beschrieben. Guibourt bestätigt dies und ich kann es gleichfalls bestätigen, nachdem ich sowohl seine als Pavon's Exemplare gesehen habe.

No. 20. *Cinchona discolor.* Diese ist nach Weddell die Quelle der sogenannten *Hoja de oliva*-Rinde. Bemerkungen über dieselbe s. unter *C. nitida.*

Rinden von ungewisser Abkunft.

Im Vorhergehenden sind alle Rinden in Pavon's Sammlung erörtert, die ich mit einiger Sicherheit auf das Genus *Cinchona* oder wenigstens auf eine bestimmte Species zurückführen kann. Die folgenden gehören wahrscheinlich auch zu diesem Geschlechte, aber ich kann darüber keinen genügenden Beweis geben.

No. 2. C. cascarilla crespilla de Jaen de Loxa. Cinch. umbellulifera. Pav. MSS.

No. 6. C. cascarilla Puchon de Loxa.

No. 11. Quina crespilla de Loxa.

No. 24. C. quina crespilla parecida à la buena de Loxa. Syn. Quina carrasquena, nach Lindley aus Ruiz' MSS.

No. 29. C. cascarilla con hojas de Palton de Loxa.

No. 31. C. crespilla mala de Macos.*

Ich bin geneigt zu glauben, dass eine oder einige der obigen Crespilla-Rinden, wie ich zuvor angedeutet, zu *Cinch. glandulifera* gezogen werden können, aber die authentischen Exemplare von *C. negrilla* sind zu armselig und variiren zu sehr unter einander, als dass man die Frage zur völligen Entscheidung bringen könnte.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Weinverfälschungen in Griechenland;

von

X. Landerer.

Ich habe bereits früher einige Notizen über die Verfälschung der verschiedenen Naturproducte des Landes mitgetheilt, wobei ich die Bemerkung machte, dass der griechische Kaufmann, Gross- oder Kleinhändler, die

Käufer auf alle mögliche Weise zu betrügen suche. Diese Betrügereien gehen wirklich ins Unglaubliche. Wer sollte in einem Weinlande an Weinverfälschungen denken, wo die Preise des Weines so gering sind, dass man in günstigen Jahren das Maass guten Weines für 6—8 Drachmen kaufen kann. Theurer sind die Insel-Weine, z. B. die schwarzen und dunkelrothen von Zea, Syra, Santorin, Mylos u. s. w., die süssen Stroh-Weine von Tinos, *Monobasia* genannt, die Weine von Kleinasien. Jedoch auch diese ausgezeichneten Weine sind im Verhältniss zu den Weinpreisen in Deutschland billig und kosten im Durchschnitt etwa 1—1½ Drachm. pr. Maass.

Die Verfälschungen bestehen in Verdünnung mit Wasser, sehr häufig Seewasser, das den rothen Inselweinen oft in bedeutender Quantität zugesetzt wird, ohne dass man es durch den Geschmack unterscheiden kann. Werden kostbare Weinsorten der Insel verschifft, was in kleinen Fässern geschieht, und den Schiffern übergeben, so kann man sicher sein, dass ein Theil davon getrunken wird und das Fehlende durch Wasser oder feinen Sand ersetzt wird. Färbungen des Weins kommen sehr selten vor, nimmt man jedoch seine Zuflucht dazu, so geschehen sie mittelst der Beeren von *Phytolacca decandra,* den sog. Kermesbeeren. Um sauer gewordenen Wein wieder trinkbar zu machen, wird gewöhnlich Kalk zugesetzt, und um die Säure zu verdecken, werden Quittenäpfel, die man mit Nelken versetzt, in das Fass gethan. Das ätherische Nelkenöl scheint die Säuerung zu verhindern, denn es trifft sich oft, dass ein vollkommen sauer und untrinkbar gewordener Wein durch diese Operation wieder trinkbar wird, und ich selbst habe auf diese Art mehrere Fässer Wein vor dem Sauerwerden gerettet. Auf Cypern und Rhodos wird dem Wein, wenn er sauer zu werden droht, ein Gemisch von verschiedenen Harzen, in kleine Beutel eingebunden und in die Fässer hineingehängt, beigegeben. Diese Harze sind Mastix, Labdanum, auch Nelken, Zimmt und eine Spur von Myrrhe, und mit diesem Gemisch

werden auch die Fässer vorher geräuchert. Diese Sitte scheint aus den ältesten Zeiten zu stammen, denn aus den Schriften der Alten erhellt, dass die Weinkeller neben der Rauchkammer waren, um den Wein durch den Rauch zu veredeln und vor dem Verderben zu schützen.

Eine Verfälschung des Weins, die in letzter Zeit am Pyräus wohl vorgekommen ist, wo wegen der Anwesenheit der englisch-französischen Truppen viel Wein consumirt wird, besteht in der Fabrikation künstlichen Weines aus schlechtem saurem Pechwein, dem man Branntwein und zur Färbung Campecheholz-Absud und Meerwasser zusetzt. Dieses Gemisch wird in vielen Tausend Okkas von den Soldaten der Grossmächte als Zea-Wein getrunken.

Ueber den Gebrauch des Salzes gegen scrophulöse Krankheiten;

von

X. Landerer.

Die Bereitung des Seesalzes aus Meerwasser, die durch freiwilliges Verdunsten des in tiefere Gegenden geleiteten Meerwassers während der heissen Jahreszeit geschieht, ist hinreichend bekannt. Das krystallisirte Salz wird in Körbe eingefüllt, zum Abtropfen der Mutterlauge einige Stunden lang in diesen Körben gelassen und sodann auf Haufen geschüttet, wo es vollkommen austrocknet. Nach der Herausnahme des Meersalzes aus der Mutterlauge, die aus den nicht-krystallisirbaren Salzen des Meerwassers besteht, und in Chlorcalcium, Chlormagnesium, schwefelsaurer Bittererde, nebst Spuren von Jod- und Bromverbindungen, da sich diese in dem Wasser des Mittelländischen Meeres nur in unbedeutender Menge finden, bleibt nach völliger Austrocknung des Wassers eine mit Thon und Sand vermischte Salzmasse, zurück, die das arme Volk aufsammelt und zum Einsal-