II. Naturgeschichte und Pharmakognosie.

Volkshellmittel im Oriente;

von
Landerer.

1) Die bei uns in Deutschland ganz obsolet gewordenen *Semina Peponum* sind im Oriente sehr im Gebrauch zur Bereitung der bei den Griechen so beliebten Sumada, d. i. Samenmilch. In jeder Familie bereitet man sich aus diesem Samen einen Syrup, der nun zur schnellen Bereitung von kühlenden Getränken seine Anwendung findet. In Kleinasien bereitet man daraus die sogenannten Scherbets, d. i. süsse Getränke, zu denen man Orangen- oder Rosenwasser setzt. In Egypten werden aus diesen Samen mittelst Zucker und Reismehl Pasten bereitet, die man an der Sonne oder am Ofen trocknet und in diesem Zustande aufbewahrt. Will man sich eine Sumada bereiten, so wird ein Stück mit Wasser zerrührt, die Samenmilch durchgeseiht und den Fremden dargereicht. Die aus solchen Syrupen bereiteten Getränke wirken als Milch-Secretion und eignen sich für stillende Frauen oder für Ammen, die wenig Milch haben.

2) In den meisten Theilen des Landes findet sich die *Anchusa paniculata*, *hybrida*, *undulata* etc. Diese Pflanzen hiessen bei Dioscorides Βούλωσσον, wegen der Raubigkeit der Blätter und deren Aehnlichkeit mit der Zunge der Ochsen. Für dieselbe findet sich auch der Name Έοφρόσσυον, d. i. froh machend, erfreuend. Von dieser Wirkung der Blätter, die in alten Zeiten mit Wein übergossen wurden, um dadurch ein nervenstärkendes Mittel zu bereiten,

weiss man heut' zu Tage Nichts mehr, doch werden die frischen Blätter im Peloponnes noch hier und da zur Bereitung von erweichenden Cataplasmen angewandt.

3) Gegen die so schmerzhaften *Paronychia* kennen die Griechen eine Pflanze, die sie im Allgemeinen *Paronychorton* nennen, welche sie zerquetschen und auf die Nagelgeschwüre auflegen. Diese Pflanze ist *Polycarpium tetraphyllum*, auch *Paronychia* genannt. Die Etymologie dieses Namens der Pflanze ist nach Dioscorides von Παρωνυχία oder Παρά τοῦ ὀνυχός, ein Geschwür in der Nähe des Nagels.

4) *Thymari* nennt das gemeine Volk die in allen Theilen Griechenlands häufig vorkommende *Satureja capitata*, welche ihrer stacheligen Beschaffenheit wegen zum Umzäunen der Gärten und Felder und auch als Brennmaterial benutzt wird, indem sie ein rasches Feuer erzeugt. Bei den Alten stand diese Pflanze in hohem Rufe, und viele Speisen wurden mit Thymian (*Thymus serpyllum*) gewürzt, so wie auch noch jetzt die Griechen auf das gebratene Lamm zerriebenen Thymian streuen, um dasselbe wohlschmeckend zu machen. Das Salz wurde mit Thymian abgerieben und θυμάρι ἄλες, Thymiansalz, von Plinius *Tritum cum sale thymum* genannt. Bei Krankheiten gab man den Kranken einen Trank aus Thymian, Essig und Salzwasser, θυμοξάλη, nach Plinius *Medicinea species* genannt, und ein mit Thymian bereitetes nervenstärkendes Mittel hiess Οἶνος θυμάτης, *Vinum thymites*. Gegen verschiedene Schmerzen bereiten sich die Landleute ein Oel aus demselben, das sie *Thymo Ladin* nennen. Dieses Oel besitzt einen angenehmen Geruch und ist an Wirksamkeit andern aromatischen Oelen und Salben an die Seite zu stellen.

5) Der Mandelbaum hiess bei den Alt-Griechen Ἀμυγδαλέα, ἀμύγδαλος, und die Frucht Ἀμυγδαλίς, ἀμύγδαλον. Die Etymologie scheint nach Herodianus Athenaeus Libro II., der sagt: Παρά τὸ εὖ τῷ μετὰ τὸ χλωρὸν ὡσπερὶ ἀμύχας ἔχειν πολλάς, von den vielen Rissen der Schale, die sie nach dem Trocknen zeigt, zu sein.

