

Mithridates rex Ponti saepe probavit. Die Sitte, sich mit Schierlings-Saft zu vergiften, existirte ganz besonders auf der Insel Zea, und zwar sowohl Männer als Weiber, die das sechzigste Lebensjahr zurückgelegt hatten und somit dem Staate keinen Nutzen mehr leisten konnten, vergifteten sich mit Schierlings-Saft, und wie sich aus einem Gefässe, das in einem alten Grabe aufgefunden war und zum Messen der hinreichenden Dose diente, ergibt, wurden 10 Drammen Schierlings-Saft von dem sich zu vergiften Beabsichtigenden genommen. *De Cicutae Ethymologia*, sagt Dioscorides, *Ita nominatum δια τὸν γινόμενον ἐλιγμὸν καὶ σὸτον τοῖς πίνουσιν Galen. de morb. anim. quod cicuta epota stultitiam parrat* — *Κόνηλον dicta ab eo affectu quod corpus ipsum torquetur*, denn das Zeitwort *Κονιάω*, von dem das Wort *Conium* abgeleitet ist, bedeutet, sich um einen Kreis drehen, schwindlich werden, in Bezug auf die Wirkung der Pflanze. Das Wort *Cicuta* ist ebenfalls griechischen Ursprungs vom Worte *κῆεν*, hohl sein, in Bezug auf die Beschaffenheit des Stengels.

Athen, im Februar 1856.

Die indische Kartoffel oder Patate.

Convolvulus Batatas L., peruanisch *Apihù*, mexic. *Cacamotic*, Mayaspr. *Ys*, ist nach dem Platan und der Brodfrucht die nützlichste und naturgemässeste Pflanze zur Ernährung von Menschen und Thieren in tropischen Ländern.

Diese an köstlichen Pflanzen so reichen Gegenden sind aber besonders mit vielen Knollen- und Wurzelgewächsen vielfach begabt, und unter diesen allen ist die Patate die nothwendigste und nützlichste Gattung. Sie ist auf den Antillen sowohl als im ganzen tropischen Amerika einheimisch.

Man nennt sie auf Santo Domingo mit dem Geschlechtsnamen Patate (*Convolvulus Batatas*), in Peru mit dem ursprünglichen Namen der dortigen Gattung *Apihù* (*Convolvulus platanifolius*), wegen seiner wie Platanosbüschel oder Hände gestalteten Blätter, in Mexico (*tierra caliente*), *Camote*, eine Abkürzung oder Corruption des alten aztekischen Wortes: „*Cacamotic*“ (*Convolvulus chrysoarrizus* und *Convolvulus edulis*) der ersten Botaniker.

Unter den weniger gezogenen Arten hat Cuba auch die Oca-Patate (*Oxalis tuberosa*), welche in Mexico und Centroamerika bloss in beträchtlicher Höhe über der Meeresfläche vegetirt und nach ihrer Saat eine schöne, gesunde und überaus reichliche Frucht hervorbringt, die ausser der Erde besser und länger unbeschädigt aufbewahrt werden kann als andere Pataten irgend einer Art. Niemals wird die Oca-Patate in den Küstengegenden eingepflanzt, woraus zu schliessen ist, dass die dortige Temperatur ihr nicht zuträglich sei.

Die Patate hat den Vortheil, dass wenn sie einmal gesäet ist, der Ertrag ihres Products lange Zeit fortdauert. Auf Cuba sind deren viele Gattungen bekannt, die sich in der Farbe und der Form der Blätter und des Stengels, sowie auch in den verschiedenen Früchten selbst wesentlich unterscheiden.

Die Morados oder die braunen Pataten sind braun oder violett auf der Oberfläche der Knollen, und im Innern schneeweiss. Die Blätter und Stiele sind braun wie die Rinde der Knollen und glänzend. Die Antonio-Diaz-Patate ist von rosenrother Schale und weissem Innern und üppigem Wachstum. Die Camaretos haben braune Knollen und geaderetes Fleisch im Innern, auch die Blätter und die Stiele sind grün und braun schattirt, manche auch wohl grün und weiss, oder hell- und dunkelgrün gesprenkelt. Die gelben Pataten haben innen und aussen gelbe Knollen, werden sehr gross und halten sich lange im Felde und Speicher. Die Batatas oder Bataten haben weisse Schale und Frucht, grasgrüne Blätter und weissliche Ranken. Sie sind die erträglichsten der Art, aber nicht die feinsten von Geschmack.

Die beste Zeit zur Aussaat sind die Monate August bis September, wohl auch in gewissem frischen Erdreich der Monat October. Man erntet gewöhnlich die braunen Pataten nach 40 bis 45 Tagen, die Antonio-Diaz-Pataten nach 2 Monaten, die Camaretos und die Gelben nach 3, die Bataten nach 4 und die Oca-Pataten nach 3½ bis 4 Monaten.

Es gibt noch andere, aber weniger cultivirte Arten, z. B. eine der Antonio Diaz-Patate ähnliche, die 5 Monate zu ihrer Reife braucht, und die man an dem, einem breiten gewundenen Bande ähnlichen Rankenkraute erkennt.

