FLORA.

№ 13.

Regensburg. 7. April. **1859.**

Inhalt: ORIGINAL-ABHANDLUNG. Landerer, botanische Mittheilungen aus Griechenland. (1. Gewinnung und Benützung des Salep. 2. Atractylis gummifera. 3. Düngungsmittel im Orient. 4. Kastanien-Sammlung auf der Insel Creta. 5. Benützung der Aprikosen. 6. Mandarinen-Früchte. 7. Krapp-Cultur. 8. Plantago. 9. Cornus mascula. 10. Elaeagnus angustifolia. 11. Anchusa tinctoria. 12. Süsse Kartoffeln.) — REPERTORIUM DER PERIODISCHEN LITTRATUR. Nr. 345—351. — ANZEIGE der Beiträge zu den Sammlungen der k. botanischen Gesellschaft.

Botanische Mittheilungen aus Griechenland Von Dr. X Landerer.

1. Ueber die Gewinnung und Benützung des Salep.

Mit dem Eintritte der kalten Jahreszeit im Monat September und October kommen aus dem benachbarten Epirus, besonders aus Macedonien, die sogenannten Saleptsiden oder die sich mit dem Salephandel beschäftigenden Albanesen. Diese Leute geben sich grösstentheils selbst mit dem Einsammeln dieser Wurzeln ab, welches gewöhnlich zur Zeit der Blüthe der Orchideen geschieht. Da diese Pflanzen gesellschaftlich wachsen, so wird die Erde in der Nähe derselben umgegraben, die darin befindlichen Wurzelknollen werden ausgelesen, von Erde gereinigt, gut abgewaschen und zum Bleichen und Austrocknen an die Sonne gelegt, was in einer Zeit von 12 Tagen erfolgt ist. Fünf Okken frischer Salepwurzeln geben 1—1½ Okken getrocknete, welche nun in hanfene Säcke gefüllt, entweder im Ganzen oder als ein Pulver, das jedoch häufig verfälscht ist, in den Handel gebracht werden. Aus Thessalonich wird der Salep nach Kleinasien, nach Smyrna und Constantinopel gebracht; von dem Festlande und aus Volo kommt er nach Griechenland. Die Griechen sind grosse Freunde desselben, sie benützen ihn als ein allgemeines Heilmittel gegen Husten und alle katarrhalische Krankheiten, lassen sich aber denselben aus den angrenzenden Ländern kommen, obwohl die ihn liefernden Pflanzen auch häufig in Griechenland zu treffen sind. Im vergangenen Jahre blieben die Saleptsiden aus, angeblich weil die Pflanzen nicht zur Blüthe kamen und man daher nicht wusste, wo die Knollen sich finden. Aus diesem Grunde wurde der Preis

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0195-6

derselben sehr hoch und während in früheren Jahren die Okke rohe Salepwurzeln nur 3—5 Drachmen kostete, wurden diessmal 18—20 Drachmen dafür gefordert. — Gestossenen Salep von diesen Saleptsiden zu kaufen ist nicht sehr rathsam, indem sie denselben mit Neseste, d. i. Amylum aus Reis vermengen. Zu dem Gebrauch, den diese Saleptsiden davon machen, hat diese Beimischung keine Bedeutung, indem sie daraus das Salep-Gelée, das bei der Nacht, oder von Morgens Anbruch bis gegen 8 Uhr des Morgens in den Strassen herumgetragen wird, mittelst Honig bereiten. Mit dem Anbruche des Tages hört man in allen Strassen den Ausruf: salepi seston, warmen Salep! Besonders ist es die arbeitende Classe, die so warmen Salep, der ganz dick und geléeartig ist, trinkt oder mit einem Stück Brod isst. Gegen Morgen werden diese Salepbereiter, die einer eigenen Zunft angehören, unsichtbar und beginnen das Geschäft der Bereitung des Chalba aus Sesamsamen und Honig. Was nun die *Orchis-* und *Ophrys*-Arten betrifft, die sich in Epirus und in Macedonien, so wie auch in Griechenland finden, so sind folgende zu nennen: *Orchis pyramidalis*, *mascula*, *longicornis*, *undulatifolia*, *papilionacea*, *latifolia*, *sambucina*, *maculata*, *conopsea*, *nigra*; — ferner *Ophrys muscifera*, *apifera*, *aranifera*, *fusca*; — *Aceras anthropophora*. Der aus Macedonien gebrachte Salep ist ein Gemenge der Knollen von *Orchis-* und *Ophrys*-Arten.

