

giftung scheinen sich bei ihm seine früheren Verstandeskräfte nach und nach wieder hergestellt zu haben. Tödtlich ist dieser Fall nicht geworden, so wie denn bis jetzt überhaupt noch nicht ermittelt ist, in welcher Gabe die Belladonnawurzel für erwachsene Menschen tödtlich wirkt. (Buchn. Rep. 32. Bd. III. — Pharm. Centrbl. 1849. No. 43.) B.

Zufällige Vermischung der Rad. Angelicae.

Unter einigen Pfunden der *Rad. Angelicae*, die beim Empfang genau durchsucht wurden, um zu sehen, ob *Rad. Angelicae sylvestris* darunter sei, fanden sich mehrere Wurzeln, wovon einige sogar wie die *Angelica*-Wurzeln nach unten zusammengedreht waren, von der frühern officinellen und vielleicht auch hie und da jetzt noch gebrauchten *Rad. Rhabarbari Monachorum*, welche wie *Rumex alpinus* gesammelt wird. Durch die äusseren Merkmale, dass diese Wurzel nicht zähe, sondern leicht zerbrechlich, und namentlich durch die innere dunkelgelbbraune Farbe und herben bitterlichen Geschmack, waren sie leicht zu erkennen. — Ich vermuthete, dass diese Wurzel durch Zufall und nicht mit Absicht oder beim Einsammeln darunter gekommen sein mag.

M. Osswald.

Ueber *Apios tuberosa* Mönch. (*Glycine Apios* Linn.)

Apios tuberosa, deren Knollen als Nahrungsmittel die gösste Empfehlung verdienen, ist bis jetzt fast nur als Zierpflanze beachtet. Jene halten im Winter eine bedeutende Kälte ohne zu verderben aus. Diese Pflanze wächst zu einer ansehnlichen Höhe heran, die Stengel derselben sind wollig; die Blätter gefiedert lang gestielt und bestehen aus sieben ungleich gepaarten spitzen Blättchen. Die Blumen bilden Trauben, und diese kommen aus den Achseln der Zweige; sie sind übrigens klein, braun-violett und wohlriechend. Die eigentlichen Wurzeln haben nur die Dicke einer Federspule, sind kriechend, cylindrisch und liegen nicht tief; an denselben befinden sich in ungleichen Zwischenräumen Knollen, die allmählig dicker und dann mehreisch werden. Oft sieht man schon auf eines Fusscs Länge, bis an 400 dieser Knollen. Sie haben einen angenehmen kastanienartigen Geschmack, und werden wie die Kartoffeln, durch Dampf und siedendes Wasser gar und essbar gemacht. (Journ. de Pharm. 1849.) du Ménil.