Die Patate ist eines der am meisten verbrauchten Nahrungsmittel in Cuba, sowohl als Gemüse, eingemacht, als treffliches Confect, als Futter für alle Arten von Hausthieren, als auch für die Exportation nach Nordamerika, und den Verbrauch an Bord von allen in den Häfen liegenden und abgehenden Schiffen.

Ihre Blätter sammt den Stengeln sind treffliches, erfrischendes Futter für alle Hausthiere. Mittelst der genannten saftigen Ranken reproducirt man neue Pflanzen auf die leichteste und einfachste Weise.

Gleich jeder andern Pflanze, deren Erzeugniss an der Wurzel besteht, erfordert die Patate eine tiefe Pflugarbeit und lockeres Erdreich. Desshalb bearbeitet man dasselbe wenigstens zweimal mit dem Pfluge, schneidet die Ranken in etwa eine halbe Elle lange Stückchen, und steckt diese mit einem ihrer Enden in die Erde, welche man vom Unkraut rein hält.

Man könnte in den vorhergesagten Epochen die Pataten schon im reifen Zustande einernten, jedoch lässt man sie auf dem Felde und nimmt davon nur den täglichen Bedarf, wenn nicht gerade starke und anhaltende Regen ihr Auswachsen und Pelzigwerden befürchten lassen.

Jede Art von Pataten ist zum Brotmachen geeignet, da ihre mehligte Frucht zu allerlei Anwendungen in der Küche, gerade wie anderes Mehl, dient, das aber seines feinen, eigenthümlichen Geschmacks wegen zu Pasteten-, Zucker- und Confect-Bäckereien ungemein mehr vorzuziehen ist.

Nur beim Beginn von grosser Dürre oder der eigentlichen heissen Jahreszeit kann man die Saat dieser Pflanzen einstellen, weil sie für ihre erste Entwicklung ein frisches, feuchtes und lockeres Erdreich bedürfen.

In neuer Erde erscheinen diese Früchte in solcher Grösse und Menge, dass es unsern europäischen Oekonomen wohl schwer fallen möchte, eine ähnliche Fruchtbarkeit und deren massenhafte Producte auf einem verhältnissmässig kleinen Flächenraum zu vermuthen.

Literatur.

— „Hamburger Garten- und Blumenzeitung. Eine Zeitschrift für Garten- und Blumenfreunde, für Kunst- und Handelsgärtner.“ Herausgegeben und redigirt von Eduard Otto. Hamburg. Verlag von Robert Kittler.

Seit zwölf Jahren erscheint in Hamburg eine Gartenzeitschrift, welche eine der hervorragenderen Stellungen unter ähnlichen Journalen einnimmt. Von einem geachteten Autor trefflich redigirt, hält sie sich stets innerhalb des Bereiches horticulturischem Interesses, das sie aber auch vollständig und nach allen Seiten hin auf eine Weise ausbeutet, wie es der Standpunkt derzeitiger Wissenschaft und Kunst erfordert. Ohne einerseits sich in gelehrte Demonstrationen zu verirren und auf diese Weise ihre Lectüre dem practischen Gärtner zu verleiden, noch anderseits in eine scheinpopuläre Plattheit zu verfallen und dadurch gegen einen bessern Geschmack anzustossen, bringt sie allmonatlich einmal, in Heften von 48 Seiten, eine Reihe von Abhandlungen über Pflanzenculturen, über Eigenthümlichkeiten verschiedener Gewächse, Mittheilungen über Gärten und über Pflanzenausstellungen, über neue und empfehlenswerthe Pflanzen, über literarische Erscheinungen u. s. w., welche ihren Lesekreis continuirlich mit dem Neuen und Wissenswerthen der Gegenwart vertraut machen. In den Inhalt des letzten Jahrganges dieser Zeitschrift näher einzugehen erlaubt uns nicht der sparsam zugemässene Raum des Wochenblattes, allein allen Garten- und Blumenfreunden die „Hamburger Garten- und Blumenzeitung“ bestens zu empfehlen, können wir nicht unterlassen, um so weniger als wir hoffen, manchem dadurch einen guten Dienst zu erweisen. S.

Mittheilungen.

— Bryologische Notizen. — In Nr. 7 der „botanischen Zeitung“ veröffentlicht Karl Müller einige Notizen, denen wir Nachfolgendes entnehmen: *Bryum cinclidioides* Blytt. kommt ausser auf dem Meissner auch noch bei Gottesgab im böhmischen Erzgebirge vor und zwar auf einer einzigen Stelle jenseits der sächsischen Grenze auf der moorigen Hochebene, auf welcher sich auch *Betula nana* findet, nach dem Spitzberge zu. Auf demselben Moore kommt auch *Sphagnum molluscum* vor, während *Bryum Duvalii* im Zechgrunde bei Oberwiesenthal im sächs. Erzgebirge und *Splachnum sphaericum* auf dem Fichtelberge ebendasselbst gefunden wurde. *Catharinea hercynica* wurde am Wege von Marienberg nach Zöplitz im Erz-