Botanische Notizen aus Griechenland.

Von Dr. X. Landerer.

— Seit einigen Jahren beschäftigen sich die Landleute in den Distrikten von Nauplia, Argos auch in Elis mit dem Anbau des Schilfrohres, *Arundo Phragmites, A. Donax.* Das erste nennt man Ἀγριοκάλαμος, wildes Rohr, jedoch charakteristisch ist für dasselbe *Phragmites* wie es auch Dioskorides nannte, indem es zum Umzäunen der Felder seine Hauptanwendung hat. Ueberall findet es sich in den Sümpfen von Böotien, in den Thermopylen und auf den Inseln des griechischen Archipels. Die Alten hielten das am Ausflusse des Kephissos in dem Kopaïs-See wachsende Rohr für das beste zu Flöten, und die erste Flöte wurde zu Orchomenos erfunden und durch sie der Dienst der Charitinen begründet. Aus diesem Rohre machen sich noch heut zu Tage die Hirten ihre Pfeifen, die mit der alten Hirtenpfeife oder Stolle die grösste Aehnlichkeit hat, und dem Pan und seinem lustigen Gefolge eigen war. *A. Donax*, Δόναξ so genannt von Δονέω, weil es leicht vom Winde hin- und herbewegt wird, findet sich ebenfalls in ganz Griechenland. Der Hauptgebrauch bei den Rohrarten ist zum Bedecken der Häuser, zu Flechtwerk, zu Seiten um die Seitenraupen darauf zu legen, und besonders zu Besen. Aus den Distrikten von Argolis werden jährlich 2—300000 Drachm. nur für die Besen erlöst, die aus diesen Plätzen nach Europa ausgeführt werden, und dieser Erlös wird sich nach wenigen Jahren vielleicht auf eine Million erhöhen.

— Die Cultur der Obstbäume, die noch vor 20 Jahren in Griechenland ganz vernachlässigt war, so dass die meisten der Früchte aus anderen Theilen Europa's, auch aus Konstantinopel für theures Geld gebracht wurden, hat einen solchen Aufschwung erhalten, dass nun jetzt eine Unmasse von Früchten jeder Art und der ausgezeichnetsten Sorten erzeugt werden, so dass die Früchte im Allgemeinen sehr wohlfeil sind, und wohlfeiler als in Deutschland und anderen Orten Europa's. Die Früchte werden ebenfalls nach dem Gewichte, nach der Okka, verkauft. Die Okka ist 2¼ Pf. Die Okka Aprikosen kostet im Durchschnitts-Preise 30—40 Lept. (5 Lept. = 1 Kreuzer), die Pfirsiche 40—60, die Feigen 20—30, die Aepfel 20—30, die Birnen 20—25, Pflaumen 50—60, Zwetschken sind noch eine seltene Frucht. Die Kastanien 80, die Nüsse 30—40, die Quitten 20—30, die Granatäpfel 25—30, die Maulbeerfrucht 20, die Weintrauben 30—50 Lept.; die Erdbeeren *Fragaria vesca*, *collina* sind eine Seltenheit und werden mit 1½—3 Drachm. bezahlt; in den Gärten jedoch findet sich *Fragaria grandiflora.* Es findet sich kein Garten ohne die verschiedensten Fruchtbäume, und da die Leute Feinde der nutzlosen Zierbäume sind, so sind alle Gärten mit Fruchtbäumen gefüllt, und jeder Gärtner, der einen Garten pachtet, wird von dem Eigenthümer angehalten, jährlich noch so und so viele Fruchtbäume zu pflanzen. Wenn diese Obstbaum-Cultur so fortschreitet,

so werden die Früchte so billig zu bekommen sein, als in irgend einem Theile von Italien, wo selbe vielleicht noch billiger als jetzt in Griechenland sind. In Konstantinopel finden sich noch ausser diesen angegebenen Früchten auch die Kranien, d. i. die Früchte von *Cornus mascula*. Endlich sind noch der Zucker- und Wasser-Melonen zu gedenken, die Okka der besten Zucker-Melonen kostet **15—20** Lept., die Wasser-Melonen **10—15** Lept.

