

diesen finden wir noch in der Abhandlung Bemerkungen über die Gattungen bei den Bromeliaceen, dann Bemerkungen über die Blattorgane bei den letzteren und bei anderen Pflanzen-Familien, eine Darstellung der Ananassa und Mittheilungen über die Art der Gewinnung und den Nutzen der Bastfaser aus den Blättern der *Ananassa sativa*; sämmtliche Abschnitte von hohem Interesse selbst für weitere Kreise von Lesern. Ein Repertorium der Bromeliaceen und ein Register der beschriebenen Gattungen und Arten schliesst das glänzend ausgestattete Werk. S.

Literarische Notizen.

— Von Ernst Meyer's „Geschichte der Botanik“ ist der 3. Band erschienen.

— Die von Otto und Dietrich herausgegebene „allgemeine Gartenzeitung“ wird seit dem Tode ihrer beiden Redakteure bis zum Schlusse dieses Jahres von F. C. Dietrich fortgesetzt, dann aber von Prof. Karl Koch unter dem Titel: „Berliner allgemeine Gartenzeitung“ redigirt werden.

— Die Farne des botanischen Gartens zu Leipzig hat Dr. G. Mettenius, bearbeitet. Das mit 30 Tafeln ausgestattete Werk ist unter dem Titel: „*Filices horti botanici Lipsiensis*“ in Leipzig erschienen

— Von Alfred Topf ist unter dem Titel: „der Rosengärtner,“ ein Taschenbuch für Freunde der Rosen und ihrer Kultur erschienen.

— Ueber das im Breslauer botanischen Garten zur Erläuterung der Steinkohlen-Formation errichtete Profil hat Dr. Göppert eine kleine Schrift herausgegeben, welche jene interessante Schöpfung beschreibt und in einer beigegebenen instruktiven Abbildung versinnlicht. Von demselben Autor wird demnächst erscheinen: „Der botanische Garten der Universität Breslau, oder über zeitgemässe Einrichtung botanischer Gärten.“

Mittheilungen.

— Einem Schreiben des Dr. Scherzer an die k. k. geographische Gesellschaft in Wien zufolge wird die k. k. Fregatte „Novara“ auf der projektierten Weltumseglung Ende Februar abgehen, zunächst Rio Janeiro, sodann Montevideo und Buenos-Ayres berühren und von dort nach der Kapstadt segeln, hierauf Ceylon, Madras und namentlich die nikobarischen Inseln im Meerbusen von Bengalen besuchen, an welche letztere sich als eine frühere Dependenz des Kaiserstaates für Oesterreich ein ganz besonderes Interesse knüpft. Von den nikobarischen Inseln soll die Reise nach Sumatra, Borneo, Celebes und von den Philippinen bis nach China und Japan ausgedehnt werden. Nach möglichst umfassendem Besuche aller zugänglichen Punkte China's und Japans sollen Neu-Holland, Neu-Seeland, Neu-Caledonien, die Freundschafts- und Gesellschaftsinseln, die Sandwichsinseln, die Westküste, endlich Mittel- und Südamerika das Ziel der Fahrt sein, die dann entweder durch die Magellanstrasse oder um das Kap Horn fortgesetzt, mit der Rückkehr nach einer auf zwei Jahre berechneten Reisedauer endigen wird.

— Man hat in neuerer Zeit häufig auf den Anbau einer Gerste

ohne Schale unter dem Namen „Peruanische Gerste“ als eine die Beachtung deutscher Landwirthle verdienende Getreideart hingewiesen. Wie nun aus einem Berichte des Preussischen Geschäftsträgers in Chili, Herrn v. Gülich hervorgeht, wurde ihm von einem deutschen Kaufmanne Namens Gildemeister in Peru die Auskunft, dass dessen Nachforschungen wegen Gerste ohne Schale gänzlich fruchtlos geblieben seien, und obschon er Gelegenheit gehabt, Leute aus den verschiedensten Landestheilen darüber zu befragen, habe doch Niemand je davon gehört, dass solche Gerste in Peru produziert werde.

