II. Naturgeschichte und Pharmakognosie.

Ueber die Weinbeerenlese in Griechenland;

von

Dr. X. Landerer in Athen.

Den Lesern dieses Archivs wird vielleicht eine Beschreibung der Staphidenlese, die von der Weinlese in mancher Hinsicht verschieden ist, nicht uninteressant sein. Ich sah dieselbe in Vostiza und Korinth, und erlaube mir sie im Nachfolgenden näher darzustellen.

Von der Art und Weise, die Früchte von *Vitis vinifera apyrena*, Σταφίς genannt, auf Tennen ausgebreitet zu trocknen, erhielten sie den Namen *Uvae minores Corinthiacae passae*, von *pando-cre*, ausgebreitet. Nach fünf unglücklichen Jahren, in denen die Korinthenpflanzungen durch die Traubenkrankheit zu Grunde gerichtet wurden, hat es der göttlichen Vorsicht gefallen, die armen Leute, welche fast an den Bettelstab gerathen, durch eine reiche Ernte zu erfreuen. Man schreibt das Aufhören dieser verheerenden Krankheit der Schwefelung zu; denn alle diejenigen Gutsbesitzer, die entweder nicht die Mittel besaßen, sich den Schwefel zu verschaffen, oder es vernachlässigten, verloren ihre Frucht, und der Schwefel wurde θεῖον, *Medicamentum divinum*, d. i. göttliches Heilmittel, genannt. Nicht zu übersehen ist jedoch, dass auch im heurigen Jahre eine aussergewöhnliche Trockenheit statt fand und seit 6 $\frac{1}{2}$ Monat kein Regen fiel, wodurch sich die Sporen des Oidium vielleicht nicht ent-

wickeln konnten. Dass der Schwefel zum Theil in Hydrothiongas umgewandelt wird, glaube ich dadurch bestätigen zu können, dass Abends in den Staphidenpflanzungen aufgehängtes Bleipapier am andern Morgen in Folge der Bildung von Bleisulphurat sich braun und schwarz gefärbt zeigte. Ob vielleicht die Sporen dieser kryptogamischen Pflanze in einer mit Hydrothiongas geschwängerten Luft nicht keimen können, lasse ich dahingestellt. Nun zur Weinlese der Staphiden.

Die Weinlese begann in früheren Jahren gegen den 10. bis 15. August, im gegenwärtigen Jahre am 1. August. Die Zeit der Lese wird durch die Demarchie allen in der Umgegend bis auf 10 bis 15 Stunden entfernt wohnenden Leuten angezeigt, damit sie sich zu derselben einfinden. Tausende von Menschen finden zu dieser Zeit Beschäftigung und aus allen Ortschaften ziehen die Leute, Frauen und Kinder, mit Pferden und Eseln, auf denen die Körbchen und nöthigen Kleidungsstücke gepackt sind, nach den Städten Korinth, Vostiza, Patras u. s. w. und versammeln sich zu Hunderten auf den Marktplätzen, um sich für die Zeit der Lese dinge zu lassen. In Folge einer Uebereinkunft der grösseren Gutsbesitzer, die oft Tausende von Stremmen (Tagewerken) Staphidenpflanzungen besitzen, wird der Lohn öffentlich ausgerufen und in diesem Jahre zu 1 Drachme bis 1 Drachme 20 Lepta pr. Tag bestimmt, jedoch ohne alle Verbindlichkeit. Kinder erhalten 80 Lepta, und werden Pferde oder Maulesel beschäftigt zum Hintragen der Staphiden nach entfernten Alonen (Trockenplätzen), so wird der Eigenthümer mit 2 bis 2½ Drachmen pr. Tag dafür entschädigt. Nach diesen Vorbereitungen, mit den nöthigen Lebensmitteln versehen, die in Brod, Käse, Oliven, Melonen und Wasser-Melonen bestehen, welche um diese Zeit in Unmasse vorhanden sind, ziehen die Weinleser, Männer, Frauen und Kinder, nach den Staphidenpflanzungen, gewöhnlich Sonntag Abends; am Montag früh um 5 Uhr beginnt unter Jubel

und Freudengeschrei die Weinlese. Das Abschneiden der Trauben geschieht mittelst kleiner Messer, sie werden in kleinen Körben übereinander geschichtet und gewöhnlich von den Frauen nach der Trockentenne gebracht. Bei der Lese der Trauben muss auf den Reifezustand derselben Rücksicht genommen und nur diejenigen abgelesen werden, die beinahe tiefblau oder schwarz aussehen, denn die einen röthlichen Schein zeigenden sind nicht hinreichend reif, auch nicht so süß und zuckerhaltig, als sie sein sollen und von den Käufern verlangt werden. Auf den Tennen angekommen, die man einige Tage vorher durch Abbrennen von dem darauf befindlichen Unkraute befreit, sodann gereinigt und mittelst einer Thonlage, mit welcher Kuhdüngerwasser vermischt ist, so viel als möglich geebnet hat, werden nun die Trauben neben einander gelegt und wenn es möglich ist, täglich bis zur völligen Trockne umgewendet. Ist nun das Wetter gut und die Sonnenhitze kräftig, so geschieht das Trocknen in 6 bis 7 Tagen, und der Tag, an welchem der Eigenthümer seine Ernte glücklich einbringen kann, ist ebenfalls ein Freudentag für die ganze Familie. Sind nun die Rosinen trocken, so werden die Beeren von den Stengeln mit einem kleinen Besen abgetrennt und auf diese Weise so viel als thunlich von allen fremden Körpern gereinigt, dann nach den Magazinen, die man Serails nennt, gebracht und auf Haufen zusammengeworfen. Hier schwitzen die Rosinen und kleben so fest aneinander, dass man sie mittelst eiserner Schaufeln von einander trennen muss, ehe man sie in die Fässer einstampft und versendet. Seit einigen Jahren hat man auch aus England eine Art Windmühlen eingeführt, um die trocknen Rosinen dadurch von allem Staube und Sande zu befreien. Auf eine viel mühsamere Weise geschieht dieses Reinigen auch durch Ausschwingen bei stark wehendem Nordwinde, wodurch aller Staub hinweggeführt wird. Einige grössere Grundbesitzer sind im Besitze der angegebenen Müh-