2. *Atractylis gummifera.*

Diese schöne Distel, die kaum einige Zoll über die Erde hervorwächst, findet sich in der Nähe von Athen, in den waldreichen Gegenden bei Kephissia. Ihrer niederen Beschaffenheit wegen bemerkt Plinius von ihr: serpit in terra, echini modo spinas exigens. An grasigen Standorten schwitzt aus dem Perigon eine bassorinhaltige, dem Traganth ähnliche Substanz aus, die von den Landleuten gesammelt und gleich dem Mastix gekaut wird. Die Sammlung derselben ist besonders eine Beschäftigung für die Kinder, die mit Leichtigkeit oft drei bis vier Unzen sammeln können. Theophrast nannte diesen Saft χυλὸν πηκτικὸν d. i. einen gelatinösen Saft, und wegen der Eigenschaft, einen solchen Saft auszuschwitzen, wurde die Pflanze auch ἰξὸς ἰξίας genannt, ideo dicitur quod quibusdam locis viscum (ἰξὸς) ad ipsius radices invenitur. Auch Ἄνανθα ἰξινή, Carduus piceae, wurde diese Pflanze genannt; ihr gewöhnlicher Name aber ist χαμαιλεος, schon Dioscorides sagt: Chamaeleonem ixam vocant — sub alis foliorum gignitur, quod mulieres etiam pro Mastiche utuntur. Sonderbar ist, dass in der letzten Zeit auf den Genuss der Wurzeln

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0196-2

dieser Pflanze schädliche Wirkungen beobachtet wurden, ja auf der jonischen Insel Sancta Maura und auf der Insel Mykone sollen sogar Kinder daran gestorben sein. Versuche, die in Athen mit dem wässerig-geistigen Extracte dieser Wurzel bei Hunden angestellt wurden, denen man dieses Extract in grossen Gaben verabreichte, fielen verneinend aus, da keiner dieser Hunde ein Vergiftungs-Symptom zeigte. Die chemische Analyse dieser Wurzeln, die Baron von Liebig unternommen, dem ich zu diesem Zwecke verschiedene Extracte bereitete und einsandte, wird Aufschluss geben, ob sich in dieser Pflanze eine alkalische oder extractive Substanz findet, der solche giftige Eigenschaften zugeschrieben werden können; doch schon Nicandros, der um das Jahr 150 vor Chr. lebte, erwähnt dieser Pflanze als giftig: inter venena recenset.

Was die Blüthe dieser Pflanze anbelangt, so ist sie, ihre distelartige Beschaffenheit abgerechnet, eine wirkliche Zierpflanze zu nennen. Schneidet man dieselbe in noch geschlossenem Zustande ab, und hängt sie so in einem Zimmer auf, oder steckt sie mit ihrem kurzen Stengel in einen Blumenscherben nur in trockenen Sand, so öffnet sie sich allmählig und breitet sich aus. In diesem Zustande ist sie in ihren äusserst feinen weissen, rosenroth gesäumten Blüthchen mit der schönsten Sammetbürste zu vergleichen, und erhält sich so Wochen, ja Monate lang als eine der schönsten Zierpflanzen auf dem Tische des Blumenfreundes.

3. Düngungsmittel im Orient.

Das Hauptdüngungsmittel im ganzen Oriente ist das Περίκαυμα, d. i. das Abbrennen aller auf dem 1 — 2 Jahre oder seit vielleicht Jahrhunderten brachgelegenen Felde sich vorfindenden Disteln und Halme der früheren Saaten Durch diese Hitze werden die im Boden enthaltenen Thonsilicate aufgeschlossen und dem Erdreiche Kalisalze mitgetheilt, die zur Zersetzung und Auflösung des Humus dienen, so dass dieses Abbrennen für die künftige Saat vom höchsten Vortheil ist. Bis jetzt wurden die für die Feldfrüchte bestimmten Felder nicht oder nur unbedeutend gedüngt, weil kein Dünger existirte oder vielmehr, weil der griechische Landmann den Werth des Düngers bis zur Stunde zu wenig kannte, jedoch hat man in letzterer Zeit schon angefangen, die Wirkung des Düngers der Felder aus den Resultaten schätzen zu lernen und dem zu Folge angefangen, den Ziegen- und Schafmist und besonders den Stalldünger einzusammeln und zur Düngung der Gärten, der Oelbaum und Staphiden-Pflanzungen anzuwenden. Der Schaf- und Ziegendünger wird nach Körbchen ver-

