

Kieser es mit seinem Amts- und Ehrgefühl vereinbaren, über diese Angelegenheit noch etwas zu erzählen, so wird es uns als eine Pflicht obliegen, einen Commentar dazu zu liefern.

Die in Griechenland und im Oriente angebauten Getreidesorten.

Von Dr. X. Landerer in Athen.

Nach historischen Nachrichten ist *Hordeum*, die Gerste, *Kridè*, die erste Getreideart, die in Griechenland angebaut wurde, und Demeter soll dieselbe aus Sicilien dahin gebracht haben, wie auch das Vaterland derselben das Thal des Jordans — Palästina und Syrien — gewesen sein soll. Gerste wurde von den alten Griechen vor allen anderen Getreidearten bei Opfern angewendet; bei den eleusinischen Kampfspielen war der Preis des Siegers ein Maass Gerste, und der daraus bereitete heilige Trank, *Kykeon* genannt, war mit Wasser und Gerstenmehl und mit Poley bereitet. Die Braut trug bei den alten Griechen, wenn sie feierlich heimgeführt wurde, ein Gefäss voll Gerste, zum Zeichen, dass sie Brod ins Haus bringe. Auch zum Wahrsagen brauchten die alten Griechen die Gerste; sie theilten einen Kreis in 24 Felder, schrieben in jedes einen Buchstaben und legten ein Gersten- oder ein anderes Fruchtkorn darauf, dann wurde ein besonders dazu abgerichteter Hahn in den Kreis gesetzt und die Buchstaben nach der Reihe aufgezeichnet, von welchen er die Körner auffrass. — Unter den Gerstensorten wurde im Alterthume die Gerste von Eressos auf Lesbos für die vorzüglichste gehalten. Ausser der allgemeinen Benutzung zum Brode diente sie auch zum Pferdefutter. Um die Pferde im Oriente für das ganze Jahr gesund zu erhalten, werden sie im Anfange des Monates April auf die grünen Gerstenfelder geführt, daselbst angebunden und, um selbe abzuweiden, 20—30 Tage darauf gelassen. Die Erfahrung lehrt, dass diese Grünfütterung der Gesundheit der Pferde sehr zuträglich ist: in den ersten Tagen werden dieselben von Diarrhoe befallen, dabei ganz mager und elend, worauf sie später fett und wohlleibig werden. — Die in Griechenland vorkommenden Gerstensorten sind folgende: *H. hexastichon*, die eigentliche *Kritan*, *Kridos* des Dioscorides; sie kommt überall fort und ist beinahe die einzige Getreidesorte der Inseln des griechischen Archipels. Auf den ionischen Inseln unterscheidet man 1) die s. g. nackte Gerste, *Gymnokridári*, *Gym-*

nokritary, weil dieselbe ohne Bart ist und zum Brodbacken gebraucht wird; 2) die *Alogokritary*, Pferdegerste, indem diese nur zum Pferdefutter benutzt wird.

Secale cereale, der Roggen, *Sikalè*, auch *Briza* genannt. Diese seit Galen's Zeiten aus Thrazien nach Griechenland gekommene Getreideart wurde nur im thessalischen Gebirgslande und hie und da auch in Aetolien gebaut. Sie wird sehr selten kultivirt, weil man das aus dem Mehl bereitete Brod nicht liebt und die Meinung hegt, dasselbe sei sehr schwer verdaulich und verursache Blähungen, ohne zu nähren.

Avena, *Brómos* der Alten. *A. sativa*, und *A. orientalis* werden in Griechenland nur sehr selten gebaut, indem man diese Getreideart nur wenig achtet; der Hafer ist bekanntlich für die Pferde zu hitzig, daher man vorzieht, sie mit Gerste zu füttern. In den Ebenen von Elis und Achaja wird noch Hafer gebaut, und dies seit den Zeiten der Kreuzfahrer, welche sich dort mit ihren Pferden niedergelassen hatten und die Ersten gewesen sind, die den ursprünglich in Germanien üblichen Haferanbau hieher gebracht haben. Auf den Inseln Mylos und Santorin findet sich im vulkanischen Trass *A. Caryophyllacea*, ausserdem in Sparta im wilden Zustande *A. fatua*, *A. fragilis* und *A. sterilis*.