len, welche gegen 2000 Drachmen kosten, und diese übernehmen auch die Reinigung der Rosinen für andere Leute, welche für 1000 Liter dem Mühlenbesitzer 2 Okka trockne Rosinen zu geben verpflichtet sind. Allem bei der Weinlese arbeitenden Dienstpersonal ist es erlaubt, frische Rosinen zu essen, so viel Jeder will, jedoch mit dem ausdrücklichen Verbote, sich davon bei Seite zu legen und dadurch Schleichhandel zu treiben. Diese Erlaubniss ist ein höchst liberales Gesetz, denn die aus dem Gebirgslande herzuströmenden Leute, die das ganze Jahr keine Rosine zu sehen bekommen, fallen gleich hungrigen Löwen über dieselben her, und jeder Arbeiter isst im Durchschnitt 5 Okka = 12 bis 15 Pfd., wodurch der Gutsbesitzer Hunderte von Okkas an seiner Ernte verliert. Nun wird der Preis von den Kaufleuten in Patras, welche die Rosinen aus allen Theilen aufkaufen, um sie nach England zu senden, bestimmt, denn um dieselbe Zeit kommen 30 bis 40 Kauffahrteischiffe und Dampfer nach Patras, um die Staphiden zu kaufen und zu laden. Mit einem Male wird der Kaufpreis gehört, der z. B. in diesem Jahre zwischen 70—80 Colonati, je nach der Schönheit, der Trockne und Süssigkeit um einige Thaler variirt. Sind die Leute mit dem festgesetzten Preise nicht zufrieden, so werden die Rosinen dem Meistbietenden verkauft. Der Verkäufer ist verpflichtet, dieselben nach dem Hafen zu schaffen, wo sie auf einer eigenen grossen englischen Waage nach Liter gewogen darauf in Magazinen aufgeschüttet und in Fässer und Kästchen eingestampft werden. Um diese Zeit finden sich in den Hafenstädten Hunderte von Fassbindern ein, um die dazu nöthigen Fässer zu machen; die Rosinen vorzüglichster Qualität und Schönheit werden dagegen in kleine Kästchen gefüllt. Das Einstampfen in die Fässer ist eine sehr beschwerliche Arbeit, und geschieht durch kräftige Männer, die, um das Anhängen der klebrigen Rosinen zu verhindern, von Zeit zu Zeit die Füsse mit

Meerwasser benetzen. Sind die Rosinen in die Fässer nun gehörig eingestampft, so kleben sie durch den ausschwitzenden Zucker so fest zusammen, dass es unmöglich ist, sie nach einigen Monaten, bis sie nach den europäischen Handelsplätzen geschafft werden, auseinander zu nehmen, und man ist gezwungen, die Fässer in Stücke zu zerschlagen oder zu zersägen, um diese fest zusammengeballte Masse herausnehmen zu können.

Fällt jedoch während des Trocknens ein Regen und dauert derselbe einige Stunden an, oder noch schlimmer, regnet es auch die folgenden Tage, so geht die Ernte, da die Tennen unbedeckt sind, verloren, denn wenn sich auch die Beere erhält, so verliert sie doch an Zuckergehalt und an Ansehen, und es wird kaum der dritte oder vierte Theil des Preises der gut getrockneten dafür eingebracht. Ganz verdorbene können nur zur Branntweingewinnung verwendet werden.

Möge diese kurze Beschreibung der Staphidenlese ein kleiner Beitrag zur Notiz über *Uvae passae Corinthiacae* sein und meinen Freunden und Collegen nicht unangenehm kommen.

Ueber den Unterschied zwischen *Labdanum creticum* und *Labdanum cypricum*;

von

Dr. X. Landerer in Athen.

Nicht alle im Oriente vorkommenden *Cistus*-Pflanzen sind mit der resinösen Decke umgeben, denn *λάδανον* (von *λήθος*) bedeutet einen feinen Hauch, einen Schleier, und dieser Schleier, mit dem die Pflanze ganz leicht bedeckt ist, ist resinöser Natur. Die in Griechenland vorkommenden *Cistus*-Rosen sind: *Cistus villosus*, *parviflorus*, *salviaefolius*, *monspeliacus*, und unter diesen ist