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0197-8

kauft, und das Körbchen davon oft mit ½ Drachme bezahlt. Der menschliche Dünger wurde früher ganz und gar unberücksichtigt gelassen oder eingegraben, um die Luft nicht zu verpesten, indem früher weder Düngungsanstalten noch Dunggruben existirten. Zu den organischen Bestandtheilen, die gewiss mit dem grössten Vortheile zur Düngung benützt werden könnten, jedoch ganz unberücktigt bleiben, gehören die Millionen von Okken der Ueberbleibsel der Oliven, die nach dem Auspressen des Oels zurückbleiben, sowie das mit den extractiven Bestandtheilen der Oliven gesättigte Wasser, auf dem das Oel schwimmt. Würden diese Ueberreste mit diesem Wasser in Gräben der Fäulniss überlassen, so würde sich daraus gewiss der ausgezeichnetste Dünger erzielen lassen. Dasselbe gilt auch von den Rückständen nach der Wein- und Weingeistbereitung, die man Tsipura nennt und, statt in eine Dünggrube zu bringen, auf die Felder hinauswirft, wo sie von den Schweinen oder Hunden aufgefressen werden. Auch alle Arten von Strassenkoth und Hausunreinigkeiten bleiben als werthlose Waare unberücksichtigt. Auf der Insel Cypern sollen sich die Leute einen sehr werthvollen Dünger aus den Ueberbleibseln der Johannisbrodbaumfrüchte (Residua Siliquar. Ceratoniae Siliquae) bereiten und zwar auf folgende Weise: Die von Zuckersaft strotzenden Schoten werden ausgekocht und der Absud zur Syrups-Consistenz abgedampft; dieser Zucker, der ein Schleimzucker ist, wird in Fässchen gefüllt und in diesen aufbewahrt, bis er zu einer zähen, harten Masse eingetrocknet ist, die mittelst kleiner eiserner Hacken herausgenommen und als Fruchtzucker zu allen Zwecken verwendet wird. Die Ueberreste werden nun zu einem Dünger verwendet, indem man dieselben in Gruben einstampft und verfaulen lässt. Derselbe soll ausgezeichnete düngende Eigenschaften besitzen und sich besonders für Blumencultur von hohem Nutzen zeigen.

4. Kastanien-Sammlung auf der Insel Creta.

Castanea vesca, Κάστανον des Discorides, Καστανιὰ auf Neugriechisch, wächst in der mittleren Höhe hoher Berge oder auf mittelhohen Gebirgen, wo tiefer sandiger Lehmboden ist. Linné nannte diesen Baum *Fagus Castanea* a Castana, urbe Thessaliae, und nach Herodet gab es auch eine solche Stadt am Pontus. Die Frucht nannte man auch nach Virgil: „Jupiters Eichel," Diodor erwähnt sie unter dem Namen Κάρπον καστάναϊκὸν, und den Ort, wo sich die Kastanienbäume gesellschaftet finden, καστανῶον, castanetum. Der Kastanienbaum findet sich in verschiedenen Theilen Griechen-

