

Botanische Notizen aus Griechenland.

Von X. Landerer.

— Weide und Dünger in Griechenland. — Was man in andern Ländern Wiesen, grüne Matten nennt, ist in Griechenland unbekannt, da die dazu erforderlichen Gewächse nicht dicht genug an einander gebaut werden. Selbst grüne Plätze sind eine Seltenheit; als Ausnahme finden sich solche im Olivenwalde am Kephissos bei Athen, am Strande des Copais-Sees in der Nähe des Pamisos-Flusses in Messenien. Die griechischen Hügel und Berge haben, besonders in Attika, Morea und auf den Inseln, meist ein ödes, graues Ansehen und doch wachsen auf ihnen eine Menge Kräuter und Grasarten, um einer Menge von Ziegen, die auf diesen Bergen geweidet werden, Nahrung zu geben. jedoch zu wenig sind, um selben einen grünen Schimmer zu geben. Die auf den Bergen in Attika sich findenden Pflanzen sind hauptsächlich folgende: *Abies cephalonica*, *Pinus Aleppensis*, *Quercus coccifera*, *Q. Ilex*, *Pinus Larix*, *Arbutus Andrachne*, *A. Unedo*, *Phylliraea media*, *Juniperus phoenicea*, *J. rubescens*, *Pistacia Terebinthus*, *P. Lentiscus*, *Olea Oleastrum*, *Anthyllis Hermanii*, *Sparitum horridum*, *Poterium spinosum*, *Asphodelus fistulosus*, *Passacum Tonicum*, *Satureja capitata*. — Da es nun in Griechenland keine grüne Weide gibt, so müssen im Sommer zertretenes Stroh, wenig Gerste und die verdorrten Kräuter vom Frühjahr den abgemagerten Thieren Kraft geben, die des Tages Last und Hitze zu ertragen haben. Da die Grasarten und Kräuter in Griechenland so vereinzelt stehen, das Vieh das ganze Jahr hindurch im Freien bleibt, die Ziegen Alles abnagen, die Hirten ganze Bergabhänge und mit ihnen oft ganze Waldungen abbrennen, um durch die wenige Asche, die der Wind nicht weiter weht, dem ausgedorrten Boden einige Nahrung zu geben, so kann auch kein Heu erzielt und kein Vieh erhalten werden. Ausser einigen kleinen Feldern die mit Wicken, mit Saubohnen und Luzerne besät werden, wird kein Futter angebaut. Sämmtliches Vieh muss seine kümmerliche Nahrung sehr zerstreut auf weiten Strecken suchen, wobei wie natürlich auch der Dünger vertragen wird. In früheren Jahren wurden weder Felder, noch Gärten und Oelbäume gedüngt, weil weder der griechische Bauer, noch der Gärtner den Werth des Düngers kannte. Seit einigen Jahren hat man glücklicherweise angefangen, auf das Düngen denjenigen Werth, den dasselbe verdient, zu legen und den Dünger zu sammeln und auch für Gärten von Leuten, die einen kleinen Viehstand haben, anzukaufen. Der Hauptdünger ist der Ziegendünger, der besonders den Oelbäumen sehr zuträglich ist. Da auch keine Stallfütterung in Griechenland eingeführt ist, indem der griechische Landmann, mit Ausnahme von kurzem Stroh und etwas Gerste, kein Futterkraut für seinen Viehstand anbaut, und auch keinen Stall besitzt, sondern das Vieh auf den nächsten Acker hinaustreibt, so ist es auch schwer, Dünger zusammenzubringen. Dieses wird nur erzwengt durch das Einfrieden der Ziegen und Schafe beim Melken. Wie sparsam man mit

dem Dünger umgehen muss, erhellt daraus, dass man sodann diesen Ziegendünger per Okka zu kaufen gezwungen ist. Auf solchem mittelst Ziegendünger gedüngten Boden, im Falle selber auch von Zeit zu Zeit bewässert werden kann, gedeihen sodann ganz ausgezeichnet die Sommer-Gewächse, und unter diesen *Zea Mais*, *Hibiscus esculentus*, *Sesamum orientale*, *Sorghum vulgare*, *Solanum Lycopersicum*, *Sol. Melongena*, *Cucumis sativus*, *Citrullus*, *Nicotiana Tabacum* und auch die *Vitis vinifera Corinthiaca*.

— Gebrauch der unreifen Weintrauben. — Die unreifen Weintrauben werden in Griechenland von den Gärtnern und Bauern statt des Citronensaftes zu den verschiedensten Gerichten verwendet, denn derselbe ist, was Geschmack und Säure anbelangt, sehr schwer vom Citronensaft zu unterscheiden und ersetzt sehr gut den Mangel der erstern. Zu diesem Zwecke zerquetschen die Leute diese unreifen Früchte, pressen den Saft durch ein Tuch und gebrauchen selben statt des genannten Saftes. Ich habe mich überzeugt, dass sich dieser unreife Traubensaft auch länger aufbewahren lässt, als solches mit dem Citronensaft der Fall ist, der wie bekannt, sehr bald verdirbt, einen bitteren Geschmack annimmt und unbrauchbar wird. Ich habe Weintrauben-Saft mehrere Monate in gutem Zustande erhalten und selber lässt sich zur Bereitung von Limonaden *ex tempore* und zu einem sehr wohlschmeckenden Weintrauben-Syrup verwenden. Mittelst desselben bereitete ich ein *Extr. Ferri uvicum* das dem *Extr. Ferr. citratum* ganz ähnlich war. *Ἐμοουσίας* nannten die Alten die unreife Traube und auch deren Saft wurde auf die verschiedenste Weise verwendet.

