

kantig. Wurzelblätter eirund, in einer Rosettenform gebildet, Blätter ganzrandig, dicklicht, verkehrt eirund, stumpf, am Grunde ganz in den Stengel verwachsen. Stengelblätter, eirund, einander gegenüber gestellt, kurz, zugespitzt, die mittleren breitförmig, nach ihrer ganzen Breite beinahe zusammengewachsen, so dass wenn beide Blätter auf einander gelegt werden, man gleichsam nur ein Blatt vor sich zu haben glaubt, dessen Fläche beinahe so breit ist, als seine ganze Länge. Kelch 8theilig, Kelchzipfel linealisch zugespitzt. Blüten sind gabelständig, oft in einer starken Doldentraube stehend (wie unser englisches Exemplar) von halbgelber Farbe.

Standorte: Bei Genf (le bois de frères), sodann Hügel und Vorberge bei Buggingen in Oberbaden (auf Kalkboden), wir erhielten sie aus England in sehr starken Exemplaren, von Malta, von Abo bei Zürich, in den Umgebungen von Basel auf schweizerischem Gebiete fehlt sie, von Gaudin wird sie als bei Michelfelden, von Moritzi als bei Basel vorhanden angegeben, diess ist indess unrichtig, indem sie wahrscheinlicher Weise von älteren Botanikern mit *Ch. serotina* verwechselt wurde, die späterhin als eine neue Art erkannt und aufgestellt wurde. Blüthezeit Juli und August. ☉ —

Chlora serotina.

Diese neuentdeckte Art ist gelblichgrün, Wurzel sehr dünn, kurz, wenig faserig. Sie ist zwar der *Ch. perf.* sehr ähnlich, jedoch bestimmt von derselben unterschieden. Der Stengel ist auch bei stärkeren Exemplaren schlanker und schwächer, meistentheils einfach, glatt, aufrecht, stielrund 4—12" hoch. Auf der Wurzel ist keine Blattrosette vorhanden. Blätter eiförmig, an ihrer Basis abgerundet und nur theilweise in den Stengel verwachsen. Kelch tief 8theilig, Kelchzipfel lanzettförmig, Blüten blassgelb, meist einzeln stehend, seltener gabelständig, keine Doldentraube bildend.

Standorte: In Sümpfen in Tessin und Wallis. Innufern. Umgebungen (2 Stunden) von Basel auf dem linken Rheinufer, unterhalb Michelfelden in der Kostenau auf einer Sumpfstelle vor beiläufig 15 bis 20 Jahren entdeckt, und vor 6 Jahren von uns auf dem rechten Rheinufer unterhalb Isteinerklotz massenhaft gefunden. Blüthezeit: September und October. ☉ —

Botanische Notizen von Griechenland.

Von Dr. X. Landerer.

— Der Meerzwiebel *Σκυλλοκρομόδιον Σκυλλορίζα, Radix Squillae*, die die Egyptier für das sicherste Mittel gegen den Typhus hielten und desswegen das Auge des Typhon nannten, und selbem zu Ehren einen Tempel zu Pelusium errichteten, auf dessen Altar eine Meerzwiebel stand, schrieben die Griechen so

manche Heilkräfte zu, und unter andern ganz besondere antirheumatische Kräfte in Form von Cataplasmen, die man auf die schmerzenden Theile applicirt und darauf liegen lässt, bis sich ein heftiges Beissen und Jucken einstellt. Diese Cataplasmen werden auf die Weise bereitet, dass man die frische Meerzwiebel bratet, d. i. in die Nähe glühender Kohlen legt, um selbe in ihrem Saft weich zu kochen, sodann dieselben zerquetscht, mit Mehl von Bohnen zu einem Teige mischt und warm auf die leidenden Theile bindet, bis selbe zu jucken und zu schmerzen beginnen. Ein solches Cataplasma ist ein *C. irritans* zu nennen und soll bei rheumatischen und urthritischen Leiden sehr wohlthätige Wirkung äussern. In Constantinopel sind *Mantsuma Electuari* aus gekochten Meerzwiebeln mit Honig bei dem Landvolke gegen Asthma im Gebrauche. Der Meerzwiebel Heilkräfte waren in den ältesten Zeiten bekannt, und Pythagoras soll durch sie und die daraus bereitete Essenz sein Leben auf 170 Jahre verlängert haben.

