II. Naturgeschichte und Pharmakognosie.

Botanische Notizen über *Eruca sativa* in Griechenland;

von
Landerer.

Eine der am häufigsten in Griechenland vorkommenden Pflanzen ist *Eruca sativa*, von den Griechen Ἐρζωρον genannt. Dass diese Pflanze schon in den ältesten Zeiten bei den Griechen und Römern in Gebrauch war und als Gemüsepflanze galt, erhellt aus Theophrast und Dioscorides, und Plinius sagt, dass man die *Eruca* wie Senf zum Würzen der Speisen gebrauchte. Ob suavitatem, quae ei in condiendis obsoniis inest, und an einer andern Stelle: *Eruca*, quod vellicando linguam quasi erodat, ejus seminibus pro sinapi in Iberia utuntur. Ebenso Virgil und Ovid de amoris remediis »Venerem revocans, eruca morantem.«

Während der Wintermonate ist diese Pflanze, welche man gemeinhin *Rocca* nennt, so häufig, dass sie von den Armen gesammelt und auf dem Markte feil geboten wird, und sowohl von den Reichen als Armen als Gemüse gegessen wird. Der frische Saft wird als auflösendes Mittel bei Verhärtungen der Unterleibsorgane, besonders bei Milz- und Leber-Verhärtungen gebraucht, und nicht mit Unrecht; denn die Pflanze nimmt eine bedeutende Stelle inter plantas antiscorbuticas ein und gehört zu den heilkräftigen Pflanzen der Familie der Cruciferen. Sie hat in den letzten Jahren auch des Samens wegen die Aufmerksamkeit auf sich gezogen, und sowohl auf den Inseln des Archipels, wie auch an andern Plätzen des Orients beschäftigen sich die Armen mit dem Sammeln dieses *Semen Erucae*

sativae; wegen seiner Aehnlichkeit mit dem ächten *Sem. Sinapeos* wird derselbe unter dem Namen *Sinaposporon* ins Ausland gesandt oder sogar zur Verfälschung des ächten Senfsamens verwendet. Mehrere Hunderte von Centnern gehen aus Griechenland und der Türkei nach den europäischen Stapelplätzen, namentlich nach Triest und Marseille, auch Malta. Die Schärfe dieses Samens ist jedoch um Vieles geringer, als die des ächten Senfsamens, und ein Senfteig aus *Sem. Erucæ* oder eine *Aq. Erucæ ammon.* erfordert die vier- bis sechsfache Zeit, um dieselbe Wirkung hervorzubringen, die eine *Aq. Sinapeos* oder ein *Sinapimus e Semine Sinapeos* erfordert. Durch Destillation des *Sem. Erucæ* erhält man ein ätherisches Oel, das jedoch, was seine Schärfe betrifft, in keinem Vergleich mit dem des ächten *Ol. Sinapeos* steht, so dass eine Substitution des *Sem. Erucæ* statt des ächten *Sem. Sinap.* nicht gestattet werden kann und man beim Einkauf des Samens sehr vorsichtig sein muss. Wird der Senfsamen im natürlichen Zustande gekauft, so ist es möglich, den *Sem. Erucæ*, der bedeutend kleiner ist, von dem ächten zu unterscheiden, was jedoch unmöglich ist, wenn man sich denselben im gepulverten Zustande verschaffen würde. Diese wenigen Worte mögen genügen, meinen Freunden und Collegen einen Wink zu geben, dass sie beim Einkaufen dieser Drogue mit der nöthigen Vorsicht verfahren.

Des Senfes wird bei den Alten sehr häufig Erwähnung gethan. Dioscorides nennt denselben *Σίνηπι* und *Σίναπι*. Nicander Alexandrinus beschreibt eine Mühle, die zum Mahlen desselben benutzt und *Mola sinapina* genannt wurde. Columell erwähnt eines Senföls, *Σιναπέλαιον*. *Oleum Sinapinum*, das durch Auspressen des Samens, den man auch *Napi* nannte, gewann. Theophrast nennt den Senf *Νάπυ*, ob vehementem ejus acrimoniam, et Athenienses *Napy* appellarunt. Der Name *Sinapis* ist griechischen Ursprungs von *παρά τὸ σίνασθαι τὰς ὄφας*, Oculos enim laedit, und deswegen wurde Senf als thränenreizen-

des Mittel empfohlen, worüber Columell sagt: *Seque lacescenti fletum factura Sinapis.*

