

30. 10. 1917







Cajus Plinius Secundus

# Naturgeschichte

ü b e r s e t t

von

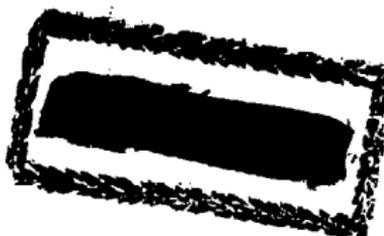
Gottfried Große,

Prediger zu Calenberge und Mitglied der Naturforschenden Gesellschaft zu Halle.

---

Vierter Band.

---



---

Mit Churfürstl. Sächsischer Freyheit.

---

---

Frankfurt am Main

bey Johann Christian Hermann 1783.

---

*Handwritten signature or mark.*



3583



92 249





Der  
Naturgeschichte des Plinius  
Zwölftes Buch.

---

§. 1.

So weit von den allgemeinen und besondern Eigenschaften aller derer Thiere, von welchen man Kenntniß erhalten konnte. Nun sind die Dinge noch zu betrachten übrig, welche gleichfalls besetzt sind — denn ohne Seele lebt nichts — und aus der Erde hervorstachsen. Nachher werden wir, um kein Naturgeschöpf mit Stillschweigen zu übergehen, von denen handeln, welche aus der Erde gegraben werden (a). Diese wohlthätige Geschenke der Natur blieben lange verborgen, und Bäume und Wälder hielt man für die größten Schätze, welche die Natur den Menschen verliehen hat. Von ihnen nahm man die  
ersten

(a) Von den Mineralien oder Fossilien.

ersten Nahrungsmittel — mit ihrem Laube machte man das Lager in der Grotte weicher — und aus ihrer Rinde verfertigte man Kleider, und noch jetzt leben einige Völker auf diese Art. Destomehr muß man sich wundern, daß wir von so kleinen Anfängen so weit gekommen sind, daß wir Berge in Marmorplatten zerschneiden, Kleider von den Serern holen, und die Perl im Abgrunde des rothen Meers und den Schmaragd in den Eingeweiden der Erde auffuchen. Ja, es war uns noch nicht genug, diese Kostbarkeiten am Halse und in den Haaren zu tragen, sie mußten auch dem Körper eingegraben werden, und man erdachte zu dem Ende die Bunden des Ohrs. Wir werden also billig der Ordnung folgen, welche das menschliche Leben an die Hand giebt, und zuerst die Bäume beschreiben, und dieser Beschreibung eine Schilderung der ersten und ältesten Sitten mit beifügen.

## S. 2.

Bäume waren die ersten Tempel der Gottheiten, und noch jetzt widmet nach alter Sitte der einfältige Landmann einen schönen Baum einem gewissen Gott. Ein Hain und die darinn herrschende Stille flößt uns eben so viel Andacht ein, als jene vom Golde glänzende und elfenbeinerne Bildnisse. Noch immer bleiben gewisse Bäume ihren Gottheiten gewidmet, als die Eiche (b) dem Jupiter, der Lorbeerbaum dem Apoll, der Delbaum der Minerva, die Myrte der Venus,

(b) Esculus, eigentlich die Hageeiche.

Venus, und die Pappel dem Herkules. Wir glauben, daß Sylvanen, Faunen und andere Götinnen (c) den Wäldern so eigenthümlich zugehören, als dem Himmel die seinigen. Die Bäume machen durch ihre Frucht-säfte, die süßer sind als Getraide, die Menschen milder. Von ihm bekommen wir den gliedererquickenden Saft des Oels und den stärkenden Trunk des Weins — durch sie wachsen uns jährlich so viele Gerichte von selbst zu — von ihm erhalten wir noch immer den Nachtsich — ob gleich der Luxus schon so hoch gestiegen ist, daß der andern Speisen wegen mit wilden Thieren gefochten wird, und Fische, gemästet von den Leichen im Schiffbruch ertrunkener Menschen, aufgesucht werden müssen. Sie gewähren uns überdem noch tausend nützliche Dinge, ohne welche wir nicht leben könnten. Mit Bäumen pflügen wir ins Meer hinein, und machen uns entfernte Länder zu nahen — Aus Bäumen bauen wir Häuser — und ehe man den Gerippen ungeheurer Thiere einen so großen Werth beilegte, ehe man noch — gleich als wäre man dazu berechtigt, weil der Luxus dieser Art bei den Göttersstatuen den Anfang nahm — ein Tischgestell aus eben dem Elfenbein verfertigte, aus welchem man das Antlitz der Götter gemacht sieht, wurden die Götterbildnisse aus Holz gemacht. Man erzählt, daß die Gallier, welche durch die Alpen, — eine bis dahin unersteigliche Bestung — eingeschlossen waren, sich vorzüglich deshalb über Italien herfürzten, weil einer ihre Landsleute Salko, ein Helvetier, der sich zu Rom aufgehalten hatte, um die Bildhauerkunst

(c) Z. B. Dryaden, Hamadryaden u. s. w.

zu erlernen, eine trockene Feige, eine Weintraube und etwas vom besten Del und Wein mit nach Hause brachte. Wir wollens ihnen also verzeihen, daß sie diese Producte aussuchten, wenn es auch durch Krieg geschah.

### §. 3.

Wer wundert sich wohl nicht, und zwar mit Recht, darüber, daß man einen Baum, bloß des Schattens wegen, nemlich den Ahornbaum (d) aus einem entlegenen Welttheil herholte? Anfänglich führte man ihn über das jonische Meer, um ihn auf der Insel des Diomedes auf dessen Grabmaal zu pflanzen; von da gieng er nach Sicilien über, und war einer der ersten ausländischen Bäume, womit Italien beschenkt wurde. Jetzt ist er schon bis zu den Morinern (e) gelangt, und wo er bei ihnen wächst, ist der Boden zinsbar; es müssen uns also diese Völker auch den Schatten verzollen. Dionysius der erste, Tyrann von Sicilien, führte diese Bäume nach Rhegium über, und da standen sie wie Wunderdinge um sein Haus auf eben der Stelle, wo in der Folge ein Fehtplatz angelegt wurde. Sie konnten aber nicht die gehörige Größe erreichen, und arteten, wie man bei den Schriftstellern findet, in Italien und namentlich in Adria ganz aus (f).

### §. 4.

(d) Platanus Platanus orientalis Lin.

(e) Wohnten in Gallien.

(f) Im Texte steht: et alias fuisse in Italia ac nominatim Hispania apud auctores invenitur. Plinius schreibt hier, wie

## S. 4.

• Dies geschah etwa um die Zeit der Eroberung Romis (g). Nachher stieg der Werth dieses Baums so sehr, daß man ihn sogar mit Wein beget und nährte, weil man fand, daß dieses seinen Wurzeln sehr dienlich war. So haben wir also auch die Bäume zum Weintrinken gewöhnt — .

## S. 5.

Die Ahornbäume am Spaziergange der Akademie zu Athen waren vorzüglich berühmt. Sie hatten Wurzeln, die sich um 33 Kubitus weiter ausbreiteten als die Zweige. Jetzt ist in Lycien einer bekannt, welcher an der Straße steht und mit einer kühlen angenehmen Quell Gesellschaft macht. Er könnte zu einer Wohnung dienen, denn er ist hohl und die Höhle mißt 81 Fuß (h). Der Scheitel gleicht einem Walde, die Zweige, womit er sich deckt, ganzen Bäumen, und seinen Schatten wirft er weit ins Feld hinein. Inwendig ist er, damit die Aehnlichkeit mit einer Grotte vollkommen sei, mit einem Kranz von bemosten Dimsteinen, die wie Mauerwerk aussehen,

N 3

ein:

wie Harduin zeigt, den Theophrast aus. Im Theophrast steht aber nicht Hispania, sondern Adria, und vermuthlich hat der Abschreiber, dem Pl. dictirte, Hispania für Adria niedergeschrieben.

(g) Von den Galliern, im Jahr der Stadt 364.

(h) Nämlich im Umfange. Der Durchmesser betrug also etwa 27.

eingefaßt. Er verdient in der That bewundert zu werden, und Licinius Mucianus ein dreimaliger Consul, der noch vor kurzem Legat (i) in dieser Provinz war, hielt für werth, der Nachwelt aufzeichnen zu lassen, daß er mit einer Gesellschaft von 18 Personen in diesem Baum gespeist habe. Das Laub gab ein gutes Polster, vor jedem Winde war er gedeckt, er wünschte nur noch einen Regen, der durch die Blätter rauschen möchte, und saß hier fröhlicher zu Tische als bei dem Glanze des Marmors, bei bunten Gemälden und unter vergoldeten Decken. Vom Prin: Cajus (k) hat man eine ähnliche Geschichte. Er fand im veliternischen Gefilde einen Baum, der seine Aufmerksamkeit nach sich zog. weil die Zweige ein Gehälke, ordentliche Stokwerke und geräumige Bänke bildeten. Er speißte in demselben, und ob er gleich selbst einen großen Raum vom Schatten einnahm (l), so war doch dieser Speisesaal für funfzehn Gäste und die dazu gehörigen Bedienten noch groß genug. Er nannte diesen Schmauß den Schmauß im Neste (m). Zu Gortyna, auf der Insel Creta, steht neben einem Quell ein Ahornbaum, der sich dadurch von andern unterscheidet, daß er die Blätter

(i) So viel als ein Landrichter.

(k) Dem sogenannten Calligula.

(l) Plinius scherzt, und will damit anzeigen, daß Calligula sehr forpulent war.

(m) Nidum apollavit. Denn wenn sie Gesellschaft im Neste saß, nahm sie sich in der Ferne wie ein großes Vogelneest aus.

Blätter niemals verliert, und auch daher in beiden Sprachen beschrieben ist (n). Die griechische Fabelsucht hat hinzugesetzt, daß es derselbe Baum sei, unter welchem Jupiter bei der Europa geschlafen hat; als ob es auf Cyprus nicht noch einen Baum von dieser Art gäbe (o) — Der Mensch liebt von Natur das Neue. Man pflanzte von diesem Ahornbaum auf Creta mehrere aus, aber sie hatten jene löbliche Eigenschaft nicht mehr, wie sich denn diese Bäume überhaupt durch nichts anders empfehlen, als daß sie im Sommer die Sonnenstrahlen abhalten und im Winter durchlassen. Unter der Regierung des Claudius brachte ein Freigelassener des Marcellus, mit Namen Esernius, der sich, um mehr Ansehen zu gewinnen, unter die kaiserlichen Freigelassenen hatte aufnehmen lassen, ein sehr reicher Kastat aus Thesalien, den man billig einen zweiten Dionysius nennen konnte (p), die Cretischen Ahornbäume nach Italien und pflanzte sie auf seinen Landgüthern an. — Noch jetzt giebt es in Italien solche Wundergewächse, die nicht mit gerechnet, die es sich selbst erfand.

U 4

S. 6.

(n) In der griechischen und lateinischen. In der erstern vom Theophrast und in der andern vom Varro.

(o) Theophrast und Varro beschreiben nemlich auch einen merkwürdigen Ahornbaum, der auf Cyprus stand.

(p) Siehe S. 3.

## §. 6.

Es heißen nemlich Bäume von erzwungener und erkünstelter Kürze Zwergahornbäume (q). Wir erfanden also die Kunst auch bei den Bäumen, Fehlgeburten zu bewirken — und ich muß also auch bei dieser Klasse von natürlichen Dingen der verunglücktesten Zwerge gedenken —. Es entsteht aber ein solcher Zwergbaum theils durch die Pflanzart, theils durch den Schnitt. Cajus Matius, ein Ritter und Günstling vom vergötterten August, erfand vor achtzig Jahren die Kunst, Hecken und Gebüsch zu beschneiden.

## §. 7.

Die Kirsch- und Pfirsichbäume und überhaupt alle Bäume mit griechischen oder fremden Namen sind ausländisch, davon wir die, welche schon für einheimische gelten, bei den Obstbäumen mit aufführen werden. Jetzt will ich die ausländischen beschreiben, und bei den unzeharsten anfangen.

Der Assyrische Apfelbaum, andere nennen ihn auch den medischen, giebt uns Arzneien wider die Gifte (r). Seine Blätter sind wie Elzbeerenblätter (s) und haben hin und wieder Stacheln; die Frucht selbst wird  
sonst

(q) Chamaeplatani, die immer unter den Schnitt gehalten wurden, wie unsere Gartenzwergbäume.

(r) Malus assyria, der Citronbaum. Citrus medica Linn.

(s) Unedo, Orbutus Linn.

sonst nicht geessen; sie riecht noch stärker als die Blätter, und ihr Geruch zieht sich in die Kleider, wenn man sie dabei legt, und wehrt dem Ungeziefer. Der Baum hat beständig Früchte, einige fallen ab, andere reifen, und noch andere sind im Anwachs. Wegen der vortreflichen Medicin, die er giebt, haben verschiedene Völker versucht, ihn in irdenen Gefäßen, die im Boden ein Luftloch für die Wurzel haben, in ihr Land zu versetzen. Um jeder Sache wenigstens einmal zu gedenken, muß ich hier sagen, daß alle Gewächse, welche versetzt werden sollen, auf diese Art in einen engen Raum gepflanzt und verschickt werden können. Aber dieser Baum hat bisher bloß in Medien und Persien wachsen wollen (r), und ist übrigens derselbe, dessen Fruchtkörner die vornehmen Parther, wie wir auch schon an einem andern Ort gesagt haben, mit unter die Speisen kochen lassen, um dadurch einen lieblichen Athem zu bekommen. Er ist auch der einzige Medische Baum, welcher geschätzt wird.

## §. 8.

Der Wollbäume der Cerer ist schon gedacht worden, da wir dieses Volk erwähnten (u), und also auch der großen indischen Bäume (v). Einen der vor-

U 5

nehmsten

(r) Jetzt wächst er in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall. Auch ein Beweis, daß das Klima unserer europäischen Länder milder geworden ist.

(u) Buch 6. §. 20.

(v) Buch 7. §. 2.

nehmsten indischen Bäume, den Ebenbaum (w), besingt Virgil (x), und sagt, daß er sonst nirgends wächst. Herodot aber hält ihn mehr für einen aethiopischen, wenn er sagt: daß die Aethiopier den persischen Königen alle drei Jahr neben dem Golde und Elfenbein auch hundert Phalangen (y) Ebenholz statt eines Tributes haben liefern müssen. Ich darf hier nicht unberührt lassen, daß eben diese Aethiopier, nach Herodots Angabe, gewöhnlich zwanzig Elephantenähne entrichten mußten. So hoch stand das Elfenbein im 310ten Jahre der Stadt noch im Werth! als dieser Schriftsteller seine Geschichte zu Thurium (z) in Italien schrieb. Es ist aber zu bewundern, daß wir ihm glauben, wenn er sagt „weder in Asien noch in Griechenland, noch auch ihm selbst, sei jemand bekannt worden, der den Strom Padus gesehen hätte“. Neulich hat man, wie ich schon gesagt habe (a), dem Prinz Nero eine Karte von Aethiopien überreicht, aus welcher erhellet, daß von der Reichsgrenze bei Syene bis Meroe, also in einer Weite von 896,000 Schritten, ein Baum eine Seltenheit ist, und daß daselbst nur palmartige gefun-

den

(w) Ebenus.

(x) Georg. Lib. 2. v. 126.

(y) Phalangae sind überhaupt cylindrische Stücken Holz oder sogenannte Knäppel. Es ist bedeutet dieses Wort auch die Walzen, auf welchen die Schiffe vom Stapel gelassen werden.

(z) Im ehemaligen Calabrien.

(a) Buch 6. S. 35.

den werden. Dies kan der Grund seyn, warum das Ebenholz bei den Abgaben für die dritte Waare galt (b).

## §. 9.

Der große Pompejus zeigte im Mithridatischen Triumphe denen Römern den ersten Ebenbaum. Fabianus sagt, er gebe keine Flamme; er brennt aber mit einem angenehmen Geruch. Es giebt zwei Arten davon. Eine, und zwar die beste, ist sehr selten, gehört zu den eigentlichen Bäumen, hat einen glatten Stamm und ein schwarzes glänzendes Holz, das auch ohne Kunst schon gefällt: Die andere ist strauchartig, wie Eytisus, und wächst zerstreut im ganzen Indien.

## §. 10.

Hier giebt es auch einen Stachelstrauch (c), welcher diesem ähnlich ist, und den man, weil er gleich Feuer fängt, so zu reden, mit der Laterne auf fand (1). Nun will ich die Bäume beschreiben, welche die Aufmerksamkeit eines siegenden Alexanders, der uns diese Welt eröffnete, auf sich zogen.

## §. 11.

(b) Denn es mußte, weil es selten war, sehr kostbar seyn.

(c) Spina.

(d) Vielleicht die Holzart, mit welcher die Araber und Indier vermittelst einer Reibung Feuer anmachen. Siehe Niebuhrs Reisebeschr. S. 150.

## S. 11.

Der dortige Feigenbaum trägt kleine Früchte, pflanzt sich von selbst fort, und treibt weit ausgebreitete Zweige. Die untersten davon krümmen sich gegen die Erde, wachsen nach Jahresfrist ein, und bilden um den Mutterstamm eine runde Pflanzschule, so schön als ob sie ein Kunstgärtner angelegt hätte. In dieser schattigten durch den Mutterstamm verpalisadirten Verzäunung, die, von unten auf betrachtet, sehr schön aussieht und sich in der Ferne wie ein rundes Gewölbe ausnimmt, ruhen die Hirten in der Sommerschwüle. Die obern Zweige schießen hoch empor, und sind so zahlreich, daß sie auf der Mutter einen Wald bilden von sechzig Schritten im Umfange, und der auf zwei Stadien Schatten wirft. Die Blätter gleichen der Breite nach einem Amazonenschilde, und geben der Frucht zu viel Schatten, als daß sie wachsen könnte. Sie findet sich nur sparsam, und ist nicht größer als eine Bohne. Wenn aber die Sonne durch die Blätter strahlt, und hier und da eine zur Reife bringt, so hat sie auch einen so süßen Geschmack, daß sie eines solchen Wunderbaums würdig ist. Er wächst vorzüglich am Flusse Aesines.

## S. 12.

Ein anderer Baum ist größer, und bringt eine angenehmere und schönere Frucht, von welcher sich die Weisen Indiens (s) nähren. Das Blatt ähnelt den

(c) Die Gymnosophiken.

den Vogelflügelu, und ist drei Kubitus lang und zwei breit. Die Frucht, welche außerordentlich süß von Saft und so groß ist, daß sich an einer vier Menschen sättigen können, wächst aus der Rinde hervor. Der Baum heißt Pala und die Frucht Ariena. Er wächst sehr häufig im Gebiet der Sydracier, der letzten Grenze von Alexanders Eroberungen. Noch ein anderer diesem ähnlicher Baum hat eine süßere, aber für die Eingeweide so ungesunde Frucht, daß Alexander ein Verbot gab; es sollte sich niemand aus seinem Heer daran vergreifen (f).

## §. 13.

Die Macedonier (g) haben zwar die Baumarten beschrieben, aber größtentheils ohne Namen. Einer, welcher übrigens dem Terebinthbaum gleicht, bringt eine etwas kleinere aber sehr angenehm schmeckende Mandelfrucht. Einige halten ihn für einen bactrischen Terebinthbaum von eigener Art, und nicht für einen terebinthähnlichen. Ein anderer, welcher den Stoff zu leinenen Zeugen giebt, hat ein Blatt wie der Maulbeerbaum, und über der Frucht einen Kelch, wie die wilde Rose (h). Man legt  
Pflanz-

(f) Einige wollen hier den Tamarindenbaum verstehen; es ist aber nicht wahrscheinlich, denn die Frucht davon ist gesund.

(g) Die bei der Alexandrinischen Armee waren.

(h) Cynorhodon, der Hahnebuttenstrauch, auch Gynobaton genannt. Hundrose, rosa canina Linn.

Pflanzungen im Felde davon an, und unsere Weinberge geben kaum einen so angenehmen Anblick als diese.

### § 14.

Der Indische Clivenbaum ist unfruchtbar, der wilde aber trägt. Hin und wieder giebt es Pfefferstauden, die unsern Wacholdersträucher ähnlich sind, sie sollen aber, nach einigen, nur an der Sonnenseite des Kaukasus wachsen. Ihr Saamenkorn unterscheidet sich von den Wacholderbeeren bloß dadurch, daß es wie unsere Bohnen in einer kleinen Schote liegt. Wenn die Schoten, ehe sie plazzen, abgenommen und an der Sonne getrocknet werden, so entsteht der sogenannte lange Pfeffer (1). Desnen sie sich nach und nach, so geben sie den weißen, der an der Sonne gedörret, eine andere Farbe bekommt und runzlich wird. Auch diese Frucht ist verschiedenen Unfällen ausgesetzt. Bei übler Bitterung wird sie branstig und die Körner taub und leer. Der Pfeffer heißt alsdann Brechnia, welches Wort in der Sprache der Indier eine unzeitige Geburt bedeutet. Diese Art ist unter allen die bitterste und leichteste, und sieht blaß aus. Der schwarze Pfeffer schmecket angenehmer, und der weiße ist gelinder als die andern beiden

(1) Piper longum, vielleicht auch Piper longum Linnæi. Der Pfeffer wächst zwar nicht in Schoten, sondern in Aehren; aber wie mangelhaft und unzuverlässig waren wohl nicht die Nachrichten, welche Plin. vor sich hatte? Getrocknete Pfefferähren heißen noch jetzt in den Apotheken langer Pfeffer.

beiden Arten. Der sogenannte Zimpiperi, oder wie ihn andere nennen, Zingiberi (k), ist nicht die Wurzel dieses Baums, wie manche geglaubt haben, wiewol er einen ähnlichen Geschmack hat. Er wird auf den Dörfern von Arabien und Trogloditika gebaut, hat ein kleines Kraut und eine weiße Wurzel, die sehr bitter ist, aber doch bald vom Wurm gestochen wird. Das Pfund kostet 6 Denar 1). Der lange Pfeffer kann leicht mit Alexandrinischem Senf verfälscht werden. Das Pfund kostet davon 15, vom weißen 17 und vom schwarzen 4 Denar. Man muß sich wundern, daß der Pfeffer so häufig gebraucht wird. Andere Producte gefallen entweder durch einen angenehmen Geschmack, oder sie empfehlen sich durch eine reizende Gestalt; der Pfeffer gefällt weder als Obst noch als Beere, bloß seine Bitterkeit finden wir schön, und deshalb suchen wir ihn bei den Indiern — Wen mag wohl zuerst gelüftet haben, ihn zu kosten? Wer müste wohl beim ersten Anbiß nicht gleich satt seyn? Beide, Pfeffer und Ingber, wachsen wo sie einheimisch sind, wild, und doch bezahlen wir sie wie Gold und Silber nach dem Gewichte! Jetzt besitzt auch Italien schon eine Pfefferstaude, welche größer als die Myrte und ihr nicht unähnlich ist. Das Korn davon

1811

(k) Der Ingber, Zingiber amomum Lin.