— Um das Reifen der Feigen zu beschleunigen ist in dem *Journal de Tarn et Garonne* folgendes Verfahren mitgetheilt, welches ein Fruchtgärtner in jenem Distrikte mit gutem Erfolg anwendet. Dasselbe besteht in der Anwendung eines kleinen Tropfens Oliven-Oel auf die Mitte des Auges der Feige. Das Oel wird mittelst eines Strohhalmes so auf das Centrum aufgebracht, dass es dasselbe eben nur berührt. Diese Operation muss gemacht werden, sobald das Auge der Feige einen rothen Schein zeigt und dann am Abend nach Sonnenuntergang. Die Feige, welche grün, klein und hart war, schwillt nun am nächsten Tage an, wird weich und erhält eine gelbliche Färbung. Das Auge ist geöffnet, das Blühen geht vor sich und die Frucht kann am Morgen des 4. Tages darauf geerntet werden, wo die Samen anfangen sich zu bilden. Die auf diese Weise gezeitigten Früchte haben mehr Aroma und sind süsser als die, welche ohne die Anwendung von Oel gereift sind, auch haben sie nicht den den Feigen so eigenthümlichen widerlichen Geruch.

— Sammlung verschiedener Papiersorten. Das Smithsonian-Institut hat für seine Bibliothek eine Kuriosität von grossem Werth erworben. Es ist diess ein holländisch geschriebenes Buch, gedruckt zu Regensburg im Jahre 1772. Es enthält Muster verschiedener Papiersorten aus allen animalischen wie vegetabilischen Stoffen, die man damals zu benutzen verstand; zugleich wird überall das Verfahren der Fabrikation angegeben. Es befinden sich darunter Papiere aus Wespennestern, Sägespänen, Hobelspänen, Moos, Seegras, aus Wein- und Hopfenreben, Hauf, Maulbeer- und Aloeblättern, Nesseln, Disteln, Stroh, Kohlblättern, Asbest, Wolle, Gras, Tannenholz, Mais, Ananas, Kartoffelkraut, Pappel-, Buchen-, Weidenholz, Zuckerrohr, Kastanien-, Tulpenblätter etc. (Athen).

— In Stuttgart haben die Philologen und Orientalisten am 24. und 25. Oktober ihre Sitzungen fortgesetzt. Das entsprechendste Intermezzo bereitete Prof. Hassler namentlich dem Laien-Publikum, indem er ausführte, die Philologen-Versammlung müsse entscheiden, ob die Alten Tabak geraucht haben. Pfeifen fänden sich, und doch erwähne sie kein alter und mittelalterlicher Autor.

— *Survi*. Die Akklimatisations-Gesellschaft in Paris hat eine neue Pflanze aus Asien erhalten, welche in Bezug auf ihren Nutzen alle bis jetzt kultivirten Knollenpflanzen übertreffen soll. Diese Pflanze — *Survi* — liebt einen leichten Boden, vermehrt sich durch Samen, Ableger, welche man im Frühjahr in die Erde gibt, um im September deren Wurzeln zu essen. Diese letzteren, deren sich an jeder Pflanze 20–30 vorfinden, sind fingerdick und 7–10 Zoll lang. Das Fleisch ist weiss, mehlig, von süsslichem Geschmack wie jener der Rüben und lässt sich in wenig Minuten in siedendem Wasser kochen. Ein Vortheil dieser Pflanze ist auch der, dass sie keine Kälte fürchtet und dass man sie nach Bedarf im Winter ernten kann. Sie bietet ein vortreffliches Viehfutter, und enthält 18 Prozent ihres Gewichtes an Stärkemehl, daher auch zur Zuckerfabrikation geeignet. (Cosm.)

— Trüffelkultur. Ueber diesen Gegenstand haben wir schon in unseren Blättern Erwähnung gemacht, von Wichtigkeit aber ist eine Abhandlung darüber, welche sich im „*Cosmos*“ vorfindet, in welcher eine ganz eigene Ansicht ausgesprochen wird, dass nämlich die Trüffel ein gleiches Produkt seien wie die Galläpfel — eine Fliege (eine *Tipula*) nämlich bringt ihre Eier unter die Erde an den Wurzeln gewisser Eichen an, und hier ent-