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0198-4

land's, kleine Haine, castaneta, bildend, besonders auf Euböa, in Morea und auch in Arcadien; die griechischen Kastanien sind jedoch klein und meist mit der den Kern umgebenden bittern Schale so verwachsen, dass man diese nur schwer davon ablösen kann, wesshalb sie bitter und unangenehm schmecken. Anders verhält es sich mit den Kastanien, die von der Insel Creta nach Griechenland und nach allen Theilen Kleinasiens ausgeführt werden. Ganze Schiffsladungen derselben werden nach allen Hafenstädten verführt, und da die Griechen grosse Freunde dieser Früchte sind, gleich verkauft, worauf dieselben theils gesotten, theils gebraten verspeist, oder auch zu den verschiedensten Gerichten mit Fleisch verkocht werden. Dort auf Creta und zwar in der Nähe der Stadt Chania bei dem Dorfe Kandano finden sich grosse und ausgedehnte Haine, ja Waldungen von Kastanienbäumen; in andern Gegenden dieser grossen Insel werden sie nicht getroffen, indem die Bäume, die man auch anderwärts zu vervielfältigen suchte, nicht fortkamen. Diese Kastanienhaine sind Eigenthum der Gutsbesitzer, und je nach dem Besitze von liegenden Gütern, die ein jeder hat, gibt es Landeigenthümer, die Tausende solcher Bäume besitzen, und gleich wie man in Griechenland den Mädchen den Oelbaum als Aussteuer mitgibt, so erhalten dieselben auf Creta Kastanienbäume als Mitgift. Ein kräftiger Kastanienbaum wird daselbst mit 120—150 Piastern (= 30 Zwanzigern) bezahlt, wenn gleich die Früchte an Ort und Stelle d. i. in Creta nur 25—30 Parades die Okka, $2^1/_2$—3 Kreuzer kosten. Dieser unbedeutende Preis von 3 Kreuzern steigert sich aber bei uns in Athen und in Constantinopel auf 60—80—100 Lepta per Okka = 12—18—20 Kreuzer. Die Kastanienbäume werden nicht besonders gepflegt, indem man das Erdreich für dieselben durch den Pflug vorbereitet oder die Bäume beschneidet; man wendet überhaupt gar keine Sorgfalt darauf, da man sie als ἄγρια δένδρα betrachtet und die Idee hat, dass sie keiner besonderen Pflege bedürfen. Diess ist indessen ganz unrichtig, da man auch auf Creta die Beobachtung machte, dass in Gärten gepflanzte Kastanienbäume, die gleich den andern Fruchtbäumen durch Bewässern, durch Umackern u. drgl. cultivirt werden, mehr und grössere Früchte bringen als andere, die ihrem Schicksal überlassen bleiben. Die Sammlung der Früchte geschieht auf Creta im Monat October, und gleich wie die Weinlese mit Freude und Jubel begonnen wird, so hier auch die Kastanienernte. Mittelst grosser und langer Stangen werden die Früchte von den Aesten abgeschlagen, was man Rabdismos, von ῥάβδος, Stab, nennt, und die abgeschlagenen Früchte sodann durch Kinder

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0199-1

aus den Fruchtschalen ausgelesen. Diese frischen Früchte sind herbe und übelschmeckend und erlangen erst durch eine Art Gährung ihre Milde und Süsse. Diess wissen die Kandioten sehr genau und aus diesem Grunde werden die ausgelesenen Kastanien in tiefe Gruben geworfen und mehrere Tage darin gelassen, bis dieselben diese Herbe ja Schärfe verloren haben, worauf sie zum Unterschiede von denjenigen, die man keiner solchen Gährung unterworfen hat, „καστάνα του λάκκου", Grubenkastanien, genannt werden. Auf Creta werden die Kastanien auch in eingekochtem Weinmoste conservirt und bilden dann eine sehr schmackhafte Speise.

5. Benützung der Aprikosen.

Eine der schmackvollsten Früchte, die sich auch in grosser Menge überall im Oriente findet und desshalb auch sehr wohlfeil ist, so dass sich jede Familie und auch der ärmste Mann damit sättigen kann, ist die Aprikose, Kaissa auf Türkisch genannt. In allen Theilen des Orientes bereiten sich die Leute aus denen, die man nicht im frischen Zustande verspeisen kann, Confituren für den Winter, und ganz besonders wird auf der Insel Cypern, wo diese Früchte ausserordentlich gross gleich Aepfeln werden und äusserst süss und schmackhaft sind, eine eigenthümliche Confitur, die man Kaissapytta nennt, daraus verfertigt. Diese Kaissapytta würde man beim ersten Anblick für ein Stück grober, braunschwarzer Leinwand halten können, indem sie wie ein Tuch oder ein Stück braunem Flanells, mit dem sie die grösste Aehnlichkeit hat, aufgerollt ist. Sie wird auf Cypern in folgender Weise bereitet: Die noch etwas unreifen Aprikosen werden durch ein Sieb getrieben und mittelst Zusatz von Honig aus Johannisbrod, der ebenfalls nur auf Cypern bereitet wird und eines der Hauptversüssungsmitel besonders für die Armen ist, zu einer so festen Masse eingedampft, dass sich dieselbe auf einem Tische auswalzen lässt und eine Art von Teig bildet, der an der Sonne völlig ausgetrocknet wird, worauf man ihn in der angegebenen Weise zusammenwickelt. Solche aufgewickelte Kaissopytta wird von jeder Familie bereitet und für das ganze Jahr aufbewahrt. Will man sich daraus irgend etwas bereiten, so schneidet man sich ein Stück davon ab und kocht dasselbe mit Reis zu einem Kais Pilaw oder auch mit Fleisch etc., auch gibt man den Kindern oder Dienstboten als Zuspeise ein Stück Kaissapytta, das man gleich einem Tuche vom Stücke herabschneidet und mit Brod isst. Sehr selten findet man jedoch ausserhalb Cypern diese Kaissapytta käuflich.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0200-7