— Obwohl man in Deutschland von der früheren Meinung der grossen Heilkräfte der Fontanelle zurückgekommen ist, so dass man bei Leuten, die früher solche hatten, die Narben Signa stultitiae zu nennen pflegt, wie es ein sehr ausgezeichneter Arzt that, den ich während meines Aufenthalts in einer Hauptstadt Deutschlands gegen mein Halsleiden zu Rathe zog, dessen ungeachtet sind die Griechen und auch die Orientalen grosse Freunde von solchen, nach meiner Meinung sehr wohlthätigen Decrescentien, und Tausende von Patienten tragen Fontanelle, die sie oft viele Jahre lang unterhalten. Um selbe zu unterhalten, haben nun die Leute verschiedene Mittel, deren zu erwähnen ich nicht unwichtig halte. Vor Allem sind die Fontanell-Kügelchen des *Κρίνος — ἄγριος Κρίνος*, wie man das Lilium zu nennen pflegt, zu erwähnen, welche man aus den Wurzeln der Iris-Arten schneidet, und um selbe reizender und die Eiterung befördernder zu machen, in eine Lösung von Grünspan legt. Noch ist einer ganz neuen Methode zu erwähnen, von der ich in diesen Tagen Kenntniss erhielt. An der Wurzel von *Pistacia Terebinthus*, auch *P. Lentiscus*, finden sich Knollen, die mit der Wurzel durch Wurzelfasern zusammenhängen. — Diese Knollen nennt man Schinorhiza — *Σχινόρίζα*, indem man jenen Strauch Skinos nennt. Die Knolle, die ich zu sehen Gelegenheit hatte, glich einer kleinen Kartoffel, sie war mehr holzig als stärkmehlhaltig, und besass einen sehr scharfen brennenden Geschmack, so dass diese Wurzelknollen einen sehr scharfen wahrscheinlich drastisch wirkenden Stoff zu enthalten scheinen. Eine Untersuchung dieser Wurzelknollen, die nach der Meinung eines mir befreundeten Botanikers ein Krankheitsprodukt der Pflanze sein dürften, ist von Wichtigkeit, und ich behalte mir vor, diesen Gegenstand weiter zu verfolgen, wenn ich Knollen von Aegina, wo man diesen Strauch häufig findet, erhalte. Aus solchen Knollen *Tuberes Pistaciae Terebinthus, Lentisci*, werden von den Leuten kleine Kügelchen geschnitten und zur Unterhaltung der Eiterung mit dem besten Erfolge angewendet. Ebenfalls wird die Wurzel von *Cyclamen hederaefolium* zu gleichen Zwecken verwendet.

— Ein aus den Zweigen der Pinien in hellen durchsichtigen Tropfen ausschwitzender sehr süsser Saft ist die Pinet-Glucose. Diese Glucose hatte ich Gelegenheit während meines Aufenthaltes zu Kephissia zu sammeln, indem es nicht schwer hielt, durch Untersetzen von Gefässen eine kleine Menge zu erhalten. Zu gleicher Zeit überzeugte ich mich, dass diese zuckerige Ausschwitzung durch den Stich eines Insektes, das auf diesen Pinien lebt, hervorgebracht wird. Diese Glucose ähnelt ihren physischen Eigenschaften nach dem Honige.

jedoch mit dem Unterschiede, dass sie einen terpentinähnlichen Geruch und Geschmack nicht verkennen lässt. Pinent-Glucose dürfte sich ausserdem noch dadurch unterscheiden, dass selbe auf Kupferoxydkali nicht reducirend wirkt, sie kommt jedoch, wie es scheint, nicht mit der überein, die nach den Mittheilungen von Bourgier de la Rivière in Californien aus der *Pinus Lambertiana* gesammelt wird. Letztere soll sich in den Höhlungen der Baumstämme dieser Pinie in concreten Massen ansammeln, die von den Indianern dadurch hervorgebracht werden, dass sie Feuer an den Fuss der Baumstämme anlegen. Diese Zuckerart dient den Indianern zur Speise.

