©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Zum *E. croaticus* Kern., welcher nach dem berühmten Autor auch in Italien verbreitet ist, muss man also *E. caricinus* Schott. herb. excl. descript. als Synonym citiren.

7. *Althaea micrantha* Wiesbaur sah ich in Ungarn noch nicht; bei Arbe sammelte ich aber eine kleinblüthige *A. officinalis* var. *mollis* mihi, a typo pube densiore et molliore, siccata lutescenti, calycis laciniis exterioribus triangulari-ovatis, acutis (non angustis, lineari-lanceolatis), floribus duplo minoribus recedens. — Mein *Cistus* von der Insel Arbe ist = *C. creticus* L. (Cf. Oest. botan. Zeitschr. 1878, p. 65.)

8. Bei unserer *Myosotis stricta* Link tritt die Metopie häufig auf.

Budapest, 6 Februar 1878.

Das Pflanzenreich
auf der Wiener Weltausstellung im Jahre 1873.

Notizen über die exponirten Pflanzen, Pflanzenrohstoffe und Produkte, sowie über ihre bildlichen Darstellungen.

Von **Franz Antoine.**

(Fortsetzung.)

Unter dem Titel: „Prodotti forestiali italiani" waren Kollektionen von 39 Mandelsorten, 12 Sorten Wallnüsse, worunter einige von ungewöhnlicher Grösse sich befanden, und dann 13 Sorten Haselnüsse, welche alle mit ihren Trivialnamen bezeichnet waren.

Francesco Cirio & Comp. stellte mehrere Sorten essbarer Kastanien aus.

Das Ministro d'agricoltura industria e commercio legte ein Herbar in acht grossen Cartons auf nebst einer Sammlung von Coniferenfrüchten. Man fand darunter:

Pinus Bruttia Tenore.
— *Pinea* L.
— *maritima* Mill.

dann verschiedene Sämereien in etwa 180 Sorten.

Barone Angelo Porcari sandte 208 Pulvergläser mit Cerealien und die Camera di Commercio 160 Gläser.

Die Giunta speciale di Caltanissatta brachte Mehl, Getreide in 80 kleinen Kästchen.

Die königl. Realschule in Udine Samen und Hölzer von Friaul.

Das forstwissenschaftiche Institut in Vallombrosa einheimische Forstpflanzen.

Den Weinbau betreffend, so gab es hierüber mehrere ampelographische Abhandlungen, welche theils mit Abbildungen versehen waren, wie z. B. der Weinbau in Unter-Monferrato von Ottavi Otta-

©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

vio mit photographischen Abbildungen. Ueberdiess gab es eine unendlich grosse Menge Weinsorten, wozu das önologische Institut reichlich beisteuerte, darunter gab es: Schwarzen Wein, bitteren schwarzen Wein, Lambrusco-Wein, trockenen rothen Wein, Toccanese-Wein, Lacrima-Wein vom Vesuv, moussirenden Lacrima Cristi, Capri-Wein, calabrischen Wein, Alcantara-Wein, Romeo-Wein, Marsala-Wein, Albanello-Wein vom Aetna, Nesima-Wein, Amareno-Wein, Fica-Wein, Vasadonna-Wein, Cagliari-Wein, Gransasso-Wein, Lipari-Wein und viele andere Sorten.

Auch Essig war in vielen Mustern vorhanden, wovon einige mit einem Alter von 200 Jahren bezeichnet waren.

Von Oelen war das Olivenöl am stärksten vertreten und in sehr verschiedenen Qualitäten eingebracht, auch Oel aus *Juniperus*, *Sesamum*, Mandeln, *Ricinus*, Citronen, Bergamotten, *Mentha piperita*, *Prunus Lauro-cerasus*, *Arachis hypogaea* fehlten nicht.

Unter den Liqueuren waren welche aus *Annona squamosa* L., dann Juglandino-Liqueur, wie auch Melonen- und Kaffee-Rosoglio.