6. Ueber die Mandarinen-Früchte.

Unter den Hesperiden-Früchten, die sich in den Gärten der Griechen und besonders auf den Inseln des griechischen Archipels, auf Naxos, Tenos finden, ist auch *Citrus Bigardia* oder *Citr. bigardica sinensis*, *Cit. bigardica myrtifolia* zu erwähnen. Die Früchte dieses Baumes nennt man Mandarinen, sie sind kleinen Pomeranzen ähnlich, deren Schale einen sehr angenehmen Geruch entwickelt und deren Mark, das in mehreren Fächern eingeschlossen ist, einen sehr delicaten, süsslichen Geschmack besitzt, wesshalb auch blos der Saft aus den Früchten ausgesaugt und die Schale weggeworfen wird. Unter diesen Früchten gibt es solche, die beinahe nur aus der Schale bestehen und die nach Auslösung der bitter schmeckenden Kerne zum Einmachen mittelst Zucker oder Betmese, d. i. eingekochtem Traubenmost, geeignet sind. Der Saft dieser Früchte ist bitter aromatisch und der daraus bereitete Syrup besitzt gleichfalls einen angenehm aromatisch-bittern Geschmack und eignet sich vorzüglich zur Bereitung von wohlschmeckendem Rosoglio, sowie, mit rothem Weine vermischt, zur Darstellung eines gewürzhaften Glühweins. Die kleinen, im Sommer abgefallenen, grünen Früchte geben mit Zucker eingekocht ein sehr schmackhaftes, bitteres, magenstärkendes Glüko, das zu den auserlesensten Confituren Griechenlands gehört. Durch Destillation der zerstampften Früchte mit Wasser erhält man ein dem Pomeranzenblüthen-Wasser ähnliches Destillat, das kaum von dem Aqua Naphae zu unterscheiden ist, so dass ich der Meinung bin, dass ein solches aus den Mandarinen-Früchten erhaltenes Wasser in Betreff der Wirkung dem aus den Orangenblüthen dargestellten vollkommen gleichkomme, und vieles aus Spanien, Portugal, Sicilien, Calabrien nach andern Ländern Europas gesandtes Eau des fleurs d'Orange nichts anderes als ein aus den Früchten von *C. bigardica* erhaltenes Destillat sei. Das zu gleicher Zeit erhaltene ätherische Oel besitzt eine schwach goldgelbe Farbe, ist klar und leichtflüssig, unlöslich in Wasser, leichtlöslich in Weingeist, und diese alkoholische Lösung besitzt einen sehr angenehmen Geruch theils nach Citronentheils nach Pomeranzenöl. Nach meinen Beobachtungen hat dieses Oel auch die merkwürdige Eigenschaft, die Fluorescenz der epipolischen Diffusion zu zeigen, denn wenn man dasselbe unter gewissen Einfallswinkeln des Lichtes betrachtet, so zeigt es gleich einer Lösung des schwefelsauren Chinins, oder einem Quassia-Infusum, oder einem Decoct der Rosskastanienrinde, eine charakteristische blaue Färbung.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0201-3

