

Botanische Notizen aus Griechenland.

Von Dr. X. Landerer.

— Auf den Bergen von Arkadien findet sich eine Abies-Art, die die ungewöhnliche Eigenschaft hat, aus der Wurzel, dem Stamme und den Aesten Zweige zu treiben, so dass aus einer Wurzel von der der Stamm, oder auch aus dem Stamme, von dem die Aeste abgehauen wurden, neue Sprossen treiben. Diese ungewöhnliche Eigenschaft soll nur eine Pinus-Species haben, die sich in Amerika findet, die *Abies rigida*. Dieser seltenen Eigenschaft, so wie des Nutzens für die Forstwirtschaft wegen, sandte die ausgezeichnete Königin, die alles Nützliche für Griechenland mit rastloser Thätigkeit aufgreift, eigends einen ihrer Hofgärtner nach Arkadien, wo sich ausgedehnte Waldungen dieser Abies-Species finden, um davon Samen zu holen, und diesen Baum theils in Griechenland mittelst Saat zu vervielfältigen, theils aber um auch Samen nach Deutschland für die Forstkultur senden zu können. Die Erfahrung wird es lehren, welchen Vortheil diese neue Abies bringen wird, und ob alle diese ungewöhnlichen Eigenschaften eines Nadelholzes sich auch bewähren. *)

— Die Benennung *Hermodactylus* ist griechischen Ursprungs, und hat seine Ethymologie von *Ἑρμης* Merkur und *δακτύλος* Finger in Bezug auf die fingerähnliche Stellung der Wurzelknollen. In Betreff der Abstammung dieser Wurzelknollen ist aus den botanischen und pharmakologischen Werken zu ersehen, dass man diese Knollen theils von *Iris tuberosa* und mit mehr Gewissheit von *Colchicum autumnale*, *C. Illyricum* ableitete, was gewiss das richtigere ist, denn die *Hermodactylus*, die die Araber *Chamech* nennen, und die sich auf den Bazaren von Alexandrien und Konstantinopel häufig finden, sehen den kleinen Knollen von *Colchicum* sehr ähnlich, so dass ich selbe als einer *Colchicum*species angehörend glauben möchte. Sie bleiben ungeschält und haben aus diesem Grunde ein rothbraunes Ansehen. Diese Wurzeln finden sich auf den Bazars von Kleinasien an Fäden angereiht und

*) Die Triester Zeitung bringt über diesen Baum nachfolgende Notiz: „In Griechenland haben die Forstinspektoren in der Provinz Arkadien in der Mitte des Peloponeses, einen Tannenwald entdeckt von bedeutender Ausdehnung, 5 Stunden im Durchmesser. Dieser Wald liegt in der Eparchie Gortys und ist in früherer Zeit, mit Ausnahme von Kohlenbrennern und Räufern, nicht betreten worden. Die Tanne, welche diesen Wald bildet, bietet Eigenthümlichkeiten dar, die leicht die Grundlage abgeben können zur Aufstellung einer neuen Art Pinus. Abgehauene Stämme, 1—2 Meter hoch über der Erde, treiben nicht aus der Wurzel, sondern aus dem Stamme drei bis vier vertikale Stämme, die dem Hauptstamme analog in die Höhe streben. Aus den untersten Aesten, den ältesten, treibt die Tanne ebenfalls — nicht Zweigé, die links und rechts horizontal ausgehen, sondern Stämme, welche parallel mit dem Hauptstamme in schönster Form in die Höhe wachsen. Man hat auch in Kenouria, auf der Ostküste des Peloponeses, die gleichen Tannen entdeckt. In forstwirtschaftlicher Beziehung ist die Sache vom höchsten Interesse. Die bis jetzt aufgefundenen Bestände sind 2500—3000 Fuss über dem Meere.

gleichen in Grösse und Form den grossen Knollen der Salep-Wurzeln mit dem Unterschiede, dass sie nicht die den Orchis-Knollen eigenthümliche hornartige, sondern mehr eine mehligte, den Knollen von Cyclamen ähnliche Beschaffenheit zeigen. Die sich mit dem Verkaufe beschäftigenden Bazyrgians geben an, dass man dieselbe noch vor dem Gebrauche rösten oder in Asche braten müsse, um keinen Schaden zu verursachen, was gewiss darin seinen Grund hat, dass die frische Wurzel voll scharfen Stoffes ist, der durch das Rösten eine Zersetzung erleidet. Diese gerösteten Hermodactylus werden zum feinsten Pulver gestossen, mit Scherbets und Melheims vermischt, in welcher Form sich die Damen in den Serails derselben bedienen sollen, um sich fett und kräftig zu machen.