Sorghum saccharatum, *Kalumbóki*, Zucker-Moorhirse. Diese Grasart wird in den Ebenen von Elis und auch in Rumelien gebaut und zeigt sich noch an den Rändern von Mais-, Melonen- und Baumwollpflanzungen. Aus dem auf elenden Handmühlen geschroteten Samen wird in Rumelien ein schlechtes Brod bereitet. Die starken Halme dienen den Leuten zum Decken ihrer Häuser und auch zum Brennen statt des theuren Holzes.

Panicum miliaceum wird in Bötien angebaut und nach der Farbe ihrer Körner unterscheidet man gelbe und schwarze Hirse.

Dass der Weizen, *Triticum*, in allen Theilen des Landes, mit Ausnahme der Inseln, gebaut wird, ist leicht zu denken. Nach Hesiod wurde derselbe von Euböa, der Kornkammer Griechenlands, eingeführt und am meisten geschätzt. Der Weizen von Alexandrien kam unter Ptolomäus von der griechischen Insel Kalymnos nach Kleinasien und von da nach Egypten. Der schwerste Weizen von Griechenland wuchs in Bötien und in den Ebenen vom Kopais-See. Weizen war bei den Alten bis auf die neuesten Zeiten die geschätzteste Getreideart zum Brod. Wurde in Athen ein Kind geboren, so erhielt die Priesterin der Minerva ein Maass Weizen, ein Maass Gerste und einen Obolus. In Griechenland werden *T. vulgare*, *T. hibernum* und *aestivum* angebaut. Sie geben auf ungedüngtem Thonboden und in günstigen Jahren 10—15fältige Früchte und in den Ebenen des fruchtbaren Weizenlandes in Theben und Livadien, sowie in der Umgegend des Kopais-Sees,

nachdem sich das Wasser zeitig und weit genug zurückgezogen und man die trockenen Süßwasserpflanzen zum Behufe der Düngung weggebrannt hat, gegen 20—30fältige Frucht. Ebenfalls soll der Weizen in den Ebenen von Nauplia und Argos, den man *Maurojamm*, d. i. den schwarzbärtigen Johann, nennt, sehr gut gedeihen und 10—20fache Frucht geben. — Auf den Ebenen von Megara und Eleusis kommt der Weizen auch sehr gut fort und nach den Beobachtungen der Landleute ist Aschendüngung, das im Oriente bekannte *Perikauma* — oder das Verbrennen der auf den Feldern sich findenden Distel-Pflanzen von grossem Nutzen; die Aschendüngung soll auf lockerem Thonboden 18—20fältige Frucht liefern. In den Ebenen von Thessalien wird eine Art Weizen gebaut, die man auf deutsch Kameelfutter nennt, welche unter günstigen Umständen 20fältige Frucht giebt. Der Weizen ist im Oriente dem Roste und dem Brande unterworfen.

Zea Mais, Arabischer Weizen, *Arabotison* genannt. In allen Gärten und auf allen Feldern, wo die Sommerpflanzen cultivirt werden, findet sich auch der Mais. Ueberall, wo gute Felder sind, die man von Zeit zu Zeit bewässern kann, kann auch der Mais mit Vortheil gepflanzt werden. In Griechenland wird derselbe gesät, und aus diesem Grunde steht er oft so dicht neben einander, dass sich seine Kolben nicht ausbilden können. Die ärmeren Leute bereiten sich aus dem Mehle derselben die verschiedensten Speisen, und auf glühende Kohlen gelegt, bis sie bräunlich geworden sind, werden sie gegessen; solche frisch gebratene Kolben werden auf den Strassen verkauft.

