

ich mich mit Tagesanbruch auf den Weg nach dem sogenannten schwarzen See, überstieg an der östlichen oder linken Seite desselben den ihn umschliessenden Felsenkamm (Rysy), und begab mich an zwei grosse Seen, Froschseen genannt, vorüber in das unter dem Berg Wysoka gelegene und seinen Namen führende grosse Thal. Am entgegengesetzten Ende desselben ward es mir möglich, über die das Thal umschliessenden Höhen hinwegzukommen, worauf mich nur noch ein kleines Thal, in dem ich einen schon ganz zugefrorenen kleinen See fand, vom Jaworower Thal schied. Nachdem ich auch dieses erreicht, brachte ich die Nacht am Fusse der Eisthalerspitze an der oberen Gränze des Knieholzes zu, und befand mich am andern Morgen, eben als es Tag wurde und die Nebel in die Gebirgsthäler sich senkten, zum zweiten Male auf der Eisthalerspitze.

Die Ausbeute an Pflanzen war diesmal wegen der schon vorgerückten Jahreszeit zwar gering; aber durch diese Excursion gelangte ich zur Ueberzeugung, dass es möglich ist, das Tatra-Gebirge in der Richtung von Norden nach Süden zu passiren, allerdings ein kühnes und mit Schwierigkeiten verbundenes Unternehmen, wie es Niemand verkennen wird, der nur einigermaßen das Tatra-Gebirge kennt. Wem aber daran liegt, dieses prächtige und colossale Gebirge in seinem Innern kennen zu lernen, der mag diesen Wink nicht unbeachtet und den Aufwand von Zeit und Mühe sich nicht gereuen lassen.

Botanische Notizen aus Griechenland.

Von X. Lauderer.

— Zu den Lieblings-Speisen der Griechen gehört der Salat, den die Leute *Marulia* nennen; der gemeine Mann und auch der Arbeiter begnügt sich, den rohen Salat mit Brot, einem Stückchen Käse und mit ein paar Oliven zu verspeisen. Arme Familien kaufen sich für 1—2 Kreuzer 3—4 Stauden Salat, theilen selben unter ihre Kinder, geben einem jeden ein Stück Brot und diesesind hiermit zufrieden. Andere ziehen es vor, die Blätter in Salz einzutauchen oder in eine Mischung von Essig und Oel einzutunken und selben zu essen. Die Salatpflanze war den Alten sehr bekannt und Dioscorides nennt dieselbe *Θρίδαξ* und Theophrast sagt: *Lactuca, quod Copia lactis superat, et lac auget*. Plinius beschreibt die Arten, die die Alten unterscheiden, und erwähnt *lati-caulem* — *rotundicaulem sessile quod Laconicon vocabant*. Nach der Farbe der Blätter und der Zeit der Saat unterscheiden die Alten: *nigram quae Januario serebatur* — *albam quae Martio* und *rubentem quae Aprili* — andere unterscheiden mehrere Arten: *purpuream* — *crispam, cappadocicam, graecam*.

Der Salat gehört zu den ältesten Arzneipflanzen, er wurde auch eingesalzen aufbewahrt und galt gekocht als eines der vorzüglichsten Heilmittel, um die durch schwere Krankheiten gestörte Verdauung wieder herzustellen. Schon Dioscorides bemerkte, dass wenn der Salat in den Stengel schießt, sein Milchsaft wie der wilde Salat

wirkt. Die Alten gebrauchten den Saft des Salates (*Lactucarium*) zur Herabstimmung der Zeugungskraft, man nannte selben die Speise der Todten und als Todtenkraut wurde derselbe auf die Gräber gelegt. Aphrodite legte den todten Adonis auf *Lattich* und bedeckte ihn damit, *Lattich* kam in das Adonisgärtchen. Eine der angesehensten römischen Familien wurden wegen der Sorge für Salatpflanzungen *Lactucini* genannt und dieses erhellt aus Plinius: *Romani quidem in Valeria familia ob diligentem lactucarum curam Lactucini appellant.* Plinius XIX 4. und *Lacturna, dea lactescentium frumentorum* heisst die Göttin der milchenden Gewächse. Von den Weibern wird der Salatsamen in Form von Absüden zur Beförderung der Milchsecretion getrunken.

Der wilde Salat *L. Scariola*, wohl richtiger *Seriola*, *Θρίδαξ ἄγρια* des Dioscorides hiess bei den Alten *Seris Σέρις*, worunter man auch *Cichorium Intybus* verstand. Eine andere Pflanze, die in Griechenland als Salat verspeist wird, ist das *Cichorium*, selbes hiess bei den Alten *Σέρις κichόριον* und bei der heutigen *Radike*, selbe ist eine der Lieblingsspeisen der Griechen, theils die jungen Sprossen, theils die Blätter werden im gekochten Zustande mit Oel und Essig gegessen. Sie ist eine der Haupt-Heilpflanzen, denn gegen die mannigfaltigsten Krankheiten wird theils die ganze Pflanze, theils auch nur der Absud der frischen Pflanze angewendet, auch Plinius sagt: *Intybi non extra remedia sunt* und bei Antemidor hiess selbe *Σέρις ἄγρια*. Zugleich mit den jungen *Radikien* werden auch die jungen Pflanzen von *Leontodon*, die man *Agriomaralia*, d. i. wilden Salat nennt, gesammelt und ebenfalls als Salat verspeist.