(1) In Augusts Zeiten betrug der Werth eines Denars zwölf As, und ein As  $3\frac{2}{3}$  Pfennige. Folglich kann man den Denar hier, und überhaupt im Plinius, etwa zu 3 gl. 6 hllr. annehmen, und hätte also ein Pfund Ingber 21 gl. nach unsrer Münze gekostet.

soll eben so bitter seyn als frischer (indischer) Pfeffer, es fehlt ihm aber jene, durchs Trocknen hervorgebrachte, Reife, mithin auch die Ranzeln und die eigentliche Pfefferfarbe. Man verfälscht den Pfeffer mit Wacholderbeeren, weil diese den Geschmack davon sehr annehmen. Der Preis eines Pfundes ist sehr verschieden.

## S. 15.

Ein anderes indisches Product, Caryophyllon (m) genannt, ist dem Pfefferkorn ähnlich, aber größer und zerbrechlicher. Der Erzählung nach wächst es in einem indischen Haine, und wir lassen es des Geruchs wegen kommen. Auch bringt Indien an einem Stachelstrauche eine sehr herbe pfefferartige Frucht hervor. Die Blätter der Staude sind klein und dicht, fast wie an der Cyperstaude (n), die Zweige drei Kubitus lang, die Rinde blaß, die Wurzel platt, holzig und buchsbaumfarbig (o). Thut man diese nebst den Körnern in ein ehernes Gefäß und gießt Wasser zu; so erhält man die Medicin, welche Lycion genannt

(m) Denis übersezt Gewürznelke. Diese kann aber der Beschreibung nach wohl nicht gemeint seyn, weil sie mit dem Pfefferkorn keine Aehnlichkeit hat. Vermuthlich ist hier das sogenannte englische Gewürze oder der Nelkenpfeffer zu verstehen, der dem eigentlichen Pfeffer sehr ähnlich und auch zerbrechlicher ist.

(n) Diese wird unten S. 52. beschrieben.

(o) Hier scheint Linnæ's *Barleria longifolia* gemeint zu seyn, welche auch *L. cum indicum* heißt.

genannt wird (p). Sie wird mit einer andern Stachelstaude vom Berge Pelius (q), wie auch mit Affodilwurzel (r), Schengalle, Vermuth, Sumach (s) und Oliventräbern verfälscht. Wenn das Lycion in der Medicin recht brauchbar seyn soll, muß es schäumen. Die Indier verschicken es in Camel- und Rhinoceroshäuten. Den Stachelstrauch selbst nennen einige Griechen Pyrakanthus Chironius.

## §. 16.

Auch den Macir erhalten wir aus Indien. Es ist dieses eine röthliche Rinde einer großen Wurzel, die mit ihrem Baume einerlei Namen führt. Was es für ein Baum seyn mag, ist mir nicht bekannt (t). Die Rinde mit Honig gekocht soll eine vortrefliche Arznei wider den Durchfall seyn.

## §. 17.

(p) Wenn Wurzel und Körner ausgepreßt werden, so giebt es einen sähen Saft, welcher noch in den heutigen Apotheken Gummi lycium heißt, aber nicht sonderlich gebraucht wird.

(q) In Thessalien.

(r) Alphodelus.

(s) Rhus, vielleicht Rhus tominia Lk.

(t) Und mit noch weniger; denn ich habe in allen vor mir liegenden Botaniken und Kräuterbüchern das Wort Macir nicht auffinden können.

(Plinius 17, G, 4 B.)



## §. 17.

Saccharon wird auch in Arabien gewonnen, doch hat das indische den Vorzug. Es ist dieses ein Honig, der sich in gewissen Rohrstaudeu sammler, weiß ausfieht, wie Gummi, zwischen den Zähnen zer springt, und so groß ist wie eine Haselnuß (u). Es wird bloß in der Medicin gebraucht.

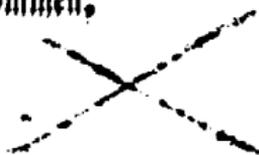
## §. 18.

Bei den Arianern, so heißt ein gewisses Volk das mit Indien grenzt, findet man einen harztriefenden Stachelbaum (v) von sehr großem Werthe. Er ist der Myrthe ähnlich und läßt sich der Stacheln wegen nicht wohl bekommen. Hier wächst auch eine giftige Staude von der Größe wie Raphanus (w); sie hat Blätter wie ein Lorbeerbaum und reizt die Pferde durch ihren Geruch dergestalt, daß Alexander bei seinem Einmarsch beinahe seine ganze Reuterei drüber verloren

(u) Man sieht aus dieser Beschreibung, daß hier nicht unser gewöhnlicher Zucker, der gepreßt wird, verstanden werden kann, und darum wollte ich Saccharon lieber unübersetzt lassen.

(v) Spina lacrimarum. Ueberhaupt ein dornichter Baum, welcher eine Feuchtigkeit, es sei nun ein Gummi oder ein Harz, ausschwitzt.

(w) Im Texte steht frutex pestilens raphani. Harduin aber zeigt aus dem Theophrast, daß *magnitudine* hier ausgelassen ist. Was Raphanus für ein Gewächs sei, wird an seinem Ort vorkommen.



verloren hatte, und derselbe Unfall begegnete ihm bei den Gedrosiern wieder. Der Erzählung nach giebt es dort auch einen Stachelstrauch mit Lorbeerblättern, davon der Saft ein jedes Thier blind macht, wenn man ihm denselben ins Auge spritzt. Ein anderes Kraut hat einen starken Geruch und sitzt voll kleiner Schlangen, deren Stich auf der Stelle tödtet. Quésitritus schreibt, daß es in den Thälern Hyrcaniens einen feigenartigen Baum, Occhus genannt, gebe, an welchem des Morgens zwei Stunden lang ein Honig herabfließt.

## S. 19.

Im benachbarten Bactriana ist das Bdellium (x) das bekannteste Product. Der Baum, von welchem es kömmt, ist schwarz und so groß wie ein Delbaum, die Blätter gleichen den Eichenblättern, und im übrigen kömmt er seiner Frucht und sonstigen Eigenschaften nach dem wilden Feigenbaum sehr nahe (y). Einige nennen dieses Gummi Brochon, andere Malascha, und u. d. h. andere Maldakon. Wenn es schwarz und in Stücken zusammen gerollt ist, heißt es Hazdrobolon. Es muß durchsichtig, wachsartig, beim Reiben fettig und von Geschmack bitter aber nicht sauer seyn. Noch besser riecht es, wenn es bei den Opfern mit Wein angefeuchtet wird. Es wird auch in Arabien,

B 2

bien,

(x) Ein Gummi, welches noch mehrere Namen führt, als Belchon, Brochon, Bolehon u. s. w. Es wird noch jetzt zu urintreibenden Medicinen mit gebraucht.

(y) Caprificus, vermuthlich ficus carica, foliis palmatis Lin.

bien, Indien, Medien und Babylon gewonnen. Einige nennen die Sorte, welche wir aus Medien erhalten, peratisches *Abdellium* (2). Es ist zäher, hat eine stärkere Rinde und schmeckt bitterer; da hingegen das indische feucht und gummiartig ist. Es wird mit Mandelbenzoe (a) verfälscht, und die andern Arten mit der Rinde vom *Scordastus*, so heißt nemlich ein Baum, der ein Gummi bringt, das diesem den Werth streitig macht, Man entdeckt die Verfälschung, — welches ich in Absicht des Riechwerks hier ein für allemal will gesagt haben — am Geruch, an der Farbe, am Geschmack und vermittelst des Feuers. Das bactrianische ist trocken und glänzend, hat viele weisse Spizen und ein eigenthümliches Gewicht, das nicht leichter und nicht schwerer seyn darf. Vom ächten *Abdellium* kostet ein Pfund drei Denar.

### §. 20.

An diese Gegenden stößt Persis. Hier tritt das rothe Meer — wir nannten es oben das persische — (b) zur Fluthzeit weit über das Land, und giebt den Bäumen eine gar sonderbare Beschaffenheit. Sie sind nemlich vom Salze durchfressen, sehen aus als wären

(2) Dem Worte nach S. vom Ende der Welt.

(a) *Amygdala nuce*. Nicht mit Mandelkern, sondern mit einem andern indischen Harze, welches *benzoë amygdaloides* genant wird, weil es im Bruche wie Mandeln aussieht. Es ist ein nervenstärkendes Mittel, und kömmt von einem Baume, welchen Linne *Laurus benzoin* nennt.

(b) Buch 6, §. 28,

wären sie hier angetrieben und liegen geblieben, und greifen auf dem trocknen Ufer mit ihren nackten Wurzeln, als wollten sie wie Polypen etwas umfassen, in den dürrn Sand. Kommt die Fluth, so stehen sie beim Anschlage der Wellen unbeweglich, und wenn diese sehr hoch ist, sind sie ganz unter Wasser. Aus einigen Gründen erhellet, daß sie aus der Salzigkeit des Wassers ihre Nahrung ziehen. Sie sind sehr groß und dem Ansehen nach den Elzbeerenstauben ähnlich, die Frucht gleicht von außen einer Mandel, und inwendig hat sie gewundene Kerne.

## S. 21.

In eben diesem Busen (c) liegt die Insel Tylos, welche sehr waldig ist, und an der Ostseite ebenfalls ganz vom Meere überfluthet wird. Die Bäume sind an sich betrachtet so groß wie Feigenbäume, die Blüthe unaussprechlich angenehm, die Frucht der Feigbohne (d) ähnlich, und wird ihrer Bitterkeit wegen von keinem Thiere berührt. Auf einer etwas beträchtlichen Anhöhe dieser Insel wachsen Wollbäume, die noch von anderer Art sind, als die serischen. Sie haben Blätter ohne Wolle, die man, wenn sie nicht zu klein wären, für Weinblätter halten sollte, und tragen eine Kürbisfrucht so groß wie eine Quitte. Wenn diese reif ist, zerplatzt sie, und ganze Bälle von der Wolle, von der man sehr kostbare Zeuge macht, treten

B 3

ten

(c) Nämlich im Persischen.

(d) Lupinus, vermuthlich *Lupinus hispidus* Ltn.

ten hervor. Der Baum heißt *Gossypinus* (e), und auf der Insel Klein-Tylos, zehn tausend Schritt davon, wächst er noch häufiger.

### §. 22.

Zuba schreibt, es wachse auch Wolle an einem Strauche, und die Zunge davon wären noch besser als die indischen; der arabische Baum, von dem man Stoff zu Kleidern nimmt, heißt *Cana*, und habe ein palmartiges Blatt. Also werden die Indier von ihren Bäumen gekleidet. — Ein anderer Baum auf beiden Tylos blühet wie eine weiße Viole, aber die Blüthe ist viermal so groß und ohne Geruch, welches in diesem Klima etwas sehr seltenes ist.

### §. 23.

Ein anderer Baum, der diesem ähnlich aberlaubter ist, hat eine Rosenblüthe, die er des Nachts schließt, mit Aufgang der Sonne allmählig öfnet und am Mittage ganz ausbreitet. Die Einwohner sagen, er schlafe. Diese Insel hat auch Palmen, Delbäume, Weinstöcke und unter andern Obstärten auch Feigen. Kein Baum auf ihr verliert das Laub. Sie wird von kühlen Quellen durchwässert, und empfängt auch Regen (f).

### §. 24.

(e) Ist vermuthlich *Gossypium arboreum* Lin.

(f) Dieß bemerkk Pl. darum, weil manche Gegenden der heißen Zone nur wenig oder keinen Regen bekommen. B. V. Egypten.

## §. 24.

Das nahe Arabien fordert eine bestimmte Eintheilung seiner Gewächse. Sie werden uns nemlich durch Wurzel, Zweige, Rinde, Saft, Schwizharz (g), Holz, Sproßlinge, Blumen, Blätter und Früchte nutzbar.

## §. 25.

Eine gewisse Wurzel und ein Blatt stehen bei den Jüdiern in hohem Werthe. Die Wurzel Costus hat einen brennenden Geschmack und riecht schön, die Staude selbst aber ist unbrauchbar (h). Gleich an der Mündung des Stroms Indus, auf der Insel Patale, findet man zwei Arten davon, die schwarze und die weiße, welche letztere die beste ist. Das Pfund davon kostet 6 Denar.

## §. 26.

Vom Nardenblatte (i), einer der vornehmsten Salbeningredienzien, müssen wir billig etwas mehrers sagen. Der Strauch hat eine schwere, dicke, kurze, schwarze, fettige, aber doch bröckelnde Wurzel.

B 4

zel.

(g) Lacrima. Das Gummi oder Harz; welches aus manchen Bäumen wie Tropfen oder Thränen hervorquillt. Um kurz zu seyn, wählte ich das Wort Schwizharz.

(h) Costus Lin. Jetzt wird diese Wurzel nicht sonderlich gebraucht.

(i) Folium nardi.

zel. Sie riecht wie Cyperwurzel nach Schimmel und hat einen herben Geschmack. Das Laub ist klein und dicht (k). Oben breitet er sich in Aehren aus, und wird uns doppelt nutzbar, nemlich durch Aehren und Blätter. Eine andere Art Narden Ozanitis genannt (l), wächst am Ganges, riecht wie Gift, und wird gar nicht geachtet. Die Nardenblätter werden mit Athernarden (m), welche überall wachsen, ein dickeres und minder dichtes Laub, und eine matte ins weiße fallende Farbe haben, verfälscht. Auch wird wohl zur Vermehrung des Gewichts etwas von der Nardenwurzel selbst, oder Gummi, Silberglätte, Spießglas, Cypirus (n) oder Rinde von Cypirus (o) mit eingemischt. Aechte Narden kennt man an der Leichtigkeit, rothen Farbe und an dem angenehmen Geruch, sie machen auch den Mund trocken, wenn man sie kostet und schmecken lieblich. Das Pfund Nardenähren kostet 100 Denar. Bei den Blättern werden gewisse Abtheilungen gemacht. Die größern heißen von ihrer Größe hadrosphärische (p), und kosten das Pfund

50 Den

(k) Wahrscheinlich ist hier *andropogon nardus* Lin. zu verstehen. Dieses hat mit dem Spiz viel Aehnlichkeit, und heißt auch *spica indica*.

(l) D. i. Stinkkraut.

(m) *Pseudo nardus*. Denso übersetzt es durch Spiz.

(n) Wird Buch 21. S. 69. beschrieben werden.

(o) Salgant, ist vom vorigen Cypirus zu unterscheiden.

(p) D. i. Grosrunde.

30 Denar. Die kleinblättrigen Narden werden *mesosphärische* (q) genannt und kosten 60; die mit den kleinsten Blättern heißen *mikrosphärische* (r), sind die besten und gelten 70 Denar. Alle haben einen angenehmen Geruch, doch riechen sie frisch am besten; wenn die Narden, wenn sie alt werden, ihre Farbe behalten, so ist es besser als wenn sie schwarz werden. Hier zu Lande haben nächst den indischen, die syrischen Narden den Vorzug. Dann folgen die gallischen, und zuletzt die cretischen, welche einige auch wilde Narden, und andere *Pbu* zu nennen pflegen. Diese haben ein Blatt wie *Pferdesilge* (s), einen knotigen und einen *Arbitus* langen Stängel, der ins röhliche fällt, und eine schräge aufrechte Wurzel, die wie ein Vogelfuß gestaltet ist. Die Feldnarde heißt *Baccharis*, und wird unter den Blumen mit vorkommen (t). Alle Narden, die indischen ausgenommen, sind Kräuter. Die gallischen werden mit der Wurzel ausgezogen, in Wein abgewaschen, im Schatten getrocknet, in Bündel gebunden und in Papier gethan. Sie sind von den indischen nicht sehr verschieden; doch etwas leichter als die syrischen, und das Pfund kostet 3 Denar. Ein Zeichen ihrer Aechtheit ist, wenn die Blätter nicht bröckeln, trocken aber nicht dürre sind. Unter den gallischen Narden wächst jederzeit ein gewis-

(q) D. i. mittelrunde.

(r) Kleinrunde.

(s) *Oulusarum*; vermuthlich *Smyrnium olusatrum* Lin.

(t) Buch 21. S. 16.

ses Kraut, welches seines starken Geruchs und der Ähnlichkeit halber *Sirkulus* (u) genannt wird, und mit welchem sie auch gewöhnlich verfälscht werden. Es unterscheidet sich dadurch, daß es keinen Stengel und kleinere Blätter hat, und daß die Wurzel weder bitter schmeckt, noch wohl riecht.

### §. 27.

Das Kraut *Asarum* (v) hat auch die Eigenschaft der Narde, und wird auch von einigen die Waldnarde genannt. Die Blätter sind wie Epheublätter, doch etwas ründer und weicher, die Blüthe, Purpurfarben und die Wurzel gleicht der von der gallischen Narde. Der Saame ist beerenartig, und hat einen warmen Weingeschmak. Auf schattigen Gebürgen kommt es im Jahre zweimal zur Blüthe. Das beste wächst in Pontus, dann folgt das phrygische und das illyrische. So bald es ausschlägt, gräbt man es aus, und troknet es an der Sonne, es wird aber bald schimmlich und alt. Noch neuerlich hat man in Thracien ein Kraut gefunden, dessen Blätter den indischen Narden völlig gleichen.

### §. 28.

Die Traube vom *Amomum* wird auch gebraucht (w). Sie kömmt von einem indischen wilden

(u) Deutsch *Wolfskraut*, vielleicht *Saxifraga hirculus* Lin.

(v) Haselwurz, *Asarum europaeum* Lin.

(w) Welche Frucht oder Gewächs hier gemeint sei, kann ich nicht wohl bestimmen.

wilden Weinstock, oder nach andern von einer myrtenartigen Strauch, welche nur eine Handbreit hoch ist. Sie wird mit der Wurzel ausgezogen, und weil sie leicht bröckelt, Hand für Handvoll leise eingepakt. Dieses Gewächs soll dann sehr gut seyn, wenn seine Blätter, den Blättern des Granatbaums (x) ähnlich, dabei aber nicht runzlich sind, und eine hochrothe Farbe haben. Das Blaße hat die zweite Güte, das krautartige ist schlechter, und das weiße das schlechteste. Es wird aber auch weiß wenn es alt wird. Das Pfund Trauben kostet 60 und geriebenes Amomum 48 Denar. Es wächst auch in einem Theile von Armenien, dem sogenannten Otene, wie auch in Medien und Pontus. Man verfälscht es mit Granatblättern, und damit es zusammen hänge, und sich traubenförmig verwickle, mit flüssigem Gummi. Man hat auch ein sogenanntes Amomis, das nicht so porös und wohlriechend, aber fester ist. Es muß dieses, wie hieraus erhellet, entweder eine ganz andere Pflanze, oder ein unreif gesammeltes Amomum seyn.

## §. 29.

Das Kardamomgewächs (y) ist diesem dem Namen und Strauch nach ähnlich, und bringt einen länglichten Saamen, der in Arabien eben so, wie in Indien

(x) *Malus punica*.

(y) Vielleicht ist hier nicht *Cardamomum amomum* Linn. sondern *grana paradisi* am. gemeint, wenigstens scheint des Pl. Beschreibung besser auf die sogenannten Paradieskörner als auf den eigentlichen Kardamomsaamen zu passen.

Indien geerntet wird. Es giebt vier Arten davon. Eine ist hochgrün und fettig, hat spitze Ecken, und läßt sich nicht wohl zerreiben. Sie wird für die beste gehalten. Die andere ist rüthlich und glänzend und die dritte kurz und schwarz. Die schlechteste ist bunt, läßt sich leicht zerreiben, und hat einen schwachen Geruch. Der Geruch vom ächten muß dem Geruch vom Kostus nahe kommen. Es wächst auch in Medien, und das Pfund vom besten wird mit 12 Denar bezahlt.

## §. 30.

Hiermit ist das Cinnamomum zunächst verwandt (z), und sollte hier folgen, wenn es nicht schicklicher wäre, erst jene Schätze Arabiens, die ihm den Namen des glükseeligen gaben, zu beschreiben. Die vornehmsten davon sind der Weyrauch (a) und die Myrrhe. Die letztere hat es mit den Troglodyten gemein; der Weyrauch aber wird nirgends als in Arabien, und nicht einmal in ganz Arabien gewonnen. Ohngefähr in der Mitte desselben wohnen die Utramiten in einem Sabäischen Gebiete auf einem hohen Gebürge, und acht Tagereisen davon liegt die ihnen zugehörige weyrachtragende Landschaft Saba genannt, welches Wort, wie die Griechen sagen, ein Geheimniß bezeichnen soll. Sie liegt gegen dem Sommermorgen (b), ist durch Felsen auf allen  
Seiten

(z) Nemlich dem Namen nach, denn die vorigen Producte wüßsen Cardamomum Amomum, und dieses heißt Cinnamomum.

(a) Thus.

(b) Nach unserer Sprache gegen Nordost.

Seiten gesperrt, und von der Seeseite, zur Rechten, kan man sich ihr der Klippen wegen nicht nähern (c). Der Boden soll roth seyn und dabei ins milchweiße fallen. Die Länge der Wälder beträgt 20 Schönus, und die Breite halb so viel. Ein Schönus aber beträgt nach dem Eratosthenes 40 Stadien oder 5000 Schritt, andere rechnen 32 Stadien auf einen Schönus. Hier erheben sich hohe Hügel von selbstgewachsenen Bäumen besetzt, deren Waldung bis in die Ebenen herablaufen. Das Erdreich scheint thonig zu seyn; denn man findet wenig, und nur salpetrische Quellen. Eine andere Völkerschaft, nemlich die Minder grenzen damit, und der Beyrauch wird nur auf einer, und zwar sehr schmalen Straße, die durch ihr Gebiet geht verfahren. Sie waren die ersten, welche den Beyrauchhandel eröffneten, und noch jetzt treiben sie ihn vorzüglich, und er führt auch von ihnen den Namen Minäum. Allen übrigen Arabern ist der Beyrauchbaum unbekant, und auch diese kennen ihn nicht einmal alle, denn, man sagt, daß es nur dreitausend Familien sind, welche sich diese Gerechtsame erblich gemacht haben. Sie heißen daher die heiligen, dürfen wenn sie die Bäume einschneiden oder abernden, um rein zu bleiben, kein Weib und keine Leiche berühren, und verschaffen sich, der Sage nach, durch diese religiöse Sitte eine reichlichere Lese. Nach anderer Nachrichten sind die dortigen Völker ohne Unterschied zur Beyrauchlese be-

(c) Es ist dieselbe Gegend, wo jetzt das Königreich Yemen liegt, unten im südlichen Arabien, nahe an der Meerenge, Babelmandel.

berechtiget, und noch andere versichern, daß sie jährlich darinn abwechseln.