Spiritus aus *China*- und *Sorghum*-Samen und Alkohol aus *Opuntia* und *Morus papyrifera*, Branntwein von *Achillea moschata* Jcq.

Elixir aus *Erythroxylum Coca* Lam.

Als Kaffeesurrogat benützt man die Wolfsbohne.

Mehle waren aus Kastanien, Kartoffeln, Stärke aus *Arum italicum* Mill. bereitet.

Zucker aus *Holcus saccharatus* L. und Rüben.

Manna von *Fraxinus Ornus* und von *Ulmus* sp. vom Monte St. Angelo aus Palermo. Die Manna calabrina vom Monte St. Angelo.

Mannit aus den Früchten, Blättern und Blüthen der *Olea fragrans* Thunb.

Von getrockneten Früchten waren vorhanden: Feigen, Kastanien, Oliven, Trauben, Pignolen (*Pinus Pinea*), Johannisbrod, Pfirsiche, Pflaumen etc., *Arachis hypogaea*-Früchte und eine Sammlung von Haselnüssen, die aus der Nähe von Chiavari stammte.

An Sämereien gab es: Baumwollsamen, *Sesamum*- und Leinsamen, *Sorghum*, dann Hafer, Gerste, ferner einheimischen, chinesischen und amerikanischen Reis, sowohl in Hülsen oder enthülst.

Von Wurzeln gab es: *Iris florentina*, *Acorus Calamus* L., *Glycyrrhiza glabra* etc.

Unter den Arzneistoffen fanden sich vor: Citronensäure, Essenzen aus *Prunus Lauro-cerasus*, Citronen, Mandarinen, Orangen, Bergamotten, ferner Weinstein aus den Früchten und Blättern von *Myrtus australis* Spr., Lavendelwasser, Asparagin und Seeschwämme.

Tabak war zahlreich aufgelegt.

Von Faser- und Gespinnstpflanzen gab es: Hanf und Flachs, Aloë- und *Hibiscus*-Fasern. Stricke aus Pfriemen- oder Esparto-Gras (*Stipa tenacissima* L.), Sumachrinde, die Blattstiele von *Thypha* (*latifolia* und *angustifolia*) und die daraus gewonnenen Produkte.

Zur Papierbereitung wird sowohl das Holz als auch die Rinde von *Morus* angewendet.

©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Neapel schickte eine aus 800 Stück bestehende Obstsammlung aus Wachs ein, welche mit grosser Naturtreue nachgeahmt war.

Monaco.

Ein kleiner, niedlicher Bau in der Mitte eines Gärtchens war für die Erzeugnisse des Fürstenthums Monaco errichtet. Der innere Raum des Gebäudes enthielt einen Salon, an dessen Hauptwand ein Aquarell der gleichnamigen Hauptstadt befestigt war. Das freundliche Bild zeigte die mit Häusern besetzten steilen Felsenufer, welche der bewegten See ihre gekräuselten Wellen schäumend zurückwarfen, während in der Ferne sich der milde, sonnige Himmel in der Fluth spiegelte.

Wohlriechende Oele und gewöhnliches Olivenöl waren häufig vorhanden, sowie auch Essenzen und Liqueure.

Für die Gartenanlage wurden Knollengewächse und Gehölze mitgebracht und ausgepflanzt, darunter fanden sich *Schinus Molle*, *Phormium tenax*, *Cacti*, *Gladioli* etc. Auch zwei Riesenexemplare von *Agave americana* mussten die Reise mit einem beinahe 2 Meter hohen im Wachsen begriffenen Blüthenstande mitmachen, welche sich aber dann vollständig entwickelten und von der unverwüstbaren Lebenskraft dieser Pflanze Zeugniss geben.

Frankreich.

In überraschender Menge erschienen die Produkte Frankreichs auf der Wiener Weltausstellung. Es war übrigens nicht die grosse Anzahl der Gegenstände allein, welche die Bewunderung erregte, sondern vorzugsweise die geschmackvolle und vollendete Durchführung der dargebrachten Objekte.