Die Alten nannten die Mandeln nach Cato *Nuces longae*, *N. Graecae*, *Thassiae*, und unter den in Griechenland vorkommenden Mandelsorten waren namentlich die der Insel Naxos geschätzt, *Naxia amygdala*, und nach diesen die der Insel Cypern, *Cypria quae praeter ceterarum morem repando cacumine prodit*. Schon die Alten hegten die falsche Meinung, dass die bittern Mandeln, Ἀμυγδαλέα πικρά, die Trunkenheit verhüteten, und im Athenäus findet sich ein Beispiel von einem Arzte in Drusus, dem Sohne des Kaisers Tiberius, der, wenn er einige bittere Mandeln gegessen hatte, die Andern unter den Tisch trinken konnte. Die Mandelfarbe, *Color amygdalarum*, war eine Lieblingsfarbe der Kleider, und auch die Mandelmilch und das Mandelöl waren den Alten bekannt; denn bei Plinius und in den Gedichten des Sereneus Samonis findet sich: »Fertur, amygdalinae succus nucis esse bibendus«. Aus der Mandelblüthe weissagete der Landmann auf den Ertrag der Felder und Bäume. Die Mandeln gehörten zu den beliebtesten Zuspeisen und fehlten selten auf der Tafel des Hellenen. Die Reichen hatten zum Aufbrechen der Mandelschale einen besondern Mandelknacker, Ἀμυγδαλοκατάκτης. Dioscorides hegte die sonderbare Meinung, dass die bittern Mandeln durch Cultur süß und durch Vernachlässigung wieder bitter würden. Der Mandelbaum war bei den Alten Sinnbild der Thätigkeit, weil er so früh blüht, im Gegensatze zum Maulbeerbaume, der klug wartet bis alle Spätfroste vorüber sind.

6) Μυρσίνη, Μύρτου nennt der Grieche die in allen Theilen des Landes vorkommende immergrüne Myrthe, die auf den Inseln des Archipels oft eine Höhe von 6 Fuss erreicht, und bei gutem Boden und reichlich bewässert, in der Nähe von Wasser und in Gesellschaft mit *Platanus orientalis*, *Nerium Oleander* und *Rubia fruticosus*, sah ich Myrthensträucher, die eine Höhe von 40 bis 42 Fuss erreichten. Zwei Abarten kommen namentlich in Griechenland vor, die eine mit schwarzen, die andere mit weissen Beeren. Dieser immergrüne Strauch war der Aphrodite geweiht, denn als dieselbe dem Schaume der

Wogen entstiegen war, suchte sie sich zu verstecken und das nächste dichte Gebüsch, was sich ihr darbot, war ein Myrthenstrauch. Die Alten benutzten die Beeren zur Bereitung eines Myrthen-Weines, Μυρτίτης οἶνος genannt, und auch ein Myrtenöl, Μυρσινέλαιον, war im Gebrauch. Heut' zu Tage bereiten die Landleute aus den frischen und noch unreifen Beeren mit Olivenblättern eines der kräftigsten Fiebermittel, theils durch Abkochung grosser Quantitäten, theils mittelst Wein oder auch Rosenessig. Zu den seltensten Producten dürfte das Myrthenharz gehören, das gleich andern harzähnlichen Producten aus der Rinde sehr kräftiger Myrtensträucher hervorquillt. Dieses Myrthenharz ist mehr ein *Gummi resina* zu nennen, denn im Wasser zeigte es sich zum Theil löslich, ertheilte demselben einen aromatischen, bitteren Geschmack und der in Wasser gelöste Theil zeigte sich indifferent auf Pflanzenfarben. Der im Wasser unlösliche Theil war in Weingeist leicht löslich und die harzige Lösung wurde auf Zusatz von Wasser weiss gefällt und die ausgeschiedenen Harztheilchen trugen den entschiedensten Charakter einer Harzsäure an sich. Sollte ich wieder ein solches Myrthenharz zu erhalten das Glück haben, so behalte ich mir vor, Ihnen dasselbe als pharmakologische Seltenheit zur nähern Untersuchung zuzusenden.

7) Dass man auf der Insel Cypern aus dem Schleimzucker der Schoten von *Ceratonia siliqua* eine Menge von Confitüren bereitet und derselbe der ärmeren Volksclasse den Zucker völlig ersetzt, so wie auch die Bereitung einer Paste daraus, die man getrocknet und aufgewickelt für das ganze Jahr vorrätzig hält und *Pytta* nennt, habe ich in einer kleinen Notiz schon früher erwähnt. Dieser will ich hier noch Einiges hinzufügen über den Nutzen der Frucht und des Samens theils im Oriente, theils als Ausfuhr-Artikel.