### §. 31.

Wie der Baum selbst aussieht weiß man nicht (d). Wir haben Kriege in Arabien geführt, und unsere Waffen sind in einen beträchtlichen Theil desselben vorgedrungen. Der Sohn Augusts Cajus Cäsar erwarb hier seinen Ruhm, und doch hat kein Lateiner, so viel ich weiß, die Beschaffenheit dieses Baums beschrieben. Die griechischen Nachrichten lauten verschieden. Einige sagen er habe ein kleines grasfarbnes Birnblatt, andere sagen er sei dem Mastixbaum (e) ähnlich, und habe ein röthliches Laub. Noch andere behaupten es sei ein Terebintbaum, und man habe das aus einem dem Könige Antigonus überreichten Zweige geschlossen. Zuba sagt in einer an den Cajus Cäsar, den Sohn Augusts, der sich in die Gerüchte, die Arabien betrafen, ganz verliebt hatte, gerichteten Schrift! er habe einen gewundenen Stamm, fast Zweige wie ein pontischer Mäsholzerbaum (f), und gebe wie der Mandelbaum einen

Eaft

(d) Und jetzt auch noch nicht. Nach der Angabe einiger neuern Botaniken soll es eine Art von Wacholderstrauche seyn, und im Linneischen System wird eines *Juniperus thurifera* gedacht, es ist aber sehr ungewiß, ob es derselbe sei, von dem hier die Rede ist.

(e) *Leutiscus*.

(f) *Acer pont.*

Caft von fich. So fände man ihn in Carmanien, und in Egypten, hätten ihn die prolonaischen Regenten sorgfältig anpflanzen lassen. So viel ist bekannt, daß er eine Rinde hat wie der Lorbeerbaum, und nach einigen hat er auch fast ein solches Blatt, wenigstens waren die sardischen Weyrauchbäume, welche die asiatischen Könige pflanzen ließen, so beschaffen. Die Gesandten, welche zu meiner Zeit aus Arabien kamen, haben alles noch ungewisser gemacht, denn sie brachten zu unserm Befrembden Weyrauchruthen mit, aus welchen man sicher schließen konnte, daß der Mutterstamm rund und ohne Aeste seyn müsse.

## S. 32.

Als der Absatz dieser Waare noch nicht so stark war, pflegte man jährlich nur einmal zu erndten; der Gewinn aber veranlaßte eine zweite Lese. Die erste, welche die natürlichste ist, geschieht mit Aufgang des Hundsterns in der strengsten Hitze. Man macht in dem Baum, wo er am saftigsten, und die Rinde am zartesten und gespanntesten zu seyn scheint, einen Einschnitt und erweitert die Wunde, ohne etwas abzuschneiden. So gleich sprüzt ein fettiger Schaum hervor, welcher gerinnt und fest wird. Man fängt ihn mit einer Palmdecke (g) auf, oder schlägt die Erde um den Baum herum glatt und feste, je nachdem es die Beschaffenheit der Gegend erfordert. Im erstern Fall ist der Weyrauch reiner, und im andern

(g) Die von Palmblättern gestochten war.

ändern schwerer. Was am Baum hängen bleibt, wird mit einem Meßer abgenommen, und ist daher gemeiniglich mit Borke vermengt. Der Wald ist in gewisse Theile getheilt, Niemand hat udthig einen triefenden Baum zu bewachen, keiner stiehlt dem andern etwas, und eine gegenseitige Redlichkeit sichert jedem das Seine. Aber Herkules! zu Alexandrien, wo der Weyrauch schon verfälscht wird, kan die Fabrik nicht sorgfältig genug verwahrt werden, man verriegelt hier den Arbeitern die Weinkleider, — wirft ihnen eine Masse oder dichtes Netz übers Gesicht (h), oder entläßt sie nakend — Bei uns bewirken also ( ) Strafen nicht einmal so viel Treue, als man dort in den Wäldern findet — Was im Sommer ausgelaufen, wird im Herbst abgelesen, und dieß ist der reinste Weyrauch, und sieht weiß aus. Die zwote Lese, zu welcher man die Bäume im Winter eingeschnitten hatte, geschieht im Frühling, und giebt einen rothen Weyrauch, der aber dem vorigen bei weitem nicht gleich kommt. Jener heißt Kanpheotischer und dieser Dathiatischer. Man hält dafür, daß von einem jungen Baum ein weißer, und von einem alten ein wohlriechender falle, und einige glauben auch, daß er auf Inseln besser gerathe, wie wohl Juba sagt, daß auf den Inseln gar keiner gewonnen wird.

Was

(h) Damit sie nicht sehen sollen, wo der Vorrath liegt.

(i) Alexandrien gehörte den Römern.

Was sich in runden Tropfen anhängt und diese Figur behält, heißt männlicher Weyrauch. Wir pflegen zwar sonst nicht leicht ein Ding männlich zu benennen, wo nicht auch ein weibliches ist, hier aber geschah es in Rücksicht auf die Religion, daß der Name des andern Geschlechts nicht gebraucht wurde. Der männliche soll, wie einige glauben, darum so genannt werden, weil er Aehnlichkeit mit den Hoden hat. Der zizenförmige Weyrauch, welcher entsteht, wenn ein Tropfen dem andern folgt, und sich mit ihm vereinigt; ist besonders beliebt. Ehedem, als man noch nicht so begierig drauf war, und ihm Zeit ließ sich langsam zu bilden, hat man, wie ich finde, öfters Stücke gefunden, welche die Hand füllten. Die Griechen nennen ihn in solcher Form stagonischen oder atomischen (k) Weyrauch, der kleinere heißt bei ihnen orobischer (l). Die abgesprungenen Brocken nennen wir Manna. Auch jetzt noch findet man getropfelte Stücke, welche ein Drittheil einer Mina oder 28 Denar wiegen (m). Als Alexander in seiner Kindheit einstmal den Weyrauch zu verschwenderisch auf den Altar warf, sagte sein Hof-

(k) Zapfen oder ungetheilten ganzen W.

(l) Erbsweyrauch.

(m) Mina war eigentlich eine Summe Geldes, die nicht bei allen Völkern gleich groß war, bei den Römern betrug sie, wie man hieraus sieht 94 Denar, etwa 30 Akte. die attische Silbermine hielt 96 Den.

Hofmeister Leonides zu ihm: „ so solle er opfern, wenn er die Beyrauchländer würde erobert haben. “ So bald er auch Herr von Arabien war, schickte er ihm ein ganzes Schiff voll Beyrauch, und ließ ihm wieder sagen: „ er möchte nun bei der Götterverehrung nicht sparen. “

Der gesammlete Beyrauch wird auf Kameelen nach Saba gebracht, wohin zu diesem Behuf nur ein einziger Paß offen ist. Wer von diesem gewöhnlichen Wege abweicht, begeht den Gesetzen nach ein Hauptverbrechen. Hier nehmen die Priester für einen gewissen Gott, den sie Sabis (n) nennen, den Zehnten davon, nach dem Maaße, nicht nach dem Gewicht. Vorher darf nichts davon verkauft werden. Von diesem Zehnten werden die öffentlichen Ausgaben bestritten; denn es werden von Seiten dieser Gottheit die Reisenden auf eine gewisse Weite ihres Weges frei gehalten. Die Ausfuhr kann nur durchs Gebiet der Gebaniten geschehen, deren Könige auch deshalb ein Zoll entrichtet werden muß. Ihre Hauptstadt Thomna liegt von Gaza auf unserer Küste in Judaea 4,436000 Schritt entfernt, welche Weite in 65 Kameeltagereisen abgetheilt wird. Auch die Priester und die Schreiber der Könige erhalten einen bestimmten Theil, und die Küster, Trabanten, Thürhüter und Bediente plündern überdem noch. Wo nur die Reise durchgeht, muß bald für Wasser, bald für Futter, bald für das Nachtlager etwas

(n) Soll nach dem Theophrast die Sonne, nach andern der Jupiter seyn.

etwas gegeben werden, und dazu kommen noch die verschiedenen Sölle, so daß sich die Kosten für jedes Kameel bis an unsere Küste auf 688 Denar belaufen, und hier muß abermals unsern Zollpächtern gezahlt werden. Ein Pfund vom besten Weyrauch kostet daher 6 Denar, vom mittlern 5 und vom schlechten 4. Hier zu Lande verfälscht man ihn mit Stücken, von einer ihm sehr ähnlichen Resina, doch ist der Betrug nach den oben angeführten Merkmaalen (o) leicht zu entdecken. Der ächte Weyrauch ist glänzend weiß, besteht aus großen Stücken, bricht leicht, und giebt auf Kohlen gleich Flamme. Man muß auch nicht hineinbeißen können, sondern er muß zwischen den Zähnen in Stücke zerspringen.

## S. 33.

In eben diesen Wäldern soll der Myrrhenbaum unter andern Bäumen vermischt, wie aber die mehresten sagen, nicht vermischt, sondern einzeln wachsen. Er wächst, wie wir zeigen werden, wenn wir von den Myrrhenarten handeln, in vielen Gegenden Arabiens. Die besten Myrrhen werden von den Inseln geholt, und die Sabäer suchen sie auch bei den Trogloditen jenseit des Meers. Der Myrrhenbaum läßt sich verpflanzen, und ein gepflanzter hat vor den wilden einen großen Vorzug. Wenn man ihn umhakt und umgräbt, und auf diese Art seine Wurzeln anfrischt, so gedeihet er besser.

(o) Siehe S. 19 d. B.

## §. 34.

Die Höhe desselben steigt an fünf Kubitus. Er hat einige Stacheln, und einen harten und gewundenen Stamm, der etwas dicker ist als der Weyrauchstamm, so wohl über der Wurzel, als anderswo. Die Rinde ist glatt, wie die am Elzbeerstrauche; andere sagen sie sei rauh und stachlicht. Das Blatt ist wie ein Olivenblatt, nur ist es krauser, und voll Stacheln. Juba sagt, er habe ein Blatt wie Pferdesilge. Einige behaupten, daß er dem Wacholderstrauche ähnlich, und nur rauher und stachlichter sei, das Blatt sei etwas ründer, der Geschmack, wie der vom Wacholder. Andere haben uns vorgelesen, daß beides, Weyrauch und Myrrhen, vom Weyrauchbaume genommen würde.

## §. 35.

Die Myrrhenbäume werden auch zweimal im Jahr, und zwar in denselben Jahreszeiten (p), von der Wurzel an bis zu den Zweigen, so weit sie stark genug sind, aufgeritzt. Der Baum schwitzt aber auch schon vor dem Schnitt von selbst eine Materie aus, welche *Stacte* heißt, und unter allen Myrrhenarten die schönste ist. Nach ihr folgt die Myrrhe, die von zahmen Bäumen kömmt, und unter der Myrrhe der Wilden, hat die Sommermyrrhe den Vorzug. Von der

(p) Nämlich im Sommer und im Winter, wie der Weyrauchbaum.

der Myrrhenlese beſtimmt der genannte Gott nichts, weil ſie auch bei andern Völkern gewonnen wird, nur dem Könige der Gebaniten muß davon der vierte Theil entrichtet werden. Was gemeine Leute hin und wieder aufkaufen, und zuſammen in Schläuche packen, wiſſen unſere Salbenmacher leichtlich nach dem Geruch oder der Feſtigkeit wieder zu ſortiren.

Es giebt viele Arten von Myrrhen (q). Von den wilden iſt die troglodytiſche die beſte, dann folgt die minäiſche, zu der auch die atramiſche und aſſiritiſche, im Reiche der Gebaniten gerechnet wird. Die dianitiſche iſt von der dritten Güte, und die vermifchte von der vierten. Die ſembraceniſche, welche von einer am Meer belegenen Stadt, im Reiche der Sabäer, den Namen führt, hat den fünften Rang, und die ſogenannte diſaritiſche, den ſechſten. Es giebt auch eine weiße Art, die aber nur in einer einzigen Gegend gewonnen, und nach der Stadt Meſſalum verfahren wird. Die troglodytiſche Myrrhe iſt an der Feſtigkeit kennbar, dabei ſieht ſie trocken, ſchmuzig und roh aus, und ſchmeckt ſchärfer als die andern Arten. Die ſembraceniſche hat dieſe Fehler nicht, und ſieht vorzüglich ſchön aus, aber ſie iſt nur ſchwach. Gute Myrrhen beſtehen überhaupt aus kleinen, aber nicht aus runden Stükchen, die vorher ehe ſie hart werden, wie ein weißer ſchmelzender

E 3

Saft

(q) Ueberhaupt beſtehen die Myrrhen aus einem harzigem Gummi, das noch in den jetzigen Apotheken häufig gebraucht wird.

Saft aussehen. Im Bruche zeigen sich weiße Häkchen, und der Geschmak ist gelinde, und nicht gar zu herbe. Die Myrrhe der zweiten Güte ist innen bunt, die schlechtere schwarz, und die schlechteste auch von außen. Der Preis richtet sich nach dem Einkauf. Von der Stacte kostet ein Pfund 13 bis 40, von der zahmen höchstens 41, und von der erythraeischen, welche für arabische ausgegeben wird, etwa 16 Denar. Die troglodytische Ketnmyrrhe gilt 16, und die Räuchermyrrhe 14. Sie wird mit Mastixkörnern und Gummi, auch wohl mit Gurkensaft und Silberglätte verfälscht, denn der Gurkensaft macht sie bitter, und die Silberglätte schwer. Man entdeckt diesen Betrug, wenn sie nach Gummi schmeckt, und beim Zerbeißen zähe ist. Die ärgste Verfälschung geschieht mit der indischen Myrrhe, welche dort von einem gewissen Stachelstrauche gewonnen wird. Dies ist die einzige Specerei, welche in Indien schlechter fällt, als in andern Ländern, sie verräth sich aber in der Mischung, weil sie so sehr schlecht ist, gar bald.

### § 36.

Diese indische Myrrhe ist eigentlich ein Mastix, der von einem andern Stachelstrauche, so wohl in Indien als Arabien gewonnen wird. Vom Mastix, der auch Lama heißt, giebt es zwei Arten, denn auch in Asien und Griechenland findet sich ein Kraut, wovon man welchen erhält. Es treibt die Blätter aus der Wurzel, und hat einen Saamenvollen apfelähn-

ähnlichen Distelkopf, aus welchen, wenn er oben eingeschnitten wird, ein Saft hervorquilt, der sich vom ächten Mastix kaum unterscheiden läßt (r). In Pontus findet sich sogar noch eine dritte Sorte, die aber schon dem Harze ähnlich ist. Der beste Mastix ist der weiße chäische, davon das Pfund 20 Denar kostet. Der schwarze wird mit 12 bezahlt. Der Erzählung nach, erzeugt sich der chäische Mastix am Baume *Lentiscus*, nach Art eines Gummi (s). Er wird wie der Beyrauch mit *Mesina* verfälscht.

## S. 37.

Arabien rühmt sich auch des *Ladanams* (t). Nach den mehresten Nachrichten entsteht es von ungefähr und zufälliger Weise, auf eine Art, die dieser Specerei gar nicht zuträglich ist. Die Ziegen, Thiere, welche allen Bäumen schädlich, und nach den Specereistauden noch begieriger sind — gleich als ob ih-

C 4

nen

(r) Dieses Kraut heißt beim Pl. *Helxine*, und wird B. 21 S. 56. wieder vorkommen.

(s) Dies ist *pistacia lentiscus* Lin.: welcher etwa 10 bis 12 Fuß hoch wird, und von der Schlantheit seiner Reiser *lentiscus* heißt. Der Mastix welcher auch *gummi mastiche* genannt wird, und einen balsamischen Geschmack hat, wird jetzt noch häufig in der Medicin gebraucht, auch kömmt der beste immer noch von der Insel *Ethio*.

(t) Ein Gummi, das noch jetzt so heißt, und von einer Staude kömmt die beim *Linnae* *elcus ladaniferus* genannt wird. Ehedem gebrauchte man es häufig zu Medicinen, jetzt nur zu Pflastern.

nen der Werth davon bekannt wäre — nagen die zarten, vom süßen Saft geschwollene Zweige ab, und wischen die davon abträufelnde Tropfen in ihren häßlichen Bart. Hier formen sie sich durch den auffallenden Staub zu kleinen Kugeln, und werden von der Sonne getrocknet. Dies soll der Grund seyn, warum man im Ladanum gewöhnlich Ziegenhaar findet; doch soll diese Erzeugungsart bloß im Gebiete der Nabatäer in Arabien, welche mit Syrien grenzen, statt finden.

Neuere Schriftsteller nennen diese Materie Strobos, und sagen, in Arabien werde das Gest. auch von den darinn weidenden Ziegen zerknitt, und der Saft bleibe ihnen in den Haaren hängen. Das ächte Ladanum sei ein Produkt der Insel Cyprus; (wir müssen wenigstens aller Arten von Riechwerk bei.äufig gedenken, wenn wir auch die Ordnung nicht befolgen sollten, welche die Länderlage an die Hand giebt) und entstehe hier auf eine ähnliche Art. Es sei nämlich nichts anders als ein Haarschmutz, der sich in den Bärten, und an den behaarten Knien der Ziegen ansetzt, und besonders des Morgens, wenn sie Cytheublüthe fressen, und ein Thau über Cyprus schwebt. Sobald die Sonne die Nebel zerschleure, setze sich ein Staub an die benetzten Haare, und dann könne man das Ladanum mit einem Kamm abnehmen.

Andere nennen das cyprische Kraut, von welchem es kömmt, Leda, und die Materie selbst Ledanum.

Auf

Auf demselben sagen sie, size ein Fett, welches sich an zarte Schürze, die man zu diesem Behuf überhin zieht, aufsetze, und von diesen abgestreift, in Strüken geformt, und dann in die Blätter des Krauts eingerollt würde. Es giebt also bei beiden Völkern ( ) zwei Sorten von Ladanum, nemlich das Erdladanum (v), und das künstliche, das erstere läßt sich zerreiben, das letztere ist zähe.

Man sagt, daß auch in Carmanien ein Ladanstrauch wachse, und daß ihn die Ptolomäer oberhalb Egypten haben anpflanzen lassen. Andere dagegen behaupten, daß es der Wehrauchbaum hervorbringt, und daß es nach geschobenem Schnitt in die Rinde, wie ein Gummi gesammelt, und in Ziegenfellen aufgefangen wird. Vom besten kostet das Pfund 40 As (w). Es wird mit Myrtenbeeren, und mit Schmutz von andern Thieren verfälscht. Das ächte Ladanum hat einen scharfen Geruch, und riecht gleichsam nach der Wildniß, wo es gewonnen wird. Es sieht trocken aus, wird in der Hand gleich weich, giebt eine helle Flamme, wenn man es anzündet, und riecht sehr lieblich. Wenn es mit Myrthen veretzt ist, knistert es im Feuer, wodurch man also den Betrug entdecken kan. Ein ächtes Ladanum ist überdem mehr mit Felssteinchen, als mit Staube vermischt.

C 5

S. 38.

(u) Den Arabern und den Bewohnern von Cyrus.

(v) Terrenum, welches mit Staub vermischt ist.

(w) Oder 4 Denar etwa 13 Groschen.

## §. 38.

In Arabien ist auch der Delbaum mit einem Saft begabt, aus welchem eine Medicin gemacht wird, welche die Griechen Enhaemon nennen (x), und die bei Heilung der Wunden vortrefliche Dienste leistet. An den Seeküsten werden diese Bäume durch Wellen und Fluth unter Wasser gesetzt, welches aber der Frucht nicht schadet, denn es ist bekannt, daß das Meer auf den Blättern ein Salz zurückläßt (y).

Dies sind nun die Producte, welche Arabien eigenthümlich besitzt, einige andere wenige, die es noch mit andern Ländern gemein hat, und in welchen es ihnen nachstehen muß, werde ich anderswo beschreiben. Es ist aber zu bewundern, daß dieses Volk noch bei den Ausländern fremdes Riechwerk aufsucht — So bald werden Eterbliche ihrer eigenen Güter satt, und streben nach fremden (z).

## §. 39.

Die Araber suchen bei den Elymäern den Baum Boentus (a), welcher einer ausgebreiteten Cypresse ähnlich

(x) D. ist die Blutstillende, man machte nemlich ein Wundpflaster daraus.

(y) Vermuthlich ist die Idee des Pl., daß das Salz die Oliven erhält und nährt.

(z) Niebuhr sagt in seiner Reisebeschreib. daß sich noch jetzt die Araber wenig aus ihrem eigenen Riechwerk machen, und dagegen viel Mastix brennen.

(a) Ein unbekannter Baum.

ähnlich ist, weißliche Zweige hat, wohl riecht, wenn man ihn anzündet, und in der Geschichte des Claudius Cäsar, als ein Wunderbaum gepriesen wird. Er sagt nemlich von ihm, daß die Parther seine Blätter ins Getränk thun, daß er fast wie eine Ceder riechet, und der Rauch von seinem Holze, den Rauch von andern Holzarten niederschlägt. Er wächst jenseit des Pasitigris, an der Grenze der Stadt Sittaka, auf dem Berge Zagrus.

## § 40.

Bei den Carmaniern holen sie den Baum Strobilus (b), dessen Holz sie mit Palmwein benezen, und anzünden, um damit zu räuchern. Der Geruch ist angenehm, wenn er von der Decke des Zimmers gemach zum Boden herabsinkt, aber er steigt zu Kopfe; doch verursacht er keine Schmerzen. Man bedient sich desselben, um den Kranken Schlaf zu verschaffen. In der Stadt Karrhas, wo sie ihre Messen halten, treiben sie einen Specereihandel, von da pflegen sie insgesamt nach Sabba, welches zwanzig Tagereisen davon liegt, und dann nach Palästina und Syrien zu reisen. In der Folge besuchten sie sie, wie Zuba sagt, dieses Handels wegen Charax, und die Reiche der Parther. Mir scheint es wahrscheinlicher, daß sie ihre Waaren erst den Persern zugeführt haben, ehe sie dieselben nach Syrien oder Egypten brachten, und Herodot ist hierin mein Zeuge, wenn er sagt, daß die Araber den persischen Königen

(b) Ist auch unbekannt.

nigen jährlich einige Tausend Talente (c) Beyrauch entrichtet haben.