— *Ἀρνίογλῶσσον* mit dem Beisatze *Πολύνευρον* — die vielnervige Schafszunge, von der Gestalt der Blätter und der Aehnlichkeit mit der Zunge eines Lammes nennt das Volk in Griechenland die Plantago, und diese Pflanzen sind in hohem Rufe beim Volke ihrer verschiedenen Heilkräfte wegen. Bei Verbrennungen eilt der Landmann auf das Feld, um sich Plantago-Blätter zu sammeln, und besänftigt durch deren kühlende Kräfte die Schmerzen. Vor Allem jedoch werden diese Pflanzen für ein sicheres Lithontripticum gehalten, und durch den Gebrauch starker Absüde der Abgang von Sand und Gries befördert. Zu diesem Zwecke werden die frischen Pflanzen so lange gekocht, bis sich eine dicke mucilaginöse Masse daraus gebildet hat, welcher dicke Schleim, *Mucilago plantaginis*, den Schmerz beseitigen und die Entleerung von diesen Harnconcretionen in hohem Grade befördern soll.

— Daucus Carota, *Δαῦκος* bei den heutigen Griechen genannt, ist eine Lieblings-Pflanze, und die Wurzel derselben wird auf die mannigfaltigste Weise zubereitet gegessen. Auch einen medizinischen Wein bereiten sich die Landleute mittelst derselben, indem die zerstossene Wurzel in Wein gethan und dieser nach einigen Tagen esslöffelweise getrunken wird. Sonderbar ist es, dass auch schon die alten Hellenen sich aus dieser Wurzel einen Wein bereiteten, den dieselben *Δαυκίσες Οἶνος* nannten. Auch zur Bereitung einer Confiture wird diese Wurzel benützt, und zwar auf die Weise, dass man die weichgesottenen Wurzeln in Weinmost einkocht. Diese Confiture ist sehr schmackhaft, und wird den Leuten als Diureticum anempfohlen. Ueber die Etymologie des Wortes Daucus herrscht noch ein grosses Dunkel, und es ist nicht anzunehmen, dass Daucus von *δαίειν*, erhitzen, brennen abgeleitet werden kann, indem die Pflanze keine erhitzende, stimulirende, im Gegentheile beruhigende Heilkräfte besitzt. Der Speciesname *Carota* jedoch ist wahrscheinlich vom Celtischen Cor, roth, in Bezug auf die Farbe der Wurzel, oder auch von Caro, Fleisch, in Bezug auf die Beschaffenheit der Wurzel abzuleiten. *)

---

*) Nach Wittstein ist Theophrast's *δαῦκος* *Lophotaenia aurea* Gris. Dioscorides unterschied 3 Arten *δαῦκος*, nämlich *Athamanta cretensis* L., *Peucedanum Cervaria* Lap. und *Ammi majus* L.

— Zu den seltensten Pflanzen Griechenlands gehören die Tulpen; in einem Garten Tulpen zu sehen, ist eine Seltenheit, und selbe werden von allen Leuten bewundert. Die Türken sind grosse Liebhaber dieser Blumen, und aus den Zwiebeln verschiedener Tulpen bereiten sich die türkischen Frauen für ihre Kinder Syrupe gegen Husten und Krämpfe. Sie nennen diese Blume Tolipan, was eigentlich Turban bedeutet, indem diese Blume irgend eine Aehnlichkeit mit einem Turban besitzt. Auf jeden Fall ist das Wort Tulipa türkischen oder persischen Ursprungs, denn auch Toliban oder Dolbend auf persisch bedeutet Turban, mithin Tulipa eine dem Turban ähnliche Blume.

— Dass die Oelbäume ein ungemein hohes Alter erreichen können, ist allgemein bekannt, und es ist kein Zweifel, dass Tausende der belasteten Oelbäume im Olivenwalde bei Athen ein Alter von 500—800 Jahren, ja vielleicht auch noch ein höheres haben. In Jerusalem herrscht die Meinung, dass die noch existirenden 8 grossen Oelbäume auf dem Oelberge aus den Zeiten Christi stammen, somit bei 2000 Jahre alt sind. In Folge hohen Alters wird der Stamm ganz knorrig, völlig dürr, es stellt sich die Kernfäule ein, und der ganze Stamm, mit Ausnahme einer ebenfalls vollkommen dürren Rindensubstanz, steht ganz ausgehöhlt da, sich leicht in mehrere Theile spaltend. Die weithin ausgebreitete Wurzel ist ebenfalls dürr und es bringt dem Fortgedeihen des Baumes nicht den geringsten Nachtheil, wenn man den ganzen Wurzelstock herausnimmt, so dass die Wurzel dem Oelbaume ganz unnütz zu sein scheint, und es auch gewiss ist, indem alle Saftgefässe zu sehr verstopft und versetzt sind, um den Saft nach den Zweigen und Blättern führen zu können. Ich bin nun der Meinung, dass die Blätter das Geschäft der Wurzeln und der Ernährung übernehmen.