wickeln sich diese Auswüchse u. s. f. — Ravel, Trüffelhändler zu Montagnac bei Riez (Basses-Alpes — Frankreich), gibt die Resultate seiner dreissigjährigen Beobachtungen und Erfahrungen, beschreibt die verschiedenen Trüffelarten und zwar die schwarze oder gewöhnliche essbare, die ihre höchste Vollkommenheit in den Monaten Januar, Februar und März erreicht, die Bourgogner und die sogenannte Bismatrüffel, welche sich der ebenerwähnten in Farbe und Geschmack nähern, einer starken Winterkälte aber nicht zu widerstehen vermögen; eine vierte Art erreicht ihre Reife im Juni oder Juli und ist da von grauer Farbe; diese Trüffel kommt geschnitten und getrocknet in Handel; die sogenannte piemontesische Trüffel, welche zu Ende des Herbstes oder Anfangs Winters zur Reife gelangt, ist eine der feinsten, geschmackvollsten und gesuchtesten Arten; ferner erwähnt Ravel die verschiedenen Verfahren die Trüffeln zu suchen entweder mittelst eigener abgerichteter Hunde oder mittelst Schweine; dann folgt die Beschreibung der Kultur der Eichen, unter denen besonders die weichhaarige (*Quercus pubescens*) zur Bildung der Trüffeln am geeignetsten ist und fast in ganz Europa gedeiht, und endlich stellt Ravel das Anerbieten, allen Freunden der Trüffelkultur nicht allein Samen oder Pflanzen jener Eichenart zu überlassen, unter welchen die Trüffeln vorkommen, sondern auch die zur Bildung dieser letzteren nöthigen Fliegenlarven sammt Angabe ihrer Aufzucht und Vermehrung, und endlich ist er auch bereit, junge, zum Trüffelsuchen schon abgerichtete Schweine gegen billige Preise abzulassen.

— Da die bisher empfohlenen Verfahrungsweisen zur Entdeckung des Mutterkorns im Mehle nicht befriedigten, so hoffte man von der Propylaminreaktion mehr Nutzen ziehen zu können, und es wurden daher folgende Versuche angestellt: 1) Reines Roggenmehl, mit gewöhnlicher Kalilauge von 1,33 spec. Gewicht angerührt, entband einen schwachen, widrig süßlichen laugenartigen Geruch; auch nach längerem Stehen in dem Reagensglase, worin sich der Brei befand, konnte von Häringsgeruch (dem charakteristischen Geruch des Propylamins) nicht die Spur wahrgenommen werden, und beim Erwärmen trat nur der widerliche laugenartige Geruch deutlicher hervor. 2) Roggenmehl, welches ein Fünfzigstel Mutterkorn enthielt, gab mit Kalilauge Anfangs auch los den erwähnten widrig süßlichen laugenartigen Geruch; aber nach einigem Stehen trat derselbe etwas in den Hintergrund, und dafür zeigte sich nun ein schwacher Häringsgeruch, der durch Einwirkung gelinder Wärme noch deutlicher hervortrat. 3) Roggenmehl, das ein Fünfundzwanzigstel Mutterkorn enthielt, entwickelte mit Kalilauge alsbald einen deutlichen Häringsgeruch. Die das Gemenge enthaltende Proberöhre wurde mit einem Kork verschlossen und bis zum andern Morgen bei Seite gestellt, aber auch jetzt konnte man noch deutlich den Häringsgeruch wahrnehmen. 4) Man liess ein Laib Brot aus ein Fünfzigstel Mutterkorn enthaltendem Roggenmehle backen. Es wog jetzt um die Hälfte mehr als das Mehl, enthielt folglich nur noch ein Fünfundsiebenzigstel seines Gewichtes Mutterkorn. Die Krume war im Ansehen und Geschmack von der des reinen Roggenbrots gar nicht zu unterscheiden; als aber ein kleiner Theil davon mit Kalilauge versetzt wurde, entwickelte sich nach einigem Stehen, schneller beim Erwärmen, Häringsgeruch. 5) Ein Laib Brot, das aus ein Fünfundzwanzigstel Mutterkorn enthaltendem Roggenmehle gebacken und dadurch um die Hälfte schwerer geworden war, folglich nur noch ein Siebenunddreissigstel seines Gewichtes Mutterkorn enthielt, unterschied sich im Ansehen und Geschmack der Krume gleichfalls gar nicht vom reinen Roggenbrote. Mit Kalilauge übergossen, roch es aber bald deutlich häringsartig, und bei Anstellung des Versuchs in einer Proberöhre konnte man noch nach mehren Tagen an dessen Inhalt den erwähnten Geruch wahrnehmen.

(Vierteljahrsschr. f. prakt. Pharmacie.)

Redacteur und Herausgeber Dr. Alexander Skofitz.

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

ZOBODAT - 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. 406-408](#)