Aus Syrien bringen sie *Styrax* (d) zurück, welchen sie auf dem Herde brennen, um durch den starken Geruch desselben den Ekel zu mindern, den ihnen der Rauch ihrer einheimischen Holzsorten verursacht; denn man brennt in Arabien kein anderes Holz, als wohlriechendes. Die Sabäer z. B. kochen ihre Speisen beim Weirauchholze, andere bei Myrrhenholz, und in Städten und Dörfern riecht man keinen andern Rauch, als den wir bei den Altären riechen. Ihn zu verbessern, brennen sie *Styrax* auf Balken, und durchröchern die Häuser damit. So giebt es also kein Vergnügen, dessen beständiger Genuß nicht Ekel verursacht — Sie brennen auch den *Styrax* zur Vertreibung der Schlangen, welche sich in aromatischen Gehölzen häufig aufzuhalten pflegen.

### S. 41.

Die Araber haben weder *Cinnamum* noch *Casia*, und doch sagt man das glückliche Arabien — Ein Beinamen, den es sich vielleicht unrichtig erklärt, und dafür es nicht dankbar genug ist; denn es giebt vor, es habe ihn den obern Gottheiten zu danken, und hat ihn doch größtentheils durch die Untergötter (e) erhalten.

(c) Ein Talent beträgt 60 Pfund.

(d) Wird S. 55. wieder vorkommen.

(e) *Dii inferi*, weil man bei Verbrennung der Todten arabisches Riechwerk mit in den Scheiterhaufen warf,

erhalten. Die, auch noch im Tode geschäftige, Ueppigkeit der Menschen, welche Dinge, von denen man wohl weiß, daß sie für die Götter gewachsen sind, zur Verbrennung todter Körper mit gebraucht, diese war es, welche Arabien zu einem glükfeligen erhob — Sachverständige versichern, daß die ganze jährige dortige Specereierndte nicht so viel beträgt, als neulich Prinz Nero am Begräbnißfeste seiner Poppäa mit ins Feuer werfen ließ. Man bedenke überdem, wie viel Leichen es auf der ganzen Erde in jedem Jahre giebt — und daß man zur Ehre todter Körper, das Räuchwerk haufenweise zusammen trägt, das man den Göttern nur nach Brocken darreicht — Unsern Vätern, welche noch Mehl und Salz opferten, waren sie eben so gnädig, ja offenbar, noch gnädiger. Doch auch das Meer Arabiens, ist ein glüklicheres Meer, als andere Meere; denn aus ihm nimmt es die Perlen, die es uns zuschickt. Nach einer sehr mäßigen Berechnung ziehen die Indier, die Serer und diese Halbinsel jährlich hundert Millionen Sestertien (f) aus unserm Reiche. So viel kosten uns unsere Delicateßen und unsere Weiber — Ich frage nochmal, wie groß ist wohl der Theil den die Götter bekommen, mit dem verglichen, den man den Todten aufopfert —

## §. 42.

Das Alterthum giebt uns vom Cinnamomum und Casia eine fabelhafte Beschreibung. Der erste, welcher

(f) Weinahr drei Millionen Thaler.

cher davon Nachricht giebt, ist Herodot, welcher sagt, daß diese Dinge in der Gegend, wo Vater Bacchus erzogen ist, von unersteiglichen Klippen und Bäumen, aus Vogel- und besonders aus Phœnixnestern herabfallen, wenn sie nemlich von dem Gewicht des Fleisches, welches diese Vögel zusammen schleppen, herunter gedrückt, oder mit bleiernen Pfeilen herabgeschossen werden. Ferner sagt er, Cassia würde an Sümpfen gefunden, wo eine gräßliche Art von Fledermäusen mit ihren Krallen, und beflügelte Schlangen die Lese desselben zu verhindern suchten. Durch dergleichen Erdichtungen wolte man den Preis dieser Waare erhöhen. Zu dieser Fabel gesellt sich noch eine zweite, daß nemlich die heftigen Stralen der Mittags-Sonne auf dem ganzen Arabien, eine so allgemeine und starke Ausdünstung hervorbringen, daß alle Gerüche vereinigt in sanften Lüften dahin wehen — und so sei der Flotte Alexanders die Existenz dieses Landes schon auf der hohen See allererst durch den Geruch verkündigt (g). Lauter Lügen — denn das Cinnamomum oder Cinnamum (h) wächst in dem Theile Aethiopiens, wo sich die Einwohner mit den Trogloditen verheirathen. Diese kaufen es bei ihren Nachbarn (i) auf, und verfahren es über  
weite

(g) Oder man hätte dieses Land eher gerochen, als gesehen.

(h) Unser Zimmt, der jetzt größtentheils auf den Moluken, vorzüglich auf Ceylon gewonnen wird, *laurus cinnamomum* Lin.

(i) Nemlich die Trogloditen bei den Aethiopiern.

weite Meere auf Fahrzeugen, die weder durch ein Steuer gelenket, noch durch Ruder gezogen, oder getrieben, und weder durch Segel noch auf sonst eine Art fortgeschafft werden. Menschen und Kühnheit vertreten hier die Stelle von allen — und überdem befahren sie das Meer mitten im Winter, wenn mehrentheils ein Eurus (k) wehet, der sie im geraden Laufe durch die Meerbusen führt, und dann durchbliren sie mit dem Argestes (l) das Vorgebürge (m), und landen in dem Hafen der Gebaniten Ovila an. Sie suchen daher Cinnamum sehr, und wie man erzählt, kommen diese Kaufleute, von denen unterwegens viele umkommen, kaum im fünfsten Jahre zurück. Die Waaren, welche sie zurückbringen, sind folgende: gläserne und kupferne Gefäße, Kleider, Schnallen, Arm- und Halsgeschmeide. Also beruhet dieser ganze Handel mehrentheils auf dem Geschmak der Damen (n).

Die Staude selbst vom Cinnamum ist höchstens zwei Kubitus und wenigstens eine Handbreit hoch, vier Finger hoch über der Erde treibt sie Zweige, und sieht dabei wie vertrocknet aus. Wenn sie grünt hat sie

(k) Kommt ziemlich mit unserm Ostindien überein.

(l) Ein Ostwind.

(m) Nämlich das arabische an der Meerenge Babelmandel, welchem die Troglodyten schräge gegen über lagen.

(n) Wohin die Troglodyten das Cinnamum verfahren, sagt Plinius nicht, und diese Stelle ist daher etwas undeutlich.

sie keinen Geruch, ihr Blatt gleicht dem Blatt von Origanum (o), sie wächst besser bei trockenem als bei nassem Wetter, und kan von Zeit zu Zeit abgeholt werden (p). Sie wächst in den Ebenen, aber mitten in dichten und dornichten Gesträuchen, welches die Zimmtlese sehr beschwerlich macht, und nur auf Erlaubniß eines gewissen Gottes, unter welchen einige den Jupiter verstehen, dort heißt er Asabinus, darf sie vorgenommen werden. Diese Erlaubniß kostet jederzeit die Eingeweide von 44 Ochsen, Ziegen und Widdern, und doch darf das Holz nur vor Aufgang und nach Untergang der Sonne gehauen werden. Der Priester theilt die Reiser mit einem Spiese, legt für den Gott einen Theil zurück, und das übrige nimmt der Kaufmann und pakt es ein. Nach einer andern Sage bekommt die Sonne auch ihren Theil, und man macht drei Theile, und bestimmt durch ein zweimaliges Loos, welchen jeder bekommt, was der Sonne zufällt bleibt liegen, und soll von selbst verbrennen.

Etwa eine Handlang oben von der Spitze an, wo die Reiser am zartesten sind, sind sie auch am schönsten; was dann folgt, aber nicht so lang gemessen, hat

(o) Wohlgemuth oder Dosten.

(p) Diese Beschreibung von der Zimmtstaude dürfte schwerlich auf den *laurus cinnamom.* Lin. und auf andere neuere Beschreibungen des Zimmtbaumes passen. Indessen scheint doch P. unter *cinnamom* den gewöhnlichen Zimmt zu verstehen, und ist wohl zu vermuthen, daß die Nachrichten, die er vom Zimmtbaume, den er einen *frutex* nennt, vor sich hatte, fehlerhaft und unrichtig gewesen sind.



Eine Zimmtwurzel von beträchtlicher Schwere habe ich selbst im Tempel auf der kaiserlichen Burg gesehen, welche die Kaiserin Augusta ihrem Gemahl, dem vergötterten August, zu Ehren hatte bauen lassen. Sie lag in einer goldenen Schale, und bis der Tempel abbrannte, ronnen jährlich einige Tropfen aus derselben hervor, welche sich zu Körnern verhärteten.

### S. 43.

Casia (q) ist auch eine Staude, welche neben den Zimmtfeldern wächst. Auf Gebürgen fallen ihre Reiser dicker, und die Schale so dünn, daß sie mehr einer Haut als einer Rinde gleicht. Je leichter und feiner diese ist — beim Cinnamum findet das Gegentheil statt — desto besser ist sie. Die Staude ist drei Kubitus hoch und von dreierlei Farbe. Wo sie aufsprößt, etwa bis zur Höhe von einem Fuß, ist sie weiß, einen halben Fuß höher roth, und weiter hinauf schwarz. Der schwarze Theil ist der beste, dann folgt der, welcher zunächst unter ihm sitzt, und der weiße taugt nicht. Die Reiser werden alle zwei Fingerlang geschnitten, und in die frische Haut vierfüßiger zu diesem Behuf geschlachteter Thiere eingenähet.

(q) Die Casienstaude ist eine Abart von der Zimmtstaude oder Baum, muß aber von dem Casienbaum, dessen Frucht und nicht die Rinde genutzt wird, unterschieden werden. Von ihr kömmt der so genaunte Kanelzimmt, oder die Zimmtstöbchen, welche P. hier vernuthlich beschreibt, und wahrscheinlich ist dieser Strauch *laurus casia* Lin.

nähet. So bald die Haut fanlt, finden sich Würmer, welche das Holz ausnagen, und hierdurch die Rinde, welche sie ihrer Bitterkeit halber unberührt lassen, aushölen. Die frische Casia hält man für die beste, sie muß dabei einen gelinden Geruch haben, sehr brennend von Geschmack seyn, nicht langsam, matt und lau auf der Zunge beißen, dabei eine Purpurfarbe und eine geringe eigenthümliche Schwere haben. Die Röhrchen müssen kurz seyn, und nicht leicht brechen. Wenn alle diese Eigenschaften beisammen sind, heißt sie mit einem fremden Worte *Lacta*. Eine andere Sorte heißt des balsamartigen Geruchs wegen *Balsamodes*, ist bitter, und daher brauchbar für Aerzte; so wie sich die schwarze besser zu Salben schikt. Das Pfund von der besten kostet 50, und der gemeinen 10 Denar.

Die gewinnflüchtigen Krämer haben noch eine andere Sorte, nemlich das so genannte *Daphnoides* (r), mit dem Beinamen *Isocinnamon* (s) eingeführt. Sie wird mit *Styrax* verfälscht, und weil beide Rinden einander ähnlich sind, auch mit Lorbeerretfern. Die Casienstaude wird auch schon in unsern Ländern gezogen, und wächst an der äußersten Reichsgrenze am Rheus, wo sie in Bienenkörbe gepflanzt, und

D 2

auf

(r) Hies vermuthlich darum so, weil diese Rinde mit der Rinde des Lorbeerbaums, welcher im griechischen *Daphnis* heißt, Aehnlichkeit hatte.

(s) Auf deutsch eine Materie, welche dem Zimmt gleichkömmt. Denso übersezt *Zimmt gleiche*, und vielleicht ist diese eigentlich unser jetziger Zimmt.

auf diese Art erhalten wird. Es fehlt ihr aber jenes dörre durch die Sonne hervorgebrachte Ansehen, und mithin auch der Geruch.

### §. 44.

Aus der Nachbarschaft der Casia und des Cinnamums bekommen wir auch *Kancamum* und *Tarum* (t), welches durch die Landschaft der nabatäischen Troglodyten, oder derjenigen Nabatäer, welche sich im Troglodytischen niedergelassen haben, verfahren wird.

### §. 45.

Von daher kömmt auch das *Serichatum* und *Gabalium* (u). Beide wachsen eben da, wo Cinnamum und Casia wächst, werden aber von den Arabern verbraucht, und sind in unserm Welttheil nur dem Namen nach bekannt, doch erhalten wir zuweilen etwas von *Serichatum*, welches einige mit unter die Salben thun. Ein Pfund kostet 6 Denar.

### §. 46.

Das *Myrobalanum* ist im Troglodytischen, in Thebais und in dem Theile Arabiens, welcher *Jus dâa*

(t) *Cancanum* soll das Gummi lacce seyn, und unter *Tarum* versteht Harduin das Aloe-Holz.

(u) Beide Producte, deren Namen ein gewisser Franzose aus der Slavonischen Sprache herleiten will, sind jetzt unbekannt.

baa und Egypten scheidet, einheimisch, und wird, wie der Name schon anzeigt, aus welchem auch erhellet, daß es eine Eichelfrucht sei, zu den Salben gebraucht (v). Diese Frucht wächst an einem Baume, der ein Blatt hat wie Helitropium, dessen wir unter den Kräutern gedenken werden (w), und ist so groß wie eine Haselnuß. Die arabischen Myrobalanen, auch syrische genannt, sind weiß, die thebaischen aber schwarz. Jene geben ein vorzüglich gutes, und diese ein reichliches Del; die troglodytischen sind darunter die schlechtesten. Andere geben der äthiopischen schwarzen Eichel den Vorzug, welche, wie sie sie beschreiben, nicht fettig ist, einen zarten Kern hat, unter der Presse ein wohlriechendes Del giebt, und in ebenen Gegenden wächst. Die egyptische soll mehr Fett und eine dickere röthliche Schale haben, an sumpfigten Orten wachsen, doch aber kürzer und trockener seyn. Die arabische ist dagegen grün und zart, und weil sie auf Gebürgen wächst, auch derber. Die schönste unter allen soll die peträische, aus der schon genannten Stadt Petra (x) seyn. Die Salbenmacher pressen nur die Schale aus, und die

D 3

Ärzte

(v) Myrobalanum heißt auf deutsch eine Salbeneichel. Man hat noch jetzt in den Apotheken unter den Namen Myrobalanen unterschiedene Fruchtarten, deren natürliche Geschichte noch unbekannt ist. Ich laße es dahiu gestellt seyn, ob unter Pl. Myrobalanbaume der Phyllanthus emblica Lin. zu verstehen sei, einigermassen scheint es mir doch wahrscheinlich.

(w) Buch 22. S. 29.

(x) Buch 6. S. 32.

Ärzte gebrauchen den Kern, welchen sie im warmen Wasser, das nach und nach hinzugegossen wird, zerstoßen lassen.

§. 47.

Eine egyptische Palmfrucht, Adypsos (y) genannt, welche grün ist, wie eine Quitte riecht, und inwendig keinen Kern hat, kann zu den Salben fast eben so gut gebraucht werden als die Myrobalanen. Man nimmt sie kurz vorher ab ehe sie reift; läßt man sie aber noch sitzen, so wird sie schwarz, berauscht wenn man sie ißt, und heißt alsdann Phönikobalanus (z). Das Pfund Myrobalan kostet 2 Denar. Die Krämer pflegen auch die Salbenhefen mit diesem Namen zu bezeichnen.

§. 48.

Der wohlriechende Kalamus (a) wächst in Arabien, Indien und Syrien. Im letztern findet sich 150 Stadien von unserm Meere eine Sorte, die alle übertrifft. Zwischen dem Libanus und einem andern nicht so bekannten Gebürge, aber nicht, wie einige geglaubt haben, dem Antilibanus, wachsen an einem See, dessen sumpfigte Ufer im Sommer trocken werden,

(y) Die durststillende.

(z) Deutsch eine Kerneichel, weil der Kern erst in der Frucht härtet, wenn sie reif wird, unreif, sagt er, ist sie kernlos, weil der Kern noch weich, und nicht sonderlich zu bemerken ist.

(a) Der gewöhnliche Kalmus scheint *acorus asiat.* Lin. zu seyn.

werden, dreihundert Stadien in der Runde herum in einem nicht sehr tiefen Thale Kalamus und Riechbinsen (b). Da ich hier von den Salbenmaterien handle, so will ich die Riechbinsen nur gleich mitnehmen, die ich eigentlich in einem andern Buche, wo ich die Kräuter beschreibe, mit berühren sollte. Diese Gewächse sind dem Ansehen nach von andern Gewächsen ihrer Gattung (c) nicht unterschieden, der Kalamus aber hat einen hervorstechenden schon in der Ferne anreizenden Geruch, läßt sich weicher angreifen, und ist desto besser, je weniger er bröckelt. Er bricht scheidicht, nicht wie der Kettig. Im Rohrhalme findet sich ein Gewebe, welches die Blüthe genannt wird, je mehr davon vorhanden ist, desto besser ist es. Ein guter Kalamus muß übrigens schwarz seyn, wiewohl man anderer Orten den schwarzen nicht achtet, und je kürzer, dicker und zäher im Bruch er ist, desto schöner. Vom Kalamus kostet das Pfund 11, und von den Riechbinsen 15 Denar. Man sagt, daß auch in Kampanien Riechbinsen gefunden werden.

## §. 49.

Wir verliefen jene Länder am Ocean, und wandten uns zu denen an unserm Meere (d). Afrika

D 4

unter-

(b) *Juncus odoratus*. *Schoenanthum*, Kameelheu, wahrscheinlich *Cyperus rotundus* Lin.

(c) Rohr und Binsen.

(d) Die am Mittländischen liegen, welches Plinius schlechtthin *mare nostrum* zu nennen pflegt, weil es zu seiner Zeit ganz mit römischen Provinzen umgeben war.

unterhalb Aethiopien nährt in seinen Sandwüsten einen Baum, welcher das Ammoniakum ( ) ausschwitz, dessen Benennung mit der Benennung des Ammonserakels gleichen Ursprung hat (f). Es heißt auch Metopion, und ist entweder eine Art von Resina oder Gummi (\*). Es giebt zwei Arten davon, die eine, welche die beste ist, heißt Thranston, und ist dem männlichen Wehrauch ähnlich, die andere ist fettig und resinös, und wird Phyrana genannt. Man verfälscht das Ammoniakum mit Sande, weil sich dieser bei seiner Entstehung gemeiniglich mit einzumischen pflegt. Je kleiner und reiner daher die Körnchen sind, desto ächter sind sie. Das Pfund vom besten kostet 40 Mß.

### §. 50.

Unterhalb dieser Gegenden, in der Provinz Cyrenaika, ist das Sphagnos ein Hauptprodukt, welches einige auch Bryan nennen (g). Das cyprische ist von der zweiten, und das phöniciſche von der dritten Güte. Es soll auch in Egypten, und woran ich nicht zweifle, so gar in Gallien wachsen. Man versteht hierunter ein gewisses Baumbaar (h), wie wir  
zum

(e) Das noch jetzt sogenannte Gummi Ammoniakum der Baum von welchem es kommt ist noch nicht bekannt.

(f) Beide vom griechischen Worte Ammos der Sand.

(\*) Der chymische Unterschied zwischen Resina und Gummi ist dieser, daß sich Resina in Oel und Gummi in Weingeist auflöst.

(g) Ein wohlriechendes Moos.

(h) So nennt er das Moos.

zum Beispiel an den Eichen sehen, das sehr gut riecht. Das weiße und was am höchsten wächst, ist das beste, und dann folgt das röthliche, das schwarze hat keinen Werth, wo denn auch solche Moose, die auf Inseln und Felsen wachsen, und alle die, welche keinen eigenen, sondern einen Palmgeruch haben, nicht in Betrachtung kommen.

## §. 51.

Der Baum *Cyprus* wächst in Egypten. Er hat ein Blatt wie *Zizyphus* (i), und einen korianderartigen weißen wohlriechenden Saamen, der in Oel gekocht und ausgepreßt, das sogenannte *Cyprus* (k) giebt, davon das Pfund 5 Denar kostet. Das kanapische, welches an den Nilufern gewonnen wird, hält man für das beste, dann folgt das ascalonische aus Judäa, und dann das von der Insel *Cyprus*, welches sehr schön riecht. Einige behaupten, dieser Baum sei derselbe, welcher in Italien *Ligustrum* genannt wird (1).

## §. 52.

In eben diesen Gegenden wächst der Baum *Aspalathos*; ein weißer dornichter Baum von mittler Größe,

D 5

fe,

(i) *Rhamnus zizyphus* Lin. rother Brustbeerbaum. Er wird Buch 15. S. 14. wieder vorkommen.

(k) Das cyprinische Oehl, oder die cypr. Salbe.

(1) Ich habe nicht auffinden können, wie dieser Baum bei den neuern Botanisten heißt, einige halten ihn für den *Copher* der Bibel, und bei den Arabern soll er *Henna* genannt werden.

se, mit einer Rosenblüthe, dessen Wurzel mit zu den Salben gebraucht wird. Man sagt, daß jedes Ge-  
sträuch, über welches sich ein Regenbogen hindreht,  
einen lieblichen Aspalathgeruch bekomme, und daß  
der Aspalathbaum, wenn ihm dieses wiederfährt,  
unbeschreiblich schön rieche. Einige nennen ihn *Ery-*  
*sifceptrum* (m), andere *Sceptrum*. Die goldgel-  
be Feuerfarbe der Wurzel zeugt von ihrer Aechtheit,  
auch muß sie sich derbe angreifen lassen, und wie  
Bibergeil riechen. Man kauft das Pfund für 3  
Denar.

## S. 53.

In Egypten wächst auch das *Marum* (n), es ist  
aber nicht so gut als das Indische, denn es hat gro-  
ße bunte Blätter, und dieses kleine und wohlrie-  
chende.

## S. 54.

Vor allem Riechwerk hat der Balsam, den die  
Natur nur einem einzigen Lande, nemlich Judäa,  
verlieh, den Vorzug. Ehemals fand man ihn nur  
in zweien königlichen Gärten, davon der eine nur  
zwanzig Jugera, und der andere noch weniger  
hielt (o). Die Imperatoren Vespasian, Vater und  
Sohn

(m) Scepter der Iris. Dieser Baum wird Buch 24. S.  
69. weiter beschrieben werden.

(n) Muß eine Art von Tymian oder Majoran seyn.