— Die Ericen finden sich in Griechenland sehr häufig, und selbe bilden gewöhnlich kleine Sträuche von ½—1½ Fuss Höhe. Auf dem Pentelicon, von wo man sie nach Athen bringt, um selbe in die Gärten zu versetzen, finden sich solche Ericen, jedoch sehr selten, die einen Strauch bilden, der 6—8 Fuss Höhe erreicht. So lange diese schönen Sträuche noch klein sind, und mit der Erde aus dem Boden herausgenommen werden, ist Hoffnung vorhanden, dass sie, wenn auch in anderes Erdreich versetzt, einwurzeln und gedeihen; sind jedoch selbe grösser, so gedeihen sie selten, und gehen meistens nach einigen Monaten zu Grunde.

— Nachdem alle Blumen, selbst die in den Gärten verschwunden sind, und ein Blumenbouquet in den Herbst- und Winter-Monaten zu einer Seltenheit wird, beginnen die wildwachsenden Sträuche sich mit den schönsten Früchten zu schmücken, und aus diesen lassen sich sodann prächtige lang andauernde Sträusse machen, die auf der Tafel des Reichen und des Armen eine herrliche Zierde sind. Diese Tage und Wochen langandauernden Bouquets bestehen aus: *Smilax aspera*, *Pistacia Terebinthus*, *Nerium Oleander*, *Arbutus Unedo*, *Arbutus Andrachne*, *Erica arborea* und *Myrtus*

communis. Solche Sträusse mit den erdbeerähnlichen Früchten der *Unedo* und den weintraubenähnlichen rothen Träubchen der *Smilax* sind eine der schönsten Zierden in dem Zimmer der griechischen Familien, die auf dem Lande wohnen, und sich diese schönen Pflanzen und deren Früchte leicht zu verschaffen im Stande sind — eine Zierde, die der Stadtbewohner häufig entbehren muss.

— Des schönen Platanenbaumes (Platano bei den Griechen genannt,) hängende, kugelige Früchte finden im Oriente in der Thierarznei eine kleine Verwendung, und zwar gegen Dysenterie der Thiere, sowohl bei Pferden als auch bei den Hausthieren. Die Albanides, so nennt man die empyrischen Thierärzte, bereiten aus diesen Früchten starke gesättigte Absüde, und geben selbe den leidenden Thieren ein, worauf sich die Diarrhoe sehr bald stillen soll. Da diese Früchte sehr styptisch sind, und Tannin enthalten, so ist diesem vorwiegendem Bestandtheile die Heilwirkung zuzuschreiben. In anderen ähnlichen Fällen werden diese Früchte auch mit Essig abgekocht, und ein solches Decoctum den Thieren mit gutem Erfolge eingeschüttet.