7. Krappkultur.

Eine allgemein bekannte Pflanze, deren Wurzel dem griechischen Staate ungeheuern Nutzen bringt, ist die Färberröthe, *Rubia tinctorum*. Vor ungefähr 15—18 Jahren hielt man in Griechenland nur die Bodenverhältnisse der Insel Euböa für den Krappbau tauglich; Versuche haben jedoch gezeigt, dass jeder gutgedüngte, mehr sand- und mergel- als thonhaltige Boden dem Krappbau angemessen ist. Schwerer thonhaltiger Boden sagt diesem nicht zu, indem die Wurzeln in einem solchen verhindert sind, mit hinreichender Leichtigkeit sich auszubreiten Die Bestellung der Felder mit Krapp geschieht in Euböa und auch in der Nähe Athens im Hafen Phalerus, wo seit einigen Jahren bedeutende Pflanzungen gemacht wurden, auf folgende Weise: Die Samen werden schon frühzeitig im Februar in gut vorbereitetes Land in Reihen gesät, so dass zwischen den Reihen hinreichend breite Wege bleiben, um die Pflanze, wenn sie die Höhe von 2—3 Fuss erreicht hat, gleichwie es mit den Kartoffeln geschieht, ringsum behäufeln zu können. Diese Bearbeitung, — das Umgraben, das Ausjäten des Unkrautes, das Aufhäufeln der Erde, auch das Düngen mittelst Ziegenmistes, wahrscheinlich in Ermanglung eines andern Düngers — wird 3—5 Jahre wiederholt, bis die Wurzel, als Handelsartikel brauchbar, aus der Erde herausgerissen werden kann. Diess geschieht gewöhnlich im August oder September, worauf die Wurzel soviel als möglich von der Erde gereinigt, jedoch ohne sie zu waschen, wodurch sie viel von ihrem Farbstoff verlieren würde, und sodann in einer luftigen Scheune getrocknet wird. In Griechenland wird dieselbe nicht gemahlen, sondern im Ganzen in Säcke gepackt und versendet Gegen 6—8000 Centner dieser Rizari bester Qualität werden jährlich aus den Häfen von Pyraeus, Syra und Chalkis, sowie auch aus Patras ausgeführt. Bei den Alten hiess die Pflanze ἐρυθρόδανον und es gab eigene Rothfärber, die nur mittelst dieser Wurzel, besonders Wolle, färbten.

Aus der Familie der Stellaten findet sich ausserdem *Galium verum* in verschiedenen Theilen Griechenlands und da es zum Gerinnen der Milch verwendet werden kann, so nannte man es schon in den ältesten Zeiten γαλέγχιον von γάλα, Milch. Häufiger findet sich *G. Mollugo* und auch *G. verrucosum* Da sich die Frucht dieser Pflanze in die Kleider anhängt, so nennen die Landleute dieselbe, jedoch unrichtig, Koltsida, worunter man jedoch eigentlich alle Disteln und stachelige Pflanzen und auch *Rubia tinctorum* versteht. Plinius gab ihr dieser sonderbaren Eigenschaft halber, sich

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0202-9

in die Kleider einzuhängen, den Beinamen φιλάνθρωπος, philantropische Pflanze.

8. *Plantago.*

Eine der Hauptpflanzen, die schon bei den alten Griechen im Rufe stand, war *Plantago*, die man wegen der Aehnlichkeit ihrer Blätter mit der Zunge des Lammes Αρνογλοσσον, und wegen den sehr hervortretenden Blattnerven πεντάνευρον auch ἑπτάνευρον nannte. *Plantago Psyllium* wurde wegen der Aehnlichkeit der Samen mit den Flöhen ψύλλιον genannt. Plinius sagt: Psyllium nominatur, quod pulices si virens domum importetur, in ea gigni non sinat, vel a semine pulici simili. Des Schleimgehaltes wegen wurde dieser Same schon in den ältesten Zeiten zu den verschiedensten Zwecken benützt und interessant ist eine Stelle in dem Byzantinon, wo es heisst, dass man zur Feuerprobe verurtheilten Verbrechern, die man retten wollte, eine Salbe aus dem Absude von Psyllium und Malva bereitete, der man frischgebrannten Kalk beimischte. Solche Leute, deren Kleider mit dieser Salbe beschmiert waren, durften es wagen, mitten durch die lodernden Flammen zu gehen, ohne dabei einen Schaden zu erleiden. Der Name *Plantago* leitet sich nach Plinius von Planta, Pflanze und tangere, berühren, ab, und soll eine Pflanze bezeichnen, die sich weich und sanft anfühlen lässt. Nach Andern soll die Etymologie sein aus planta, Fusssohle, und agere, führen, wegen der Aehnlickeit der in den Boden gedrückten Blätter. Bei den heutigen Griechen spielt diese Pflanze eine grosse Rolle bei Verbrennungen, die besonders sehr häufig bei Kindern vorkommen. Es ist nämlich in Griechenland Sitte, sich im Winter um den Mankay, d. i. die Kohlenpfanne, im Kreise herumzusetzen und diese nicht nur zum Wärmen, sondern auch zum Kochheerde zu benützen, wobei man zuletzt gewöhnlich daneben einschläft. Dass nun bei der grenzenlosen Unachtsamkeit der Griechen für Feuer glühende Kohlen herausfallen und dadurch Unglück veranlasst werden kann, ist leicht zu denken. Bei solchen Verbrennungen werden die frischen Blätter auf die Brandstellen aufgebunden, bis diese durch Nachlass des Entzündungsprocesses schmerzlos geworden sind. Ebenso wird die Pflanze in Form von Absüden bei Steinleiden, so wie in Kataplasmen zum Aufzeitigen von Geschwüren und zum Auflegen auf wunde Stellen angewendet.