(o) Der eine Garten lag nach Strabo's Nachricht bei Jeri-  
cho, wo auch ein königliches Schloß war. Seitdem  
die

Sohn zeigte diesen Baum unserer Stadt zuerst — Es verdient bemerkt zu werden, daß wir seit den Zeiten Pompejus des Großen auch Bäume im Triumph aufführen — (p), jetzt ist er unser Basall, und entrichtet mit dem Bals, wo er wohnt, seinen Tribut, ist aber ganz anders beschaffen, als ihn unsere und ausländische Caricisteller beschrieben. Er ist einem Weinstock ähnlich als der Myrte, man soll ihn auch durch Senker fruchtbar pflanzen können, und neulich hat man angefangen ihn aufzubinden. Die Hügel sind damit bewachsen, und sehen aus wie Weinberge, auf welchen die Stöcke nicht gestützt werden. Er treibt Ranken wie der Weinstock, wird auch beschnitten, gedeiht gut wenn er umhakt wird, wächst sehr schnell, und trägt im dritten Jahre. Das Blatt gleicht dem Hautenblatte, und fällt nie ab. Die Juden wolten in der Wuth die Balsambäume ausröthen — wie sie dann gegen ihr eigenes Leben wütheten — aber die Römer vertheidigten sie, und man fochte also um einen Strauch (q). Jetzt wird

die Türken Herren vom gelobten Lande sind, haben sie zu Cairo und Mecca Balsamgärten angelegt, welche sorgfältig bewacht werden. Der Balsam, der darinnen gewonnen wird, muß jederzeit nach Constantinopel geliefert werden, daher erhält man hier zu Lande nie ächten Balsam. Auch scheint diese eigentliche Balsamgattung in der neuern Botanik noch nicht bekannt genug zu seyn.

(p) Pompejus brachte, wie oben gesagt, den Ebenbaum mit.

(q) Nämlich bei der Eroberung von Jerusalem.

wird die Anpflanzung aus der Staatskasse besorgt, und niemals wuchs er so häufig und so schön; denn seine Höhe steigt an zwei Kubitus.

Es giebt drei Gattungen von diesen Bäumchen. Eine hat zarte haarigte Zweige, und heißt die eubheristische (r). Die andere ist rauh, krumm und strauchicht anzusehen, riecht aber besser, und heißt Trachy (s). Die dritte, welche den Namen Kumeces führt (t), ist länger als die vorige, und hat eine glattere Rinde. Sie hat die zweite, und die eubheristische die dritte Güte. Der Saame hat beinahe einen Weingeschmak, ist feuerroth von Farbe, und nicht ganz ohne Fettigkeit. Die leichten grünlichen Körner sind die schlechtesten. Die Zweige sind etwas stärker als an der Myrte, und werden mit einem Glase oder Stein, oder knöchernen Messerchen eingeschnitten; denn mit einem eisernen Messer läßt sich der Balsambaum in seinem Innern nicht verletzen, oder er geht zugleich aus, doch darf man die überflüssigen Reiser füglich damit abschneiden. Wer den Schnitt macht, muß dabei die Hand mit einer gewissen Kunst und Leichtigkeit führen, damit er nicht über die Rinde ins Holz hinein schneide.

Der überaus angenehme Saft, welcher aus der Wunde hervorrinnt, quillt nur in kleinen Tropfen, die man mit Wolle abnimmt, wird Opobalsamum genannt,

(r) Leichtschnittige.

(s) Die rauhe.

(t) Die schlauke.

genannt, in kleinen Hürchen gesammelt, und in neuen irdenen Gefäßen aufbewahrt. Er gleicht alsdann einem zähen Oele, und sieht, wenn er frisch ist, weiß aus, nachher aber wird er röthlich, hart und durchsichtig. In den Zeiten als Alexander, der Große in Judäa Krieg führte, konnte man in einem Sommertage nur eine Muschelvoll sammeln, und in einem sehr fruchtbaren Jahre erhielt man aus dem größern Garten etwa sechs Congius (u), und aus dem Kleinern etwa einen, diese Materie war auch noch so theuer, daß man dafür das doppelte Gewicht am Silber bezahlte. Jetzt ist die Ader einzelner Bäume schon ergiebiger, man öfnet sie im Sommer dreimal, und schneidet darauf den verwundeten Zweig ab.

Diese abgeschnittene Reiser sind auch eine Handlungswaare, und in den ersten fünf Jahren nach der Eroberung von Judäa, gab der Schnitt davon einen Gewinn von 700 Sesterzien. Dieses Reissig nennt man *Xylobalsamum* (v), es wird mit zur Salbenkocherei, und in den Officinen auch statt des ächten Balsamsaftes gebraucht. Die Rinde hat ihren Werth in der Medicin. Der Tropfenbalsam ist der schönste, dann folgt der Saame, dann die Rinde, und zuletzt das Holz, unter welchem das buchsbaumfarbene das schönste und wohlriechenste ist.

Die

(u) Ein congius war ein Achtel von einem Eimer oder amphora, und mag mit unserm Maasse verglichen, etwa drei Kannern gehalten haben.

(v) Deutsch Holzbalsam.

Die Güte des Saamens besteht darinn, wenn er großkörnigt, schwer, und von Geschmack beißend ist, und dabei auf der Zunge brennt. Er wird mit peträischem Zyperikum (w) verfälscht, aber der Betrug ist an der Größe, Leichtigkeit und Länge der Körner, wie auch am schalen Geruch, und dem Pfeffergeschmack leicht wahrzunehmen.

Ein ächter Tropfenbalsam muß fettig, zart, etwas röthlich, und wenn man ihn reibt, wohlriechend seyn. Der weiße ist von der zweiten Güte, der grüne grobe ist schlechter, und der schwarze, welcher wie ein Del verdirbt wenn er alt wird, der schlechteste. Der Balsam von dem Einschnitt, der vor der Reifzeit des Saamens geschah, wird jederzeit für den schönsten gehalten, dann der nachherige wird gewöhnlich mit Saamensäften verfälscht, und kaum läßt sich der Betrug noch an dem bittern Geschmack entdecken. Es muß nemlich der Balsam gelinde, und nicht säuerlich schmecken, dabei aber stark riechen. Er wird auch mit Rosen = Cyper = Mastix = Balan = Terbinth = und Myrthenöhl versetzt, wie auch mit Resina, Galbanum und Cyperwachs (x), je nachdem man diese oder jene Materie bei der Hand hat. Die schändlichste Verfälschung geschieht mit Gummi, weil dieses ebenfalls an der umgewandten Hand klebt, und im Wasser zu Boden sinkt, welche beide Eigenschaften

(w) Es soll das Johanniskraut seyn, und wird Buch 26, S. 53. wieder vorkommen. Vielleicht *hypericum ascyron* Lin.

(x) Vom Baum *Cyperus*, dessen S. 51. gedacht wurde, *caena cypria*.

schaften, als Proben vom Balsam angegeben werden. Ein ächter Balsam muß kleben; mit Gummi versetzter klebt nur, wenn er eine zerbrechliche trockne Kruste bedünnt. Auch durch den Geschmack läßt sich die Verfälschung entdecken. Ist er mit Wachs und Resina versetzt, so giebt er eine dunkle Flamme; ist er mit Honig vermischt, so versammeln sich gleich die Fliegen, wenn man ihn in der Hand hat. Aechter Tropfenbalsam verdichtet sich im lauen Wasser und sinkt zu Boden; verfälschter schwimmt oben wie Del, und ist er mit Metopium vermischt, so hat er dabei einen weißen Kreis um sich. Die sicherste Probe ist die, daß er Milch gerinnen macht, und auf den Kleidern nicht flekt. Bei keiner Specerei geht so viel Betrug vor, welches man deutlich daraus abnehmen kann, daß so viel Sextar (y), als der Fiskus für dreihundert Denar überläßt, für Tausend wieder verkauft werden. So viel Gewinn giebt der Zusatz — Vom Lylobalsam kostet ein Pfund 5 Denar.

## S. 55.

Der *Styrax* (z) wird in der Nähe von Judäa, nemlich in Syrien oberhalb Phönice, bei Gabala, Marathus, und am seleucischen Berge Kasius gewonnen. Der Baum, der ihn giebt, führt eben den Namen,

(y) Sextarius ist der sechste Theil vom Congius etwa  $\frac{2}{3}$  Kannen.

(z) Auch *storax* genannt. Eine Materie, die noch häufig in der Medicin gebraucht wird. Der Baum von welchem sie kömmt, heißt beim Linnæ *storax officinalis*.

men, und gleicht dem Quittenbaum, seine Tropfen sind herbe, und haben einen angenehmen Nachgeschmack, inwendig ist er rohrartig und saftvoll. Gegen Aufgang des Hundsterns erscheinen geflügelte Würmchen, welche in seinem Holze nagen, und daher ist gemeinlich der Stryax unrein, und mit Wurmmehl vermischt. Nächst dem syrischen Stryax hat der aus Pisidien, Sidon, Cyprus und Sicilien den Vorzug; der cretische ist der schlechteste. Den vom syrischen Berge Amanus gebrauchen die Aerzte, und noch häufiger die Salbenmacher. Es komme aber der Stryax aus welchem Land er wolle, so behält der allemal den Vorzug, welcher von Farbe feuerroth, und dabei fettig und zäh ist. Der schlechteste sieht wie Kleie aus, und ist mit einem grieffen Schimmel überzogen. Der Stryax wird mit Cederezina oder Gummi, auch wohl mit Honig und bittern Mandeln verfälscht, und alle diese Zusätze lassen sich durch den Geschmack entdecken. Das Pfund vom besten kostet 8 Denar. In Pamphilien wird auch welcher gewonnen, der aber herber, und nicht so saftig ist.

### §. 56.

Syrien liefert auch von eben dem Berge Amanus das Galbanum (a), welches von einem schlanken Strauchgewächse (b), das, so wie auch diese  
Resina

(a) Heißt auch Mutterharz, und wird noch jetzt zu Medicinen und Pflastern gebraucht. Der Baum, von welchem es kommt, ist wahrscheinlich *bubon galbanum* Lin. den auch einige *anisum africanum* nennen.

(b) *Fexula*.

Resina selbst den Namen Stragonitis führt, gewonnen wird. Das beste ist knorplicht, rein, dem Ammoniakum ähnlich, und gar nicht holzicht. Es wird mit Bohnen oder Sakopenium (c) verfälscht. Aechtes Galbanum giebt, wenn es gebrannt wird, einen Geruch, der die Schlangen vertreibt. Das Pfund kostet 5 Denar. Es wird nur zu Medicin gebraucht.

## §. 57.

Auch die Panace (d), welche zu Salben gebraucht wird, ist ein Produkt dieses Landes. Sie wird auch zu Psophis in Arkadien, an den Quellen des Erymanthus in Afrika, und in Macedonien gewonnen, und kommt von einem gertigen Strauche, von ganz eigener Art, der fünf Kubitus hoch ist, erst vier, und dann sechs runde auf der Erde liegende Blätter treibt. Oberwärts hat er ein Laub wie der Delbaum, und der Saame hängt in Quästen (e), wie die Reiser selbst, zur Erde herab. Um den Saft zu erhalten, ritzt man in der Erndte den Stengel, und im Herbst die Wurzel. Die beste Panace sieht weiß aus, so bald sie sich verdickt hat, und dann folgt

(c) Auch ein Gummi, das von einem noch unbekanntem Gewächse kömmt.

(d) Heißt in den Apotheken gummi opopanax, und die Pflanze Heilwurz, beim Linnee paktinaca opopanax.

(e) Muscarii, wie beim Anis, Fenchel und andern Gewächsen.

folgt die blaße; die schwarze wird nicht geachtet. Das Pfund von der Besten wird für 2 Denar verkauft.

### §. 58.

Von dieser gertigen Pflanze, ist eine andere Spondylion (f) genannt, nur den Blättern nach verschieden, welche kleiner sind, und einen Einschnitt haben, wie Ahornblätter. Sie wächst an schattigen Orten. Der Saame hat mit ihr gleichen Namen, sieht aus wie Sesel (g), und wird nur in der Medicin gebraucht.

### §. 59.

Auch das Malobathron (h) bekommen wir aus Syrien. Der Baum hat ein gewundenes Blatt, sieht wie dürre aus, giebt unter der Presse ein Del, welches zu Salben gebraucht wird, und wächst noch häufiger in Egypten. Das beste Malobathron erhalten wir aus Indien, wo es in Sümpfen nach Art der Linsen wachsen, und besser als Safran riechen, schwärzlich und rauh aussehen, und einen etwas salzigen Geschmack haben soll. Das weiße Malobathron ist

(f) Könnte heracleum spondylium Lin. seyn, deutsch Bärenklau.

(g) sil oder feli, auch sefeli.

(h) Was jetzt Malobathron heißt, ist von diesem verschieden, es heißt auch folium indicum, und besteht aus Blättern, die wie Zimmt- oder Citronenblätter gestaltet seyn sollen.

ist das schlechteste, und überhaupt schimmelt es leicht wenn es alt wird. Der Geschmack muß unter der Zunge dem Nardengeschmacke gleichen. In Wein gekocht, giebt es einen überaus angenehmen Geruch. Der Preis ist sonderbar, denn er steigt von einem Denar bis auf drei hundert. Vom Del kostet das Pf. 60 Denar.

## §. 60.

Omphacium ist ein Del, und wird aus zweierlei Früchten, nemlich des Delbaums und des Weinstocks, auf zweifache Weise zubereitet. Man preßt welches aus den noch weißen Oliven, wie auch aus der Druppa, so heißt nemlich die Olive, wenn sie bereits die Farbe ändert, aber noch nicht reif und esbar ist. Das letztere ist das schlechtere, und ist grün, das erstere ist weiß, und hieran lassen sich beide Arten unterscheiden. Das Omphacium vom Weinstock wird aus den Trauben des syrischen oder ammineischen Stocks, vor dem Aufgang des Hundsterns, wenn die Beeren etwa die Größe einer Kicher haben, gemacht. Man schneidet die Traube, so bald sie anfängt abzusezen, noch in der Blüthe ab, und läßt die Haut mit der Blüthe an der Sonne troknen, nimmt sich aber dabei vor dem nächtlichen Thau in Acht. Dieser Blüthenhonig wird in einem irdenen Gefäße gesammelt, und in einem kupfernen aufbewahrt, und ist gut wenn er röthlich ausseht, und dabei scharf und trocken ist. Das Pfund vom Omphacium kostet 6 Denar, und wird noch auf eine andere

Art gemacht. Man quetscht nämlich die unreifen Trauben in einem Mörser, troknet sie an der Sonne, und formt sie zu kleinen Kuchen (i).

### §. 61.

Hieher gehöret auch das Bryon, ein traubenartiges Gewächs, welches sich an der weißen Pappel findet (k). Das beste wächst in den Gegenden von Onidus, in Carien, und überhaupt an wasserlosen, dürren und rauhen Dertern. Das von der lycischen Ceder hat die zweite Güte. Desgleichen das Menanthe, eine Traube eines wilden Weinstocks, welche in der Blüthzeit, wenn sie am besten riecht, gesammelt, auf Leinwand im Schatten getroknet, und in

Ge-

(i) Ich muß gestehen, daß ich die zweite Hälfte dieses §. trotz aller Erklärungen, die ich darüber nachgelesen habe, noch nicht deutlich genug verstehe. Hier ist der Grundtext: *e vite fit ptytia aut amminea cum sint acini ciceris magnitudine, ante canis ortum. In prima lanugine demittitur uva, ejusque melligo. Reliquum corpus sole coquitur. Nocturni fores caventur. In ficili condita melligo colligitur; subinde cypro aere servatur. Optima, quæ rufa acriorque et aridior. Præmium &c.*

Das Vejus oder verd jus der Franzosen oder agresta, Agrest, ist ein Del oder Saft ähnlicher Art, der noch jetzt aus unreifen Weintrauben gepreßt, oder zubereitet, und als ein Gewürze bei Zubereitung der Speisen gebraucht wird. Es f'hrt auch noch den Namen omphacium, der von ὀμφάξ, welches eine unreife Weinbeere bedeutet, entstanden ist.

(k) Ist eigentlich keine Traube, sondern ein Moos.

Gefäße gethan wird. Die besten Trauben kommen aus Parapotamia, dann folgen die antiochischen und laodicäischen, und drittens die von den medizinischen Gebürgen, welche zum medicinischen Gebrauch die besten sind. Einige geben den cyprischen den Vorzug vor allen. Das afrikanische Genanthe ist bloß für Aerzte brauchbar, und heißt auch *Masaris*. Ueberhaupt fällt diese Materie von einem weißen Weinstock schöner, als von einem schwarzen.

## §. 62.

Außer diesen giebt es noch einen Baum, der eine Salbeningredienz giebt, den einige *Kate*, wir *Abies*, andere *Palma*, und noch andere *Spathe* nennen. Der ammonische ist der beste (1), und dann folgt der syrische. Dieser ist nur dürstenden Gegenden wohlriechend und fetttriefend, und sein Fett wird zu Verdickung der Oele in die Salben gethan.

## §. 63.

In Syrien wird auch ein *Cinnamum*, oder so genannte *Kamakum* gewonnen. Es ist dieses ein aus gewissen Nüssen gepreßtes Del, das vom wahren Zimoble noch sehr verschieden ist, ihm aber an Unnehmlichkeit nahe kömmt. Das Pfund kostet 40 Mß.

(1) Der in der Gegend des Ammonsorakels wächst.

Der  
Naturgeschichte des Plinius  
Dreizehntes Buch.

---

§. I.

**S**o weit von den Specereien (a), in so fern sie Hauptproducte der Wälder sind. Jede hatte, für sich betrachtet, schon ihre eigene Schönheit, der Luxus aber veranlaßte dennoch eine Mischung von allerlei, lehrte uns alle Gerüche in einen vereinigen, und so entstanden die Salben (b).

Wer die ersten erfunden haben mag, darüber finden sich keine Nachrichten. In den trojanischen Zeiten waren sie noch nicht — man opferte auch nicht beim Beyrauch, und kannte bei heiligen Geschäften nur die Rauchwolke, und den Geruch von einheimischer Ceder, oder Zitronenholze. Das Rescubl war schon erfunden — denn Homer gedenkt seiner, wenn er von der Vortreflichkeit des Oels spricht (c). Die Salbe hat ihren Ursprung den Persern zu danken, welche sich, um den stinkenden durch ihre Gefräßigkeit

(a) Odores.

(b) Unguenta, les parfums, alle wohlriechende. Wasser, Oele u. s. w.

(c) Iliad. Ψ. v. 186.

keit verursachten Athem, durch einen erborgten Wohlgeruch zu vertreiben, ganz damit benezen. Die erste Nachricht, die ich etwa davon auffinde, ist diese: daß Alexander, nachdem er das Lager des Darius erobert hatte, unter andern Geräthschaften auch ein Salbenkästchen fand. In der Folge wurde das Vergnügen, sich zu salben, auch bei uns mit unter die löblichsten und anständigsten Lebensbequemlichkeiten gezählt, und man hat bereits angefangen, auch den Leichen diese Ehre zu erweisen. Wir wollen daher über diesen Gegenstand etwas mehrers sagen, doch sollen solche Salben, deren Ingredienzen nicht von Strauchgewächsen hergenommen werden, für jezt nur dem Namen nach genannt, ihre Eigenschaften aber am gehörigen Orte beschrieben werden (d).

## §. 2.

Die Salben führen verschiedene Beinamen, welche theils von ihrem Vaterlande, theils von den Säften, theils von den Bäumen, oder von andern Umständen hergenommen sind. Auch muß man vorläufig wissen, daß bald diese, bald jene vorzüglich Mode gewesen ist, und daß die Achtung, worinn eine oder die andere stand, sich öfters verlohren hat. Vor Alters war die Salbe von der Insel Delos die beliebteste, und bald darauf die mendesische (e). Diese Abwechslung rührte nicht sowohl von der Mischung

E 4

und

(d) Er meint solche Parfüms, die von Kräutersäften oder Öhlen gemacht werden.

(e) Von Mendes in Egypten so genannt.

und Composition her; -als vielmehr von den Oelen oder Säften selbst, welche bald hier bald da entweder vorzüglich geriethen, oder wieder aus der Art schlugen. Die irinische Salbe (f) ward erst zu Acrinth, und nachmals zu Encicum sehr beliebt; so wie die Rosensalbe (g) erst zu Phaselis, und hernach zu Neapolis, Capua und Präneste. Die Saffransalbe (h) war anfänglich zu Soli in Cilicien, und hernach auf Rhodus stark Mode. Die Venantische (i) galt erst auf Cyprus, dann zu Adramynteum. Auf der Insel Kos erst die Majoran- hernach die Quittensalbe (k). Die Cyprinische (l) erst auf Cyprus, und dann in Egypten, wo man aber bald nachher die Mendesische und das Metopium schöner fand. Darauf eignete sich Phönice die letztere zu, und in Egypten blieb die Cyprinische in Ehren. Athen hat seine panathenaische Salbe beständig beibehalten. Zu Tarsus hatte man ehemals eine Pardalische, deren Verfertigungs- und Mischungsart in Vergessenheit gerathen ist, so wie man auch die Narcissensalbe aus der Blume Narcissus nicht mehr zu machen weiß.

Zur

(f) D. die Liliensalbe.

(g) Rhodinum Rosensahl.

(h) Crocinum.

(i) Welche von den Trauben eines wilden Weinstocks gemacht wurde, siehe Buch 12 S. 61.

(k) Amaracinum und melinum.

(l) Vom Baum cyperus, dessen Buch 12 S. 52 gedacht wurde, so genannt.

Zur Verfertigung einer Salbe wird zweierlei erfordert, nemlich ein flüssiger und ein fester Körper (m). Jener besteht gemeiniglich in einem gewissen Oele, und dieser in (trockenem) Kiechwerk. Die Ingredienzen von der ersten Art heißen *Stymmata*, und die von der letztern *Zodysmata*. Die Farbe, welche viele aus der Aecht lassen, erfordert ein gewisses Drittes, und um sie hervorzubringen thut man Zinnober oder Schsenzungenkraut (n) hinzu. Eingemischtes Salz erhält das Oel in seiner natürlichen Beschaffenheit; wer aber Schsenzunge hinzuthut, kann des Salzes entz übrigt seyn. Resina oder Gummi hält den Geruch in der Masse beisammen, der ohne diesen Zusatz bald schwinden und verdunsten würde.

Die erste, und in der Verfertigung die leichteste Salbe war wahrscheinlich die aus Bryon und Balandöl (o). Die Mendefische ist schon zusammengesetzter, denn sie besteht aus einer Mischung von Balandöl, Resina und Metopium, so heißt nemlich in Egypten ein aus bittern Mandeln gezogenes Oel. In der Folge that man noch *Omphacium*, *Kardamomum*, *Binsen*, *Kalamus*, *Honig*, *Wein*, *Myrrhen*, *Balsambörner*, *Galbanum* und *Therebinthresina* hinzu. Eine der gemeinsten, und wie man aus diesem Grunde dafür hält, auch der ältesten Salben, wird jezt aus Myrtenöl, *Kalamus*, *Kupressen*, *Cyprus*,

E 5

(m) Wenigstens weiß ich die Wörter *succus* und *corpus* nicht wohl anders zu übersetzen.