— *Batos* nennt man den im Oriente baumartig werdenden Strauch *Rubus fruticosus*, und wegen der Aehnlichkeit der Früchte desselben mit den Maulbeeren, die man von *Morus* abgeleitet *Moura* nennt, die Frucht desselben *Batemoura*. — Aus diesen Früchten, die hinreichend süß werden, um gegessen werden zu können, jedoch nur von armen Leuten gesammelt werden, um selben als Speise zu dienen — wird ein Syrup bereitet, den die Landleute *Bato-Mourisyrapo* nennen. Dieser Syrup spielt bei den Krankheiten der Kinder eine Hauptrolle, und wird bei *Stomatitis crouposa seu exsudativa* angewendet. Der Abkochung dieser Früchte schreiben die Leute auch bei *Dysurie* der Kinder und bei beginnender *Lethrasis* grosse Heilkräfte zu.

— Um ein reineres Oel zu erhalten, als das auf gewöhnliche Weise gewonnene ist, sammeln sich die Leute, besonders in der *Maina* die noch unreifen Oliven, die sie *Agrioclaces*: *Αγριοσλαίαι*, nennen, indem das in den noch nicht völlig reifen Oliven enthaltene Oel stearinhaltiger ist, und schon bei der geringsten Kälte erstarret, so dass man dieses festgewordene Oel gleich der Butter während der Wintermonate aus den Gefässen, in denen man dasselbe aufbewahrt, herausnehmen kann. Um nun dieses statt Butter zu benützendes Oel zu gleicher Zeit wohlschmeckender und auch wohlriechend zu machen, so werden der auszupressenden und zerquetschten Olivenmasse mehrere in kleine Stücke geschnittene Citronen beigemischt, und nun diese Masse ausgepresst. Dadurch nun, wie leicht einzusehen ist, wird ein mit Citronenöl imprägnirtes Olivenöl erhalten, das nun einen sehr angenehmen, Citronengeruch und ähnlichen Geschmack besitzt, und zu allen häuslichen Zwecken verwendet wird.

— Wenn der Ackerbau in Griechenland noch patriarchalisch zu nennen ist, um wie viel mehr ist es derselbe in Egypten, in diesem von der Natur so gesegnetem Lande, wo durch die Ueberschwemmung des Nils für alles von der Natur gesorgt wurde, was auf das Gedeihen der Saat einen wohlthätigen Einfluss haben kann. Diess wird um so mehr nothwendig, da der Araber aus Ursache der

klimatischen Verhältnisse kein arbeitender, der Mühe trotztender Mensch genannt werden kann. Kaum beginnt derselbe zu arbeiten, so sucht er sich Schatten, um sich hinlegen und schlafen zu können. Der Pflug ist derjenige, den Hesiodus beschreibt, und dessen sich auch der griechische Landmann noch bis zur Stunde bedient; selber wird von einem Esel gezogen und kaum ist man im Stande, die Erde 2—3 Zoll damit tief aufzuwühlen und darin besteht die Vorbereitung des Bodens für die künftige Saat. Nach dem Austritte des Nils, der im Monate Juli stattfindet und alle in der Nähe dem Nile entlang gelegenen Felder mit dickem Schlamme bedeckt und reichlich bewässert, bleiben die Felder 1½ Monate liegen und Ende Juli wird nun eingesät. Die Saat geht freudig auf und im Monate Dezember wird schon die Gerste grün abgemäht, die dem Viehe und besonders den Pferden das Grünfutter darbietet. Nach dem Abmähen der Gerste wird das Feld von Neuem umgeworfen und nun entweder Baumwolle, Reps oder auch Flachs gesät. Nach der Ernte dieser angegebenen Pflanzen werden auf dieselben Felder Melonen, Kürbisse, Sesam, Wassermelonen und türkischer Weizen gebaut, und nach 30—40 Tagen aller dieser Nutzpflanzen reichlichste Ernte gehalten; nach einer Brache von 2 Monaten beginnt nun dieser Cyclus von Neuem; ebenso verhält es sich mit dem Getreidebau; Weizen und Gerste werden im Monate November oder December eingesät und im Februar ist die Ernte. Die durch den Nilschlamm gedüngten Felder bleiben selten brach liegen, jedoch die andern werden jedes zweite Jahr mit Weizen bestellt, und die Wechselwirthschaft besteht darin, dass in dem einen Jahre Gerste und in dem anderen Jahre Weizen gebaut wird, jedoch dasselbe Feld ist auch für die Sommerfrüchte und für die Baumwollpflanzungen bestimmt.

