

dazu auch *Ventilago viminalis* Hook. und *Ventilago racemosa* F. Müller aus dem tropischen Australien, welche Arten ich nicht aus eigener Anschauung kenne. Ich vermute dies im Vergleich zu *Alphitonia*, welche Gattung im nördlichen Australien und auf den Fiji-Inseln ihre Repräsentanten hat. Auch tritt bei *Alphitonia* in gewisser Beziehung ein ähnliches Verhältniss ein, wie bei *Smythea*. Die Blüthe der *Alphitonia* ist vollkommen wie bei *Colubrina*, nur die Frucht ist verschieden. In gleicher Weise verhält sich *Ventilago* zu *Smythea*. Meine Abtheilung der Paliureen bei den Rhamneen glaube ich jetzt mediante *Smythea* mit den *Franguleen* am besten vereinigen zu müssen. Sie war ohnehin nur künstlich. Die Rhamneen werden sich hinfert wahrscheinlich nur in drei natürliche Gruppen *Franguleae*, *Colletieae* und *Gouanieae* vertheilen lassen.“

Erklärung von Tafel 9. Fig. 1. eine Blüthe; 2. Blumenblatt; 3. Unterer Theil des Kelches und Ovarium; 4. Längsdurchschnitt, und 5. Querdurchschnitt desselben; 6. Ovariumfach; 7. reife Kapsel; 8. die Hälfte einer aufgesprungenen Kapsel, den Samen zeigend; 9. Samen; alle Figuren vergrößert. Berthold Seemann.

### Gemüse-Arten der Griechen.

Von Dr. X. Landerer in Athen.

*Lachanika* nennt der Grieche alle in den Gärten angebauten Gemüse-Arten, zum Unterschiede von *Agriolachanika*, welches die wildwachsenden Kräuter sind, die man ebenfalls zum Gemüse zählt und verbraucht.

Aus der Klasse der wildwachsenden Pflanzen, die von den Leuten gesammelt und im gekochten Zustande mit Zusatz von Oel, Essig oder Citronensaft gegessen werden, sind folgende zu erwähnen: *Cichorium Intybus*, *Malva sylvestris*, *Lapathum* seu *Rumex Lapathum*, *Spinacia oleracea*, *Chenopodium bonus Henricus*, *Rumex acetosa*, *Asparagus acutifolius*. In Konstantinopel sollen die Lastträger auch die jungen Brennesseln, *Urtica pillulifera* und das junge *Conium maculatum* als Salat essen.

Aus der Klasse der in Gärten cultivirten Pflanzen werden vor Allem die Arten von *Allium*, besonders das *Allium Scorodoprasum* und *Allium Porrum*, noch mehr jedoch *Allium sativum*, der beliebte Knoblauch gegessen. Letzterer ist eine Hauptspeise des gemeinen Griechen und während der Fastenzeit einer der vorzüglichsten Genüsse, so dass diese Knoblauchfresser schon von weitem stinken: „*Allium olent*“! rief man in den alten Zeiten aus. Auch gegen Zauberei und Schlangen-

biss steht derselbe im Rufe, und wenn ein Schiffer den Kranz als Zeichen des Eigenthums auf ein Schiff aufhängt, so darf ein Säckchen mit Knoblauch nicht fehlen.

Eine andere gesuchte Pflanze im Orient ist *Allium Cepa*, die Zwiebel. Zu allen Speisen der gewöhnlichen Hausmannskost kommen Zwiebeln, und in der That sind die griechischen sehr gut zu essen, indem dieselben einen milden Geschmack besitzen, so dass ein Salat aus Zwiebel, Essig und Oel ein angenehmes Gericht darbietet. Sie sind die Hauptspeise des Matrosen und wenn demselben Oliven und Sardellen fehlen, so begnügt er sich mit Zwiebel und Brod. Den Egyptern war die Zwiebel mit ihren vielen Häuten die Hieroglyphe des vielgestaltigen Mondes; sie schrieben ihr antilunarische Natur zu: dass sie also abnimmt, wie der Mond zunimmt und umgekehrt. Ihr Genuss war den Priestern der Isis verboten und die Egypter schwören bei der Zwiebel.

Zu den vorzüglichsten Gemüsepflanzen der Orientalen gehören auch die Früchte von *Hibiscus esculentus* — die vielbeliebte *Mpamiés*, — die, entweder für sich oder mit Fleisch gekocht, mit einem *Cataplasma emolliens* zu vergleichen sind.

