sehr leicht zerfällt; es widersteht den chemischen Agentien nicht. Es wird durch essigsaures Blei gefällt, aber durch Zerlegen des Niederschlags mit Schwefelwasserstoff und Abdampfen der Flüssigkeit erhält man einen fast ungefärbten Syrup von süßem und faden Geschmack, welcher die Eigenschaften des Zuckers der Wurzel nicht mehr besitzt *).

Flores Rosarum rubrarum siccatae.
Getrocknete Essig-Rosen, Hamburger Rosen;
von
H. v. Bergen in Hamburg,
Ehrenmitglied des Vereins.

Die diesjährige Rosen-Ernte (1828) hat jetzt ihren Anfang genommen, da indessen theils die April-Fröste, theils der nachherige ungewöhnlich starke Raupenfraß **) und die im

*) Auch Bucholz hat bekanntlich diese Wurzel analysirt.
Br.

**) Den meisten Gartenbewohnern unsrer Umgegend ist der Schaden nur zu bekannt, der in diesem Frühjahr nicht nur den Obstbäumen, sondern fast allem Laubholz, durch eine Raupenart zugefügt wurde, die zwar alljährlich erscheint, aber in solcher Masse, wie diesmal, nur sehr selten vorkommt. Diese grauschwarz, stark behaarte, nach vorne mit acht blauen, nach hinten mit zwölf bis vierzehn rothen Wärtzen oder Knöpfgen geschmückte Raupe, verwandelt sich in einen weißgrauen, mit einigen braunen Strichen auf den Oberflügeln gekennzeichneten Nachtfalter (*Bombyx Dispar*), dessen Weibchen oft über 400 Eier legt, ein Umstand, der die ungeheure Vermehrung der Raupen, unter ihnen glücklichen Witterungsverhältnissen, leicht begreiflich macht.

Mai durch die Bitterung sehr begünstigten Blattläuse, auf das Quantum des Ertrags nachtheilig eingewirkt haben, so läßt sich vor geschehener Vollendung der Erndte, weder über Zeues noch über den Preis etwas Bestimmtes berichten. Uebrigens dürfen wir, bei der bekannten Sorgfalt, welche die Anbauer der Rosen (unsere Vierländer) anwenden, allerdings hoffen, daß die Qualität der diesjährigen den Lieferungen früherer Jahre keineswegen nachstehen, und ihren wohlverdienten Ruf behaupten werde.

Ueber die Kultur dieser Rosen und die Behandlung derselben bis zu der Zeit, wo sie in den Handel kommen, ist bisher nirgends etwas Befriedigendes gesagt worden. Vielleicht sind daher die folgenden Nachrichten über diesen Sprößling der einheimischen Industrie um so zweckmäßiger, da aus ihnen auch für das Ausland hervorgehen dürfte, daß der entschiedene Vorzug, welchen die Hamburger getrockneten Rosen vor den Holländischen und Französischen von jeher behauptet haben, auf ihre sorgfältige Behandlung basirt ist.

Die Essig-Rose, seit Linné den Botanikern unter dem Namen *Rosa gallica*, unter ihrem deutschen Namen aber schon seit länger als einem Jahrhundert bekannt und in den Officinen gebräuchlich, wird im südlichen Europa wild gefunden und trägt alsdann nur eine einfache Blume. Die gefüllte Blume in unseren Gärten ist eine Folge der Kultur, man findet indessen oft nur verdoppelte oder verdreifachte Blätter, niemals aber eine solche vollkommene Füllung, wie sie gewöhnlich bei der Centifolie statt findet.

Auf den Rosenstöcken in den Vierlanden haben diese ungebetenen Gäste sehr übel gewirthschaftet und oft ganze Strecken kahl gestreift.

Der Geruch der fast carminrothen Blume ist im frischen Zustande nur mäßig, getrocknet ungleich stärker, was auffallend genug scheinen würde, wenn es nicht bekannt wäre, daß auch bei einigen anderen Pflanzen, z. B. bei Mörschen (*Asperula odorata*) derselbe Fall eintritt. Auf die Behandlung der Blüthen kommt indessen auch sehr vieles an.