Endlich ist des Reises, *Oryza sativa*, zu erwähnen. Reis wird wenig in Griechenland gebaut, und das zum Glücke der Bewohner, denn in allen Gegenden, wo sich Reispflanzungen finden, grassiren Wechselfieber. — Der griechische Reis ist ein Sumpfreis mit rothen Hülsen, kocht sich nicht appetitlich und ist mit Sand und Steinchen vermenget, so dass derselbe nur von den Armen gegessen wird. Aus dem Reise wird der so nährende Pilaw gewonnen, den man, theils mit, theils ohne Fleisch auf die mannigfaltigste Weise zubereiten kann; auch wird der mit Wasser oder Wein gekochte Pilaw mit eingekochtem Obste und Confitüren gegessen.

Ueber den Honigthau.

Von Dr. F. Alefeld zu Oberramstadt bei Darmstadt.

Dem Honigthau widmete ich zu Anfang der fünfziger Jahre, da ich ein eifriger Bienenzüch-

ter war, eine ganz besondere Aufmerksamkeit. Ich untersuchte solchen wohl an hundert verschiedenen Stellen in der Absicht, die Ursache desselben zu ermitteln und konnte diese auch jedesmal nicht schwer finden. Obgleich ich meine Beobachtungen, die, wie ich denke, ein ganz neues Licht über diesen Gegenstand verbreiteten, schon 1856 in meiner „Bienenflora Deutschlands und der Schweiz“ niederlegte, so halte ich dieselben darin für zu sehr zerstreut und das Büchlein für zu wenig verbreitet, als dass es überflüssig erscheinen könnte, die Resultate meiner Beobachtungen in einem Aufsätze übersichtlich zusammenzufassen und einem grösseren Publikum zugänglich zu machen.

Die bisherige Erklärung des Entstehens des s. g. Honigthaus der bei weitem meisten Schriftsteller war die: Wenn nach anhaltender und besonders trockener Wärme plötzlich kühle und feuchte Temperatur folgt, die die Verdunstung der Pflanzensäfte in den durch die Wärme sehr ausgedehnten Gefässen verhindert, müssen letztere durch das Uebermaass der aufgenommenen und nicht verdunstbaren Säfte platzen (wenigstens an den zarteren, nur durch eine dünne Epidermis bedeckten Theilen, wie den Blättern und jungen Sprossen) und dann ihre Säfte ergiessen. Nicht zu leugnen ist, dass dieser Lehrsatz allerdings sehr plausibel, so dass ihn selbst Herr Ratzeburg in seinem klassischen Werke über die „Forstinsecten“ nach dem letzthin verstorbenen berühmten Hrn. Forstrath und Prof. Peil aufnahm. Aber gerade im Referate des Herrn Peil finden sich Stellen, die auf beobachteten Blattlaushonig hinweisen; und am Schlusse sagt er als Hauptbeweis: „Blattläuse sind in der Ausdehnung nicht zu finden, am wenigsten bei der Erle, kommen auch selten so urplötzlich, können am wenigsten so schnell verschwinden, dass am Morgen, wo der Honigthau da ist, wenigstens nicht noch eine zurückgeblieben sein sollte.“ Dagegen habe ich zu erinnern, dass gerade die Erle die *Aphis Alni* oft in unglaublicher Menge ernährt, diese aber eine der kleinsten und blässesten Arten ist, die sehr leicht zu übersehen; und habe ferner zu erinnern, wie ausserordentlich schnell sich die Blattläuse bis ins Unendliche vermehren, wie sie aber bei ungünstiger, resp. kühler und feuchter Witterung eben so schnell wieder absterben, oder doch auf den Boden fallen.

Wieder Andere, und zwar die gefeiertsten Männer der Wissenschaft, wie Sulzer, Schrank, Bouché und, wenn ich mich recht erinnere, v. Schlechtendal, lassen allen Honigthau allein durch Blattläuse entstehen. Dass aber die Blattläuse wohl am häufigsten, aber durchaus nicht immer den Honigthau liefern, glaube ich sogleich zeigen zu können.

Endlich giebt es selbst Manche, die ihn direct vom Himmel träufeln lassen und gar nicht begreifen, wie man daran zweifeln könne, da sie

ZOBODAT - 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: [Die in Griechenland und im Oriente angebauten Getreidesorten. 176-177](#)