(n) *Anchusa*.

(o) Siehe im vorigen Buche S. 50. und S. 46.

prus, Lentiskus (p) und Granatapfelschalen gemacht. Aber ich sollte doch fast glauben, daß die Rosensalbe überall die gemeinste gewesen seyn müßte, weil diese Blume aller Orten, und zwar sehr häufig gefunden wird. Es mag auch wohl die Mischung derselben lange Zeit sehr einfach gewesen seyn, bis man in der Folge erst Ompnacium, Rosenblüthe, Safran, Zinnober, Kalamus, Honig, Binsen, fein Salz, Ochsenzunge und Wein hinzusetzt. Eben so verhält es sich mit der Safransalbe, zu welcher man noch Zinnober, Ochsenzunge und Wein nahm, dergleichen mit der Majoransalbe, die mit Ompnacium und Kalamus versetzt wurde. Am besten geräth diese auf Cyprus, und zu Mytilene, wo der meiste Majoran wächst. Man macht auch Mischungen von geringern Delarten, z. B. von Myrten- und Lorbeeröl, und versetzt sie mit Lilien, Foeniculum (q), Myrrhen, Kasia, Narden, Binsen und Cinnamum. Aus großen und kleinen Quitten wird, wie wir in der Folge zeigen wollen (r), das melinische Del gezogen, welches ebenfalls zur Salbe wird, wenn man ihm Ompnacium, Cyper- und Sesamöl, Kasia und Abrotanum (s) beimischt. Die susinische Salbe ist unter allen die feinste, und besteht aus Li-

lien,

(p) Mastix.

(q) Deutsch Fenugrek, Fockhorn, griechischer Klee. *Trigonelia foenum graecum* Lin. Das Öl: aus dem Samen wird noch jetzt zu Salben und Pflastern gebraucht.

(r) Buch 23. S. 54.

(s) D. Stabwurz, *Artemisia abrotanum* Lin.

lien, Balanöl, Kalamus, Honig Cinnamum, Safran und Myrrhen. Die Cyprinische, welche ebenfalls zu den feineren gehört, besteht aus Cyprus, Omphecium, Kardamomum, Kalamus, Aspalath und Abrotanum; einige thun auch Myrrhen und Panace hinzu. Die beste wird zu Sidon, und zunächst in Egypten gemacht, wenn sonst kein Sesamöl hinzukommt. Sie hält sich vier Jahr, und kann mit Cinnamum wieder angefrischt werden. Die telinische Salbe ( ) wird aus frischem Oele, Cyprus, Kalamus, Steinklee (u), Fenugrek, Honig, Marum (v) und Majoran gemacht. In den Zeiten des römischen Dichters Mäander war sie die vornehmste, und erst lange nachher kam die, wegen des Rufs worinn sie stand, so genannte Megalische auf (w), welche aus Balanöl, Balsam, Kalamus, Binsen, Xylbalsam, Kasia und Resina zubereitet wird. Eine ihrer Eigenschaften ist diese, daß sie, indem sie gekocht wird, so lange geblasen werden muß, bis sie nicht mehr riecht, wenn sie darauf kalt wird, stellt sich der Geruch wieder ein.

Auch einzelne Säfte geben zuweilen eine edle Salbe, und besonders die Oele vom Malobathrum (x),  
von

(r) Vom Kraute Telis, welches vorher foenum graecum hieß, so genannt.

(u) Melilotus trifolium officinale Lin.

(v) Denso übersetzt Amberkraut, noch kan ich nicht bestimmen, welches Gewächs unter Marum verstanden wird.

(w) Das ist die große, oder vornehme.

(x) Buch 12. S. 59.

von illyrischer Iris und cycicenischem Majoran, welche beide letztere Gewächse unter die Kräuter gehören. Einige thun noch von diesem und jenem, doch aber wenig hinzu, und wer recht viel zumischt, versetzt jedes dieser Oele noch mit reinem Salze, Omphacium, Agnusblättern (y) und Panace; lauter ausländischen Materien. Die Cinnamumsalbe ist ausserordentlich theuer, und wird aus Cinnamum, Balaöl, Xylobalsam, Kalamus, Binsen, Balsamkörnern, Myrrhen und wohlriechenden Honig gemacht. Sie ist von allen die dickste, und ihr Preis steigt von 25 bis 300 Denar. Die Narden- oder Klättersalbe besteht aus Omphacium, Balaöl, Binsen, Kostus, Amomum, Myrrhen und Balsam. Hier muß ich erinnern, daß ich oben neun Kräuter nannte; welche alle den indischen Narden ähneln; und eben so viel Materien giebt es auch, womit diese Salbe verfälscht werden kann. Kostus und Amomum haben für sich, einen für die Nase empfindlichen Geruch, und geben jeder Salbe eine Schärfe. Durch Myrrhen werden sie dick und wohlriechend, und der Safran macht sie für Aerzte brauchbar. Amomum allein genommen, giebt eine sehr starke Salbe, welche Kopfweh verursacht. Einige begnügen sich von den theuren Ingredienzen nur etwas einzusprüzen, und verfochen nur die wohlfeilern. Die Myrrhe giebt ohne Oel für sich schon eine Salbe; aber nur das sogenannte Stacte, denn übrigens verursacht sie zu viel Bitterkeit. Cyperöl giebt der Salbe eine grüne Farbe,

(y) Vom Kraute agnus, deutsch Keuschlamm, beim Linnee vitex agnus castus. Es soll keusch und lüchtig machen.

be, süßlicher macht sie schmierig, mendeſiſcher ſchwarz, Rosenbl weiß, und durch Myrrhen werden ſie blaß.

Dies ſind Salben von alter Erfindung, die man in der Folge in den Apotheken betriegeriſch verfälfchte. Nun folgt ein ganzer Haufe dieſer Delikateſen, und die verehrungswürdigſte Salbe aller Salben.

Dieſe heißt die Königlichſche Salbe, weil ſie für die parthiſchen Könige zubereitet wird, und beſteht aus Myrobalan, Koſtus, Alindinum, Cinnamum, Kamakum, Kardamomum, Spiknarde, Marum, Myrrhen, Kaſſia, Etyrar, Ladanum, Opobalfam, Kalamus, Winſen, Denanthe, Malobathron, Serichat, Cyprius, Jiſſpalath, Panace, Safran, Cyprius, Majoran, Lectus, Honig und Wein. Von allen dieſen Dingen wächst in Italien, der Beſiegerin aller Länder, ja im ganzen Europa nichts als illyriſche Iris und galliſche Narden; denn vom Weine, Roſen, Myrtenblättern und Del, welche wie bekannt, faſt allen Ländern gemein ſind, iſt hier nicht die Rede.

### §. 3.

Das ſo genannte Diapasma beſteht aus trocknen Specereien, und die Theile der Salben heißen Magma. Die Ingredienz, welche zuletzt hinzugerhan wird, riecht jederzeit am ſtärkſten. Die Salben laſſen ſich am beſten in Alabaſtergefäßen (z) aufbewahren,

(z) Werden Buch 36. S. 12. beſchrieben. Es waren aus gewöhnlichem Alabaſterſtein gedrehte Gefäße.

wahren, und das trockene Nieswerk im Del. Je fetter dieses ist, wie z. B. das Mandelöl, desto länger hält es sich darinn. Die Salben werden immer schöner, je älter sie werden. Die Sonne ist ihnen schädlich, und man kocht sie daher im Schatten, und in bleieruen Gefäßen. Man probirt sie oben auf der Hand, denn wenn man es in der flachen Hand thut wolte, so würde ihnen die Wärme der fleischigen Theile leicht nachtheilig seyn.

#### S. 4.

Dies ist nun der Stof zu einem Lurus, der unter allen der überflüßigste ist. Perlen und Edelsteine kommen auf die Erben — Kleider dauern eine Zeitlang — aber die Salben verdunsten so gleich, und ersterben in der nemlichen Stunde. Sie empfehlen sich durch nichts als nur dadurch, daß etwa eine vorübergehende Dame, auf Leute die ihre Geschäfte haben, auch durch den Geruch einen reizenden Eindruck macht. Ein Pfund kostet 40 Denar. So theuer erkaufen wir ein Vergnügen, das uns fremd ist, denn der Gesalbte riecht die Salben selbst nicht! doch ich muß hier noch einen Unterschied bemerken. Cicero sagt irgendwo in seinen Werken (a), daß die Salben lieblicher sind, die nach Erde, als andere die nach Safran riechen. Also haben auch unter den verkehrtesten Wollüsten, die einfachsten und ernsthaftesten den Vorzug: — Einige finden ihr Vergnügen  
vor

(a) Vermuthlich in einer verkehrten Schrift. Eine ähnliche Stelle findet sich de oratore Buch 3. Kap. 69.

vorzüglich an einer dicken Salbe, die sie *Stypsis* nennen, und lassen es also nicht dabei bewenden, daß ihre Wäsche sie bedrückt. Ich habe Leute gekannt, welche sich die Fersen besalbten, und wie es heißt, hat *M. Otho* den Prinz *Nero* diese Kunst gelehrt (b). Ich möchte wohl wissen, wie die Besalbung dieser Theile empfunden werden, und wie man sich daran vergnügen kann —. Ja mir ist erzählt, daß eine gewisse Privatperson die Wände der Baderstuben mit Salben besprengen, und daß Prinz *Cajus* die Baderwannen balsamiren ließ; ja was noch mehr ist, daß in der Folge ein Bedienter des *Nero* dasselbe gethan hat. Es sollte also diese Wollust nicht bloß für Fürsten bleiben —. Noch mehr bewundere ich, daß sich diese Ueppigkeit auch in die Feldlager eingeschlichen hat, wenigstens werden die Adler und übrige Feldzeichen — diese bestäubte, bewachte und fürchterliche Dinge — an festlichen Tagen gesalbt. Ich wünschte nur, daß ich dem Leser sagen könnte, wer diese Sitte zuerst eingeführt hat. So viel ist wohl gewiß, daß unsere Adler geblendet, durch den Preis dieser Dinge, jenen Erdkreis erobert haben (c). Wir suchen unsern Ueppigkeiten solche Schutzwehr, um berechtigt zu seyn, uns auch unter dem Helm balsamiren zu dürfen. —

S. 5.

(b) Tacitus sagt vom *Otho* „gratum fuisse principi unguentorum prodiga effusione.“

(c) Nämlich Asien. Er will sagen, die ausländischen Specereiprodukte haben die Eroberung Asiens veranlaßt.

## §. 5.

Wenn ehe der Gebrauch sich zu salben bis zu den Römern gelangt seyn mag, läßt sich nicht so leicht bestimmen. So viel weiß man, daß die Censoren, P. Licinius Crassus und C. Julius Cäsar nach Befiegung des Königs Antiochus und Eroberung Asiens, im Jahr der Stadt 565, durch ein Edict den Verkauf exotischer Salben (\*), wie sie sie nannten, verboten haben. Aber Hercules! jetzt thut man sie so gar ins Getränk, und schätzt ihre Bitterkeit so sehr, daß man den Geruch davon von innen und außen verschwenderisch genießen will. Daß L. Plinius, ein Bruder des L. Plankus, eines zweimaligen Konsuls und Censors, der vom Triumphirte verwiesen, sich zu Salerno verborgen hielt, durch den Salbengeruch entdeckt wurde, ist bekannt, und dieser schändliche Zug rechtfertiget seine Verweisung völlig; denn wer wird nicht zugeben, daß dergleichen Menschen mit Recht ins Unglück fallen (d).

## §. 6.

Uebrigens ist kein Land unter allen an Salbengewächsen so ergiebig als Egypten, und nächst ihm Campanien wegen der vielen Rosen, Judäa ist mehr der Palmen halber berühmt, die wir jetzt ihrer Natur nach beschreiben werden. Es giebt zwar auch in Europa und in Italien sehr häufig Palmbäume, aber sie

(\*) D. i. ausländischer.

(d) Diese Geschichte erzählt Valerius Maximus Buch 6. Kap. 8.

sie sind unfruchtbar. An der Seeküste von Spanien tragen sie eine Frucht, aber sie ist herbe, und in Afrika eine süße, die aber den Geschmak gar bald verliert. Dagegen macht man im Orient Weine daraus, einige Völker auch Brodt ( ), und viele der vierfüßigen Thiere nähren sich davon. Der Palmbaum heißt daher mit Recht ein ausländischer. Man findet auch weder in Italien noch sonst in einem Lande, es sei dann sehr warm, einen von selbst aufgeschlagenen Palmbaum, und nur in sehr heißen Gegenden bringet er Früchte.

## S. 7.

Er wächst im leichten, sandigen und mehrentheils im salpetrigen Erdreiche, und liebt die Kälte, denn in trocknen Jahren will er das ganze Jahr hindurch begossen seyn. Der Mist soll ihm schaden, denn in einigen Gegenden von Asyrien leiden die Palmbäume, wenn man nicht zur Ableitung des Mists, kleine Gräben zieht. Es giebt verschiedene Arten davon. Die Bäume der ersten sind nicht größer als ein Strauch, an einigen Orten unfruchtbar, und an andern fruchtbar, und haben kurze kreisförmig gewachsene Zweige mit vielem Laube. In einigen Gegenden zieht man sie an den Wänden statt einer Bekleidung, um den Anschlag des Regens abzuhalten

(e) Z. B. der Sago, ein vegetabilischer Teig, ist das Mark von einem gewissen Palmbaum, der im Linnee *cycas* heißt.

ten (f). Von der größern Art giebt es ganze Wälder. Diese treiben die stachelichten Blätter, die den ganzen Baum kammweise umgeben, aus dem Stamm selbst hervor, und aller Wahrscheinlichkeit nach, ist dieses eine wilde Art. Zuweilen gesellen sie sich, man weiß nicht wodurch gereizt, zu den zahmen Bäumen. Die Bäume der dritten Art sind rund und lang, haben in der Rinde dicht aneinanderstehende Aeste, wie kreisförmige Stufen, und werden daher von den orientalischen Völkern mit leichter Mühe bestiegen. Der Mensch, der den Baum besteigen will, umwindet sich und ihn mit einem Reif von Bast, und dann klettert er mit außerordentlicher Schnelligkeit hinauf (\*). Alles Laub, wie auch die Frucht, sitzt oben im Gipfel, und zwar findet sich die letztere nicht wie bei andern Bäumen, zwischen den Blättern, sondern zwischen den Zweigen, und entspringt aus gewissen Kapseln. Sie ist traubenartig, und hat beides die Eigenschaften einer Traube und einer Obstfrucht g). Die Blätter haben Spizen wie Messer, sind an der Seite gespalten, und haben uns durch ihre

(f) Das ist vermuthlich die Linneische Zwergpalme, *chamxtops humilis*.

(\*) Der Reif oder Strick sichert ihn, daß er nicht rückwärts über fällt, und vermuthlich hängt er ihn von Stufe zu Stufe, oder Ast zu Ast immer höher. Dieser Baum ist vermuthlich der, welchen Linne *carica* nennt.

(g) Am obern Theile des Baums entstehen Scheiden oder Kapseln, welche sich mählig öffnen, und eine Traube hervorgehen lassen. Siehe Dietrichs Pflanzenreich Seite 1326.

ihre Figur die erste Idee zu einer Schlachtordnung mit zwei Flügeln gegeben. Jetzt weiß man sie zu spalten, und zu Strifen, Matten und leichten Sonnenschirmen zu verarbeiten.

Die gelehrtesten Naturforscher behaupten, daß auch bei den Bäumen, und allem was auf der Erde wächst, ja auch bei den Kräutern zwei Geschlechter vorhanden sind, welches ich hier ein für allemal will gesagt haben. Bei keiner Art von Bäumen fällt dies so deutlich in die Augen, als bei dieser. Der männliche Palmbaum hat die Blüthe in der Kapsel, der weibliche kömmt nicht zur Blüthe, sondern treibt nur ährenartige sprossen. Bei beiden entsteht das Fleisch der Frucht zuerst, und hernach in demselben ein holzichter Kern, oder der Saame. Ein Beweis, daß dieser Saamenskern zuletzt entsteht, ist dieser, daß man in den Kapseln neben den Früchten mit Kernen auch kernlose antrifft. Der Kern selbst ist länglich, und nicht rund, wie in der Olive, oben auf dem Rücken hat er eine gepolsterte Kerbe, und am Bauche gemeiniglich einen Nabel, welcher die ersten Wurzeln treibt. Man muß ihn so pflanzen, daß der Nabel unten kommt, und zwei Kerne bei einander legen, und eben so viel wieder darauf; denn wenn der Baum nur aus einem entsteht, wird er zu schwach, wenn aber viere in einem zusammen wachsen, so erreicht er die gehörige Stärke. Dieser holzige Kern wird vom Fleische durch verschiedene weiße Häuten abgesondert, und noch andere hängen mit ihm zusammen. Zwischen ihm und dem Fruchtfleische ist eine

Leere, und nur an der Spitze ist er mittelst eines Fadens damit verbunden. Das Fleisch kömmt in einem Jahre zur Reife. In einigen Ländern, wie z. B. auf Cyprus, wird es zwar nicht völlig reif, bekömmt aber doch einen angenehmen und süßen Geschmack; die Blätter sind auch dort etwas breiter, und die Frucht ründer als gewöhnlich. Die Kerne lassen sich nicht wohl niederschlagen, sondern nachdem man den Saft der Frucht ausgelesen hat, wirft man sie wieder aus. In Arabien soll die Süßigkeit der Palmfrüchte etwas gemäßiger seyn; doch aber zieht Tuba eine gewisse Frucht, Dabla, welche im Gebiet der arabischen Sceniten wächst, dem Geschmack nach allen andern vor. Man sagt übrigens für gewiß, daß die weiblichen Bäume in einem wild aufgewachsenen Walde ohne männliche nicht tragen, und daß um jedes Männchen viele Weibchen umher stehen, und ihm schmeichelnd ihre Zweige entgegen biegen. Jener hebt die seinigen starr in die Höhe, und schwängert diese durch einen Duft, oder Anblick, oder durch den Staub den er ihnen zuschikt. Wird der männliche Baum gefällt; so stehen die weiblichen verwitwet und unfruchtbar da. So stark ist die Empfindung der Liebe bei diesen Bäumen — und die Menschen sind daher auf die Erfindung gerathen, eine künstliche Begattung zu veranstalten, und die Blume, oder Wolle, oder wohl gar nur den Staub vom Männchen dem Weibchen aufzustreuen (h).

S. 8.

(h) Ein Kunstgrif, der also so neu nicht ist, als ihn wohl einige dafür halten mögen, doch hat, wie man sieht,

Plinius

## S. 8.

Der Palmbaum kann auch auf folgende Art fortgepflanzt werden. Man haut oben aus dem Scheitel, oder so genannten Gehirn, einen zwei Kubitus langen Stab heraus, spaltet denselben unterwärts, und pflanzt ihn ein. Sproßlinge von der Wurzel, oder zarte Zweige die man abnimmt, bleiben ebenfalls am Leben, wenn sie gepflanzt werden. In Aegyrien bewurzelt ein Palmbaum, wenn er auf einem feuchten Erdreiche niederliegt, überall, treibt aber nur Sträucher, und keine Bäume. Man legt daher Pflanzschulen an, setzt die jährigen Bäumchen hinein, und wenn sie zweijährig sind, versetzt man sie wieder, weil der Palmbaum die Verpflanzung liebt. In andern Gegenden will er im Frühjahr, und in Aegyrien um die Zeit des Hundsternaufgangs versetzt seyn. Hier beschneidet man auch die jungen Bäumchen nicht mit Messern, sondern bindet, damit sie in die Höhe wachsen, nur die Zweige auf; wenn diese aber stärker werden, hauet man sie bis auf einen halben Fuß ab, damit der Baum auch in der Dike zunehme. In andern Ländern würde er ausgehen, wenn man ihn auf diese Art behandeln wollte. Wir haben schon gesagt, daß der Palmbaum einen salzigen Boden liebt; wo ein solcher nicht ist, umstreut man ihn mit Salze, aber nicht unmittelbar an der Wurzel, sondern in einiger Entfernung davon. In

§ 3

Syrien

Plinius die rechten Begriffe noch nicht davon gehabt, denn er gedenkt des Blütenstaubes, worauf es doch eigentlich ankommt, nicht bestimmt genug.

Syrien und Egypten findet man welche mit zwei Hauptstämmen, auf Creta mit dreien, und wohl gar mit fünfen. Er trägt schon im dritten Jahre, auf Cyprus in Syrien, und in Egypten erst im vierten, einige auch im fünften, und zwar sind das solche die nur Mannshöhe haben, und deren Frucht, so lange der Baum jung ist, kernlos bleibt, aus welchem Grunde man sie auch Spadonen zu nennen pflegt (1).

### §. 9.

Von den Palmbäumen giebt es viele Arten. In Aegypten und ganz Persien verbraucht man die unfruchtbaren zu Bauholz, oder läßt prächtige Hausgeräthe daraus verfertigen. Es giebt auch haubare Palmwälder, welche von der Wurzel wieder ausschlagen wenn sie abgeholzt werden. Die Palmbäume haben in ihrem Gipfel ein gewisses süßes Mark, das so genannte Gehirn, und bleiben am Leben, wenn es ihnen auch genommen wird, welches bei den übrigen nicht der Fall ist. Einige haben ein breiteres weiches Blatt, das zu Flechtwerk gebraucht wird, und heißen Chamaerepen. Man trifft sie häufig auf Creta, noch häufiger aber in Sicilien. Das Palmholz giebt eine lebhaftere Kohle und hält lange Feuer.

Einige von den fruchttragenden haben in der Frucht einen kurzen, andere einen längern Kern; einige einen weichen, andere einen harten. Bei manchen

(1) D. ist Verschnittene, weil den Früchten so zu reden die Heden fehlen.

chen ist er knochenhart und mondformig. Der Uberglaube glättet ihn, wenn er diese Beschaffenheit hat, mit einem Zahne, und gebraucht ihn zu einem Mittel wider die Zauberei. Einige Kerne sind mit vielen, andere mit wenig Häuten bekleidet; einige mit dicken, andere mit dünnen. Diesem zu Folge würde man, wenn man alle auch die fremden Namen aufsuchen, und die Unterschiede der Palmweine mit in Betrachtung ziehen wolte, neun und vierzig Arten zählen können. Die berühmteste Art ist diejenige, welche nur für die Könige von Persien zu Babylon im Garten Bagou — so hießen nemlich die Verschnittenen, welche dort zur Regierung kamen (k) — gezogen werden. Welcher Garten jederzeit im Umfange der königlichen Burg lag. In den südlichen Ländern giebt man den syagrischen Palmfrüchten den Vorzug, und ihnen folgen die margaridischen, welche kurz, weiß, rund und den Beeren ähnlicher als den Eicheln sind, daher sie auch von den Perlen den Namen führen (l). Von dieser Art, wie auch von der syagrischen soll es in der Gegend von Chora (m) nur einen einzigen Baum geben, von dem man Wunderdinge erzählen hört. Er soll nemlich wie der Vogel Phönix — der, wie man glaubt, auch vom

§ 4

Palmz

(k) Bagou heißt im persischen ein Kastat, und Bagbad, welches von diesem Worte hergeleitet wird, soll so viel heißen, als das Gebiet eines Verschnittenen.