*Solanum Melongena* liefert den sogenannten *Meltsanais*. Dieselben sind die mit am häufigsten verbrauchten Gemüse der Griechen und werden mit Fleisch zu einem angenehm schmeckenden Gerichte bereitet. Sonderbar ist es, dass man diese Frucht im Oriente zur Zeit, als noch die Pest grassirte, nicht essen wollte; man hegte die Meinung, dass sie leichter für die Ansteckung empfänglich mache. Vielleicht stammt diese Annahme von des Paracelsus Signatur der Gewächse her, denn die Frucht sieht wie eine mit Eiter gefüllte brandige Beule aus.

*Solanum Lycopersicum*, *Domata*. Eine Lieblingspflanze der Orientalen; sie wird vom Volke im rohen Zustande mit und ohne Salz gegessen und ist während der Sommermonate die einzige Speise der armen Menschenklasse, die reichere dagegen weiss sie zu allen möglichen Speisen zu verwenden und selbe dadurch wohlschmeckender zu machen. Tausende von Okken dieser Früchte werden eingesotten, um die Pulpa *Solani Lycopersici* für den ganzen Winter vorräthig zu haben, weil sie allen Speisen einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack mittheilt. Ausserdem, dass diese Tomaten sehr gut schmecken, sind sie auch eine sehr gesunde, durstlöschende, kühlende Nahrung, nach meinem Dafürhalten ein Heilmittel bei chronischer Gicht, Rheumatismus und angehendem Steinleiden.

Ein anderes Gemüsegewächs ist die *Cucumis sativa*. Die Gurken dienen ebenfalls der arbeitenden Menschenklasse als Hauptspeise, werden selbe jedoch im Uebermaasse genossen und viel Wasser nachgetrunken, so können sie leicht Fieber erzeugen. So lange diese leicht verdaulichen Früchte, die man *Kolokyntha* nennt, ge-

niessbar bleiben, sind sie, um den Genuss schwer verdaulicher Speisen wegen des Wechselfiebers zu vermeiden, ein sehr gesuchtes und angenehmes Gemüse bei den Griechen und Orientalen. — Die Kolokyntha werden mit Wasser gekocht und mittelst Zusatz von Oel und Essig geben sie eine Krankenkost, mit Fleisch und Reis gefüllt bilden selbe aber eine sehr bekannte orientalische Speise — *Tolma* genannt.

*Cucurbita lagenaria* ist der Kürbis, auch Flaschenkürbis genannt. Man baut denselben meist in den Vorhallen der Häuser; ganz klein dienen sie dem Jäger als Pulverhorn, halb durchgeschnitten liegen sie an den Brunnen und Quellen und dienen dem Vorübergehenden zum Trinkgefäss und grössere benutzt man als Schöpfgefässe. Aus dem im Innern sich findenden süsslich schmeckenden Fruchtmark bereitet die Hausfrau schmackhafte Zuspeisen oder es dient den Leuten zur Bereitung noch anderer Gerichte. Dieser Kürbis war den Alten Sinnbild leerer, getäuschter Hoffnung und stellte ein eitles mit keinen wahren und ehrbaren Tugenden geschmücktes Weib dar, weil er nämlich gross wird und wenig enthält, schnell wächst und noch schneller verdirbt.

Auch des *Capsicum annuum*, des spanischen Pfeffers, ist zu gedenken; so lange dessen Schoten oder Früchte noch unreif oder grün sind, werden sie in Essig eingemacht und bilden so als Salat nebst Oliven und anderen ähnlichen Zuthaten eine gute Zuspeise. Nach deren Reife besitzen dieselben eine ausserordentliche Schärfe und dienen daher nicht allein zur Bereitung einer eigenthümlichen Art von Käse, sondern auch als ein die Verdauungskräfte anreizender Nahrungsstoff.

Alle Arten von Salat — *Lactuca* — auch Kohlarten, *Krumbe* genannt, finden sich in den Gärten der Griechen und werden täglich auf die Märkte gebracht. Ausserdem die Rüben und unter diesen die auch in Griechenland sehr beliebten rothen Rüben, *Beta vulgaris rubra*.

*Solanum tuberosum*. Die Kartoffeln waren vor 25 Jahren beinahe in ganz Griechenland unbekannt und Schiffsladungen wurden aus Triest eingeführt; da sich jedoch viele Theile des Landes zum Anbau sehr geeignet zeigten, so werden dieselben nun überall gebaut und sind seitdem eines der unentbehrlichsten Nahrungsmittel im Orient geworden. Sonderbar ist es, dass das *Fusisporium Solani*, die Kartoffelkrankheit, sich in Griechenland bisher noch nicht gezeigt hat.