Dass das ätherische Senföl conservirende Eigenschaften besitzt, ist zur Genüge bekannt; dies wussten auch die Alten, und mischten deshalb dem Weinmoste Senf bei, um denselben vor der sauren Gährung zu schützen. Ein Aehnliches geschieht auch heut zu Tage auf den Inseln des Archipels, namentlich auf Rhodus und Chios. Um die Weintrauben für mehrere Monate in möglichst frischem Zustande aufzubewahren, nimmt man zu folgenden beiden Mitteln seine Zuflucht. Der Weinmost wird zu einem starken Syrup eingesotten, den man *Betmèse* nennt; derselbe ist eines der gewöhnlichsten Versüßungsmittel im Orient, womit eine Menge von Confitüren für das ganze Jahr hindurch bereitet wird. Der arme Grieche, Türke und Araber bereitet sich aus diesem Weinmost-Syrup sein gewöhnliches Getränk, das er Scherbet nennt, und vermöge der vielen in diesem Saft enthaltenen Salze besitzt er auch auflösende und abführende Eigenschaften, weshalb er auch von den empirischen Aerzten in der Kinderpraxis angewendet wird. Dann wird zu diesem Weinmost-Syrup Senf gethan und darauf die frischen Weintrauben hineingelegt, jedoch mit der Vorsicht, dass sich dieselben so wenig als nur immer möglich berühren. In diesem Zustande kann man die Trauben wohl zehn Monate lang aufbewahren und oftmals im April und Mai auf den türkischen Inseln beinahe frische Weintrauben bekommen.

Eine andere Conservations-Methode der Trauben gründet sich auf die conservirende Eigenschaft des Kohlen säuregases und des Kohlenoxydgases und besteht in Folgendem. In Kleinasien, namentlich in der Umgegend von Smyrna und Konstantinopel, findet sich eine Menge alter verlassener Brunnen, oder auch künstlicher Gruben, in denen man die Trauben auf Stangen aufhängt und so die Höhlen anfüllt. Durch die obere Oeffnung werden nun Strohbündel, die man angezündet hat, hineingeworfen und durch Nachwerfen von Stroh das Feuer einige Zeit unterhalten, bis ein starker Qualm aus der Oeffnung strömt,

worauf dann, noch während des Ausströmens des Rauches, die Oeffnung mit Steinen und Mörtel so hermetisch als möglich verschlossen wird. Werden diese Gruben nach mehreren Monaten geöffnet, so findet man die darin befindlichen Trauben in beinahe frischem Zustande; werden sie dann vor dem Genusse in kaltes Wasser gelegt, um sie von dem anhängenden Rauche und Staube zu reinigen, so nehmen sie ihre ursprüngliche Frische wieder an. Eine Menge Menschen beschäftigt sich im Orient mit der Conservirung der Weintrauben nach der angegebenen Methode.

Die reizende Wirkung des Senfs war den Alten hinreichend bekannt, und die Zugpflaster aus Senf hießen auch bei ihnen *Sinapismos*. Coelus Aurelius erwähnt des Wortes *Sinapizari*, d. i. Auflegen des Senf-Zugpflasters, um Blasen zu ziehen. Um bei Kindern die Schmerzen des Senfteiges zu mildern, oder um die Schärfe des Senfs zu tödten, wie man sich dort ausdrückt, gebrauchen die Landleute auf einer türkischen Insel folgende Methode. Der schmerzende Theil wird mit Honig bestrichen, auf die hiédurch klebrig gewordene Stelle das feine Senfpulver gestreut und ein Tuch oder auch ein frisches Weinblatt aufgelegt. Auch diese Methode soll aus den alten klassischen Zeiten der Griechen stammen.

Ueber einen Meteorstein ;

von

Landerer.

Von einem mir befreundeten Griechen, der sich dreizehn Jahre in Epirus, in Thessalien und Macedonien aufgehalten hatte und daselbst manche Sammlung naturhistorischer Gegenstände machte, habe ich ein Mineral zur Untersuchung erhalten, das derselbe auf der Spitze des Olympos gefunden hatte. Dieser Stein hatte eine rundliche Form mit einigen Höckern, die sich in Folge der atmosphärischen Einflüsse und des Hin- und Herwälzens abgeschliffen