— Vor vielen Jahren hatte ich einmal in dem Olivenwalde um Athen ein paar Stückchen Oliven-Gummi gefunden, den ich als Seltenheit aufbewahrte. Seit Jahren beschäftigte ich mich auch bei jeder Excursion wieder einen solchen anzufinden, und unter wenigstens 6000 Oelbäumen, die ich zu diesem Zwecke genau besichtigte, fand sich nicht einer, auf dem ich eine solche gummöse Secretion angetroffen hätte, so dass ich diesen Gummi als ein höchst seltenes Product in Griechenland und vielleicht im ganzen Oriente halte. Auch in der Umgegend von Ragusa in Dalmatien hatte ich einige Hundert Oelbäume durchgesehen, jedoch auch auf denselben keinen solchen Gummi gefunden. Vielleicht findet sich selber häufiger auf den in Italien sich findenden Olivenbäumen. Diese Secretion ist ein Product krankhaften Zustandes des Baumes von klimatischen Verhältnissen herstammend.

— Zu den Hauptzeugnissen aus dem Pflanzenreiche gehört für Griechenland die Gewinnung der Wallaniden, das sind die *Capsulae Quercus Aegilops*, die die Basis aller schwarzen Farben für Färbereien und Gerbereien bilden. In glücklichen Jahren werden gegen 25,000 Zentner derselben nur aus der Insel Zen ausgeführt, so dass der Ertrag dafür, à 10—12 Drachmen im Durchschnitte pr. Zentner gerechnet, eine Summe von 250,000—300,000 Drachm.

nusmacht. Zum Unglücke für diese Inselbewohner sind selbe heuer nicht gerathen, denn die Früchte, als sie die Grösse einer kleinen Nuss erreichten, fielen alle ab, so dass kaum einige Tausend Zentner eingesammelt werden können. Die Leute glauben, dass auch auf diese Bäume die Traubenkrankheit sich übertragen habe, woran jedoch sehr zu zweifeln ist. Wahrscheinlicher ist es, dass irgend einer der vielen Käfer, die auf den Quercus-Arten sich finden, die Fruchtsiele abfressen und somit die Früchte durch den Wind und Regen abgeschüttelt werden.

— Das beim Beschneiden des Weinstockes aus den Schnittflächen ausfliessende Wasser wird das Thränen des Weinstockes genannt. Aus den Analysen dieses Wassers, die von tüchtigen Chemikern angestellt wurden, ergibt sich, dass dasselbe in seinen Bestandtheilen sehr verschieden ist, und ich möchte die Behauptung aufstellen, dass das Thränenwasser jeder Weinrebensorte sehr verschieden ist, gleichwie jede Traubensorte auch einen verschiedenen Wein liefert. Dieses Thränenwasser der Weinreben wird von den Landleuten und den meisten Weinbergsbesitzern durch Anbinden von kleinen Fläschchen unter diese Schnittflächen gesammelt und gegen Augenentzündungen, besonders gegen Thränenfluss und andere Krankheiten der Augen angewendet. Ebenso glauben die Leute, dass dieser Weinrebensaft heilkräftige Eigenschaften gegen Leber- und Gallenkrankheiten, besonders gegen den Icterus besitze, und solche Patienten nehmen von diesem Saft täglich 1—2 Esslöffel so lange sich derselbe findet, und nach der Aussage solcher Patienten mit gutem Erfolge.