— *Rubia tinctorum*, Ἐρυθροδάκτυλλος nannten die Alten diese Pflanze, die heutigen Griechen nennen sie Rizan oder auch Alizan. Vorzüglich wird diese Pflanze auf der Insel Euböa gebaut, und Tausende von Zentnern dieser in der Färberei so nützlichen Wurzel werden jährlich ausgeführt. Ebenso sind auch die Samen dieser Pflanze ein Handels-Artikel, indem sie aus Samen gezogen wird. Die Okka wird mit 2—3 Drachmen bezahlt. Das Kraut dient als Viehfutter; der Saft der frischen Wurzel ist tiefgelbroth, und selben wenden die Leute auf der Insel Euböa gegen scrophulöse Leiden mit dem grössten Erfolge an. Mit diesem Saft bestreichen die Leute auch die so gefürchteten Geschwülste Cheloma genannt, und man gibt an, dass er eine ausserordentliche zertheilende Wirkung besitze, und kleine Halsgeschwülste oft in kürzester Zeit zertheilen soll.

— *Pistacia Terebinthus*. Dieser schöne Strauch findet sich in ganz Griechenland, man nennt denselben Schinus, und nichts wird von demselben gebraucht, obwohl vor Allen zu berücksichtigen sein dürfte, dass die Blätter sehr gerbestoffhaltig sind, und sie in der Gerberei gleich des Sumachs zu verwenden wären. In Griechenland hält man den Absud dieser Blätter für eines der Hauptmittel, das Ausfallen der Haare zu hindern, und in der That überzeugte ich mich von der guten Wirkung dieses Mittels, in einem Falle, wo eine junge Dame die Gefahr lief, alle Haare zu verlieren und keines der anderen Mittel Nutzen schaffte, ihrem Ausgehen der Haare durch das Waschen mit einem gesättigten Absude solcher Blätter Einhalt gethan hat. Da dieses Mittel sehr gerbestoffhaltig ist, so dürfte die Wirkung gewiss auch dem Tanin-Gehalte zuzuschreiben sein.

— *Herniaria* erhielt ihren Namen von Hernia, Bruch, indem man die Pflanze zur Heilung der Brüche anwendete. Sonderbar ist es, dass auch in Griechenland und noch mehr in Epyrus die sogenannten Bruchschneider, nämlich empyrische Aerzte, die sich mit dem Einrichten und auch der Operation des Bruches ausschliesslich abgeben, die Pflanzen, die sie zur Heilung anwenden, Ἐωασιμόχορδον nämlich Ἐωασιμον Bruch — Bruchkräuter nennen, auch diese Pflanze sammeln, um selbe theils zu Cataplasmen, theils zu Getränken zur Heilung der Brüche anwenden. Aus den pharmacologischen Werken erhellt, dass diese Pflanze in früheren Zeiten gegen Krankheiten der Harnblase so wie auch gegen

Blasensteine innerlich gegeben wurden. In Griechenland wendet das Volk dieselbe gegen Wassersucht an, und zwar in sehr stark gesättigtem Absude.

— Von *Pistacia vera* erhalten wir dessen Früchte unter dem Namen *Fructus Pistaciae* — Πισάχια von den Griechen genannt. Sie werden wie bekannt, in allen Theilen Europa's zu den verschiedensten Confituren verwendet. Ein höchst seltenes Product ist das aus diesen theuren Früchten gepresste fette Oel, das im Falle selbes aus frischen Früchten gepresst wurde, eine grüne Farbe besitzt, die jedoch an der Sonne schnell verbleicht. Dieses Oel ist sehr milde, und gilt als ein Heilmittel gegen die verschiedenen Leiden des uroporthischen Systems, eben so sollen sich die an chronischer Heiserkeit Leidenden in Egypten ein Mantsun-Electuarum aus den gestossenen Pistacien bereiten, angehend, dass dies ein vorzügliches Heilmittel sei, diese Ranudo in Schnelle zu heilen.

— Die Griechen sind Freunde der Vegetabilien und besonders der sogenannten Sommerfrüchte. Tausende von Menschen, besonders das Landvolk, leben grösstentheils von Pflanzen, theils weil man kein Fleisch auf den kleinen Dörfern findet, grösstentheils jedoch aus Oekonomie. Desswegen dringt sich ihnen auch die Nothwendigkeit auf, für die Conservation der Früchte während der Wintermonate zu sorgen. Die bei den Orientalen zu conservirenden Vegetabilien sind die Oliven, die Kappern, die Paradiesäpfel, ihre beliebten Tomaten, die Mpamiens, Früchte von *Hibiscus esculentus*, die Meltsanars, — unter den Sommerfrüchten die Weintrauben, die Quitten, die Granatäpfel und andere gewöhnliche Früchte Zedern, Aepfel, Nüsse und auch die Mispeln, Musula genannt. Was nun die Conservation der Oliven und Kappern anlangt, so werden dieselben theils mittelst Oel, Salzwasser oder auch mittelst Essig conservirt; — die Kappern werden oft auch nur getrocknet, und in diesem Zustande lassen sie sich Monate lang aufbewahren. Sehr schwer ist es die fleischigen Früchte von *Solanum Lycopersicum* für den Winter zu bewahren. Diess wird jedoch von einigen Leuten auf dem Lande auf folgende Weise erzielt. Die frischen Tomaten, vom Saft strotzend, werden in der Mitte durchgeschnitten und mit Salz bestreut und so an die Sonne gelegt bis sie zusammenschrumpfen; dabei wird das Bestreuen derselben mit Salz wiederholt bis sie ganz trocken geworden sind. Die so getrockneten Früchte werden sodann an Schnüre gereiht und an luftigen Plätzen aufbewahrt. Auf diese Weise getrocknete Tomaten sind allen Zwecken entsprechend, indem sie weder ihre Farbe, noch ihren eigenthümlichen feinen Geschmack einbüßen.