Ein kräftiger Baum giebt in guten Jahren gegen 80 bis 120 Pfund reife Früchte, die man theils durch Abschlagen mit langen Stangen, theils durch ein freiwilliges Abfallen gewinnt. Die frischen Karuben, wie man sie auf

Türkisch nennt, oder auf Griechisch *Xylokerata*, sind, wenn auch ganz reif, doch nicht so süß und angenehm schmeckend, als diejenigen, welche eine Zeitlang in den Magazinen aufbewahrt wurden. Ein leichter Gährungsprocess scheint die Zuckerbildung zu befördern, und der Käufer zieht die zwei bis drei Jahre alten Karuben den frischen einjährigen vor und bezahlt dieselben um mehrere Paras theurer. Ein schöner Baum wird auf Rhodus und Cypern mit 400 bis 450 Piastern (= 25 bis 30 Drachmen) bezahlt, und bei Ausstattungen giebt die Mutter ihrer Tochter auch solche Bäume als Heirathsgut mit, wie es im Orient mit den Olivenbäumen allgemeine Landessitte ist. Die Vermehrung dieser schönen, immergrünen und nützlichen Bäume geschieht durch Wurzel-Ausläufer und Sprösslinge, die aus den Wurzeln hervorwachsen. Durch Auskochen der zerquetschten Frucht und Abdampfen des süßes Saftes erhält man den Schleimzucker. Aus den Rückständen, welche als Viehfutter benutzt werden, sucht man den Samen heraus und diese bilden einen besonderen Ausfuhr-Artikel für die Tibetanischen Ziegen, wie auch zur Bereitung einer Farbe für Seidenzeuge. In Cypern selbst werden diese Samen von den armen Leuten geröstet und als Kaffee-Surrogat verwendet; der daraus bereitete Kaffee besitzt einen angenehmen Geschmack. Werden diese braunen, schön glänzenden Samen gleich den Mandeln mit heissem Wasser geschwellt, so kann die Samenhaut davon entfernt werden, und man erhält durch Zermahlen dieser entschälten Samen ein sehr weisses feines Mehl, das mit Wasser zusammengemührt eine sehr klebrige Masse bildet, die gleich der gerösteten Stärke oder dem theuren Traganthgummi zum Verdicken von Farben, zum Stärken von Leinwand u. s. w. mit Nutzen verwendet werden kann. Eine nicht unbedeutende Menge Weingeist, der jedoch sehr buttersäurehaltig ist, wird auf mehreren türkischen Inseln aus den Karuben bereitet und unter dem Namen *Karuba Summa*, d. i. Karuben - Branntwein, ausgeführt. Auch ein sehr wohlschmeckender und starker Essig wird aus den Abkochungen dieser Früchte bereitet, wel-

chen man durch Digestion mit frischen Rosenblättern in den beliebten *Rodoxidon*, d. i. Rosen - Essig, verwandelt. Die Samen enthalten auch einen geringen Theil fetten Oels und durch Zerstampfen derselben mittelst Wasser lässt sich eine milchähnliche Flüssigkeit darstellen, welcher die Cyprioten Heilkräfte gegen Steinleiden zuschreiben; auch gegen *Diarrhoea Infactum* soll dieselbe sehr wohlthätig wirken, welche Wirkungen man vielleicht dem Tannin-gehalte der Samenschalen zuschreiben kann.

8) Zu den Volksheilmitteln in Griechenland, welche die Leute mit dem ausgezeichnetsten Nutzen bei Verbrennungen und auch bei starken Blutungen anwenden, gehört die Wurzel der *Prinos Quercus coccifera*, Kermesbeer-Eiche. In den angegebenen Krankheitsfällen wird eine grosse Menge dieser Wurzel mit Wasser abgekocht, das Decoct zur dicklichen Consistenz abgedampft und hierin Tücher getaucht, die man auf die verbrannten Stellen applicirt. Die Wirkung dieser Abkochung ist ausserordentlich heilkräftig, denn Brandwunden, die auf jede andere Weise in Suppuration übergegangen sein würden, heilten in wenigen Tagen. Die Heilkräfte dieser Wurzel dürften einer genaueren Aufmerksamkeit nicht unwerth sein. Der Absud davon ist sehr gerbstoffhaltig, wird durch Eisenlösung blauschwarz gefällt und gesteht zu einer Gallerte. Auf ähnliche Weise verfahren die Leute auch bei starken Blutungen in Folge von Verwundungen.

9) Unter den empirischen Aerzten des Orients, die man in der Türkei Kompajoniten, d. i. prahlende Leute, die gewöhnlich aus Janina stammen, nennt, giebt es eine Menge, die sich auf irgend einen Zweig der Medicin oder mehr auf die operative Chirurgie gelegt zu haben scheinen und im Laufe vieler Jahre sich ungemeine Erfahrung und Fertigkeit erworben haben. So giebt es Hekims, die sich mit Bruch-Operationen, andere die sich mit Heilung von Fistel-Geschwüren, und wieder andere die sich nur mit Stein-Operationen oder mit Steinschnitten beschäftigen. Einen solchen Hekim hatte ich kennen gelernt, der sich nur mit der Exstirpation von scrophulösen Drüsen u. s. w.

