster Theil. pag. 476.

um Pisa ein *Sorghum*, dessen Frucht grano Siciliano genannt wird, und als Grütze zur Bereitung eines groben Brodes dient. Später ausgesäet und noch grün geerntet, bedient man sich der Pflanze als Viehfutter. —

In der Bucharei cultivirt man allgemein für die Pferde statt Haber die Zucker-Moorhirse oder *Holcus saccharatus* L.*) und was insbesondere noch *Holcus halepensis* angeht, so wird auch diese Species nach DeCandolle in der Gegend von Montpellier, um Sorrèze, Perpignan, Toulon und Lyon kultivirt. Dasselbe geschieht in Italien, wo man sie, namentlich um Verona auf Anhöhen zieht.

Ad 3. Eine süsse oder honigartige Eigenschaft läßt sich recht gut an der Moorhirse nachweisen, Der Name *Holcus saccharatus* oder *Sorghum saccharatum* könnte schon darauf leiten, wenn man nicht annehmen will, daß diese Benennung von der Aehnlichkeit mit den Blättern und Halmen des *Saccharum officinarum* abzuleiten ist; aber man hat wirklich Zucker aus *Sorghum saccharatum* bereitet, eben so wie aus mehreren andern Arten dieser Gattung, wovon bereits Arduini Nachricht gab, der überhaupt über den ökonomischen Werth dieser Gräser mehrere Beobachtungen in einer besondern Schrift bekannt machte. Die unreifen Stengel der Moorhirsen-Arten und insbesondere auch des *Holcus halepensis* zeichnen sich durch den süssen Saft aus, den sie enthalten, und wenn daher Homer das *Sorghum* eine honigartige oder

*) Malte-Brun Nouvelles Annales des voyages. Sept. 1826. pag. 314.

lieblich und süß schmeckende Getreide-Art genannt hätte, so wäre dagegen nichts einzuwenden.

Ad 4. Dafs der Saame von *Sorghum halepense* kleiner ist, als Waizen, lehrt der Augenschein, was auch noch von mehreren andern Arten dieser Gattung gesagt werden kann. Dieses Umstandes würde ich übrigens kaum erwähnt haben, wenn nicht gerade die Vergleichung der *Sorghum*-Saamen mit denen des Waizens zwischen zwei sehr berühmten deutschen Botanikern zu Erörterungen Gelegenheit gegeben hätte, wo jedoch nur von der Deutung einer Getreideart des Theophrast und Strabo die Rede ist, von der wir kürzlich abermals eine andere Erklärungsart erhalten haben. —

Heidelberg.

Prof. Dr. Dierbach.

2. *Androsace Chamaejasme.*

Der Württembergische Reiseverein hat sich abermals durch die Berichtigung und Feststellung einer deutschen Pflanze verdient gemacht, indem nämlich Hr. Müller die ächte *Androsace villosa* Linn. aus den nämlichen Kraineralpen herbeigetragen hat, wo Scopoli die seinige bisher noch zweifelhafte (Mert. et Koch deutsche Flora II. pag. 100.) sammelte, und durch welche zu beweisen ist, dafs sie zwar verwandt mit *Chamaejasme*, aber doch specie davon verschieden sey; *Androsace obtusifolia* All. ist eine dritte Pflanze, und alle drei sind ganz richtig in Bluff et Fingerhuth Compendium 1. 248. aufgestellt, wie es auch Gmelin in Flor. badens. IV. 151. bezeugt und längst von Wulfen (Jacq. Coll. I. 194.) Häncke (l. c. II. 9.) und Reiner et Hohenw. (Reise I. 88.) dargethan ist. Es giebt nun

von allen dreyen genannten Pflanzen deutliche Abbildungen, nämlich von *A. obtusifolia* in *Allion. Flora pedem. Tab. 46. fig. 1.* von *A. villosa* in *Jacq. Coll. 1. XII. 3.* und von *A. Chamaejasme* in *Reich. pl. crit. cent. III. Fig. 409. 410.* als *A. villosa*. Die Pflanzen von der Spitze des Untersbergs, die den letztern Abbildungen zur Vorlage dienten, waren schon von Hoppe in seiner zweyten Centurie unrichtig als *A. villosa* angegeben, von Hrn. von Braune aber in seiner *Salzb. Flora I. 155.* als die wahre *A. Chamaejasme* erkannt worden. Steudel et Hochstetter werden muthmaßlich eine hinlängliche Anzahl Exemplare besitzen, um sich überzeugen zu können, daß keine Uebergänge statt finden. *A. villosa* gehört zu den seltenern Pflanzen, und scheint in Deutschland nur allein auf den Kraineralpen einheimisch zu seyn, da hingegen die andern beiden Arten fast in allen unsern Alpenländern vorkommen.

Auch Wahlenberg hat in seiner *Flora carpath.* diese Pflanzen unrichtig vorgestellt, indem er ebenfalls *A. Chamaejasme* zu *obtusifolia* zieht, dagegen aber die ächte *A. Chamaejasme* für *villosa* aufstellt. Dies erhellet einmal schon hinlänglich daraus, daß in seiner neuen Diagnose *folia margine villosa* vorkommen, da doch Wulfen bei *villosa* deutlich genug von *folia undique villosa* spricht. Wahlenberg bemerkt weiter: „*pili flexuosi indivisi articulati in modum confervarum,*“ eine ganz eigenthümliche Beschaffenheit, die wir so eben noch an frischen und getrockneten Exemplaren deutlich gewahren, die aber bei *A. villosa* nicht statt findet; was einen deutlich unterscheidenden Charakter mehr abgiebt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung](#)

Jahr/Year: 1827

Band/Volume: [10](#)

Autor(en)/Author(s): Dierbach Johann Heinrich

Artikel/Article: [Bemerkungen 281-288](#)