schwindet er. Die Haare mangeln zwar an ihnen, aber an ihrer glatten Oberfläche sind kleine Hervorragungen, die den abgefallenen Haaren zu entsprechen scheinen; die Farbe derselben stimmt überein, so wie die Entwickelungsstelle beider an der Blattfläche, ebenfalls ihre Structur.

Dem zu Folge wären diese linsenförmigen Auswüchse nichts Anderes als unentwickelte Galläpfel, was die weitere Beobachtung bestätigen soll. Die Auffindung der unentwickelten Eier oder der Ueberreste des Würmchens würde eine noch bestimmendere Ueberzeugung hervorbringen, was aber bis jetzt mir noch nicht gelungen ist.

Indem man nun die Verkümmerung der Pflanzen und ihrer Theile neu entstandenen Schmarotzergeschöpfen zuzuschreiben gewohnt ist, so folgt daraus: dass durch eine genaue Untersuchung derselben mancher Aufschluss über ihr Wesen erlangt werden kann, und irrigen Schlüssen vorgebeugt wird.

Klausenburg am 22. Juli 1856.

Ueber die in Griechenland vorkommenden Fruchtbäume.

Von X. Landerer.

(Fortsetzung.)

Juglans regia. *Καρύα Βασιλική* — *Καρυδνά.* Seine Frucht hiess im Alterthum *Κάρυον Ευλοικον* — Euböische Nuss. Der Nussbaum war gleich allen eicheltragenden Bäumen dem Zeus geheiligt. Die Nüsse galten in den hellenischan Zeiten als ein Symbol der Munterkeit, weil sie beim Niederwerfen auf den Boden — zurückprallen. Die Griechinnen lieben die Nüsse sehr, und besonders in den Klöstern wird vor der Mahlzeit ein Leckergericht gegeben, das aus Nusskernen, die man mit der Gabel in Honig umkehrt, besteht, und dazu wird noch ausserdem guter Raki (Branntwein) getrunken. Den interessantesten Nussbaum, den ich zu sehen Gelegenheit hatte, fand ich auf der Insel Paros in einem Kloster-Garten. Die harte Nussschale, nämlich das *Endocarpium* ist ganz dünn, pergamentartig und zerschlitzt, so dass man den Samen darin frei liegen sieht.

Castanea vesca. *Καςανία Dioscorides.* In Morea bei Agios Petros und auf Euböa findet sich ein kleiner Kastanienbaum, jedoch sind die Früchte der griechischen Kastanienbäume klein und meist mit der dem Kern umgebenden bitter-herben Schale so verwachsen, dass selbe sehr unschmackhaft sind. Eine Unmasse von Kastanien kommen während der Winter-Monate aus Kreta. — Die Kastanien gehören zu den beliebtesten Früchten bei den Griechen und werden theils im gekochten, theils im gerösteten Zustande gegessen. Eine nicht unangenehme Speise sind Kastanien in Weinsaft eingekocht, *Betmese* genannt; und diese Art von Confiture wird auf einigen türkischen Inseln bereitet und kommt nach Griechenland.

Ceratonia Siliqua. Κερατέα *Dioscorides.* = υλοκερατέα der heutigen Griechen. Er wächst in Griechenland einzeln, und auf der Insel Methana sah ich einige hundert Bäume in einem kleinen Hain. Die Früchte von diesen Bäumen sind sehr mager — nicht sehr zuckerhaltend und dienen theils zur Mast der Thiere oder auch zur Bereitung von Branntwein, der jedoch seines bitter-sauren Gehaltes wegen, der sich bei der Gährung bildet, und nur durch 2—3malige Rektifikation über Kalk oder Kali entfernt werden kann, einen unangenehmen Geschmack besitzt. Früchte, reich an Zucker-Gehalt, saftig und wohlschmeckend, kommen aus Zypern und auch aus Kreta nach Griechenland, und selbe werden von der ärmeren Menschen-Classe gekauft und als Zuspeise gegessen. Diese aus Zypern stammenden Früchte nennt man auch *Caruba Cipriana* oder *masculina*, während man die Früchte mit kleiner, harter Schaale *Caruba latina seu feminella* nennt. Auf Cypern bereiten sich die meisten Familien aus dem Johannisbrod durch Auskochen und Eindampfen des Saftes einen dicken Syrup, der mit der Zeit zu einer kristallinischen Masse gesteht und so fest wird, dass man selben mit dem Beile aus den Fässern in denen man denselben aufbewahrt, heraushacken muss. Alle Früchte werden mittelst dieses Zuckers eingesotten und für den Winter aufbewahrt.

Endlich ist auch noch der *Cactus Opuntia* Ἀραλοσυκῆ zu gedenken. Diese Pflanze, die in südlichen Klimaten zu einem baumartigen Strauche emporwächst, findet sich in allen Theilen Griechenlands, an der Südseite der *Akropilis,* auf den Sporaden und Cykladen, wird sie als undurchdringliche Hecke um die Felder und Garten-Anlagen angepflanzt. Es ist hinreichend, ein Blatt dieser Pflanze in die dürrste Erde zu stecken, um nach kurzer Zeit eine ansehnliche Pflanze zu erhalten. Die Blüthe ist gross, schön gelb und ihr folgt eine Frucht von der Gestalt und Grösse einer Feige, die mit einer Unzahl von Büscheln kleiner Stacheln besetzt sind. Sie hat ein rothes, saftiges, angenehm säuerliches Fleisch und der Saft ist ausserordentlich durststillend und soll ganz besonders in den Wüsten von Nubien und Egypten dem nach Wasser schmachtenden Beduinen und Karavanentreiber eine Leckerspeise sein. In Konstantinopel gebraucht man diesen wunderschön rothen Saft zur Färbung der verschiedensten Scherbets und verschiedene sehr wohlschmeckende Glükos-Confituren werden aus Zucker-Syrup, der mit dem frischen Safte dieser Früchte versetzt wird, bereitet. Aus den alten Stämmen schwitzt auch eine Gummi oder eine dem *Traganth* ähnliche Substanz aus, die statt des letzteren gebraucht werden kann. (Schluss folgt.)

Berichtigung.

In meinem vor kurzem erschienenen Werke über die Familie der Bromeliaceen ist ein unliebsamer Fehler unbeachtet geblieben, welchen ich hiermit zu berichtigen wünsche, nämlich: man beliebe Seite 10, Zeile 2 — statt „Blüthenstand“ zu lesen „Fruchtstand.“

Wien am 6. November 1856. I. G. Beer.

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: Ueber die in Griechenland vorkommenden Fruchtbäume. 371-372