# FLORA.

## № 35.

**Regensburg.** Ausgegeben den 13. Dezember. **1862.**

**Inhalt.** Ueber das Vorkommen von aetherischen Oelen in Lebermoosen von S. O Lindberg in Stockholm. — Wilh. Ritter von Zwackh: Enumeratio Florae Heidelbergensis (Fortsetzung.) — Litteratur.

## Ueber das Vorkommen von aetherischen Oelen in Leber-Moosen, von S. O. Lindberg in Stockholm.

Die Lebermoose sind durch das Vorkommen von aetherischen Oelen von den Laubmoosen sehr ausgezeichnet und man muss sich nur wundern, dass bisher, so viel wir wissen, Keiner diese Eigenschaft beobachtet hat, da fast alle unsere Lebermoose, besonders auf trockenem Platze wachsende, wie *Jungermaniae barbatae*, *Madothecae* u. s. w., einen ganz besonders eigenthümlichen Geruch und Geschmack besitzen.

Um das Oel herzustellen, mussten wir eine so viel als möglich von allen Einmischungen freie Art aussuchen. Desswegen wählten wir *Madotheca laevigata*, ein Lebermoos, das unter allen bei uns einheimischen den schärfsten Geruch und Geschmack besitzt. Die frische grüne Pflanze riecht etwas würzhaft und schmeckt brennend, welcher Geschmack noch nach ein paar Stunden deutlich zu erkennen ist; die älteren, bräunlichen Theile derselben dagegen sind völlig geruch- und geschmacklos. Noch heut zu Tage behalten Exemplare, von Pastor Forstbrom vor 60 Jahren auf Guadeloupe gesammelt, einen merkbaren Geschmack.

Der eingesammelte Moosvorrath wurde mehrmals mit Wasser destillirt, wodurch endlich das Oel rein erhalten wurde,



Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr05977-0581-2

doch in so geringer Menge, dass es nicht genau untersucht werden konnte; wir müssen uns desswegen vorläufig mit folgenden kurzen Bemerkungen zufrieden finden. — Das Oel ist bei gewöhnlicher Temperatur milchartig undurchscheinend und unbedeutend ins Grünliche ziehend. Noch bei + 60° C. ist es ein wenig unklar, dickflüssig und überdestillirt merkbar erst bei über + 100° C. Es scheint wenig flüchtig zu sein, denn einige Tröpfchen in einer offenen und trockenen Porzellanschale auf einer warmen Stelle gelassen, waren noch nach wenigen Tagen kaum merkbar vermindert, und ein Stückchen Papier, auf welchem ein wenig Oel getröpfelt war, hatte noch nach ein paar Wochen einen ziemlich starken Geruch. Im Wasser sinkt das Oel; sein specifisches Gewicht ist also grösser als das des Wassers. Der Geruch ist der von frischen Moosen, doch natürlicherweise mehr intensiv und nicht unangenehm. Der Geschmack ist scharf und langdauernd, erinnert zugleich an Kampher und Terpentin. Alle diese Eigenschaften beweisen, dass dieses Oel *(Aetheroleum Hepaticarum)* zu der Gruppe der mehr konsistenten gerechnet werden muss. Möglicherweise variirt es bei verschiedenen Arten von Lebermoosen, im Allgemeinen möchte doch die Veränderlichkeit keine grosse sein, da der Geschmack bei allen, die Schärfe ausgenommen, sehr ähnlich zu sein scheint.

Stockholm im December 1861.

---

## Enumeratio Lichenum Florae Heidelbergensis. Ein Beitrag zur Flora der Pfalz von Wilhelm Ritter von Zwackh, k. b. Oberlieutenant à la suite.

(Fortsetzung.)

### 70. Endocarpon Hedw. Th. Fr.

297. *E. pusillum* Hed. — Thel. Schäreri Hepp. 100. Dermatoc. Körb. syst. 326. Arn. 99. Zw. 210! — 403! (f. jun.) Anzi 218. A.

Auf Mauern bei Handschuchsheim, an der Peterskirche, gegen Rohrbach; auf Erde bei Neuenheim.

298. *E. pallidum* Leight. ang. 19.

An einer feuchten Mauer über der Brücke und an Granitfelsen im Neckar. Sporen parenchymatisch, farblos oder gelblich, an beiden Enden stumpf, bald 30—36 m. m. lang,

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr05977-0582-8

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1862

Band/Volume: 45

Autor(en)/Author(s): Lindberg S.O.

Artikel/Article: Ueber das Vorkommen von aetherischen Oelen in Lebermoosen 545-546