

## Mittheilungen.

— Eine grüne und milde Varietät von *Capsicum annuum* wird in einem Theile von Spanien und einigen angrenzenden französischen Bezirken sehr häufig genossen. Sie wurde im 16. Jahrhunderte auch nach Neapel gebracht, und ist seitdem daselbst in gewöhnlichem Gebrauche, ohne jedoch weitere Verbreitung gefunden zu haben. Die Frucht gibt einen ausgezeichneten Salat, der ganz den Geschmack des gewöhnlichen *Capsicum* hat, ohne dessen Schärfe zu besitzen.

— *Ammabroma Sonorae*. Am oberen Theile des Meerbusens von Californien ist auf einer Reihe nackter Sandhügel, welche die Adair-Bay umgürten, eine Pflanze gefunden worden, die als Schmarotzerpflanze beschrieben wird. Ihrer fleischigen Wurzel halber hat man sie *Ammabroma Sonorae*, Sandspeise von Sonora, genannt. Die frische Pflanze wird durch Braten auf heissen Kohlen zur Speise zubereitet, und ist im Geschmack den süssen Kartoffeln ähnlich, indem sie viel zuckerartigen Stoff enthält. Auch getrocknet und mit weniger schmackhaften Vegetabilien, als Bohnen u. s. w. vermenget, wird sie genossen. (Ausland.)

— *Rheum nobile*. Obgleich diese Pflanze nach dem säuerlichen Saft in den Stengeln und nach den Characteren der Gattung ein echter Rhabarber ist, so ist doch ihr allgemeines Aussehen verschieden von dem aller bekannten Arten. Dr. Hooker sagte: Ich entdeckte diese Art schon in einer Entfernung von fast einer engl. Meile, die schwarzen Klippen des Lachen-Thales, 14.000' ü. d. M. bezeichnend, welche fast unzugängliche Stellen sind. Die einzelnen Exemplare dieses *Rheum* werden gegen eine engl. Elle hoch, und bilden einen konischen Kegel aus sehr zarten, strohgelben, halbdurchsichtigen, convexen, dachziegelförmig übereinander gelegten Bracteen, von denen die nach der Spitze zu befindlichen Rosa-Ränder haben. Die grossen hellen, grünen glänzenden Wurzelblätter mit rothen Blattstielen und Nerven, bilden eine breite Basis des Ganzen. Hebt man die Bracteen auf, so gewahrt man die herrlichen, häutigen, zerbrechlichen rosafarbenen Stipulae, und zwischen diesen die kurz gestielten Rispen unscheinender grüner Blüten. Die Wurzel ist sehr lang, oft mehrere Fuss, und drängt sich zwischen die Felsenspalten, sie ist armestdick und immer hellgelb. Nach der Blüthe verlängern sich die Stengel, die Bracteen trennen sich von einander und nehmen eine dunkle Färbung an, wie sie abgewelkt und trocken erscheinen. Fangen die Früchte zu reifen an, so fallen die Bracteen ab, und es bleibt nur ein langer Stamm mit daran hängenden dunkelbraunen Früchten übrig. Die Bewohner dortiger Gegend nennen die Stämme dieser eigenthümlichen Art Schuka, und sie werden von ihnen gegessen. (Hamb. Garten- und Bt. Ztg.)

— Als Surrogat für den chinesischen Thee haben bis jetzt in Europa ausser den Blättern von *Fragaria vesca*, *Ilex aquifolium* und *Quercus* noch eine Menge Pflanzen dienen müssen. Am bekanntesten von ihnen sind geworden: *Epilobium angustifolium*, welches unter dem Namen des Kapoischen Thees bekannt wurde, *Crataegus Oxyacantha*, *Prunus spinosa*, *Myrica Gale*, die Rosenblätter, Kirschblätter u. s. w. Selbstverständlich haben sie so wenig wie die vorher genannten Pflanzen den chinesischen Thee ersetzen können.

---

## I n s e r a t.

Dieser Nummer liegt bei: „Verzeichniss naturwissenschaftlicher Werke aus dem Verlage der Nicolai'schen Buchhandlung in Berlin.“

---

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: 1856

Band/Volume: [006](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Mittheilungen. 16](#)