Botanische Notizen aus Griechenland.

Von X. Landerer.

— *Victoria regia.* — Dass diese Pflanze in dem k. Hofgarten in Athen seit mehreren Jahren gepflegt wird und jährlich eine Menge von Blättern entwickelte, habe ich Ihnen früher mitgetheilt. Im vorigen Jahre glaubte man die Freude zu haben, selbe auch blühen zu sehen; es kam wirklich zu Knospenbildung, die sich jedoch wieder unter das Wasser senkten. Sehr interessant nun war es, dass man auf dem Boden des Teiches, in dem selbe sich befinden, eine Menge von reifen Samen fand, von denen schon wieder mehrere begonnen hatten, sich zu entwickeln und Wurzeln zu schlagen. Es scheint nun hier eine Befruchtung in der Blüthenknospe, die sich aus Ursache der, der vollkommenen Blüthen-Entwicklung nicht zusagenden Temperatur nicht öffnete, die Befruchtung und Fruchtbildung vorgegangen zu sein.

— *Cupressus.* — Dieser finstere, dem Pluto geheiligte Baum, der zur Trauer stimmt und düster im Oriente die Ruhestätten der Hingeschiedenen beschattet, wächst selten einzeln in Griechenland; dieser düstere zur Melancholie stimmende Baum, *Κυπάρισσος* des Dioscorides, findet sich in den Gärten als Spalierbaum, und Cypressen-Haine zeigen die Ruhestätte der Muselmänner an. In Konstantinopel und Smyrna sah ich Cypressenbäume, die eine Höhe von 90—100 Fuss und die Dicke des stärksten Mannes hatten. Nach der Mythe hatte Amor seine Pfeile aus Cypressenholz geschnitten, und der Unverweslichkeit des Holzes halber wurden in Egypten die Mumien-Särge aus Cypressenholz und auch die Gottesbilder daraus geschnitzt. Die Alten liebten Cypressenhaine und nannten selbe *Cupressetum.* Das Holz und auch die Blätter besitzen einen angenehmen aromatischen Geruch. Eine grosse Seltenheit ist es, auf demselben harzige Ausflüsse zu sehen, jedoch das Harz desselben, *Resma Cupressi sempervirentis,* wird von den Orientalen gegen Abzehrung und Schwindsuchten gebraucht und zu den verschiedensten *Electuaries Mantsuns* verwendet. Eine geistige Tinktur aus den *Galbeli Cupressi* wird mit Nutzen gegen chronische Diarrhöen und gegen Cholera angewendet.

— *Pistacia.* — *Pistacia Lentiscus*, auf Chios einheimisch, liefert den Mastix, — die Ernte soll im vorigen Jahre sehr sparsam ausgefallen sein und kaum das Quantum von 10 — 12 Zentner übersteigen. Da derselbe seit einigen Jahren sehr im Preise gestiegen, nämlich von 50—60 Piaster auf 200 pr. Okka, so gehen die denselben kauenden Damen — mit diesem Kaumittel, was eigentlich *Mastix* bedeutet, indem dieses Wort von *Μασσάομαι*, das ist kauen, abgeleitet ist, — nur sparsam um. Da die orientalischen Damen von Morgen bis Abends, theils um sich die Zeit zu vertreiben, theils um den Athem wohlriechend zu machen und das Zahnfleisch zu stärken, fortwährend *Mastichi* kauen, so haben selbe pr. Tag 4—6 Drachmen *Mastiches electissimae* nothwendig, was einem

Geldwerthe von 2 Piaster pr. Tag entspricht. Ein grosser Theil des *Serail-Mastix* wird auch zu Confituren verwendet. Sonderbar, dass nur die auf Chios und in Specie die in den *Mastix*-Dörfern sich findenden *Μαστιχόδενδρα* — *Mastix* liefern, während alle andern sich auf denselben Inseln zerstreut findenden oder auch auf den gegenüberliegenden Inseln — keinen *Mastix* geben. Da selbe auf Chios eine *Planta socialis*, indem sie sich in Oasen-Form beisammen finden, genannt werden kann und muss, so könnte man auf den Gedanken kommen, ob nicht die aus den Wurzel-Enden sich secernirenden Flüssigkeiten dem gegenseitigen Gedeihen der Bäume unumgänglich nothwendig sind. Was nun den *Pistacia Terebinthus* betrifft, so findet sich dieser Strauch sehr häufig in Griechenland und auch auf den Inseln, und wird oft zu einem 20—30 Fuss hohen Baume. Er trägt braune, erbsengrosse Beeren und aus denselben wird durch Pressen ein Oel erhalten, das die Griechen *Schinoladon* nennen und das zum Einreiben gegen rheumatische Leiden verwendet wird. Mit den Blättern dieser beiden Sträucher färben die Fischer ihre Netze braun, um selbe für längere Zeit zu conserviren. Das Holz dieses schönen Strauches, eine Zierde der griechischen Flora, wird zum Kohlenbrennen verwendet und gibt sehr schwere Kohlen. Das wichtigste Produkt ist der Terpentin; selber fliesst aus Quer-Einschnitten am Stamme und an den starken Aesten oft auch aus Spalten aus. Ein Baum kann höchstens 6—8 Unzen Terpentin geben. Der Geruch dieses Terpentins ist nicht unangenehm, sondern besitzt einen mehr dem Rosmarin ähnlichen Geruch und auch dessen Geschmack ist weder bitter noch scharf. Sehr interessant sind die auf selbem vorkommenden Auswüchse, die den Schoten von *Ceratonia Siliqua* ähneln, von den mehr als ein *Folliculus Carnosus* anzusehen sind. Auch diese werden von den Leuten gesammelt und zum Färben und Gärben verwendet. Diesem Terpentin schreiben die Orientalen ausserordentliche Heilkräfte zu und bereiten sich daraus eine Menge von Arzneien, die selbe theils innerlich, grösstentheils jedoch äusserlich anwenden.