Broncen, Bijouterien und Stoffe fielen wohl am schwersten in die Wagschale und weniger gewichtig die Gegenstände aus dem Pflanzenreiche, welche übrigens bei den Frankreich angehörigen Kolonien in reicher Zusammenstellung alle Würdigung errangen.

Da die Anfertigung von Kunstblumen getreue Nachahmungen der natürlichen Pflanzengebilde sind, und Frankreich Vorzügliches in der Weise lieferte, so finde ich Veranlassung, dieselben zu erwähnen. Die Erzeugung und Wahl der Stoffe, um die zarten Blumenkronen mit aller Bestimmtheit ihrer Formen nachzuahmen, war in bewunderungswürdiger Weise durchgeführt. Täuschend ist das feurige Kolorit mancher Blume wiedergegeben und beurkundet den Fortschritt in der chemischen Bereitung der Färbemittel, aber auch die Thätigkeit, welche man der Chemie weiter für technische Verwendung zuwendet, wurde aus dem Vorhandensein der vielen Parfums ersichtlich, welche die Wohlgerüche der Pflanzenwelt darstellten.

Unter den Genuss- und Nahrungsmitteln waren es die Konserven, welche auf das reichhaltigste eingeschickt waren. Es gab Gemüse nach verschiedenen Systemen in Zelten, Büchsen etc. kon-

©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

servirt, ebenso Trüffel und Champignons und eine Unzahl anderer, deren Herstammung eben nicht zu eruiren war. Um die Vervollkommnung der Zuckerrüben-Kultur zu beweisen, lagen riesige Rüben in kolossalen Pokalen mit Weingeist umgeben, während die Pflanzen mit den Fruchtständen sich getrocknet vorfanden.

In vielen Sammlungen gab es Cerealien, theils die Früchte in Gläsern gefüllt, theils mit den Halmen zu Garben gebunden. Eine dieser Kollektionen bestand aus 160 solcher Bündel, und darunter fanden sich vor: *Triticum monococcum* L., *T. amyleum* Sering., *T. durum* Desf., *T. compositum* L., *T. turgidum* L., *T. aestivum* L., *T. hybernum* L., dann Blé de Noé und viele Sorten von Türkisch-Korn, Erbsen, Bohnen etc. in Gläsern.

Die vorzüglichsten Weine, welche der französische Boden zur Reife bringt, füllte die gläsernen Gehäuse, die in grosser Anzahl ihre langen Hälse emporrichteten. Man fand dabei: Vin de Rancio, Vin des Alpes maritimes, V. de Bourgogne, V. mousseux du Jura, Vin rouges et blancs de l'Hérault, V. de l'hermitage, V. de Côte rôtie, Grands vin Gruaud-Larose-Sarget, V. muscat blanc, V. de Bordeaux, V. de Bellet. Clairette etc.

Alkohol gab es aus Rüben, aus *Mentha* und *Helianthus tuberosus* L. (Topinambour) bereitet.

An Liqueuren waren Juniperine, la Prunelline, Salvia, la Perigourdine (Elixir de truffes noires) vorhanden.

Syrup „Desjardin" genannt, lieferte die Malteser Orange.

Ferner gab es Kastanienextrakt, Oele von Oliven, Nüssen und Mandeln.

Unter den für die Färberei und Gerberei verwendeten Mitteln erschienen Orseille, Färbeholzextrakt, Krappblumen und Kastanienholz, welches zum Gerben Anwendung findet.

Die nicht reichlich vorhandenen Arzneimittel enthielten Digitalin, Harz der Wurzel der *Thapsia garganica* L., welche die Araber Bou-nefa nennen, dann *Eucalyptus*- und Cubeben-Präparate.

Das Pensionat des frères des écoles chrétiennes behing die Seitenwände mit 150 grossen Wandtafeln, welche zum Unterricht in der Obstbaumzucht bestimmt sind, demnach den Schnitt aller Baumformen in den verschiedenen Altersstufen in farbigen Aufzeichnungen darstellte, so wie auch die Vermehrungsmethoden der Pflanzen durch Stecklinge.