— Kürbis und Gurken-Arten im Oriente. — Die Kürbis war bei den Alten, wie Plinius berichtete, Sinnbild leerer getäuschter Hoffnung, und stellte ein eitles, mit keinen wahren Tugenden geschmücktes Weib vor, weil er gross wird und wenig enthält und noch schneller verdirbt. Dass die Alten wussten, dass die Wurzel brechenregende Eigenschaft besitzt, erhellt aus *Dioscorides*, der sagte, dass von den römischen Schwelgern eine Portion Wurzel, zwei Oboli schwer, nach der ersten Mahlzeit eingenommen wurde, um sich erbrechen zu können, um sodann im Stande zu sein, den Schmaus von Neuem zu beginnen. Unter den im Orient sich findenden und in den Gärten angebauten Kürbis-Arten erwähne ich nur vor allem *Cucumis Pepo*, *πέπων*. *Cucumis Citrullus*, *C. Melo πέπων*, — *C. sativus*, — *Cucumis Lagenaria*, — *C. Hieroglyphica*, *C. anguinus* findet sich in Constantinopel. Unter diesen Kürbis-Arten erwähne ich besonders der *C. Citrullus*, *καρπῶσι* auch *χειμωνικοῦ* von den Griechen genannt. In Unmasse findet sich selbe auf allen Bazars des Landes und gewöhnlich wird die Okka 2½ Pfd. mit 6—8 Lepta 1½ kr. bezahlt. Im Allgemeinen kann man Früchte mit weissen und rosenrothem Fleische unterscheiden. Die Wasser-Melonen sind für südliche Länder eine der schätzbarsten Früchte, und man kann denselben in der heissen Jahreszeit keine andere an die Seite stellen, die so erfrischend sind, als selbe. Weil sie erquickten, war sie den Alten Symbol des Freundes, der im Unglücke und Kummer

Herz und Sinn erquicket. Was Galenus von den *Pepones* Nacheiliges sagt, bezieht sich auf die feinsten Melonen, und aus diesen Zeiten existirt in Griechenland das Sprichwort, dass der Genuss der Melonen Wein als Trank erfordert, um nicht zu erkranken, oder die Melone will reinen unvermischten Wein zum Trunke, *πίπων πάθος πέφυκεν ἄνευ ἀκράτου Ὀίνου*. So lange die Wasser-Melone nicht von der Mutterranke getrennt wird, bleibt selbe, wenn auch der glühenden Sonnenhitze ausgesetzt, kühl und frisch. Ob eine Wasser-Melone völlig reif ist, erkennt man an dem eigenen Geräusche im Innern, wenn man selbe zwischen beide Hände nimmt und drückt. *C. Melo πεπόνι*. Selbe gedeiht vortrefflich in Griechenland, ihr Fleisch ist höchst aromatisch und schmackhaft; der Ausländer, sich dem Genusse dieser Frucht hingebend, holt sich oft das Fieber. Galen bemerkte schon, dass durch unvorsichtigen Genuss der *Peponen* Cholera entstehen könne.

Zu den Hauptnahrungsmitteln der Griechen, und besonders des gemeinen Volkes, gehören die Gurken, denn eine oder zwei Gurken mit Salz und Brot bilden das Mittagsmahl des Landmanns, des Soldaten und Arbeiters. Selbe werden roh gegessen, oder auch mit Salz und Essig als Salat. Ein mässiger Genuss ist gesund und während der heissen Sommer-Monate Jedem anzurathen, ein übermässiger Gebrauch derselben verursacht leicht Diarrhoe und Kolik und ganz besonders, wenn man Wasser dazu trinkt; auch die Gurken erfordern den mässigen Gebrauch eines guten, kräftigen Weines. Der Samen von *C. Citrullus*, *C. Pepo* werden in den Haushaltungen gesammelt und zur Bereitung von kühlenden Getränken, die man im Oriente Sumaden oder Scherbets nennt, verwendet. Die Schalen der Wasser-Melonen werden mittelst stark eingesottenen Weinmostes, den man Betmese nennt und eines der Haupt-Versüssungsmittel im Oriente ist, eingemacht und dieses sehr angenehme und gesunde Gericht als Zuspeise gegessen.

Athen, im October 1855.

Aus H. Schott's: „*Analecta botanica*“.

(Fortsetzung.)

Androsace penicillata Nob. *Folliis lingulatis l. linearilingulatis, extimis intimisque obtusatis, subtus plus minus (saepius carina l. antice tantum) adpresse-villosis, margine villosociliatis, villis ciliisque crispulis, apicalibus in penicillum acutum conniventibus, scapo folia duplo superante, bracteis involucrentibus ovato-lanceolatis concavis, pedicellos 3—5 superantibus.*

Perennis, caespitosa, caudiculis brevibus, in rosulas copiosas divisis. Rosulae rotundatae, dense et arrecto-foliatae, foliis annotinis emarcidis basi obvallatae. Folia hornotina glebum subclausum constituentia ut annotina supra plana glabra (pallida), subtus convexa. Scapus pollicaris, patenter intertexte-villosus, 3—5-florus. Bractee involucrentes 3 (-5), extus adpressiuscule villosae. Pedicelli calycem subaequantur l. eo breviores, patulovillosi. Calyx

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. 364-366](#)