— Die Weingeist-Bereitung beginnt im Oriente und besonders in Griechenland im Monate November und December. Das meiste Quantum wird aus den Weintrestern gewonnen. Selbe werden nach der Weingewinnung in grosse Thongefässe, die zu diesem Zwecke in die Erde eingegraben sind und Jahre lang darin bleiben, eingestampft und mit etwas Wasser übergossen. Sind nun alle Geschäfte des Landmannes vorüber, inclusive der Oelgewinnung, so beginnt die Destillation des Weingeistes. Elende Destillir-Apparate dienen zu diesem Zwecke, und der daraus gewonnene Weingeist wird Summa genannt, der von den Leuten an die Destillateure, die sich in den grösseren Städten finden, nach Graden verkauft wird. Der Grad wird gewöhnlich mit 15—20 Lepta verkauft, so dass von 10° Summa 1 Drach. 50 — von 18° 2 Drach. 70 L kosten. In Plätzen, wo es *Arbutus Unedo* in Menge gibt, fangen auch die Leute an die Früchte desselben zu sammeln und zur Weingeist-Gewinnung zu verwenden.

— Die griechischen Weine könnten gut und die meisten vortrefflich, den besten spanischen und sicilianischen Weinen ähnlich sein, wenn man den Wein und den Weinstock richtig behandeln würde; jedoch in der Regel geschieht die Weinbereitung auf eine Weise, dass der griechische Wein für einen fremden Gaumen kaum zu geniessen ist. Aus früheren Notizen über die Weinbereitung ist den Lesern dieser Zeitschrift bekannt, dass die Alten so

wie die heutigen Griechen den Weinmost mit Harz von *Pinus maritima*, *cephalonica*, Retsin genannt, versetzen, und darum hatte der mit ewig jugendlichem grünen Epheu umwundene Thyrsosstab an der Spitze einen Kieferzapfen. Der mittelst Pech, und auch um denselben theils zu klären, theils von saurer Gährung zu schützen, mittelst Gips versetzte Wein stellt den sogenannten Retsinado dar. Dieser wird im ganzen Lande, im Peloponnesse als auch auf dem Festlande bereitet, und muss, da selber nicht ausgeführt werden kann, indem man in keinem Lande einen solchen nach Pech und Terpentin stinkenden Wein trinken will, nolens volens im Lande selbst getrunken werden. Geht derselbe zum Unglücke in Essig über, so ist derselbe weder als Essig zu benützen, noch aus demselben Weingeist zu gewinnen, indem auch der Weingeist sehr unangenehm nach Tenpentinöl riechend wird. Vor vielen Jahren haben die Gutsbesitzer, die aus ihren Weinen einen bedeutenden Nutzen zogen, begonnen, die meisten ihrer Ländereien mit Wein zu bestellen, so dass nun tausende und tausende von neuen Weinbergen entstanden sind, die nun in einem Zeitraume von 10—15 Jahren alle in ihrer Kraft dastehen, und jedem Gutsbesitzer so viel Most liefern, dass er in glücklichen Weinjahre nicht genug Fässer und Gefässe aufstreifen kann, um selben unterzubringen. Diess ist nun der Grund, dass man der Weinveredlung seine Aufmerksamkeit widmete und auch widmen muss, um selben nach dem Auslande verführen zu können, und zwar zu einer Zeit, wo in ganz Europa in Folge der Traubenkrankheit die Weinberge zu Grunde gingen, der Wein seltener und theurer geworden. Um nun zu erfahren, ob der griechische Wein einer und welcher Veredlung unterlegt werden kann, so liess die königl. Regierung aus Frankreich einige Weinbereiter kommen, um aus den gewöhnlichen Weinmost auf europäische Weise Wein zu bereiten. Die ganze Bereitung und alle Operationen, die diese Leute vornahmen, bestand in der genauen Sortirung der Trauben — von gleicher Farbe, in dem Gebrauche von neuen und reinen Fässern, in der Aufbewahrung des erzeugten Weines in guten kühlen Kellern, in dem wiederholten Ueberziehen zur Absonderung aller Unreinigkeiten und in allen diesen, jedem Weinbereiter bekannten Operationen. Das Resultat bestand darin, dass man rothe und weisse Weine erhielt, die den besten Roth- und Weiss-Weinen Frankreichs nicht nur ähnlich sind, sondern selbe auch noch an Güte in jeder Beziehung übertreffen, und von Kundigen als französischer Burgunder getrunken werden. Ebenso werden auf dem kgl. Gute, Heptalophos genannt, rothe und weisse Weine bereitet, die Jeder für französische oder deutsche starke Rhein-Weine hält und selbe noch an Güte übertreffen. Die Weine der Inseln des Archipels unterscheiden sich von jeher von dem des Pelopones, indem selbe nie mittelst Pech bereitet, noch mit Gips versetzt wurden. Aus diesen angegebenen Gründen, und theils auch, weil die Staphiden, d. i. die trockenen Weinbeeren, in den letzten Jahren nicht sehr gesucht wurden, hat sich in Patras eine Gesellschaft gebildet, deren Zweck es ist, theils aus dem