Wie überhaupt die Photographie in Frankreich mit Vorliebe und Geschicklichkeit betrieben wird, so zeigte sich dieses auch in dem zahlreichen Materiale, welches ihre Ausstellung schmückte. Doch gab es wenig Aufnahmen, welche speziell als Vegetationsbilder zu bezeichnen sind, sondern sich mehr auf Strassen- und Gebäudeaufnahmen und Porträte beschränkten. Nur die Firma Lewy in Paris brachte ägyptische Ansichten, worauf Palmengruppen repräsentirt waren.

©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Spanien.

Hülsenfrüchte, Getreidesorten, Nüsse, Mandeln in Sorten und Johannisbrot exponirte dieses Land in zahlreicher Menge. Es beschränkte den Ausstellungsraum nicht auf die Hauptgallerie, sondern benützte ein ansehnliche Räumlichkeit in der Agricultur-Halle.

Holzmuster.

Hiervon waren an 200 Stück vorhanden, die theils aus der Provinz Lerida, theils aus San Quicico eingesendet waren, darunter fanden sich vor:

Acer Pseudoplatanus L.
Acacia (Figiie).
Andira inermis H. B. (Yaba).
Alnus glutinosa Willd. (Alise).
Buxus sempervirens L. (Boj).
Broussonetia tinctoria Kth. (Fustete).
Bumelia pallida Sw. (Gagnani).
Brya Ebenus DC. (Grenadilla).
Copaifera hymenaeifolia Maric. (Caguaiven).
Calophyllum candidissimum D C. (Dagame).
Chrysophyllum oliviforme Lam. (Caimitillo).
Crescentia cucurbitina L. (Guira).
Cordia geraschanthoides H. B. (Baria).
Cerasus Juliana Hort. (Cerisier).
Cedrella odorata R. P. (Cedre).
Cecropia peltata L. (Yogruma hembra).
Excoecaria lucida S. W. (Aite).
Fraxinus excelsior L.
— *oxyphylla* Bbrst.
Fagus sylvatica L.
Guajacum officinale L. (Gaïak noir).
Guarea trichilioides L. (Yomagua).
Guatteria rigida Rich. (Cuero duro).
— *virgata* Dun. (Yaya).

(Fortsetzung folgt.)

Literaturberichte.

Beiträge zur Biologie der Pflanzen. Herausgegeben von Dr. **Ferdinand Cohn.** II. Band, 3. Heft. Breslau 1877. J. U. Kern's Verlag. 8°. 130 S. 5 Tafeln.

Das neueste Heft dieser gediegenen Beiträge bringt folgende Abhandlungen: Ueber die Einwirkung höherer Temperaturen auf die Erhaltung der Keimfähigkeit der Samen. II. Von Dr. L. Just (S. 311—348). — Bemerkungen und Beobachtungen über einige Ustilagineen von Dr. J. Schroeter (S. 349—386, Taf. XII); ein Nachtrag zu diesem Aufsatze findet sich auf S. 435—440. — Ueber zwei neue *Entomophthora*-Arten von Prof. N. Sorokin (S. 387—398, Taf. XIII). — Untersuchungen über Bakterien. VI. Verfahren zur Untersuchung, zum Konserviren und Photographiren der Bakterien. Von Dr. Koch (S. 399—434, Taf. XIV—XVI mit 24 Photogrammen in Lichtdruck). Sämmtliche Aufsätze sind fleissig und gründlich gearbeitet. Just's Abhandlung enthält für den Physiologen und Oekonomen beachtenswerthe Daten. — Schroeter's Bemerkungen sind für den Mykologen

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: 1878

Band/Volume: 028

Autor(en)/Author(s): Antoine Franz

Artikel/Article: Das Pflanzenreich auf der Wiener Weltausstellung im Jahre 1873. 136-140