Zu den Gemüsearten, die von den griechischen Gärtnern hauptsächlich angebaut werden, sind die Bohnen-Species zu rechnen. Unter diesen will ich zuerst der Lupinen gedenken. *Lupinus hirsutus*, *L. angustifolius* sind die Pflanzen, die uns diese sogenannten Bohnen liefern; indessen ist es unbegreiflich, wie man diese elende, schwerverdauliche, dem Chininum und der Quassia an Bitterkeit ähnliche Frucht zu essen im Stande ist; es gehören dazu Mainotische Mägen, um

sie zu geniessen und zu verdauen. In den elenden dürrsten Gegenden der Maina, wo man nichts anderes pflanzen kann, wird jenes zarte Gewächs gebaut, und zum Spott nannte man daher die Mainoten wegen des Genusses desselben *Lupinophagen*. Kein Thier frisst diese Pflanze in Folge des bittern Geschmackes; ja selbst die Blumen und der sich in den Honigdrüsen absondernde Saft tragen diese Eigenschaft an sich, so dass auch der Honig bitter ist, wenn Bienen ihre Nahrung von den Lupinen zu sammeln gezwungen sind. Um nun diese Samen geniessbar zu machen, muss das Lupininum, d. h. der Bitterstoff, ausgezogen werden. Zu diesem Zwecke hängt man die in Säcken eingeschlossenen Samenkörner in das Meer oder auch in süsses Wasser und lässt dieselben darin, bis sich der Bitterstoff aufgelöst hat und sie dadurch geniessbar geworden sind. Ist dieses nach vielen Tagen erreicht, so werden sie getrocknet, gemahlen und das Mehl auch zur Brod-Bereitung verwendet. Niemand ist um diese Leckerspeise zu beneiden!

*Vicia faba*, *V. minor*. Die Pferde- oder Saubohne wird hin und wieder in Griechenland angebaut und zu Futter und zur grünen Düngung verbraucht. Sie hatten eine hohe Bedeutung bei den alten Griechen: denn mit weissen und schwarzen Bohnen stimmten die Athener und einige griechische Stämme ab und erstere verehrten sogar einen Bohnengott. Zu Ehren des *Kyamites* (nach dem Namen der Saubohne *Kyamos*), der diese Hülsenfrucht zuerst gesät haben soll, wurde ein Tempel gebaut. Griechen, Römer und Aegypter betrachteten die Pflanze als Symbol des Todes und als diesem angehörig. Die letzteren assen keine Bohnen und Pythagoras verbot selbst seinen Schülern, durch ein Bohnenfeld zu gehen. Gewöhnlich werden die trockenen Bohnen abgekocht und dann die lederartige Schale mit den Zähnen oder auch mit den Fingernägeln abgezogen, worauf ein Brei daraus bereitet und dieser mit Oel angemacht wird; um das Gericht schmackhafter zu machen, wird noch ein aromatisches Kraut, besonders das Pulver von *Satureja hortensis* hineingethan. — Die unreifen Samen der grünen Bohnen werden abgekocht und mit der Schale gegessen; auch die jungen Triebe derselben werden abgebrüht und mit Oel genossen.

Alle anderen Sorten von *Phaseolus*, *Pisum* und *Ervum* werden ebenfalls auf die verschiedenste Weise zubereitet und gegessen.

Eine sehr beliebte, viel gegessene Salatpflanze ist *Portulaca oleracea*, von den Griechen *Andrachla* genannt; sie findet sich häufig auf Schutt und unangebauten Plätzen Griechenlands und gehört zu den *Agriolachanis*; diese *Andrachla*, die durch Cultur saftiger werden, genießt man in Suppen, grösstentheils aber als Salat mit Oel und Essig.

Eine Salat- und Küchenpflanze ist auch *Son-*

*chus oleraceus*, der die Alten so ausgezeichnete Heilkräfte zuschrieben — indem der Name von *Zoé*, d. h. Leben gebend, Gesundheit gebend, seine Abstammung hat — wird ebenfalls als Gemüse gegessen. Plinius sagt, dass der Name dieser Pflanze beigegeben wurde, „quod succum salubrem fundit, qui stomachi torsiones lenit et nutricibus lac auget.“

Diese beschriebenen Pflanzen sind die hauptsächlich angebauten Gemüse-Gewächse, welche die Griechen auf die Märkte bringen und die als die nothwendigsten Bedürfnisse gelten.

