

Botanische Notizen aus Griechenland.

Von Dr. X. Landerer.

— Weingeist aus Meerzwiebeln. Die ungeheure Menge Meerzwiebeln — Hundszwiebeln, *Scyllosporadi* von den Griechen genannt, die in allen Theilen des Landes vorkommt, theils in der Nähe des Meerstrandes, theils auf Hügeln und in Thälern, liess die Idee rege werden, ob sich selbe nicht auch zur Bereitung von Weingeist verwenden lassen möchten, gleichwie die *Asphodelus*-Knollen eine Anwendung finden. Die Resultate dieser Versuche fielen nicht unglücklich aus, und es ist Hoffnung gegeben, dass sich daraus Weingeist gewinnen lässt. Die von den Wurzelblättern befreiten Zwiebeln wurden gröblich zerschnitten, was jedoch zweckmässiger sein dürfte, wenn selbe mittelst einer Mühle, gleich einer Oelmühle, in eine breiartige Masse umgewandelt würden. Diese Masse mit Wasser zu einem dünnen Breie gemischt, wurde mit Salzsäure versetzt, um das *Amylum* in Syrup umzuwandeln und nun der Gährung überlassen; es liess sich bald ein Weingeist-Geruch wahrnehmen, und nun wurde die ganze Masse mittelst Zusatz von Kalkhydrat einer Destillation unterworfen. Der erhaltene Weingeist zeigte zwar Anfangs nur 15—16° Baumé und einen eigenthümlichen Geruch. Später ging jedoch die Gewinnung desselben ausgezeichnet und ich hatte Weingeist erzeugt, der mit Ausnahme jenes besondern Geruches, der in einem eigenthümlichen Fuselöle zu bestehen scheint, dem aus Wein gewonnenen Weingeist gleich kam. Diese Weingeist-Gewinnung kann mit der Zeit für Griechenland und alle südlichen Länder sehr wichtig und ein neuer industrieller Zweig für diese werden.

— Wenn auch der Mastix nur einen unbedeutenden Geruch und Geschmack besitzt, ist dessenungeachtet auch dieser schwache Geruch dem ätherischen Oele zuzuschreiben, das nur dann gewonnen werden kann, wenn man eine grosse Portion frischen Mastix einer Destillation mit Wasser unterlegt. Eine Unmasse von Mastix wird im Oriente verschwendet, indem man durch denselben oder besser zu sagen durch das Aroma desselben, den fuselreichen Weingeist, den sogenannten Iraky oder Racky, dadurch wohlschmeckend zu machen sucht, indem man denselben über Mastix abzieht. Würde man den Mastix zuerst mittelst Wasser destilliren und vorerst das darin enthaltene ätherische Oel daraus gewinnen, so könnte dasselbe zur Aromatisirung des Weingeistes benützt und das zurückbleibende Harz noch zur Bereitung der Firnisse verwendet werden, während dem jetzt nach dem Ueberziehen des Weingeistes die Rückstände als unbrauchbar weggeschüttet werden. Was nun dieses im Mastix enthaltene ätherische Oel anbelangt, so wird ein solches zufälligerweise gewonnen bei der Weingeist-Destillation, und zwar gegen das Ende, wo dieses Mastix-Oel auf der wässrigen Flüssigkeit obenauf schwimmt; dieses Oel ist wasserklar, etwas dickflüssig, und in der Hand zerrieben entwickelt es den durchdrin-

gendsten Geruch nach Mastix, selbes ist leicht löslich in Weingeist und wenige Tropfen in einer Okka Weingeist gelöst, ertheilen demselben den eigenthümlichen und charakteristischen Mastix-Geruch.

In Betreff des Mastix selbst ist zu bemerken, dass der in grossen breiten Körnern, den man Thränen-Mastix nennt, die werthvollste Sorte ist; selber wird aus dem gewöhnlichen Mastix ausgelesen und in kleinen Gefässen aus Blech nach Konstantinopel unter den Namen *Σάρανα θοβ Ξύλου*, indem man den Mastix-Baum *Ξύλον* nennt, gesandt, und für 3—400 Piaster die Okka verwerthet. Athen, im October 1857.

Correspondenz.

Weisbriach in Karnten, im October. — Sie haben es als eine Aufgabe Ihres botanischen Wochenblattes bezeichnet, Biographien österreichischer Botaniker zu liefern. Sie haben auch zu Nutz und Frommen des botanischen Publikums seiner Zeit einige hundert Namen noch lebender österreichischer Botaniker mitgetheilt, worunter auch der Name desjenigen figurirte, aus dessen Leben ich Ihnen gerne einige Notizen, insoweit sie für Ihr Blatt geeignet sein dürften, kundmache. Zum Voraus aber muss ich noch ein berichtigendes, erklärendes Wort aussprechen, womit Sie hoffentlich auch einverstanden sind. Wenn von literarischen Dingen die Rede ist, unterscheidet man immer den Dilettantismus von der Wissenschaft. Auch bei der Botanik ist diess der Fall gewesen, aber nicht immer mit Recht. Man hat das auch schon herausgeföhlt und schonungshalber junge Botaniker nicht immer Dilettanten, sondern Jünger der Botanik genannt; ein Name, den sich Jeder gerne gefallen lassen wird. Aber auf den Namen Naturforscher hat auch Jeder Anspruch, der den Naturdingen nachgeht, ihr Vorkommen oder Nichtvorkommen in verschiedenen Gegenden constatirt, ein möglichst vollkommenes Bild davon entwirft, und dasselbe in dem wahren Naturselbstdruck, im Herbare oder im mineralogischen Kasten etc. zur wissenschaftlichen Anschauung bringt. Wenn dem nicht so wäre, dann müsste man mit Recht fragen, was denn eigentlich ein Botaniker ist. Sind nur die Systematiker, nur die Physiologen Botaniker? Oder aber sind's die Pflanzengeografen? Alle diese Kenntnisse zusammen zeichnen den Botaniker par excellence aus, aber darum wird man doch nicht unrecht thun zu behaupten, dass auch ausser dem Kreise der botanischen Schriftsteller und Heroen es noch viele wahre und echte Botaniker gibt, die sich sehr wohl von dem blos zum Zeitvertreib botanisirenden Publikum unterscheiden lassen. Dilettanten der Botanik kann man der Unterhaltung wegen beinahe jeden Gebildeten nennen. Durch dieses dilettantische Interesse, welches in Beziehung auf die Blumen so natürlich ist, haben sich zwei Liebhaberwissenschaften, die Blumistik und die Pomologie gebildet. Für die Botanik selbst ist besagtes Interesse wohl auch von Werth, aber bei den Schwierigkeiten, welche die Nomenclatur den Anfängern bereitet, ermattet die gewöhnliche Geduld, und zieht es vor, lieber in den Gängen des

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische
Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische
Botanische Zeitschrift = Plant Systematics](#)

and Evolution

Jahr/Year: 1857

Band/Volume: 007

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

Artikel/Article: Botanische Notizen aus
Griechenland. 383-384