

## Personalnotizen.

— Prof. Nägeli wurde zum Professor für allgemeine und Prof. Osw. Heer zum Professor für specielle Botanik an das in Zürich begründete Polytechnium berufen. Mit ersteren werden Dr. Wartmann und Cramer nach Zürich zurückkehren.

— Anton Röhl, Lehramts-Candidat in Wien, starb am 25. October d. J., in seinem 23. Lebensjahre.

## Literatur.

— Beiträge zur Anatomie und Entwicklungsgeschichte der Algengattung *Lemanea* von Dr. B. Wartmann. St. Gallen 1854. Verlag von Scheitlin und Zollikofer. 4. Seiten 28 und 4 lithographirte Tafeln.

Der scharf beobachtende Autor gibt in seiner Abhandlung zuerst die Anatomie der ausgebildeten Pflanze nach eigenen Beobachtungen und beschreibt die vegetativen und reproductiven Organe; sodann gibt er die Entwicklungsgeschichte vom Keimungsprocesse der Spore bis zu deren vollkommenen Reifeit und schliesst diesem wie jenem geschichtliche und kritische Bemerkungen an. Die ganze Abhandlung, welche der Verfasser seinem Lehrer, dem Professor Dr. C. Nägeli gewidmet hat, ist das Resultat eigener aufmerksamer und glücklicher Beobachtungen, die viel Neues, zuerst Gesehenes zur Folge hatten. Wir verdanken daher dem Autor die genaue Kenntniss der Süßwasser-Alge *Lemanea*, die Kenntnis von ihrem Entwicklungsgang aus den erst zelligen Fäden, von dem aus den Sporen entstandenen Vorkeim, dem Bau der ausgebildeten Pflanze und der im Innern derselben vor sich gehenden Sporenbildung, welche Metamorphosen Dr. Wartmann in seiner Abhandlung auf das deutlichste erklärt und durch die beigefügten Abbildungen veranschaulicht.

S.

## Mittheilungen.

— Dem Haushalte der Mexicaner bietet die *Agave americana* eine ausgedehnte Nutzung. Das Fleisch der frischen Blätter bildet gekocht eine wohlschmeckende, leicht verdauliche Speise; längere Zeit in die Erde vergraben, sollen die Blätter, nach Osbeck, den Geschmack der Melonen annehmen. Mehr noch wird dieselbe des schleimigen, zuckerhaltigen Saftes, welcher die Blätter bei dem Beginne der Schaftbildung erfüllt, geschätzt und namentlich auf dem Plateau von Toluca in Massen gebaut. Sobald der Schaft sich zeigt, wird derselbe mit dem Herzen der Pflanze derart geschnitten, das die, an ihrer Basis engverbundenen Blätter eine Höhlung umschliessen. In dieser sammelt sich der, von der Natur zur Bildung des Blüthenschafte bestimmte Saft in solcher Menge, dass von einer starken Pflanze, während der Dauer von zwei Monaten täglich wohl 300—400 Cubik-Zoll desselben gewonnen werden. Dieser Saft wird durch Auffangen mittelst einer, an beiden Enden durchlöchernten Kürbissflasche gesammelt und heisst vor der Gährung Honigwasser (*Agumiel*). Ein geringes Quantum desselben

in einen geschlossenen Raum gebracht, geht in 10–15 Tagen in Gährung über und bildet dann als Pulque-Mutter (*Madre pulque*) das Gährungsmittel für das übrige Honigwasser, welches durch einen geringen Zusatz dieser Pulque-Mutter schon nach 24 Stunden das ciderartige und deshalb bei der heissesten Witterung eine angenehme Kühle besitzende, wenig berauschende, Lieblingsgetränk der Mexicaner, Pulque oder Oetli genannt, bildet. Obgleich dem Fremden Anfangs der an saure Milch erinnernde Geruch nicht zusagt, so gewöhnt er sich doch bald daran und findet den Pulque sehr erquickend. Noch bereitet man aus dem Pulque einen guten Essig und den *Aguardiente de Maquey* oder *Mexical*, einen stark berauschenden Branntwein. Nicht minder wichtig ist die *Agave* in technischer Beziehung. Die Azteken bereiteten aus dem Teige der zerquetschten Blätter ein Papier, welches, sorgfältig zugerichtet und geglättet, weicher und schöner als Pergament gewesen sein soll. Leider wurden nach der Eroberung von Mexico fast alle Handschriften durch die Spanier vernichtet, und nur wenige, in einzelnen Sammlungen zerstreut, sollen gegenwärtig noch ihre ursprüngliche Frische und ihren Farbenglanz zeigen. Während in America wie in den Ländern des Mittelmeeres die groben Fasern der Blätter und des Schaftes zu Seilwerk und Matten verwandt werden, liefern die feineren, wie Flachs behandelt, einen, vorzüglich auf der Insel Elba gefertigten, unter dem Namen Zappara bekannten, glänzenden Zwirn und werden zu Hemden, Strümpfen, Handschuhen, Tüchern und selbst zu feinen Blondes verarbeitet. Die Blätter geben das Deckmaterial zu Hütten, die Endstacheln derselben werden als Nägel, Nadeln und zu Pfeilspitzen benutzt. In der holzarmen Gegend von Malaga sammelt man die trockenen Blüthenschäfte zu Sparren und Brandholz. Als officineller Theil wurde früher bei den Americanern nur die der Sarsaparilla bisweilen beigemischte Wurzel (*Radix Agaves vulgo Mett, Maquey, Pita Ozát, Champaghara*) später auch der helle klebrige Saft wegen seiner harntreibenden Kraft gegen Syphilis angewandt. Zur Syrups-Consistenz eingedickt, wird der Saft als ein vortreffliches Mittel gegen Schwindsuchten, Wassersuchten und andere Kachexien empfohlen und von den mexicanischen Aerzten häufig verordnet. Der bei Berührung des Schaftes aus den Blüthen tropfende Honig soll den Stuhlgang befördern und Erbrechen erregen. Chirurgisch wird der frische Saft zum Reinigen der Wunden und nach Haller, die warm gemachten Blätter gegen Kröpfe gebraucht.

— Getrocknete Kürbissblätter in Form einer Räucherung angewendet, sollen Fliegen aus den Zimmern sehr schnell vertreiben.

— Das französische Seitenstück zu dem berühmten Weinstocke in Hamptoncourt bei London, der gewaltige Weinstock im Hofe eines Hauses der Strasse der Marais St. Germain in Paris, den Jean Racine noch gepflanzt haben soll, prangte in diesem Jahre in ungewöhnlicher Fülle mit durchaus gesunden Trauben. Da Racine im J. 1699 starb, so ist der Weinstock mindestens 156 Jahre alt. Bpl.

— Aus dem Languedoc wird über eine neue krankhafte Erscheinung der diessjährigen Weintraube geklagt, die nicht vom *Oidium* herrühre, das vielmehr in Folge der Trockenheit gänzlich verschwunden sei. Dieselbe bestehe in einem unaufhörlichen Abschwinden der Traube, die vertrockne und verschwinde, so dass fast nichts davon übrig bleibe. Man erklärt sich diese Erscheinung daraus, dass die von den letzten Gewittern herrührende vorübergehende Feuchtigkeit die Traube zu sehr entwickeln liess, die dann darauf eintretende lange Trockenheit aber die weitere Entwicklung plötzlich hemmte.

---

Redacteur und Herausgeber Dr. Alexander Skofitz.

Verlag von L. W. Seidel. Druck von C. Ueberreuter.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1855

Band/Volume: [005](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Mittheilungen. 359-360](#)