(l) Margarita heißt eine Perle, und eine Perl ist rund weiß u. s. w.

(m) In Niederegypten, Buch 6, S. 20.

Palmbaum den Namen hat (n) — wenn er ansteht oder stirbt, aus sich selbst wieder aufwachsen. Jetzt, da ich dieses schreibe trägt er Früchte. Die Frucht ist groß, hart und rauh, und unterscheidet sich von andern Palmfrüchten vorzüglich durch einen Wildgeschmack, denn sie schmeckt fast wie wildes Schweinefleisch, welcher Umstand auch gewiß zu ihrer Benennung (o) Anlaß gegeben hat. Die sandalische Palmfrucht, von der Aehnlichkeit mit einem Pantoffel so genannt (p), ist in der Reihe die vierte und eben so selten als lieblich von Geschmack. In ganz Aethiopien soll man nur fünf Bäume dieser Art antreffen.

Nun folgen die Karyotischen, die sehr nahrhaft und saftig sind, und im Orient die besten Weine geben, aber zu Kopfe steigen, und durch diesen Umstand diese Benennung veranlaßt haben (q). So wie die Palmfrüchte im Orient überhaupt in Menge und reichlich angetroffen werden; so sind sie in Judäa — doch nicht im ganzen Lande, sondern vorzüglich um Jericho — besonders von edler Art, und man rühmt auch die in den niedern Gegenden dieses Landes um Archelais, Phaselis und Livias wachsen. Sie unter-

(n) Das Wort Phönix bezeichnet nemlich auch einen Palmbaum.

(o) Syagros heißt nemlich ein wilder Eber.

(p) Von sandalium ein Pantoffel.

(q) *Karyn* heißt der Kopf, und *ἰωδία* die Dummheit, Karyotisch: B. heißen also Kopfdummachende.

terscheiden sich durch einen fettigen Milchsaft, der fast wie ein mit süßem Honig gemischter Wein schmeckt. Im Geschlecht der Karyotten sind die nicolaitischen zwar die trockensten, aber dabei so groß, daß viere zusammen die Länge von einem Kubitus haben. Eine andere Art, die nicht so schön ist, ist dem Geschmack nach mit den Karyotten verschwistert, und heißt daher die adelpidische; sie schmeckt beinahe eben so angenehm, doch nicht völlig. Eine dritte Art von Karyotten sind die Pateten, die so saftig sind, daß sie gleichsam trunken am Baume schon zerplatzen, und dann wie gekeltert aussehen.

In dem weitläufigen Geschlecht der minder saftigen machen die binsigten (r) eine eigene Art aus; sie sind sehr lang, dünne und zuweilen gekrümmt. Diejenige Gattung davon, welche wir zur Verehrung der Götter widmen, nennen die Juden — ein Volk das sich durch Götterschmähung besonders auszeichnet — die chydäische (\*). Die Palmfrüchte aus Thebais und Arabien sind ganz trocken, mager, klein und von der beständigen Hitze so gedbrt, daß sie mehr von einer Borke als von einer Haut umgeben sind, ja in Aethiopien sind sie so dürre, daß man sie zu Mehl zerreiben, und zu Brod verbaken kann. Sie wachsen auf einem Strauche, der kubituslange Zweige und ein breites Blatt hat, sind rund, etwas größer als ein Apfel, und heißen Koiken. Sie reifen

§ 5

im

(r) Juncei.

(\*) D. ist die gemeine, oder die Noebelart.

im dritten Jahre, und der Strauch hat beständig Früchte, denn es wachsen immer welche nach. Die thebaïschen werden, damit sie den Geschmack behalten, so heiß wie sie vom Baum kommen gleich in Gefäßen gethan, und jene welken wenn man sie hernach nicht noch einmal in dem Ofen troknet. Die übrigen Arten, welche ganz gemeine zu seyn scheinen, nennen die Syrer und auch Juba Trogematen ( ), und in einer andern Gegend von Phönice und Cilicien heißen wir sie schlechtlin Balanen (1). Von diesen giebt es auch unterschiedliche Arten, z. B. in Absicht der Figur, runde und länglichte, und in Bezug auf die Farbe, schwarze und röthliche, ja es soll ihrer so vielerlei Farben geben als bei den Feigen. Die weißen hält man für die besten. Auch in Absicht der Größe giebt es Unterschiede, denn man hat welche gefunden die einen Kubitus lang waren, andere dagegen sind nicht größer als eine Bohne. Die man aufbewahren will, müssen im salzigen oder sandigen Gegenden, z. B. in Judäa oder Cyrene oder Afrika, nicht aber in Egypten, Cyprus, Syrien und im asyrischen Seleucia gewonnen seyn. Mit diesem mästet man die Schweine oder anderes Vieh. Ein Zeichen, daß diese Frucht verdorben oder alt ist, ist dieses, daß die weiße Narbe, vermittlest welcher sie an der Traube saß, abfällt. Alexanders Soldaten erstickten im Lande der Gedrosier an grünen Palmfrüchten.

(5) Desfert oder Nachtischfrüchte. Denso: Aufsatzdateln.

(1) D. Eicheln.

früchten. Hier war die Beschaffenheit derselben schuld, und anderer Orten die Menge, denn wenn sie frisch sind haben sie einen so einnehmenden Geschmack, daß man gemeiniglich erst davon zu essen aufhört, wenn schon Gefahr da ist.

## §. 10.

Außer dem Palmbaum hat Syrien noch verschiedene ihm eigene Bäume. Unter den Nußarten ist die Pistazie (u) bekannt, welche wenn sie ins Getränk gethan oder gegessen wird, wider den Schlangenbiß dienen soll. Von den Feigenarten wachsen daselbst die KariKa (v), und die kleinere Gattung davon, welche man Kottanen nennt. Die Berge von Damaskus bringen Pflaumen und Brustbeeren (w). Beide wachsen auch schon häufig in Italien. Aus den Brustbeeren wird in Egypten ein Wein gemacht.

## §. 11.

Die Phönicier haben eine kleine dem Wacholderstrauche ähnliche Ceder, von der es nach dem Unterschiede der Blätter zwei Arten giebt, nemlich die lycische

(u) Vermuthlich, *pistacia vera* Lin. die Nuß ist länglich und eckig, etwa so groß wie eine Haselnuß, und hat einen ferten grünlichen wohlschmeckenden Kern.

(v) Vielleicht *ficus carica* Lin.

(w) *Myxa*. *Cordia myxa* Lin. diese Früchte sind kleinen Pflaumen ähnlich, und haben inwendig eine Nuß. Denso übersetzt Ebreßen.

cische und phöniciſche. Die ſo genannte *Oxyceder* (x) hat ein hartes, ſpizes, ſtachlichtes Blatt, und viel Zweige und Aeſte. Die zweite Art (y) riecht ſtärker als die erſte, und beide bringen eine füße Frucht, ſo groß wie die von der Myrte. Auch von den größern Cedern giebt es zwei Gattungen. Die eine blühet und trägt nicht, die andere trägt und blühet nicht. Auf der letztern wächst an der Stelle einer abgefallenen Frucht gleich eine andere nach. Der Saame gleicht dem Cupreſſenſaamen. Einige nennen dieſe Ceder, von der auch eine vorzreffliche Refina kömmt, *Cederelates* (z); ihr Holz iſt von ewiger Dauer, und wird häufig zu Götterſtaturen verarbeitet. In einem gewiſſen Tempel Roms ſteht der ſoſianische Apoll (a) von Cedernholz, der auß. Selucia hergeſchaft wurde. Arkadien hat auch einen cederähnlichen Baum, der aber in Phrygien nur ſchlechthin die ſyrifche Staude genannt wird.

### §. 12.

Der Terebinthbaum (b) wächst ebenfalls in Syrien. Der männliche trägt keine Früchte, und vom weib-

(x) D. die ſcharfe Ceder.

(y) Nämlich die phöniciſche.

(z) Die erhabene Ceder.

(a) So genannt, weil ihn ein gewiſſer Soſius aus dem Orient mit nach Rom gebracht hatte.

(b) *Pistacia terebinthus* Lin. Der ächte Terpenthin kömmt von ſeiner Frucht, einer Nuß.

weiblichen giebt es zwei Arten. Die eine hat eine rothe Frucht von der Größe einer Linse, die andere eine blaße, die mit dem Wein zugleich reift, nicht größer ist als eine Bohne, angenehm riecht, und sich wie eine Resina angreifen läßt. Um den Berg Ida in Troas, wie auch in Macedonien, ist dieser Baum nur kurz und strauchartig, aber in Syrien bei Damascus groß. Das Holz, welches zähe ist und sehr lange dauret, hat eine glänzende schwarze Farbe, die Blume ist traubensförmig wie bei der Olive, und roth, das Laub dicht. Auf den Blättern entstehen Bläsgen, aus welchen Thiere wie Mücken hervorkriechen, und aus der Rinde bricht eine zähe resinöse Materie hervor.

## §. 13.

Der männliche syrische Samachbaum (c) ist fruchtbar; der weibliche unfruchtbar; seine Blätter sind etwas länger als Umblätter und haarig, und die Blattstiele stehen allemal einander entgegen. Die Zweige sind zart und kurz und die Blätter geben dem Leder eine weiße Farbe. Der Saame, welcher linsenförmig ist, färbt sich mit den Weintrauben zugleich und wird röthlich. In der Medicin ist er unentbehrlich.

## §. 14.

(c) Rhus. *Rhus coriaria* Lin. Ein Färbbaum, die Rinde färbet gelb, die Wurzel röthlich. Erstere gebrauchen die Gerber zur Zubereitung des Leders.

## § 14.

In Egypten finden sich verschiedene Baumarten, die man in andern Ländern nicht antrifft. Hieher gehört vorzüglich ein gewisser Feigenbaum, der auch der egyptische (d) genannt wird. Das Blatt ist, der Größe und dem Anblick nach, dem Maulbeerblatte ähnlich, und die Frucht sitzt nicht an den Zweigen, sondern am Stamme selbst. Sie schmeckt sehr süß, hat inwendig keine Kerne, wird reichlich gewonnen, kommt aber nicht zur Reife, wenn sie nicht vorher mit einem eisernen Häkchen geritzt worden. Wenn sie geritzt ist, kann man sie den vierten Tag abnehmen, und an ihrer Stelle wächst eine andere. An einem sehr saftigen Baume giebt es in einem Sommer sieben solcher Nachwüchse. Ritzt man die Feige nicht, so hat man viere, und die nachwachsende Frucht stößt die vorhergehende noch unreif ab. Das Holz, welches von eigener Art ist, gehört unter die nutzbarsten Holzarten. So bald es gefällt ist, wird es in Sümpfe geworfen, und das heißt dasselbe trocknen. Anfänglich sinkt es zu Grunde, hernach schwimmt es, und es ist gewis, daß das Wasser, welches alle andere Holzarten anfeuchtet, dieses auszehrt. Wenn es an zu schwimmen fängt, so ist es zur Verarbeitung zeitig.

## §. 15.

(d) Vermuthlich der so genannte pharaonische Feigenbaum, *ficus sycomarus* Lin. davon das Holz einige Jahrtausend der Fäulniß widersteht, und daher von den alten Egyptern zur Aufbewahrung der Mumien gebraucht wurde.

## §. 15.

Der so genannte cyprische Feigenbaum, auf der Insel Creta, ist diesem einiger maßen ähnlich. Er trägt die Frucht so wohl am Stamme als an den Zweigen, so bald sie dick genug sind, treibt ganz blattlose Schößlinge, ähnelt der Wurzel nach der Pappel und am Blatte der Ulme. Er giebt jährlich viermal Früchte, und eben so oft schlägt er aus. Die Frucht wird nicht reif, es sei denn, daß man einen Einschnitt macht und ihr den Saft abzapft. Sie schmeckt eben so angenehm, und ist auch innen eben so beschaffen als die eigentliche Feige. Der Geruch nach gleicht sie einem Speyerapfel (e).

## §. 16.

Ein anderer Feigenbaum, die Jonier nennen ihn den ceronischen (f), hat mit diesem Aehnlichkeit und trägt seine Frucht, welche schotenartig ist, auch am Stamme, weshalb ihn auch einige — es ist aber ein offener Irrthum — den egyptischen genannt haben. Er wächst nicht in Egypten, sondern in Syrien, Jonien, bei Guidus und auf Rhodus, hat beständig

(e) Sorbus, sorbus domestica Lin. die Frucht vom Speierling, welche braun aussieht, und essbar ist.

(f) Ceratonia Lin. der Eodbrodbaum. Die Frucht, welche wohl eine Spanne lang, und einen Daumen breit ist, heißt auch Johannisbrod, oder die ceronische Schote. Sie ist sehr markicht, und in der Medicin brauchbar.

ständig Laub und bringt eine weiße starkriechende Blüthe. Er treibt unter vielen Sproßlinge, welche ihm den Saft benehmen, und dies ist die Ursache, warum er auf der Oberfläche des Stammes so gelb anseht. Nimmt man die vorjährige Frucht gegen die Hundstage ab, so wächst eine andere wieder. Er blüht mit Aufgang des Arcturus und nährt die Frucht im Winter.

## S. 17.

In Egypten wächst auch ein Pfirsichbaum (\*) von eigener Art. Er ist dem Birnbaum ähnlich, behält die Blätter und hat beständig Früchte, denn wenn man heute welche abnimmt, so wachsen Morgen welche wieder. Die Frucht, welche beim Hauch der Etesien reift, ist etwas länger als eine Birne, liegt wie die Mandel in Schale und Haut verschlossen, und hat eine Graßfarbe. Wo bei der Mandel der eigentliche Kern liegt, liegt hier eine kürzere, weichere und pflaumenartige Frucht, die reizend, süß und angenehm von Geschmack und dabei nicht ungesund ist. Das Holz giebt dem Lotusholze an Festigkeit und Schwärze nichts nach, und man hat auch ehemals häufig Statuen daraus gemacht. Der Baum, welchen wir oben den Balanbaum nannten, hat freilich auch ein sehr dauerhaftes Holz; es ist aber

(\*) *Persica*, aber nicht der bekannte Pfirsichbaum, wie die Beschreibung gleich zeigen wird. Welcher Baum des Linneischen Systems hier gemeint sei, kan ich nicht wohl bestimmen.

aber fast durch und durch gewrungen und schikt sich nur zum Schiffbau.

## §. 18.

Dagegen wird das Holz vom Kufusbaume (g) sehr geschätzt. Er ähnelt dem Palmbaum und seine Blätter werden ebenfalls zu Weberarbeiten genutzt, nur unterscheidet er sich dadurch von ihm, daß er getheilte und ausgebreitete Zweige hat. Die Frucht ist von der Größe, daß sie die Hand füllt, und empfiehlt sich durch einen herben ins süßliche fallenden Saft. Der einwendige Kern ist groß, fest und so hart, daß man Segelringe daraus dreheln kann. In demselben liegt eine Mandel, welche sehr süß schmeckt wenn sie frisch ist, troknet man sie aber, so wird sie endlich so hart, daß sie nicht geessen werden kann, wenn sie nicht zuvor einige Tage im Wasser liegt. Das Holz ist schön und maserig und bei den Persern vorzüglich beliebt.

## §. 19.

Und eben so beliebt ist bei diesem Volke das Holz eines gewissen Etachelbaums, wenigstens das schwarze, das im Wasser nicht verdirbt und daher sehr gut zu

(g) Cucus, wahrscheinlich, der Kokosbaum, *cocos nucifera* Lin. wenigstens stimmt die plinianische Beschreibung ziemlich mit der neuern überein.

(Plinius 7. C. 4. B.)

§

zu Schiffsruppen zu gebrauchen ist; das weiße fault leicht. Die Stacheln sitzen bei beiden Arten auch auf den Blättern, der Same liegt in Schoten, und dient, wie Gallap zur Zubereitung des Leders. Die Blume ist schön und wird zu Kränzen wie auch in der Medicin gebraucht. Es rinnt auch ein Gummi aus diesem Baume, seine Nuzbarkeit aber besteht vorzüglich darinn, daß er alle drei Jahr abgehauen werden kann und wieder ausschlägt. Er wächst in der Gegend von Theben, 300 Stadien vom Nil, in einer waldigten und durch Quellen gewässerten Gegend, wo auch Eichen, Pflirschbäume und Oliven wachsen (h).

Hier findet sich auch der egyptische Pflaumenbaum (i), ein, dem jetzt beschriebenen Stachelbaum nicht unähnlicher und stets belaubter Baum mit einer Missel Frucht, die mitten im Winter zur Reife kömmt. Der Fruchtkern ist groß und die Frucht selbst ist ihrer Natur nach so beschaffen und so häufig vorhanden, daß ihre Lese den Einwohnern statt einer Erudte dienen kann. Sie wird abgewaschen, gestoßen, in Kuchen geformt und aufbewahrt (k). In den Wäldern um Memphis findet man so große Bäume, daß sie

(h) Wie einige dafür halten, ist hier der Akazienbaum gemeint, welcher B. 24 S. 67 wieder vorkommen wird.

(i) *Prunus aegyptia*, er scheint den neuern Botanikern unbekannt zu seyn.

(k) Wie etwa die so genannten Feigenkäse.

sie drei Menschen nicht umklastern können. Einer davon ist aber nicht seiner Frucht oder sonstigen Nutzens wegen ein rechter Wunderbaum; denn seine Blätter, welche dem Ansehen nach den Blättern eines Stachelbaums ähnlich sind, sind wie Vogelfedern, fallen ab wenn ein Mensch nur die Zweige berührt und wachsen hernach gleich wieder.

## §. 20.

Daß das beste Gummi von dem vorhin beschriebenen egyptischen Stachelstrauche gewonnen werde, ist bekannt. Es ist wurmförmig, gestreift, bläulich von Farbe, ohne Berke, klebt an den Zähnen, und ein Pfund kostet drei Denar. Ein schlechteres kommt von den bittern Mandel- und von Kirschbäumen, das schlechteste aber von Pflaumenbäumen, auch aus dem Weinstock fließt ein Gummi, das man sehr wohl gebrauchen kann, wenn die Kinder Geschwüre haben; wie denn auch der Delbaum zuweilen eins giebt, das bei Zahnschmerzen gute Dienste leistet. Der Ulmbaum auf dem cilicischen Berge Korykus und der Wacholderstrauch liefern auch Gummi, aber es ist zu nichts nütze, und aus dem Ullgummi entstehen dort sogar Mücken. Auch vom Sarkokolla, dieß ist der Name eines gewissen Baums, erhält man ein Gummi, welches für Mahler und Aerzte sehr brauchbar ist; es sieht wie zerriebener Weyrauch aus, und ist besser wenn es weiß als wenn es roth ist. Es steht mit obigen im Preise.

## §. 21.

Bisher haben wir noch nichts von solchen Gewächsen gesagt; welche in sumpfigten Gegenden oder an Flüssen wachsen; ehe wir aber Egypten verlassen, muß ich die Beschaffenheit des Papyrs beschreiben, weil das Schreibpapier (1) das humane Menschenleben befördert und das Andenken menschlicher Thaten aufbewahrt. Nach den Nachrichten, welche uns M. Varro davon giebt, ist es ebenfalls durch die Siege des großen Alexanders, nach der Erbauung von Alexandria in Egypten, bekannt worden. Vorher, sagt er, habe man sich des Schreibpapiers nie bedient, man habe erst auf Palmblättern, dann auf gewisse Baumrinden, und in der Folge öffentliche Urkunden auf Bleiplatten und Privatschriften auf Leinwand oder dünnen hölzernen Täfelchen, geschrieben. Wir finden beim Homer, daß die Schreibtafeln (m) schon vor dem trojanischen Kriege üblich gewesen

(1) Papyrus heißt das egyptische Schilfgewächs, aus welchem das Schreibpapier, charta, verfertigt wurde. Weil wir im Deutschen schwerlich zwei Wörter haben, welche papyrus und charta im gehörigen Verhältniß bezeichnen, so will ich papyrus durch Papyr oder Papyrschilf und charta durch Papier oder Schreibpapier übersetzen. Uebrigens ist zu merken, daß die plinianiſche Nachricht und Beschreibung vom Papier der Alten die Hauptnachricht ist, die wir in den Autoren hierüber finden, sedes doctrinae de papyro, sagt Gesner.

(m) Pugillares (von pugnus) Handtafeln, die man süglich mit unsern pergamentnen Schreibtafeln vergleichen kann.

gewesen sind. Seinen Nachrichten zufolge war damals das Land, welches jetzt den Namen Egypten (n) führt, noch nicht einmal vorhanden, und entstand erst nachher durch eine Anschlemmung des Nils, das Papyr aber wächst nirgends als in dem darinn liegenden selenentischen Nemos. Die Ueberfahrt von der Insel Pharos, die jetzt mit Alexandrien vermittelst einer Brücke verbunden ist, bis zum festen Lande, betrug damals noch, wenn auch ein Schiff im vollen Segeln war, einen Zeitraum von Tag und Nacht. Ferner sagt Varro, daß die Eifersucht zweier Könige, des Ptolemäus und Eumenes, die es einander in Absicht ihrer Bibliotheken zuvor thun wollten, die Erfindung des Pergaments (o) veranlaßt habe, nachdem nemlich Ptolemäus die Ausfuhr des Schreibpapiers verboten hatte. Nachher hat der Gebrauch einer Sache, durch welche sich die Menschen verewigen, jederman ohne Unterschied frei gestanden.

## §. 22.

Das Papierschilf (\*) wächst in den sumpfigen Gegenden Egyptens, und auch in den Wassern, wel-

§ 3

che

kann. Es waren mit Wachs überzogene hölzerne oder elfenbeinerne Täfelchen, deren zuweilen mehrere zusammen geheftet waren, auf welchen man gewöhnlich nur solche Dinge schrieb, die bald wieder ausgelöscht werden konnten, z. E. Entwürfe, Briefe u. d. g.

(n) Nemlich Niederegypten, und vorzüglich versteht er hier das Delta.

(o) Membrana pergami.

