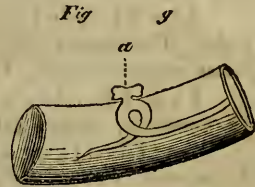


mis des Mutterastes durch seine Ausdehnung durchbricht. Die Epidermis des Mutterastes öffnet sich auf diese Weise an einer kleinen Stelle und hier wächst nun (Fig. g) ein kleiner stielartiger Stamm (a) aufwärts, an dem sich darauf die erste Bildung eines ersten Ast-Knotenpunktes des *Visc. alb.* bildet, wie man ihn ähnlich geformt unter jeder Astgabelung an der Mistel sehen kann, und von nun an geht die Entwicklung der jungen Mistelpflanze in normaler bekannter Weise vor sich. Das ist der sehr einfache Hergang bei der Entstehung des Ausschlagens aus der Wurzel einer Mistelpflanze.



(Schluss folgt.)

Die Nutzpflanzen Griechenlands.

Von X. Landerer.

Als Nahrungsmittel dienen: *Beta vulgaris* (radices et folia), *Κοκκινόροβλια* der Neugriechen, *Τεύτλον* bei den Alten. Der Name *Τεύτλον*, oder bei Theophrast *σεύτλον* wird von dem Zeitworte *σεύω* abgeleitet *quod planta facile crescit*. In früheren Zeiten wurde aus dem Saft mit Honig eine Art Syrup bereitet, und als Getränk benützt. Die Blätter werden als Salat mit Essig verspeist, und ausserdem benützt man dieselben unter dem Namen *Seskula*, dessen Abstammung wohl auch im Zeitworte *σεύω* zu suchen ist, zum Auflegen auf offene Wunden und ganz besonders um Viscatore offen zu erhalten. — *Beta Cicla*, *Spinacia oleracea*, *Brassica oleracea*, *botryoides*, *caulifera* etc., *Raphanus Raphanistrum*, *R. sylvestris*, *Vicia sativa*, *Lathyrus sativus*, *Portulacca oleracea*, *Eruca sativa*, *Lepidium sativum*, *Anethum vulgare*, *Apium Petroselinum*, *Apium graveolens*, *Cochlearia Armoracia*, *Sinapis arvensis*, *Malva vulgaris*, *Rumex Lapathum*, *Cichorium Intybus*, *Caucalis heterophylla*, *Rumex acetosa*, *Foeniculum vulgare*, *Asparagus vulgaris*, *A. acutifolius*, *Scolymus Cynara*, *Chenopodium Bonus-Henricus*, *Pisum sativum*, *Phaseolus vulgaris*, *Ervum Lens*, *Cicer arietinum*, *Asphodelus ramosus et fistulosus*, deren junge Stengel einen, den Spargelsprossen ähnlichen Geschmack besitzen. *Campanula ramosissima*, *Cyperus Hydra*, die Knollen dieser und der *Campanula ramosa* werden von den Hirten theils roh, theils gekocht gegessen; *Cicer arietinum*. — Diese angegebenen Pflanzen werden auf die verschiedenste Weise zubereitet, mit Oel, Salz oder auch roh gegessen. Zu diesen noch sind vor allen einer besonderen Erwähnung werth die verschiedenen Früchte aus den Familien der Cucurbitaceen: *Cucumis sativus*, *Cucurbita Lagenaria*, *C. Pepo*, *C. Melo*, *C. Citrullus*, *C. Melopepo*, *C. maxima*. Von diesen Früchten nährt sich grösstentheils der arme Grieche während der Sommermonate, ein Stück Brot und Käse dazu verzehrend. Da jedoch diese Leute und besonders Kinder in dem Genusse dieser Früchte, die zu den schmackhaftesten Südfrüchten gehören, Missbrauch treiben, so sind selbe als eine Hauptursache der ende-

mischen intermittirenden Fieber und auch Diarrhöen *etc.* anzusehen. Zu den für den Orient charakteristischen Pflanzen gehören ausserdem die Schoten von *Hibiscus esculentus*, *Alpamiais* genannt, die Früchte von *Solanum Melongena* und der spanische Pfeffer *Solanum annuum*, *Capparis fruticosa*.

Als Viehfutter dient: *Vicia sativa*, *Ervum Ervilia*, *Vicia Faba*, *Ceratonia Siliqua*, *Lathyrus sativus*, *Cicer arietinum*, *Lupinus angustifolius*, *Viscum album*.

Zum Flechten der Körbe: *Vitex Agnus Castus*, *Arundo Phragmites*, *Salix*-Arten.

Zu Pfeifenröhren: *Citrus medica*, *Citrus Aurantium*, *Jasminum*, *Cercis Siliquastrum*, *Rhamnus infectorius* wird in Akarnanien zu diesem Zwecke eigends angebaut und *Maurankathia*, d. i. schwarzer Dornstrauch genannt.

Als Schiffsbau-Holz wird benützt: *Quercus* und *Pinus laricina* zu Mastbäumen.

Holz zu Tischlerarbeiten: *Castanea vesca*, *Juglans regia*, *Platanus orientalis*.

Farbpflanzen: *Reseda lutea*, *Rhamnus infectorius*, *Rhus Cotinus*, *Rubia tinctorum*, *Anchusa tinctoria*, *Phytolacca decandra*, *Croton tinctorium*, *Quercus coccifera*, *Crocus sativus*.

Als Brennholz wird benützt: *Pinus maritima*, *Abies cephalonica*, *Olea europaea*, *Satureja capitata*, *Poterium spinosum*, *Thymus vulgaris*, *Arbutus Andrachne*, *A. Unedo*, *Spartium horridum*, *Passerina hirsuta*, *Quercus coccifera*, *Juniperus phoenicea*.

Terpenthinhaltige Pflanzen und auf Terpenthin benützt: *Pinus maritima*, *Pistacia Terebinthus*.

Fruchtbäume: *Arbutus Unedo*, *Phoenix dactylifera*, *Ziziphus vulgaris*, *Opuntia vulgaris*, *Myrthus communis*, *Morus nigra et alba*, *Juglans regia*, *Pinus picea*, *Ribes graveolens*, *Rubus fruticosus*, *Fragaria vesca*, *Olea europaea*.

Gärbestoffhaltige und von den Gärbern zu diesem Zwecke benützt: *Rhus Coriaria*, *Quercus Aegilops* sowie *cupulae ejusdem*, *Wallanida* genannt. *Populus alba*, *Pinus maritima*, *folia Pistaciae Terebinthi*.

Athen, im Mai 1854.

Correspondenz.

— Triest im September. — Ich habe Ihnen im Jahre 1851 eine Anzahl von Exemplaren eines *Melilotus* mit der Bestimmung *M. sulcata* Dsf. gesendet. Diese Bezeichnung war aber irrig, jene Exemplare gehörten andern, nahe mit *M. parviflora* Dsf. verwandten Arten an, die später Alex. Jordan von Lyon als *M. permixta* und *M. Tommasinii* unterschieden und in dessen „*Pugillus plantar. novar.*“, der 1852 erschienen ist, auf pag. 55 aufgestellt hat, wo auch die Diagnosen beider Arten und ihre Unterschiede zwischen einander und gegen *M. parviflora* angegeben sind. Die meisten meiner Exemplare gehören zu *M. permixta*, weniger zu *M. Tom-*

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: 1854

Band/Volume: [004](#)

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

Artikel/Article: [Die Nutzpflanzen Griechenlands. 323-324](#)