— *Crithmum maritimum*. — Eine der beliebtesten Pflanzen, die als Salat in Griechenland und im ganzen Oriente genossen wird, ist das *Crithmum maritimum*, das Dioscorides *Κράμβη θαλάσσια*, d. i. Meerkohl, nannte. Heut zu Tage heisst selbe *Κρήδμον*. Diese Pflanze findet sich am felsigen Gestade und wird in Essig eingemacht als Salat gegessen. Bei grössern Seereisen versehen sich die Matrosen mit diesem Salat, um durch diesen Genuss von scorbutischen Leiden befreit zu bleiben.

Eine andere sehr beliebte Salatpflanze ist die *Portulaca Oleracea* — *Ανδράχλα* der Griechen, die man auch ihres schlüpfrigen, sammtähnlichen Anfühlens der Blätter *Glistrida*, d. i. glitschende Pflanze nennt. Diese Pflanze wird mit Essig und Oel als Salat verspeist, in Salzwasser und Essig eingemacht und für das ganze Jahr aufbewahrt. Auch diese Pflanze wird gegen verschiedene Hautkrankheiten und besonders gegen scorbutische Dyscrasie mit Nutzen angewendet.

— In den ältesten Hellenischen Zeiten gab man denjenigen Pflanzen, bei welchen man grosse Heilkräfte fand, Beinamen von Göttern und daher stammt es, dass man z. B. das *Laserpitium* Laserkraut, mit dem Beinamen *Chironium* belegte; denn Chiron gehörte zu den ausgezeichnetsten Aerzten und selber soll der Lehrer des Aesculap gewesen sein. Das Wort *Laserpitium* scheint sich schwer etymologisiren zu lassen, jedoch scythischen oder barbarischen Ursprungs zu sein und von dieser Pflanze soll der Saft Laser, d. i. der Saft von *Asa foetida* gebraucht worden sein.

Anderen Pflanzen gab man den Beinamen des Hercules 'Ἡράκλειον, *Heracleum* — des Aesculaps — Ἀσκήπιον, χειρῶνιον. Alle diese von Wunderkräften strotzenden Pflanzen hiessen bei den Alten *Panacea* z. B. Πάνακες ἡράκλειον, Πάνακες χειρῶνιον, Πάνακες — Ἀσκήπειον, denn diese Pflanze gewährte allen Leidenden Heilkräfte, was aus der Etymologie des Wortes *Panacea* trefflich hervorgeht, nämlich: „Πᾶσιν ἄκος“ *omnibus remedium*

— Zu einem kräftigen und hohen Baume wächst der Epheu in Griechenland empor und in der Nähe von wasserreichen Plätzen finden sich oft Epheubäume, deren Stamm die Dicke eines dicken Manns-Armes übertrifft. Κισσός hiess derselbe bei Dioscorides und Κιττός bei Theophrastes; den Beinamen *Helix* schneckenförmig erhielt derselbe wegen seiner vielen Ranken, mittelst deren er sich um die Bäume schlingt, denn schon in den ältesten Zeiten wurde derselbe seiner immergrünen Blätter halber zur Bekleidung von Mauern, Felsen und Baumstämmen benutzt.

— *Cydonia vulgaris*. — Die Quitte wurde von den Alten hoch gepriesen, sie war Symbol des Glückes, der Liebe und Fruchtbarkeit, der Aphrodite heilig und gehörte zu den Mysterien. Die Neuvermählte musste von einer Quitte essen, ehe sie zum hochzeitlichen Lager schritt. Der Name Quitte ist *Cydonia* und diese *a Cydone Cretae oppido, unde primum advecta* nach Plinius.

Aus diesen Früchten wurden von den Alten der Κυδώνιος Οἶνος der Quitten-Wein bereitet, den man auch Κυδωνόμελν nannte, weil man zu selbem Honig setzte, was aus Dioscorides erhellt, der sagt: *Vinum ex Cydoniis et Melle*. Eine aus Quitten-Mark bereitete Speise hiess Κυδώνιον, dessen Athaenes erwähnt. Die Alten sahen die Quitten als ein Antidotum gegen Vergiftung an, daher Plinius erwähnt: *Mala Cydonia quae etiam virium acritudinem odoris sui bonitate debilitant*. Die Quitten sind auch von den heutigen Griechen im Rufe und werden zu einer Menge von Speisen verwendet. Mit Nelken gespickte Quitten gelten als ein die Säuerung des Weines hinderndes Mittel, daher man solche Quitten in die Weinfässer bringt, wenn man befürchtet, dass der Wein in saure Gährung übergehen möchte. Die Quitten sind das Hauptmittel bei Diarrhöen und ähnlichen Leiden und zu diesem Zwecke werden die Quitten leicht gebraten und mit Zucker bestreut und gegessen, ebenfalls gibt es Gerichte aus Fleisch, mit Reiss und Quitten gegen Krankheiten der Eingeweide. Nicht selten werden die mit Wasser gekochten Quitten auch als Cataplasmen bei Geschwülsten, um selbe in schnelle Eiterung zu bringen, angewendet.

Athen, im September 1835.

Uebersicht

der in der rheinischen Flora vorkommenden Species, Varietäten, Formen und Hybriden der Gattung *Mentha* L.

Von Dr. Ph. Wirtgen.

(Fortsetzung.)

10 + 8 α. *M. arvensis* = *aquatica* Wtg., *M. plicata* Op. (Verglichen mit den Original-Exemplaren des Nees'schen Herbariums!) Nüsschen fein- und dicht-warzig, abortirend; Kelch

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: 1855

Band/Volume: [005](#)

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

Artikel/Article: [Botanische Notizen aus Griechenland. 323-325](#)