9. *Cornus mascula.*

Dieser schöne Strauch, so genannt von cornu, Horn, wegen der

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0203-5

Härte und Zähigkeit seines Holzes, findet sich nicht im heutigen Griechenland, jedoch und zwar schon häufig in Kleinasien, in der Umgegend von Smyrna und noch mehr von Constantinopel, so dass seine Früchte auf den Bazars vorkommen. Die Orientalen sind Freunde dieser angenehm säuerlichen Früchte, sie werden in frischem Zustande gegessen, und jede Hausfrau in der Türkei bereitet sich aus den Kranien Syrupe und Gelée's, um diese zu den verschiedensten Speisen, ja sogar zur Pilaw als Zuspeise beizusetzen. Die unreifen Früchte werden auch, gleich den unreifen Oliven, mit Salz eingemacht, und sodann gleich andern eingemachten Früchten von den Orientalen gegessen. In medicinischer Hinsicht ist zu bemerken, dass man im Oriente diesen Früchten styptische Eigenschaften zuschreibt und daher ihren Genuss bei allen Krankheiten, namentlich bei Diarrhöen, Fiebern u. drgl. erlaubt. Zur Zeit, als ich in Smyrna und Constantinopel war, herrschte daselbst sehr stark die Cholera; während desshalb der Genuss aller Früchte mittelst eines eigenen Formans strengstens untersagt war, durften die Kranien-Händler unangefochten ihre Früchte ausrufen und in kleinen Gläsern, die als Maass dienen, verkaufen. Auch die Kerne dieser Früchte werden benützt; sie werden durchbohrt und zu Kombologen, d. i. Rosenkränzen für die ärmeren Leute angefasst, indem es Sitte im Oriente ist, dass jeder Türke oder auch Grieche, um spielend und tändelnd die Zeit hinzubringen, einen solchen Kombologen in der Hand hat. Die Kombologen der Reichen bestehen aus Bernstein und Glas, oft mit Smalte und Gold geziert, so dass ein solcher Rosenkranz einen Werth von 500—2000 Piastern haben kann, während ein solcher aus den Kernen der Krani oder auch aus Olivenkernen nur 1—2 Piaster kostet und denselben Nutzen gewährt.

10. *Elaeagnus angustifolia.*

Der Name dieses Baumes stammt von ἐλαια, Oelbaum, und ἄγνος, Keuschbaum, *Vitex Agnus castus*, ab, indem seine Früchte den Oliven, und seine Blätter denen des Keuschbaumes ähnlich sehen. Dieser schöne Zierbaum findet sich in den Gärten von Griechenland nicht sehr selten, und seine Früchte, die im reifen Zustande einen etwas mehligen, süsslichen Geshmack haben, werden Ziziphia genannt, ein Name, der eigentlich den fructibus Jujubae gehört. Man hält sie für heilsam gegen Brustleiden und verwendet sie zur Bereitung von Decocten, welche den Husten mildern sollen. Noch häufiger findet sich dieser Baum auf den jonischen Inseln und besonders auf Corfu, wo die Früchte zu den gewöhnlichsten gehören, die das gemeine

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0204-1

Volk geniesst. Lässt man diese Früchte, die in noch etwas unreifem Zustande einen herben Geschmack haben, einige Tage liegen, so werden sie vollkommen zeitig und mit dieser fortschreitenden Metamorphose zuckerhaltiger und wohlschmeckender. Auch in Constantinopel finden sich diese Früchte und werden von den Türken gegessen. Eine Seltenheit sind die Zinzend, d. i. die Früchte einer andern Art *Elaeagnus* — wahrscheinlich *E. orientalis* — die man aus Persien nach diesen Hauptstädten bringt; jedoch sind diese sehr theuer und daher nur eine Speise der Reicheren. Diese Zinzend Früchte haben die Grösse einer Dattel, sind gleich diesen sehr wohlschmeckend und kommen in kleine Schachteln eingepresst aus Persien nach Constantinopel.

