der schlesischen und bayrischen Gebirge, sowie im Harze gemustert habe. Auch an der oberen Grenze des Vorkommens der Fichte, an welcher dieselbe in der Gegend des Brockens oft bei 6—10 Fuss Höhe zahlreiche braunrothe Zäpfchen von 5—8 Decm. Länge trägt, habe ich vergeblich nach verkehrtschuppigen gesucht. Obgleich somit diese Abnormität nicht häufig vorzukommen scheint, so ist es doch kaum glaublich, dass sie nicht von Forstmännern schon öfters beobachtet worden sein sollte und in der forstlichen Literatur keine Erwähnung derselben sich fände. Es wäre erwünscht, von Fachmännern hierüber Näheres zu erfahren.

Ob die in Willkomm's forstlicher Flora I. 67. bei Beschreibung der Fichte vorkommende Bemerkung „seltner kommen monströse Zapfenformen vor z. B. mit sparrig nach aussen und unten umgebogenen Schuppen" sich auf die hier besprochene Abnormität bezieht oder auf eine Zapfenform mit nur am Rande umgebogenen Fruchtschuppen, welche mir einmal auf der Platte bei Wiesbaden vorgekommen ist, vermag ich nicht zu entscheiden.

Berlin im Septemb. 1875.

A. Braun.

Botanische Notizen aus Griechenland

von **X. Landerer** in Athen.

Ueber die Bereitung der Orientalischen Rachat Lukumia.

Allen, die je in Griechenland und im Oriente waren, ist eine Zuckerspeise bekannt, die man Rachat Lukumia nennt. Man isst selbe in den Kaffeehäusern und auch den Besuch abstattenden Fremden wird solche angeboten, um Wasser nachzutrinken. Diese Rachat Lukumia sind eine Leckerspeise, die auf der Tafel der Fürsten und Reichen als Zuspeise gegessen werden kann, wenn sie mit Pistazien-Mandeln versetzt sind und mittelst Rosen- od. Bergamott-Oel aromatisch und schön roth gefärbt sind.

In Folge vieler Anfragen aus Deutschland über die Bereitung derselben, indem diese Orientalische Confiture in vielen Theilen Deutschlands schon Eingang gefunden hat und bald überall finden wird, theile ich die Bereitung der einfachen Lukumia mit, welche die Basis der andern zusammengestzten bilden.

Löse 5 Pfund (Livres franz. Gewicht) Zucker in 4 Pf. Wasser und bereite lege artis cum Albumine Ovi einen Syrup. Nach dem

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr03641-0416-4

Erkalten setze zu: 140 Gramm Weitzenstärkmehl mit Wasser zu einer dünnflüssigen Masse vermengt und 3 Gramm Acid. citric. in Wasser gelöst, wodurch die Krystallisation des Zuckers verhindert wird. — Diese Masse aus Zucker und Amylon wird nun unter fortwährendem Umrühren bei gelindem Feuer gekocht und abgedampft bis selbe eine Consistenz erlangt, um sie auf einer Marmorplatte, die man mit Zucker und Staerkmehlpulver bestreut, zolldick ausbreiten zu können. Diese Masse wird in 4 eckige Stücke zerschnitten, von neuem mit Zuckerpulver bestreut und in hölzerne Schachteln eingepackt. Sind selbe gelungen, so müssen sie weich sein, durchsichtig — eine zitternde Masse bilden — dürfen keinen krystallisirten Zucker zeigen und sich nicht an die Zähne anhängen. Man versetzt sie, um sie etwas wohlriechend zu machen, mit einigen Tropfen Ol. Bergamotti oder Ol. Rosarum.

Der Name dieser orientalischen Confiture — Rachat Lucum — ist türkisch. Rachat — Ruhe, Vergnügen, Wohlgefallen, Annehmlichkeit, Sorgenlos; Lukum — etwas leicht zuverschlingendes: somit Rachat Lukum eine leicht zu verschlingende Speise.

So existirt auch bei einer leicht auszuführenden Sache, bei der man jedoch auf Schwierigkeiten stosst, das Sprichwort: Glaube nicht, dass es ein Lukum sei.

Ich denke, dass diese kleine Notiz Anlass geben kann, diese Orientalische Speise auch in Deutschland einzuführen.

Ueber Weinstein-Gewinnungen aus den griechischen Weinen.

Die griechischen Weine sind sehr arm an weinsteinsauren Salzen und im Falle dieselben solche enthalten so ist die Gewinnung aus diesen mit Pech und Gyps versetzten Weinen (Resinato-Weinen) sehr schwierig beinahe unmöglich zu nennen. Die Insel-Weine, wie die der Insel Euböa und der nördlichen Sporaden, die ohne Pech- und Gyps-Zusatz bereitet werden, setzen solche ab und aus diesen hat man in den letzten Jahren angefangen den Weinstein zu gewinnen, so dass schon viele Zentner desselben im gereinigten Zustande nach Triest-Marseille versendet wurden und sich eine neue Industrie bildete. Man nannte schon in den ältesten Zeiten diese Weinabsätze Trygia und der gereinigte Weinstein heisst Tryx.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr03641-0417-0

Ueber die Oelgewinnung aus den ausgepressten Oliven.

Eine nicht unbedeutende Industrie ist in den letzen Jahren in Griechenland besonders auf der Insel Zante aufgetaucht, nämlich die Gewinnung des in den Oelkernen noch enthaltenen Oeles.

In den meisten Oelmühlen, die ohne Dampf oder hydraulische Pressen arbeiten, bleiben in den Oliven-Ueberresten noch 3—4 Pfd. Oeles zurück und dieses wird nun durch Schwefelkohlenstoff daraus ausgezogen. In diesen Fabriken wird auch der dazu nöthige Schwefel-Kohlenstoff bereitet. Die Fabriken machen gute Geschäfte und das gewonnene Oel wird zu Seifen-Fabrikation und zu andern industriellen Zwecken verwendet.

Anzeigen.

In der C. F. Winter'schen Verlagshandlung in Leipzig ist erschienen:

Forstliche Flora von Deutschland und Oesterreich oder forstbotanische und pflanzengeographische Beschreibung aller im Deutschen Reich und Oesterreichischen Kaiserstaat heimischen und im Freien angebauten Holzgewächse. Nebst einem Anhang der forstlichen Unkräuter und Standortsgewächse. Für Forstmänner sowie für Lehrer und Studirende an höheren Forstleheranstalten bearbeitet von Dr. Moritz Willkomm, Kais. Russ. Staatsrath, ord. Professor der Botanik und Direktor des botanischen Gartens der Universität Prag (vorher zu Dorpat), ehmaligem Lehrer der Königl. Sächs. Forst-Akademie zu Tharandt. Mit 75 xylographischen Illustrationen. 55 Druckbogen. gr. 8. Geheftet. Preis 22 Mark.

Die internationale Gartenbau-Ausstellung,

welche für das Jahr 1876 in Amsterdam stattfinden sollte, wurde mit Rücksicht darauf, dass die für dasselbe Jahr in Brüssel in Aussicht genommene internationale Ausstellung auf jeden Fall stattfinden soll, auf das Jahr 1877 verschoben.

Das Bulletin No. 2 der Ausstellung zu Amsterdam bringt das Concept-Programm für „Producte aus dem Pflanzenreiche".

Redacteur: Dr. **Singer.** Druck der F. Neubauer'schen Buchdruckerei **(F. Huber)** in Regensburg.

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr03641-0418-5

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1875

Band/Volume: 58

Autor(en)/Author(s): Landerer X.

Artikel/Article: Botanische Notizen ans Griechenland 414-416