abgab und zum Beweise seiner grossen Geschicklichkeit einem jeden Patienten Hunderte von diesen exstirpirten Drüsen vorzeigte, die er in einem Sacke bei sich trug. Diesem ähnliche Charlatans finden sich besonders in Constantinopel, und auf dem sogenannten Misir-Bazar, d. i. Markt für orientalische und ägyptische Producte, giebt es eigene Melhemtsides, Mantsuntsides, d. i. Leute, die nur Salben, und andere, die nur Electuarien bereiten, und jeder derselben bereitet auf Verlangen für jede Krankheit eine eigenthümliche Salbe oder *Mantsun Electuarium*. Unter diesen letzteren erwähne ich als ein Haupt-Electuarium, das von den Türken sehr häufig gebraucht und *Kuhwelly Mantsun, Electuarium roborans*, genannt wird. Die Ingredienzien dazu werden aus der Classe der aromatischen, tonischen u. s. w. genommen und mit denselben Magnetspäne, Eisenmasse etc., auch Meloes-Arten vermischt. Als höchst nervenstärkend werden von diesen Leuten die in ganz Europa obsolet gewordenen Myrobalanen angesehen und angewandt. Man findet auf diesen Bazars die fünf Genera der Myrobalanen und einer jeden Sorte schreiben die Hekims und Gerrahs andere Heilkräfte zu. Auch wird aus diesen Früchten ein Balsam gepresst, der zu *Kuhwelly Melhems (Ungt. roborantia)* verwendet wird und in Farbe, Geruch und Geschmack mit dem *Balsam. Nereis* Aehnlichkeit hat.

40) Aus den Schriften der Alten ist uns bekannt, dass dieselben eine Menge von Cosmetica hatten, um dadurch etwa vorhandene Mängel des Körpers zu verdecken. Man hatte verschiedene Schminken zum Färben der Haut und sie bestanden in Bleioxyd, *Υππόδιον* genannt, in rothen Farben, die man aus der Purpurschnecke und dem *Φύκος* der Alten bereitete u. s. w. Zum Färben der Augenbrauen, das die Alten *Στυλασμα* nannten, diente ein Pulver oder auch eine Salbe aus *Stibium sulphuratum*; zum Färben der Haare verschiedene Pulver styptischer Natur, z. B. die Früchte von *Punica granatum*, *Rad. Anchusae tinctoriae*, die man in die Haare streute. Zur Bestätigung dieser kurzen Angaben führe ich nun noch an, dass diese und verschie-

dene andere Cosmetica noch jetzt in den alten Gräbern der Hellenen aufgefunden werden. Mehr oder weniger haben sich diese Schminken auf unsere Zeit vererbt und namentlich wenden die Orientalen noch jetzt dieselben Ingredienzien an. Zum Schwarzfärben der Augenbrauen, worauf die Griechinnen sehr viel Werth legen, da schön schwarzgefärbte Augenbrauen zu den Hauptschönheiten gehören, bedienen sie sich einer Salbe aus gebrannten oder vielmehr verkohlten Nelken mit Oel oder Fett zu diesem Zwecke bereitet.

Ueber schädliche Fliegen im Oriente;

von
Landerer.

Zu dem lästigsten Ungeziefer, das dem Menschen auch die kurze Nacht- und Tagruhe — da man im ganzen Orient während der heissen Mittagsstunden zu schlafen gewohnt ist — zu rauben im Stande ist, gehören die Wanzen, die Schnacken (*Culex pipicus*), deren Widerhaken, wenn sie durch plötzliches Wegziehen in der Haut stecken bleiben, Entzündung und Geschwulst erzeugen, und endlich die Fliegen, welche sich in jedem Hause zu Tausenden finden. Welche Fliegen-Arten sich hier finden, kann ich nicht mit Bestimmtheit angeben, nur dass sie viel zudringlicher und lästiger sind als in kälteren Klimaten, davon kann sich jeder nach dem Oriente kommende Fremde überzeugen, ebenso, dass sie eine Qual für die Menschen sind. Die Griechen verabscheuen dieselben allgemein und selbst die ärmsten Leute geniessen Nichts, wenn eine Fliege in die Speisen gefallen ist, weil solche dadurch brechenrerregend werden. Hiervon habe ich mich sehr oft überzeugt; denn ohne nur den geringsten Ekel gegen diese Thiere zu haben, machte ich an mir selbst die Erfahrung, dass durch das Hineinfallen einiger Mücken besonders der Kaffee brechenrerregende Eigenschaften erhält. Ob nun diese Fliege die *Musca cadaverina* oder, wie ich glaube, die *M. vomitoria* ist, kann ich nicht bestimmen. Die letztere Species summt stark und soll das Genossene leicht wieder ausbrechen können; wahrscheinlich ist sie auch im Stande, Brechen zu verursachen.