

*Ceratonia Siliqua*. *Κερατία Dioscorides*. = *ϐλονεγαρία* der heutigen Griechen. Er wächst in Griechenland einzeln, und auf der Insel Methana sah ich einige hundert Bäume in einem kleinen Hain. Die Früchte von diesen Bäumen sind sehr mager — nicht sehr zuckerhaltend und dienen theils zur Mast der Thiere oder auch zur Bereitung von Branntwein, der jedoch seines bitter-sauren Gehaltes wegen, der sich bei der Gährung bildet, und nur durch 2—3malige Rektifikation über Kalk oder Kali entfernt werden kann, einen unangenehmen Geschmack besitzt. Früchte, reich an Zucker-Gehalt, saftig und wohlschmeckend, kommen aus Zypern und auch aus Kreta nach Griechenland, und selbe werden von der ärmeren Menschen-Classe gekauft und als Zuspeise gegessen. Diese aus Zypern stammenden Früchte nennt man auch *Caruba Cipriana* oder *masculina*, während man die Früchte mit kleiner, harter Schaale *Caruba latina seu feminella* nennt. Auf Cypren bereiten sich die meisten Familien aus dem Johannisbrod durch Auskochen und Eindampfen des Saftes einen dicken Syrup, der mit der Zeit zu einer kristallinischen Masse geseht und so fest wird, dass man selben mit dem Beile aus den Fässern in denen man denselben aufbewahrt, heraushacken muss. Alle Früchte werden mittelst dieses Zuckers eingesotten und für den Winter aufbewahrt.

Endlich ist auch noch der *Cactus Opuntia Ἀγκυλοσπική* zu gedenken. Diese Pflanze, die in südlichen Klimaten zu einem baumartigen Strauche emporwächst, findet sich in allen Theilen Griechenlands, an der Südseite der *Akropolis*, auf den Sporaden und Cykladen, wird sie als undurchdringliche Hecke um die Felder und Garten-Anlagen angepflanzt. Es ist hinreichend, ein Blatt dieser Pflanze in die dürrste Erde zu stecken, um nach kurzer Zeit eine ansehnliche Pflanze zu erhalten. Die Blüthe ist gross, schön gelb und ihr folgt eine Frucht von der Gestalt und Grösse einer Feige, die mit einer Unzahl von Büscheln kleiner Stacheln besetzt sind. Sie hat ein rothes, saftiges, angenehm säuerliches Fleisch und der Saft ist ausserordentlich durststillend und soll ganz besonders in den Wüsten von Nubien und Egypten dem nach Wasser schmachtenden Beduinen und Karavanentreiber eine Leckerspeise sein. In Konstantinopel gebraucht man diesen wunderschön rothen Saft zur Färbung der verschiedensten Scherbets und verschiedene sehr wohlschmeckende Glukos-Confituren werden aus Zucker-Syrup, der mit dem frischen Saft dieser Früchte versetzt wird, bereitet. Aus den alten Stämmen schwitzt auch eine Gummi oder eine dem *Traganth* ähnliche Substanz aus, die statt des letzteren gebraucht werden kann. (Schluss folgt.)

### Berichtigung.

In meinem vor kurzem erschienenen Werke über die Familie der Bromeliaceen ist ein unliebsamer Fehler unbeachtet geblieben, welchen ich hiermit zu berichtigen wünsche, nämlich: man beliebe Seite 10, Zeile 2 — statt „Blüthenstand“ zu lesen „Fruchtstand.“

Wien am 6. November 1856.

I. G. Beer.