gewöhnlichen Weinmoste, theils aus dem Moste der Staphidenpflanzen *Vitis vinifera a pyrona Corinthiaca* Wein auf europäische Weise zu bereiten, um selben nach allen Theilen Europas versenden zu können.

Athen, im September 1858.

Die Banda-Muscatpflanzungen.

Unter dem 130° öst. Länge und 4,30° n. Br. einsam gelegen, besteht die Banda-Gruppe aus drei grösseren und sieben kleineren Eilanden. Davon sind das kleinere Fulo Aai, Banda Neira und die grosse Banda-Insel die Träger der Muscatbaum-Pflanzungen. Lustig steigt der Bergkegel Gunong Api's hinan, weithin des Beschauers Blicke fesselnd, der, wenn er die am Fusse dieses Berges befindlichen Inseln mit ihm zusammenhängend glaubt, stundenlang segeln mag, bis er die schmale Passage zwischen der grossen Banda-Insel Neira und Gunong Api entdeckt. Sie hat drei Zugänge, einen westlichen und zwei nördliche.

Den schönsten Anblick vom Ankerplatze aus bildet der Vulkan Gunong Api, von der einen Seite und rings um den Krater kahl und aschebedeckt, mit Sträuchern bewachsen an der westlichen. Auf der grossen Banda-Insel trifft der Blick nur auf Dschungeln, hie und da lugen längs des Ufers malerisch die Pflanzerwohnungen hervor, und man ahnt nimmer die wundervollen Reize, welche das Innere des Eilandes birgt. Die kleine Insel Neira enthält die Gouvernements-Gebäude; auch hier sind die ersten Eindrücke ungünstig, keine Spur von Civilisation, rings öde Stille, weder hübsche Häuschen noch Gärten, sogar nichts Anziehendes, und doch welche zauberische Fülle von Schönheit im Innern!

Schade dass diese Eilande, gelegen über dem thätigsten Herde der von Kamtschatka über die Philippinen, Celebes, Java, Sumatra bis in den bengalischen Busen sich hinziehenden Vulkanenkette, nicht einen Tag sicher sind vor der dräuenden Vernichtung! Die von Zeit zu Zeit erfolgenden Erdstösse geschehen in verticaler Richtung, vordringende Lavastürze finden zwar meist ein rasches Ziel in den die Inseln scheidenden Armen des Meeres, dafür sind aber die Aschenregen eine nicht seltene Landplage.

Die 319,804 Fruchtbäume sämmtlicher 34 Pflanzungen gaben voriges Jahr einen Ertrag von 4032 Piculs Nüssen und 1008 Pikuls Muscatblüthe, somit der einzelne Baum 1½ Catty Gewürz, eine grosse Masse jedoch geht verloren durch Stürme, die Unzugänglichkeit vieler Baumstände und durch die Höhe zahlreicher Bäume, die das Herabnehmen der Früchte nicht ermöglicht; die abgefallenen Früchte werden den Feldmäusen und Tauben zur Beute, doch geben letztere, nach verdauter Muskatblüthe, die Nüsse wieder von sich.

Die Pflanzungen, deren auf der grossen Banda-Insel allein 25 bestehen, sind Privateigenthum; die Regierung beansprucht nur, dass ihr die Gewürze zu fixen, niederen Preisen abgeliefert werden, wobei

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: 1858

Band/Volume: [008](#)

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

Artikel/Article: [Botanische Notizen von Griechenland. 357-362](#)