Soll diese Rose recht gedeihen, so erfordert sie außer dem ihr angemessenen, nicht zu schweren Mittelboden, eine sehr sorgsame Pflege. Ihre Vermehrung ist zwar an und für sich nicht schwierig, aber fortgesetzte Aufmerksamkeit um so nöthiger, da der Strauch erst nach mehreren Jahren Größe und Kraft genug erreicht, um einen guten Ertrag zu gewähren. Es muß während dem immer von Unkraut frei gehalten werden, wo es nöthig ist, muß die Erde angehäuft, es müssen die zu üppigen Schößlinge abgestutzt, die verdorrten Zweige weggeschnitten, und vor allem die zerstörenden Raupen und Blattläuse so viel als möglich vertilgt werden. Ueber den Einfluß der von keiner Willkür abhängenden Witterung bemerke ich nur, daß ein gemäßigtes weder zu trocknes noch zu feuchtes Frühjahr, um die Blüthezeit steter Wechsel von Regen und Sonnenschein und zur Erndtzeit trocknes Wetter, den Ertrag am meisten begünstigen.

Die Erndte selbst kann nur bei durchaus trockener Witterung geschehen, weil naß, gepflückte Blüthen theils dem Fleckigwerden, theils sehr leicht der Fäulniß unterworfen sind.

Bekanntlich wird die Essig-Rose nicht allein ihrer übrigen Vorzüge wegen, sondern auch wegen ihrer hohen Farbe benutzt, um einigen Species, z. B. dem Räucherpulver, ein schönes Ansehen zu geben. Da sich nun diese hohe carmoisinrothe Farbe bei den im Aufbrechen begriffenen Knospen ungleich gesättigter vorfindet, als wenn die Blume

schon ganz entwickelt ist, so findet die Erndte immer vor dem Entfalten statt. Der Name „Knospfrosen“ ist aus diesem Umstande abzuleiten.

Hat nun die Einsammlung auf solche Weise statt gefunden, dann werden die Blüthen zuerst von dem Kelch und den weißlichten Nägeln der Blumenblätter befreit, auch alle verkrüppelte Knospen und solche, die nach unten von Insektenfraß gelitten haben, beseitigt. Nun wird noch jede Knospe einzeln mit der Scheere nach unten hin abgeschnitten, damit das Gelbe, was mit dem Kelch in Verbindung stand, und die gelben Staubfäden abgetrennt werden. Dieses Abschneiden erfordert eine geübte Hand, denn geschieht der Schnitt zu tief nach unten, so bleibt zu viel Gelbes (und dann fällt, wenn viele Rosen auf einem Haufen liegen, das schöne Roth zu sehr ins Gelbe); geschieht er hingegen zu weit nach oben, dann tritt der Nachtheil ein, daß die Blätter leicht auseinander fallen, und so die gewöhnlich verlangte „geschlossene Knospen- oder Lutenform“ zum Theil verloren geht. Ueberdies fallen alsdann zu viel Schnitzel ab, die nur zu Rosenwasser u. s. w. tauglich, bei weitem geringeren Werth haben.

Nach vollendetem Pflücken und Beschneiden wird das Trocknen vorgenommen; entweder in der freien Luft oder auf der Darre eines Backofens. Die erste Art, die jetzt nur noch von Einzelnen weniger Unterrichteten, oder von solchen geringeren Landbewohnern, welche die Unkosten des Trocknens im Ofen scheuen, angewandt wird, hat viele Mängel. Die Blumen sind nicht nur dem Staube und andern Unreinigkeiten fast mit jedem Luftzuge, sondern auch dem Besuch mancher Insektenarten ausgesetzt. Sie leiden ferner durch den Einfluß des Wechsels der Atmosphäre, vollends dann, wenn gar Regenwetter eintritt, auch verlieren sie ihre Farbe bekanntlich viel eher, als wenn sie dem