— In den glühenden Oasen Egyptens, wo der Dattelbaum der einzige Baum ist, haben die Früchte dieses nützlichen Baumes schon oft Menschen vom Hungertode gerettet, und ein Theil Arabiens heisst dieses einzigen Baumes halber — auch das glückliche Arabien. Man isst die Datteln frisch, getrocknet und auf die verschiedenste Weise zubereitet, theils als Zuspeise theils als Confiture, oder auch mit Fleisch und Reis gekocht; so gibt es in Egypten ein sehr schmackhaftes Gericht, einen Dattel-Pilaw nämlich, der aus mit Butter gekochtem Reis und geschnittenen Datteln, die mit dem Reis zusammengekocht werden, besteht. Die Araber sagen, dass eine gute Hausfrau ihrem Manne einen Monat hindurch täglich ein anderes Dattelgericht vorsetzen könne. Unter diesen Dattelgerichten sind auch die gefüllten Datteln zu erwähnen, eine Art eingesottener Datteln, die nur in ihrem Vaterlande bereitet werden, und als Geschenke auch nach Europa kommen. Zu diesem Zwecke werden die ganz reif gewordenen grössten und fettesten Datteln ausgewählt, ihre Körner ausgelöst und während mehrerer Stunden in Dattelhonig, so nennt man den aus den überreif gewordenen Datteln gepressten Zuckersaft, eingeweicht. Sind selbe hinreichend weich geworden, so werden sie nun mit geschnittenen Nüssen, mit Erd-Mandeln (*Cyperus esculentus,*) und andern Früchten gefüllt, sodann zugenäht und nun in Zuckersyrup oder auch nur in Dattelhonig unter Zusatz von Nelken und Zimmt gekocht, und im festen Zustande in Thongefässe zur Aufbewahrung gefüllt. Dieses Dattelgericht ist eines der auserlesensten.

— Unter dem türkischen Namen Schumbel erhielt ich aus dem Misir Bazar von Konstantinopel eine Wurzel, die als ein Kuwetly Hadtsch (Hag), d. i. als ein kräftiges nervenstärkendes Heilmittel bei den Orientalen in hohem Rufe steht, und zu einer Menge von Medikamenten, die sich die Türken selbst bereiten,

verwendet wird. Diese Schumbel, die Sumbal-Wurzel soll von *Valeriana Jatamansi*, oder nach Andern von einem *Ligusticum* gesammelt werden; jedoch die mir zu Gesichte gekommene, scheint ein Kunst-Produkt zu sein, und ein Fabrikat dieser *Misir Bazirgians*. Ein befreundeter junger Apotheker aus Konstantinopel sagte mir, dass sich diese Leute aus dem sogenannten Kursi, d. i. aus *Ambra Lignum Aloes* und andern aromatischen Stoffen bereitete Räucherwerk, das die Orientalen auf den Rand ihres Mankal, ihres Kohlenbeckens legen, um das Zimmer mit Wohlgerüchen zu erfüllen — mittelst Raki d. i. Weingeist eine Tinctur bereiten, die zur Aromatisirung einer Menge von Stoffen dient und dienen muss. Da nun diese Schumbel in der That einen zu penetranten aromatischen Geruch und Geschmack besass, als dass ich selbe für natürlich hätte halten können, so glaube ich, dass diese Schumbel ein Kunst-Produkt gewesen ist, welches einer Wurzel von *Paeonia officinalis* mit diesen Wohlgerüchen von Ambra imprägnirt glich. Schumbel wird in Konstantinopol mit 8 Piaster das Gramm bezahlt — 48 kr. pr. Drachma.

— Die getrockneten Lorbeerfrüchte (*Δαφνίδες* bei den Alten genannt, da sie kleinen getrockneten Olivenfrüchten sehr ähnlich sehen,) nennt das Landvolk Daphno-elaces d. i. Oliven der Lorbeerbäume, indem die Oelfrüchte Elaces und der Lorbeerbaum Daphne genannt werden. Man presst aus denselben in der Regel kein Oel, daher hunderte von Zentnern solcher Früchte, die von den in allen Gärten und besonders in allen Kloster-Gärten stehenden Lorbeerbäumen gesammelt werden könnten — verfaulen und unberücksichtigt bleiben. Das aus den griechischen Früchten gepresste Oel besitzt einen stärkeren aromatischen Geruch, als das aus Italien gebrachte. Die Landleute pressen sich hie und da dieses Oel, und gebrauchen dasselbe gegen das Ausfallen der Haare, so wie auch gegen verschiedene Leiden des Unterleibes.