### **Delostoma Lobbii, eine neue Bignoniacea von Peru.**

Hr. William Lobb fand bei Chachapoyas in Peru eine Pflanze, die er als einen 4—6 Fuss hohen Strauch beschreibt, und die eine vierte Art der Gattung *Delostoma* (*Codazzia* Karsnt. et Trian.) ausmacht. Sie blüht, wenn die Blätter sich kaum zu entwickeln anfangen, und unterscheidet sich von den übrigen Arten der Gattung durch ihre lange Corolle und die über den Saum der Corolle hervorragenden Staubfäden und Griffel. Ich hielt diese Art lange Zeit für eine Varietät des *Delostoma integrifolium*, da mir nur ein einziges unvolkommenes Exemplar in Sir William Hooker's Herbarium bekannt war; Dr. Lindley besitzt jedoch noch ein zweites ebenfalls von W. Lobb gesammeltes, das über die Selbständigkeit der Art keinen Zweifel lässt. Die vier Arten, aus welchen *Delostoma* nun besteht, würden sich folgendermaassen analysiren lassen:

- Delostoma* D. Don. (*Codazzia* Karsnt. et Trian.)  
 Genitalia exserta . . . . . D. Lobbii, Seem.  
 Genitalia inclusa  
 Folia dentata . . . . . D. dentatum, D. Don.  
 Folia integerrima  
 subtus villosa-tomentosa . . . . . D. integrifolium, D. Don.  
 subtus glabra . . . . . D. nervosum, De Cand.

*Delostoma Lobbii* (sp. nov.) Seem. msc.; fruticosa; ramulis angulatis; foliis obovatis obtusis vel emarginatis, in petiolum angustatis, integerrimis, supra glabris, subtus ramulis petiolis pedunculisque villosa-tomentosis; floribus racemosis, racemis terminalibus paucifloris; calyce villosiusculo, demum glabro; corollae extus villosiusculae intus glabrae tubo elongato; genitalibus exser-

tis; staminibus glabris; antheris discretis; pistillo hirsuto; fructu . . . . . (v. s, sp.).

In Peruvia circa „Chachapoyas“ (W. Lobb! in Herb. Hook. et Lindl.)

London, 20. Febr. 1862.

Berthold Seemann.

### **Sind die Schleimpilze Thiere oder Pflanzen?**

(Ein Vortrag, gehalten im k. k. Akademie-Gebäude in Wien, von Dr. A. Pokorny.)

Der menschliche Geist erkennt nach dem Ausspruche der gewichtigsten Philosophen zwei Grundgesetze als Stützen jeder Wissenschaft. Es sind dies die Gesetze der Homogenität und Specification, welche uns lehren, ähnliche und übereinstimmende Dinge unter einen Begriff zusammenzufassen, unähnliche und verschiedene aber zu unterscheiden, um nicht durch Zusammenfassen von Ungleichartigem die Begriffe und hiedurch jede Erkenntniss zu verwirren.

Nirgends ist es vielleicht nöthiger, diesen Grundsatz sich stets zu vergegenwärtigen, als in den naturhistorischen Disciplinen, welche wesentlich systematischer Natur sind und durch Zusammenfassen ähnlicher Naturkörper unter immer höhere Artbegriffe Einsicht und Uebersicht in die unendliche Mannigfaltigkeit der Gestaltung und Eigenschaften derselben bringen sollen.

Nun hat gerade die Systematik der Naturgeschichte in neuerer Zeit, nachdem sie anfänglich in starrer Form und Ueberschätzung für die ganze Wissenschaft gegolten, durch einen Umschwung in den Meinungen eine nicht zu rechtfertigende Geringschätzung und Vernachlässigung erfahren. Die besten Köpfe haben sich allgemeinen Untersuchungen hingegeben. Die physikalischen und chemischen Eigenschaften der Mineralien, ihre Lagerungsverhältnisse und ihre Bildung beschäftigen die Mineralogen fast ausschliesslich, während anatomische und physiologische, geographische und paläontologische Arbeiten, so wie die Entwicklungsgeschichte des Individuums und der Species, die grossen Tagesfragen der Botaniker und Zoologen ausmachen. Durch diese höchst interessanten und wichtigen Studien sind eine Menge Thatsachen bekannt geworden, welche die Systematik um so mehr zu gefährden scheinen, als sie selbst die Existenz der Species in Frage stellen und die Grenzen der höheren systematischen Abtheilungen immer mehr verwischen. Es droht hierdurch die Verwirrung der vorlinnéischen Periode einzubrechen, wenn nicht mit Benützung der neuen Erfahrungen abermals nach den ewigen Gesetzen des ordnenden Verstandes Einheit und Uebersicht in die Fülle der Erscheinungen gebracht wird.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Bonplandia - Zeitschrift für die gesamte Botanik](#)

Jahr/Year: 1862

Band/Volume: [10](#)

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

Artikel/Article: [Gemüse-Arten der Griechen. 70-72](#)