— Der Mpamiens, Schotten von *Hibiscus esculentus* und die Früchte von *Solanum Melongena* werden ebenfalls in der Mitte zerspalten, mit Salz bestreut, an der Sonne fest ausgetrocknet, dann an Schnüre gereiht und an luftigen Orten aufbewahrt. Das Trocknungssystem mittelst der Sonne wird im Grossen auch bei den Staphiden und bei den Weintrauben angewendet, eben so auch bei den Feigen. Die Trocknung mittelst Feuer in Oefen wird nur im Kleinen auf den

Inseln zur Trocknung der Feigen angewendet. Zu diesem Zwecke werden die Feigen in 4 Theile gespalten, auf einander gelegt, mit etwas *Satureia capitata* bestreut, zuerst an der Sonne und zuletzt im Backofen ganz ausgetrocknet. Diese Austrocknungsweise könnte auch auf die anderen Früchte, auf Aepfel, Birnen, Aprikosen und Pflirsiche, die sich in Menge finden, ausgedehnt werden, — jedoch es ist keine Sorge dafür, und deswegen werden alle diese ausgezeichneten Früchte nolens volens im frischen Zustande verzehrt. Quitten und Granatäpfel sind die Winter-Früchte, und selbe lassen sich auch 3—4 Monate im frischen Zustande aufbewahren, wenn sie nicht überreif geworden. Die Aufbewahrung der Weintrauben für mehrere Monate wird im Oriente theils in der Umgegend von Smyrna, theils auch auf einigen türkischen Inseln betrieben. Melonen lassen sich nur für kurze Zeit aufbewahren, besser jedoch geht es mit den Wasser-Melonen *Cucumis Citrullus*. Diese Früchte lassen sich für 2 Monate bis zum November aufbewahren, und vorzüglich sind es die Fruchtschaalen derselben, die zur Bereitung einer sehr wohlschmeckenden Confiture mittelst Betmése, d. i. den zur Syrupdicke eingekochten Weinmost verwendet werden. *Cucumis sativus*, die sogenannten *Κολοχύνδια* der Griechen können 2—3—4 Monate aufbewahrt werden, und aus dem fleischigen Theile werden sodann die verschiedenartigsten Gerichte bereitet. Zum Conserviren dieser Früchte bedient man sich des Zuckers, des Honigs, des Weinmostes, und um selben noch conservirende Eigenschaften zu geben wird oftmals dem letzteren auch noch Senfsamen beigegeben.

Athen, im Jänner 1860.

Correspondenz.

Hamburg, den 23. Jänner 1860.

Von der Flora capensis wird zu Ostern der erste Band erscheinen, das Material ist so gross, dass die Leguminosen ausgeschlossen werden müssen. Sie erscheint in englischer Sprache, ebenso wie Grisebach's Flora von Westindien, und so wie von allen englischen ausser-europäischen Besitzungen Floren ausgearbeitet werden sollen. Wenn ich mich manchmal in Cappflanzen müde gearbeitet habe, dann suche ich meine schönen deutschen Pflanzen hervor, das ist mir dann ein wahrer Genuss. — Herrn Bayer übersende ich einige *Rubus*-Arten, um ihm meine Freude erkennen zu geben, dass er es übernommen, in Oesterreich die Botaniker auf diese so interessante aber sehr vernachlässigte Gattung hinzuführen. Aus dessen Publication in Ihrer Zeitschrift glaube ich zu ersehen, dass Bayer wahrscheinlich in dem von Arhénus und andern, auch von mir in der Flora Hamburg. geäußerten Sinne die *Rubus*-Arten von Oesterreich behandeln, das heisst nicht alle auf 3 bis 4 Arten zurückführen, aber auch nicht auf 200 Arten ausdehnen werde.

W. Sonder.

Innsbruck, den 26. Jänner 1860.

Als interessante Erscheinung für unsere klimatischen Verhältnisse will ich erwähnen, dass ich am 23. d. M. auf Anhöhen bei Mühlau

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: 1860

Band/Volume: [010](#)

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

Artikel/Article: [Botanische Notizen aus Griechenland. 78-81](#)