— *Styrax officinalis* kommt sehr häufig in den wasserreichen Bergschluchten am Pentelicon, und noch häufiger am Kephyssus-Bache vor. Die klimatischen Verhältnisse Griechenlands sind nicht geeignet, um aus der Pflanze Balsam zu gewinnen. Die schönen kirschähnlichen Früchte des Styrax bleiben grün und enthalten schöne chocoladbraun gefärbte Samen, die einen durchdringend bittern Geschmack besitzen, und ebenso bitter ist auch das dieselben einschliessende Sarcocarpium. Werden diese fleischigen Samen in Wasser gelegt, so quellen selbe sehr auf und bilden eine sehr schaumige seifenähnliche Masse, die jedoch nicht als Seife benützt werden kann. Dieser Eigenschaft halber nennt das Volk die Pflanze Saponaki d. i. Seifen-Pflanze. Ausserdem bleibt diese Pflanze in Griechenland unberücksichtigt. Ob der auf den Bazars von Klein-Asien sich findende Storax-Balsam von *Liquidambar imberbe* gewonnen wird, ist noch weiter zu untersuchen, gewiss jedoch ist es, dass derselbe aus der Storaxpflanze, *Styrax officinalis*, nicht gewonnen wird.

— In Griechenland ist der eigentliche und allgemein verbreitete Olivenbaum der gewöhnliche Oelbaum *Olea europaea sativa* *'Ελαία*. Die davon gewonnenen Oliven haben die Grösse einer länglichen Kirsche, und Oliven, die die Grösse einer kleinen wälschen Nuss haben, gehören zu den Seltenheiten. Ist es möglich, die Olivenbäume von Zeit zu Zeit zu bewässern, so werden die Oliven zwar grösser, saftiger, jedoch nicht schmackhafter, lassen sich weniger gut aufbewahren, und das Oel ist von geringerer Güte. Die grössten Oliven werden aus der Gegend von Salona und Missolunghi gebracht, jedoch auch die ausgesuchten besitzen nicht die Grösse einer wilden Zwetschke. In andern Theilen finden sich Oliven, die eine mehr längliche, zusammengedrückte Form haben, so dass selbe von einer anderen Species zu kommen scheinen. Höchst interessant ist es, Oliven zu sehen, wie sich solche auf den kaiserlichen Tischen des Sultans finden; dieselben besitzen die Grösse eines kleinen Taubeneies, werden in Essig eingelegt und halten sich sehr gut durch 1—2 Jahre. Diese prächtigen Oliven werden dem Sultan jährlich durch den Pascha von Egypten aus Syrien zum Geschenke dargebracht, wo sich diese Oliven-Art finden soll, deren Früchte zu einer aussergewöhnlichen Grösse gelangen. Mit Ausnahme auf der Tafel des Sultans finden sich nirgends solche prächtige Oliven. Werden diese schönen Früchte von den Kernen befreit, in Essig eingeweicht und mit Sardellen, auch mit Fleisch und Gewürzen gefüllt, so erhält man eine sehr appetiterregende Zuspeise, die man gefüllte Oliven nennt.

Athen, im März 1859.

Correspondenz.

Weisbriach in Kärnthen, am 21. Juni 1859.

Noch in diesem Monate verlasse ich meinen bisherigen Wohnort Weisbriach, und übersiedle nach Maltein in Oberkärnthen, welcher Ort im Maltathale liegt. Letzteres stösst in seinem nördlichen Anfange an die Centralwand der norischen Alpenkette unmittelbar an und weist im Westen die Gletscher des Ankogels und Hochalpenspitzes, im Osten jene des Hafnerekes und Sonnblicks auf. Ueberdiess ist das Thal gegen Südosten ganz flach und tief, und erreicht erst bei Maltein eine Seehöhe von ungefähr 2530', beherbergt daher Pflanzen aller Regionen, was insbesondere zu einem vergleichenden Studium ihres Vorkommens anregt. Sie ersehen aus diesen Andeutungen, dass ich mir ein Plätzchen gewählt habe, welches meinem Interesse für die Botanik entspricht, und von dem aus ich Ihnen manche Mittheilung zu machen gedenke. Paul Kohlmayr.

Brixen, 2. Juli 1859.

Was *Campanula pusilla* betrifft, so werde ich kaum mehr die Ansicht Neilreich's in Zweifel ziehen dürfen, dass zwischen dieser

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: 1859

Band/Volume: 009

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

Artikel/Article: Botanische Notizen aus Griechenland. 257-263