Lichte nicht ausgesetzt sind. Das Uebelste von allem ist aber der Umstand, daß durch diese Methode die Insektenier, die sich noch hin und wieder an und in den Knospen finden, nicht zerstört werden, indem es dazu der Ofenhitze bedarf. Alle diese Nachteile werden durch das Trocknen im Ofen vermieden, die Rosen behalten eine viel schönere Farbe, werden haltbarer und gleichförmiger an Qualität. Der Verlust am Gewicht ist dabei freilich größer als bei jenem Trocknen in freier Luft, denn 100 Pfund frische unbeschnittene Knospen trocknen im Ofen bis auf etwa 10 Pfund ein. Das hält aber die Bierländer nicht ab, diese bessere Methode anzuwenden und sich der damit verbundenen Mühe zu unterziehen. Diese ist nicht geringe, indem nicht nur stets für eine gleichmäßige Temperatur des Ofens gesorgt, mithin diese Tag und Nacht unterhalten werden muß, sondern auch eine fleißige Umwendung der Rosen dabei nöthig ist, damit sie sich nicht erhizen und verbrennen.

Je schneller die Rosen bei einem gleichmäßigen, gelinden Feuer getrocknet werden, desto zusammenziehender, mithin kräftiger ist ihr Geschmack und desto schöner ihre Farbe. Durch langsames Trocknen wird beides geschwächt. Uebrigens dürfen die Rosen nicht eher aus dem Ofen genommen werden, bis sie ganz spröde anzufühlen und beinahe fähig sind zu Pulver zerrieben zu werden.

Nach vollendetem Trocknen werden die Rosen durch Siebe von allem anhängenden Schnitzel befreit, und dann sogleich in große Blechdosen gefüllt. Diese Art sie aufzubewahren, welche die nöthige Sicherheit vor dem Zutritt der Luft, des Lichts und der Insekten gewährt, hat eben deswegen entschiedene Vorzüge vor der in Standfässern oder gar in Säcken, die beide überdies dem Uebel unterworfen sind, daß sich die Rosen darin sehr leichter „lassen“ oder

wohl gar Schimmel bekommen und dem Wurmsfraß ausge-
setzt bleiben.

Ich habe schon oben bemerkt, daß über den Preis der
diesjährigen Erndte vor deren Vollenbung nichts bestimmt
werden kann. Die Qualität derselben steht übrigens, nach
den mir zugekommenen Proben zu urtheilen, keiner der be-
sten früheren nach. Zu wünschen ist, daß eines Theils hin-
längliche, nicht zu niedrig limitirte Ordres eintreffen, an-
dern Theils aber auch die Anbauer den Preis nicht zu hoch
halten mögen, damit der Artikel weder gedrückt noch un-
verhältnißmäßig gesteigert werde. Zu niedrige Limiten
dürfen wir nicht wünschen, damit, wie das früher einmal
der Fall war, der fortgesetzte Anbau nicht gefährdet wer-
de *), sondern die Mühe hinlänglich lohne, die bekanntlich
keinesweges geringe ist, indem zu 1 Pfund getrockneter
Rosen im Durchschnitt 2000 frische Blütenknospen erfor-
dert werden.

Ueber die Gannalschen Versuche, die Krystalli- sation des Schwefelkohlenstoffß betreffend;

vom

Medicinalassessor Kahlert in Braunschweig,
Vicedirektor des Vereins.

Die Gannalschen Versuche, die Darstellung des reinen
Kohlenstoffß betreffend, machen jetzt viel Aufsehen, weil

*) Als der Preis der getrockneten Rosen einst ungewöhn-
lich niedrig war, und ihre mühsame Kultur nicht mehr
Vorthail, als andere leichter zu bauende Feldfrüchte ab-
warf, rotteten mehrere Landleute alle ihre Stöcke aus,
und benutzten die Acker auf andere Weise.