— Ueber die Vergiftung durch *Conium* bei den Alten. — Eines der bekanntesten Gifte bei den Alten war das *Conium*, und Viele, die sich freiwillig das Leben nehmen wollten, oder auch Männer, die man aus der Welt schaffen wollte, wurden mittelst dieses Giftes vergiftet. Wer erinnert sich nicht des Todes Socrates durch dieses Pflanzen-Gift, obwohl es nicht ausgemacht ist, ob die Alten zu ihren Giftträuken für Verbrechen den Saft von dieser Pflanze gebrauchten, indem die Symptome, welche Plato beim Tode Socrates angibt, nicht dieselben sind, die die Vergiftung des Schierlings charakterisiren. In Athen scheint diese Vergiftungs-Weise nicht selten gewesen zu sein, und besonders war es der Tyrann von Athen Klearch, der eine Menge der angesehensten Männer durch Schierling zu vergiften befahl. Da man als Antidot gegen Schierlings-Vergiftung die *Ruta* ansah, das *Πήγανον*, so ging Keiner aus dem Hause, ohne nicht vorher Raute gegessen zu haben, um sich gegen dieses Gift zu schützen. *Obstat pota mero, vel cruda comesta venenis; hoc*

Mithridates rex Ponti saepe probavit. Die Sitte, sich mit Schierlings-Saft zu vergiften, existirte ganz besonders auf der Insel Zea, und zwar sowohl Männer als Weiber, die das sechzigste Lebensjahr zurückgelegt hatten und somit dem Staate keinen Nutzen mehr leisten konnten, vergifteten sich mit Schierlings-Saft, und wie sich aus einem Gefässe, das in einem alten Grabe aufgefunden war und zum Messen der hinreichenden Dose diente, ergibt, wurden 10 Drammen Schierlings-Saft von dem sich zu vergiften Beabsichtigenden genommen. *De Cicutae Ethymologia*, sagt Dioscorides, *Ita nominatum* *δια τὸν γινόμενον ἐλιγμὸν και σκότον τοῖς πίνουσιν Galen. de morb. anim. quod cicuta epota stultitiam parrat — Κώνειον dicta ab eo affectu quod corpus ipsum torquetur*, denn das Zeitwort *Κωνιάω*, von dem das Wort *Conium* abgeleitet ist, bedeutet, sich um einen Kreis drehen, schwindlich werden, in Bezug auf die Wirkung der Pflanze. Das Wort *Cicuta* ist ebenfalls griechischen Ursprungs vom Worte *κύειν*, hohl sein, in Bezug auf die Beschaffenheit des Stengels.

Athen, im Februar 1856.

Die indische Kartoffel oder Patate.

Convolvulus Batatas L., peruanisch *Apiehù*, mexic. *Cacamotic*, Mayaspr. *Ys*, ist nach dem Platano und der Brodfrucht die nützlichste und naturgemässeste Pflanze zur Ernährung von Menschen und Thieren in tropischen Ländern.

Diese an köstlichen Pflanzen so reichen Gegenden sind aber besonders mit vielen Knollen- und Wurzelgewächsen vielfach begabt, und unter diesen allen ist die Patate die nothwendigste und nützlichste Gattung. Sie ist auf den Antillen sowohl als im ganzen tropischen Amerika einheimisch.

Man nennt sie auf Santo Domingo mit dem Geschlechtsnamen Patate (*Convolvulus Batatas*), in Peru mit dem ursprünglichen Namen der dortigen Gattung Apiehù (*Convolvulus platanifolius*), wegen seiner wie Platanosbüschel oder Hände gestalteten Blätter, in Mexico (*tierra caliente*), Camote, eine Abkürzung oder Corruption des alten aztekischen Wortes: „Cacamotic“ (*Convolvulus chrysorrizus* und *Convolvulus edulis*) der ersten Botaniker.

Unter den weniger gezogenen Arten hat Cuba auch die Oca-Patate (*Oxalis tuberosa*), welche in Mexico und Centroamerika bloss in beträchtlicher Höhe über der Meeresfläche vegetirt und nach ihrer Saat eine schöne, gesunde und überaus reichliche Frucht hervorbringt, die ausser der Erde besser und länger unbeschädigt aufbewahrt werden kann als andere Pataten irgend einer Art. Niemals wird die Oca-Patate in den Küstengegenden eingepflanzt, woraus zu schliessen ist, dass die dortige Temperatur ihr nicht zuträglich sei.

Die Patate hat den Vortheil, dass wenn sie einmal gesäet ist, der Ertrag ihres Products lange Zeit fortdauert. Auf Cuba sind deren viele Gattungen bekannt, die sich in der Farbe und der Form der Blätter und des Stengels, sowie auch in den verschiedenen Früchten selbst wesentlich unterscheiden.

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: 1856

Band/Volume: 006

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

Artikel/Article: Botanische Notizen aus Griechenland. 123-125