11. *Anchusa tinctoria.*

Eine der wichtigsten Pflanzen im Alterthum war *Anchusa tinctoria*, die wegen der rothen Farbe ihrer Wurzel den Damen als Schminke diente, was man ἀγχουσιξειν nannte und den Alten keinen erfreulichen Anblick gewährte. Besonders bedienten sich Hetären solcher Mittel theils zum Rothfärben der Gesichtswangen, theils zum Färben der Augenbraunen und der Fingernägel. Aus den Schriften der Alten erhellt gleichfalls, dass man dem Purpur, der aus dem Safte der Purpurschnecke bereitet wurde, verschiedene glänzende Pflanzenfarben zusetzte und als solche waren im Gebrauch der Saft der Rad. Anchusae tinctoriae, der Rad. Rubiae tinctorum, so wie der Kermesbeere, Coccus Ilicis. Die *Anchusa* kommt unter dem Namen *Alchanna* oder *Alkanna* aus Aegypten in gröblich gepulvertem Zustande; ihre Hauptverwendung besteht im Gebrauche zum Färben der Kopfhaare, so wie auch der Nägel und Augenbraunen. Um sich die Haare braunroth zu färben — eine Farbe, die die orientalischen Damen sehr lieben — wird dieses Alchanne in die Haare eingestäubt, dieselben mit einem Kopftuche umwickelt und zusammengebunden; so begibt sich nun die Orientalin in das Chamam-Lutsa d. i. das türkische Schwitzbad. Es bildet sich durch den Schweiss eine extract-ähnliche Flüssigkeit, die die Haare durchdringt und sehr schön braunroth färbt. Nach dem Bade werden die Haare mit Wasser und Seife ausgewaschen, ausgekämmt und zeigen sich nun nach dem Trocknen schön braunroth gefärbt. Diese Auffärbungsmethode wird von Zeit zu Zeit wiederholt, wenn die Dame bemerkt, dass die Haare auszubleichen beginnen sollten. Um die Fingernägel roth zu färben, werden kleine Säckchen mit Alkanna gefüllt und diese, während die Dame im Chamam sitzt, auf die Nägel aufgebunden. Diese Sitte ist

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0205-6

im Oriente unter dem gemeinen Volke sehr im Gebrauche, macht aber auf den Fremden, der nicht gewohnt ist, solche gefleckte und buntgefärbte Nägel zu sehen einen übeln Eindruck.

12. Süsse Kartoffeln.

Convolvulus s. *Ipomaea Batatas*, in beiden Indien einheimisch, wird gegenwärtig in allen wärmeren Ländern und besonders in Spanien im Grossen angebaut. Die faustgrossen Knollen oder Bataten schmecken sehr angenehm süss und haben gebraten oder gekocht grössere Aehnlichkeit mit den Kastanien als mit den Kartoffeln. Seit einigen Jahren werden diese Batatoes auch in Griechenland gepflanzt, und gedeihen besonders sehr gut in den fruchtbaren Gegenden von Elis, woher sowie aus einigen Inseln des griechischen Archipels Hunderte von Centnern im vorigen Jahre nach Athen gebracht wurden. Dass das Wort Batatoes vom spanischen Batata oder Potata, Kartoffel, in Bezug auf den ähnlichen Geschmack und die Bestandtheile, abstamme, dürfte hinreichend bekannt sein. In mehreren Gegenden Amerika's bilden diese Batatoes nebst Mais die einzige Nahrung der Sclaven. In Betreff der Verbreitung dieser niedlichen Pflanze ist zu bemerken, dass dieselbe in den Tropenländern bis 8000′ Seehöhe angebaut wird; sie hat sich über die Südsee nach Ostindien und China verbreitet und gedeiht selbst noch ausserhalb der Wendekreise. In der gemässigten Zone wird sie in Nordamerika bis 36° und in Südeuropa bis 40° gebaut.

Repertorium

für die periodische botanische Literatur der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts.

(Fortsetzung.)

* 345. (vrgl. 326.) The Transactions of the Academy of science of St Louis. Vol. I. Nro. 2. St. Louis, 1858. 8.

F. C. Hilgard, Exposition of a Natural Series by Immediate Catholic Affinities in the Vegetable Kingdom. S. 125—156. (mit 2 Taf.)

G. C. Swallow, Grape Culture in Missouri. S. 156—168. (mit 1 Taf.)

* 346. (vrgl. 296.) Oefversigt af Kongl. Vetenskaps-Akademiens Förhandlingar. 14: de årgangen. 1857. Stockholm. 1858.

K. J. Lönnroth, till Gottlands Laf-Flora. S. 1—9.

Areschoug, Confervernas fruktification. S. 35.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr05972-0206-2

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1859

Band/Volume: 42

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

Artikel/Article: Botanische Mittheilungen aus Griechenland 193-204