(\*) *Cyperus (papyrus) culmo triquetro nudo, umbella simplicis foliosa, pedunculis simplicissimis vaginatis destituta spicatis*

che nach einem Austritt des Nils stehen bleiben, wenn sie nicht über zwei Kubitus Tiefe haben. Die Wurzel ist krumm und armsdick, der Stengel dreieckigt und höchstens zehn Kubitus hoch, und wird oben dünner, an der Spitze hat er wie ein Thyrsus (p) einen Strauß, welcher saamenleer ist und weiter keinen Nutzen hat, als daß man auswärtig die Götter damit bekränzt. Die Wurzel gebrauchen die Einwohner statt des Holzes zum brennen, und machen auch Hausgeräthe und Gefäße daraus. Aus den Stengeln setzen sie Fahrzeuge zusammen, und aus der Rinde werden Seegel, Decken, Kleidungsstücke, Madrazen und Seile verfertigt. Sie kauen die Stengel auch roh oder gekocht, verschlucken aber nur den Saft davon. Es wächst auch in Syrien, und zwar an eben dem See, wo jener wohlriechende Kalamus wächst (q). Ehe der Gebrauch des Pfliehkrauts (r)

allgemein

spicatis Lin. Diese Beschreibung stimmt ziemlich mit der plinianischen überein, und beim Tabernaemontanus findet sich eine Abbildung des Papyrus, die ihr fast völlig entspricht.

(p) Thyrsus bedeutet einen mit Epheuranken umwundenen Stiel, dergleichen die Bacchanten am Bacchusfeste trugen, oben an der Spitze besaß sich ein Quast oder Strauß von Blättern, welcher sie bedeckte, worauf Pl. in dieser Beschreibung anspielt.

(q) Linnæe sagt Papyrus habitat in Calabria, Sicilia, Syria, Aegypto.

(r) Spartum, vermuthlich Spartum monospermum Lin. Ein Kraut, dessen sich die Alten eben so zu bedienen pflegten,

wie

allgemein bekannt wurde, bediente sich der König Antiochus bei seiner Marine bloß eines papyrnen Thauwerks. Vor kurzem hat man auch um Babylon am Euphrat ein Papyrschilf entdeckt, das sich ebenfalls zu Schreibpapier verarbeiten läßt; und dennoch lieben die Parther bis jetzt noch solche Schriften, welche den Zeugen oder Kleidern eingewürkt werden (s).

## S. 23.

Das Schreibpapier wird aus dem Papyrschilf folgendermaßen verfertigt. Der Stengel wird mit einer Nadel in dünne, aber so viel möglich breite Blätter zerlegt. Die besten kömmt aus der Mitte, und die folgenden werden nach und nach schlechter. Hieratisches (t) Papier hieß in alten Zeiten dasjenige

G 4

ge,

wie wir den Hanf oder Flachs gebrauchen. Es wächst häufig in Spanien, sieht fast aus wie Weidenbüsche, und die Stengel erhalten oft die Dike eines Armes. Der Gebrauch des Psriemkrauts zu Seilen und Thauen kam erst auf, als Hannibal in Italien einfiel. Es wird im 19ten Buche weitläuftiger beschrieben werden.

(s) Schriften, welche Zeugen und Kleidern eingewürkt oder eingewebt wurden, waren vermuthlich solche, welche lange dauern sollten, z. B. Documente. Sie haben vermuthlich auch auf seidene und leinene Zeuge geschrieben, wie wir dann jetzt noch auf Atlas drucken, denn bei den vornehmen Persern soll jetzt noch die Gewohnheit oder vielmehr der Luxus herrschen, daß sie statt des Papiers die feinsten seidene Zeuge zum schreiben gebrauchen. Petrach schrieb auf seinen Pelz.

(t) Oder heiliges Papier, welches das feinste war und aus den Mittelhäuten oder Blättern des Papyrschilfs gemacht wurde,

ge, welches nur zu religiösen Schriften bestimmt war; zu Rom aber kam man auf die Erfindung, es nochmals zu waschen und umzuarbeiten (u), und nannte es sodann Augustpapier, so wie das Papier der zweiten Güte von der Gemahlin Augusts das livianische genannt, und also das eigentliche hieratische Papier bis zur dritten Sorte herabgesetzt wurde. Die vierte hieß ehemals von dem Orte ihrer Verfertigung amphitheatrisches Papier (v). In der kunstreichen Manufaktur eines Fannius zu Rom wurde es sorgfältig umgearbeitet und verfeinert, und dadurch aus einer gemeinen zu einer Hauptsorte gemacht; es erhielt auch den Namen von ihm (w). Was von dieser

(u) Quæ ablutione Augusti nomen accepit steht im Texte. Ob ablutio hier eine Abwaschung oder Abbeizung einer schon darauf geschriebenen Schrift, oder eine abermalige Anfeuchtung und Umarbeitung bedeuten soll, erhellet aus dem Zusammenhange und auch aus dem Folgenden nicht. Harduin versteht eine Umarbeitung oder Raffinirung, andere das Abbeizen einer Schrift, und geben vor die Egyptianer hätten das heilige P. nie anders als schon beschrieben verkauft, um zu verhüten, daß es nicht zu profanen Schriften gebraucht werde. Ich halte Harduins Meinung für die annehmlichste, wie wohl es auch seyn könnte, daß man das hieratische Papier ballenweise als Makulatur — giebt doch noch jetzt hieratisch Makulatur in Menge — gekauft und durch die Kunst wieder rein gebeizt hat.

(v) Harduin muthmaßt, daß die Fabrik oder Manufaktur in der es (vielleicht zu Alexandrien) verfertigt wurde, in der Nähe eines Amphiteaters möge gestanden haben.

(w) Hieß neulich fannisches Papier. Dieser Fannius ist, wie aus dem Euston erhellet, ein berühmter

dieser Sorte nicht umgearbeitet wird, bleibt nach wie vor amphitheatrisches Papier. Hierauf folgt das säitische, welches von der Stadt Sais, wo es in großer Menge, und zwar aus den schlechtern Papyrblättern oder Häuten, verfertigt wird, den Namen führt.

Das leonitische, von einem nahe bei Sais belegenen Ort so genannt, wird aus den Schilfhäuten gemacht, welche schon nahe unter der Rinde liegen, und wird nicht nach der Güte, sondern nach dem Gewichte verkauft. Das emporetische (oder Krämerpapier) (x) ist zum Beschreiben völlig unbrauchbar, dient nur zu Bächerumschlägen und Waarenduten, und hat daher auch von den Krämern den Namen bekommen. Nächst den Schilfhäuten, woraus dasselbe verfertigt wird, folgt am Papyrstengel die äußere Schale, die hier wie bei den Binsen beschaffen ist, oder das eigentliche Papyrus, welches nur zu Thauwerk, und zwar bloß zu solchem, das unterm Wasser bleibt, verarbeitet werden kann (y).

Alle

Grammatikus gewesen, und hieß eigentlich Rhennius Fannius Palaemon.

(x) *εμπορος* heißt im griechischen ein Kaufmann oder Krämer. Man könnte dieses Papier mit unserer Makulatur oder mit dem Löschpapier oder der Pappe vergleichen. Es erhellet aus dieser Stelle, daß es in großer Menge muß gemacht worden seyn.

(y) Ich stellte mir die Sache etwa so vor. Es wie unser gewöhnliches Schilf aus gewissen Häuten oder Blättern

Alle Papiere werden auf einer mit Milchwasser benetzten Tafel gewebt, weil dieses, wenn es trübe ist, die Stelle eines Kleisters vertritt. Man klebt erstlich die Papyrhäute, so lang man sie haben kann, auf der Tafel der Länge nach eine neben der andern an (\*), und schneidet die überstehenden Enden an beiden Seiten

tern besteht, davon eine die andere umschließt; so bestand auch das Papierschild aus verschiedenen solchen Häuten (philura), davon die feinsten im oder am Kern, und die größten unter der Schale oder äußern Umkleidung lagen. So wie die Häute im Halm der Lage und Feinheit nach auf einander folgten, so verhielt es sich auch mit den Papiersorten die daraus verfertigt wurden. Man ritzte den Halm auf, und faltete vermittelst einer Nadel oder sonstigen hierzu dienlichen Instruments eine Haut nach der andern ab. Die innern feinsten gaben das hieratische oder Augustpapier, die folgenden das livianische, die dann folgten, das amphitheatrische u. s. w. bis dann endlich zur äußersten Schildhaut kam, die nur für die Seiler und nicht für die Papiermacher brauchbar war. Die Seile oder Thaue wurden an der Sonne und in der Luft zu steif und spröde, und konnten daher nur im Wasser gebraucht werden.

(\*) Vermuthlich klebte oder leimte man sie nicht ganz drauf an, sondern nur an beiden Enden oben und unten, so daß sie auf der Tafel ausgespannt waren, wie bei dem Leineweber der Aufzug zur Leinwand; denn das Papier der Alten scheint nach N. kurzen Beschreibung die er von Verfertigung derselben giebt, gewebt oder geflochten gewesen zu seyn, wie etwa unsere Bastmatten. Gesner glaubt man habe nur die zweiten Bänder oder Hüte über die ersten über gelegt, ohne sie mit ihnen zu verflechten. Plinius aber sagt ausdrücklich *textur*,

ten ab, und dann werden andere in die Quere durchgeflochten. Darauf werden die Bogen (2.) gepreßt, an der Sonne getrocknet und dergestalt aneinander geleimt, daß immer gröbere auf feinere folgen, und die schlechtesten den Beschluß machen. Hierdurch entsteht ein Scapus (a), der nie über zwanzig Bogen hält.

## §. 24.

Die Breite der Papierbogen ist sehr verschieden (b). Die besten Sorten sind 13 und das hieratische 11 Finger breit. Das fannianische hat 10, das amphitheatrische 9, das saitische, welches nicht einmal Hammerbreite hat, ist noch schmaler, und das emporetische hält so gar nur 6 Finger. Man sieht beim Schreibpapier auf Dünnhheit, Dichtigkeit, Weiße und Glätte. Der Kaiser Klaudius hat dem Augustpapier den ersten Rang genommen; denn es war zu dünn und ertrug die Feder nicht, dabei schlug es durch, und wenn

(2) Plagula. Eine solche Papierfläche welche auf der Tafel gewebt oder verfertigt war.

(a) Etwas zwanzig Bogen wurden, so wie sie der Güte oder Feinheit nach auf einander folgten, mit ihren Seitenrändern zusammen gefleht, wodurch ein langes Rectangelum entstand, welches aufgerollt wurde, und so dann scabus (eine Papierrolle) hieß. Man hatte also in einem Scapus alle Papierarten beisammen. Es würde also einen unrichtigen Begriff veranlaßt haben, wenn ich Scapus, nach unsrer Art zu reden, durch ein Buch (main de papier hätte übersetzen wollen.

(b) Ihre Länge richtete sich nach der Länge des Schilfes,

wenn man auf der andern Seite schrieb, mußte man befürchten, die Schrift auf der ersten wieder zu besudeln. Es war zu durchsichtig, und wenn man es gegen das Licht hielt, nahm sich die Schreiberei sehr übel darauf aus. Er ließ daher ein Papier verfertigen, in welchem der Aufzug aus Papyrhäuten der zweiten, und der Einschlag (c), aus welchen von der ersten Ordnung bestand, und ließ es auch zugleich breiter machen; denn man gab ihm einen Fuß Breite, und dem großen Papier (d) einen Kubitus. Aber die Erfahrung lehrte, daß man sich versehen hatte, denn wenn man die Bogen von der Presse abnahm, riß gemeiniglich etwas davon ab, wodurch man sich dann zuweilen mehrere Seiten (e) auf einmal verdarb (f). Das Klaudische Papier hat daher vor allen übrigen Sorten den Vorzug, und das Augustische gebraucht man nur noch hauptsächlich zu Briefen. Das Livianische, bei welchem Auf- und Eintrag aus Häuten der zweiten Ordnung genommen werden, hat seinen Platz (g) behalten.

S. 25.

(c) Statumina und subtegmina. Dieses P. mußte also stärker und dicker ausfallen als das augustische, bei dem Aufzug und Einschlag aus Häuten der ersten Ordnung, oder aus den feinsten und dünnesten bestand.

(d) Plagulis macrocollis. man könnte Regalpapier sagen. Ein solcher Bogen bestand aus vieren, welche an einander gefleht waren, beim Sueton heißt es charta major.

(e) Paginæ.

(f) Wenn z. E. die Lücke mitten in einem Bogen entstand.

(g) Nämlich den zweiten.

## §. 25.

Die Runzeln im Papier lassen sich mit einem Zahn oder mit einer Muschel wegglätten, aber die Schrift verblaßt alsdann leicht (h), weil ein polirtes Papier wohl glänzt, aber die Dinte nicht gut in sich zieht. Ist es nicht gleichförmig geleimt (i), so ist es an manchen Stellen zu spröde; man entdeckt aber diesen Fehler durch den Hammer und auch durch den Geruch, besonders wenn es zu viel Leim bekommen hat. Die Fleken, die sich etwa darinnen befinden, lassen sich mit den Augen wahrnehmen; giebt es aber zwischen beiden Lagen (k) ungeleimte Stellen, die wie ein Schwamm die Dinte einsaugen, so kann man sie nicht eher entdecken, als bis man darauf schreibt. So vielem Betrug ist man ausgesetzt; und daher giebt es auch noch eine andere Methode, Papier zu machen.

## §. 26.

Man macht einen gewöhnlichen Kleister von feinem Mehle mit heißem Wasser und ein wenig Eßig. Eischerleim und Gummi sind zu spröde. Wer sich mehr Mühe geben will, mit Krume von gesäuertem Brodte, gießt siedendes Wasser darauf, und reibt es durch ein  
Tuch

(h) Weil es die Dinte oder Farbe nicht gut annimmt.

(i) Nämlich bei der Verfertigung mit Milwasser an einigen Stellen zu reichlich versehen.

(k) Dem Auf- und Eintrag,

Zuch. Dieser Kleister ist so fein, daß zwischen beiden Papyrlagen nur sehr wenig davon sitzen bleibt, und daß das Papier noch geschmeidiger wird als Leinwand (1). Der Leim, man nehme nun welchen man will, muß nicht älter als einen Tag, aber auch nicht frischer seyn. Darauf wird das Papier mit einem Hammer dünne geschlagen, abermal mit Leim überstrichen, angezogen, daß sich die Falten verlieren, und zuletzt noch einmal geschlagen. Von solchem Papiere sind die beinahe zweihundertjährigen Handschriften, eines Tibers, Kajus und der beiden Gracchen, die ich bei dem Pomponius Sekundus, einem berühmten Dichter und vornehmen Bürger, mit Augen gesehen habe. Die Handschriften vom Cicero, vom vergötterten August und Virgil hab' ich ebenfalls zum öftern gesehen (m).

S. 27.

(1) So muß es heißen wenn die harduinische Lesart: *lenitas superatur*, die richtige ist. Calmasius und Gessner lesen *nili lenitas*, und dann hieße es „das Papier wird durch diesen Kleister geschmeidiger als vom Nilwasser, oder dieser Kleister ist milder“ besser als Nilwasser. Da ich der harduinischen Ausgabe bisher vorzüglich gefolgt bin, so habe ich hier auch nicht von ihr abgehen mögen, wie wohl ich die Lesart *nili lenitas* besser finde.

(m) Bis ins neunte Jahrhundert der christlichen Zeitrechnung hat man sich eines solchen Papiers bedient, ja es haben sich noch Urkunden aus dem elften gefunden, die darauf geschrieben waren. Jetzt soll man sich dessen noch im Orient; wie auch in Amerika bedienen. Unser Lumpenpapier wird für eine Erfindung des dreizehnten Jahrhunderts gehalten.

## S. 27.

Gegen die Meinung des Varro über die Erfindung des Papiers läßt sich aus der Geschichte manches erhebliche einwenden (11). Cassius Hemina, einer der ältesten Verfasser unserer Jahrbücher, erzählt in dem vierten Buche derselben folgendes. Ein gewisser Schreiber, Cn. Terentius, habe in seinem Alter auf dem Berge Janikus, als er ihn umpflügen ließ, eine Kiste gefunden, worinn der Körper des ehemaligen römischen Königs Numa nebst dessen Schriften lag. Dies ereignete sich unter dem Consulat des Publius Cornelius Cethegus, Sohn des Lucius, und des Markus Baebius Pamphilus, Sohn des Quintus, und von der Regierung des Numa an bis hieher sind 535 Jahr. Diese Schriften waren auf Papier geschrieben, und desto mehr ist es zu bewundern, daß sie vergraben so viele Jahre hindurch haben dauern können. Die Sache ist wichtig, und ich will daher die eigenen Worte des Hemina hersetzen: „Es wun-

„ derten sich manche, schreibt er, daß sich diese Bü-

„ cher erhalten hätten, worauf er (o) antwortete,

„ und folgenden Grund angab. Etwa in der Mitte

„ der Kiste, sagte er, hätte ein Quaderstein gelegen,

„ der an seiner Oberfläche überall mit Wachsschnüren

„ wäre umwunden gewesen, auf der obern Seite des-

„ selben hätte man die Bücher gefunden, und in sol-

„ cher

(11) Varro wolte behaupten, daß das Papier erst nach der Erbauung von Alexandrien erfunden sei, siehe S. 21.

(o) Nämlich der Schreiber Terentius, von dem Hemina in den Jahrbüchern erzählt.

„cher Lage hätten sie, seiner Einsicht nach, nicht  
 „faulen können. Ueberdem wären die Schriften in  
 „Citronenblätter eingeschlagen gewesen, und folglich  
 „wären sie, nach seiner Meinung, auch dem Mot-  
 „tenfraße nicht ausgesetzt gewesen. Diese Bücher  
 „enthielten die Lehrsätze der pythagorischen Philoso-  
 „phie, und der Prätor, Q. Petilius, soll sie eben  
 „deshalb, weil sie philosophischen Inhalts waren,  
 „haben verbrennen lassen.“ Eben dieses erzählt  
 der ehemalige Censor, L. Piso, im ersten Buche sei-  
 ner Commentarien, nur mit dem Unterschied, daß er  
 sagt, sieben Bücher hätten von den Pontifikalrechten  
 und eben so viel von den pythagorischen Lehren gehan-  
 delt. Tuditanus sagt im dritten Buche (seiner Ge-  
 schichte), sie hätten die Gesetze des Numa enthalten.  
 Varro selbst schreibt im sechsten seiner menschlichen  
 Alterthümer, und Valerius Antias in seinem zweiten  
 Buche, zwei Bücher wären lateinisch gewesen, und  
 hätten vom Pontifikat gehandelt, zwei andere griechi-  
 sche wären philosophischen Inhalts gewesen. In  
 seinem dritten Buche giebt Antias den Grund an,  
 warum man es für gut befand, sie zu verbrennen.  
 Darinn stimmen sie alle überein, daß eine Sibylle  
 dem Tarquinius Superbus drei Bücher überbracht,  
 und zwei davon selbst verbrannt habe, und daß das  
 dritte erst in den Syllanischen Zeiten mit dem Kapito-  
 lium im Feuer aufgegangen sei. Ueberdem meldet  
 Mucian, ein dreimaliger Consul, er habe neulich als  
 Statthalter in Lycien in einem gewissen Tempel einen  
 vom Sarpedon (p) von Troja aus datirten und auf  
 Schreib-

(p) Ein König von Lycien und vermeintes Sohn Jupiters.

Schreibpapier geschriebenen Brief gelesen. Wenn zu Homers Zeiten noch kein Egypten war, so scheint mir dies sehr wunderbar; und wenn das Papier schon damals im Gebrauch gewesen ist, so frage ich, warum denn Homer in eben diesem Lykien dem Bellesphoron Schreibtafeln (q) und nicht Briefe (r) überreichen läßt (s)?

Auch beim Papyrschilfe giebt es zuweilen unfruchtbare Jahre (t). Unter der Regierung Tibers war ein solcher Papiermangel, daß der Senat seinen eignen Kommissar ansetzte, der es in Empfang nehmen und vertheilen mußte; und wäre dieses nicht geschehen, so würde im gemeinen Leben nichts als Verwirrung entständen seyn.

## S. 28.

Aethiopien, an der Grenze von Egypten, hat außer den Wollbäumen, deren wir bei der Beschreibung von Indien und Arabien schon gedacht haben, fast gar keine, die beträchtlich wären. Indessen kömmt doch die

(q) Codicilli.

(r) Epistolz.

(s) Iliad. l. v. 69.

(t) Gut daß wir zu unserm Papiere kein solches Schilf mehr nöthig haben, sonst würden die dicken Messkatalogen zuweilen mächtig zusammenschrumpfen, und manches Bändchen Gedichte, mancher Desertroman möchte nie des Tageslicht erblicken, aber es würde auch nicht so viel Makulatur geben.

die Welle von äthiopischen Bäumen der eigentlichen Welle noch näher, die Kapseln, worinn sie liegt, sind auch größer und gleichen den Granatäpfeln, und die Bäume sind sich einander gleich. Auch wachsen hier Palmbäume, welche ebenfalls schon beschrieben sind. **E** Baumarten, welche auf den um Aethiopien belegenen Inseln wachsen, und der wohlriechenden Wälder, haben wir gedacht, als wir von diesen Inseln selbst handelten (u).

## §. 29.

Auf dem Gebürge Atlas giebt es der Erzählung nach, einen Wald von ganz eigenartigen Bäumen, dessen wir auch schon gedacht haben. Bei den angrenzenden Mauren wächst der Citronbaum (v) vor andern häufig, aus dessen Holze die bekannten Tische gemacht werden. Eine unsinnige Verschwendung — die auch die Weiber den Männern vorwerfen, wenn sie sich über ihren Perlschmuck aufhalten. Ein Tisch vom Markus Cicero ist noch vorhanden, den er bei seinen schlechten Vermögensumständen, und, was noch mehr auffällt, in jenem Zeitalter — mit einer Million Sesterzien (w) bezahlt hat. Ein anderer  
Tisch

(u) Buch 6. S. 36. 37.

(v) Nicht der gewöhnliche, welcher *malus assyria* heißt, dieser heißt im Texte *citrus* und muß ein großer Baum seyn, wie aus dem folgenden erhellen wird. Was es nach linneischem System für einer sei, kan ich nicht bestimmen.

(w) Etwa 28,000 Rthlr.

Tisch des Gallus Asinius soll elf hundert tausend gekostet haben. Zwei, welche noch vom König Zuba herstammten, wurden öffentlich verkauft, und der eine mit 12, 0,000 Sest. bezahlt, der andere war ein wenig wohlfeiler. Neulich ist noch einer, der der Cethegrischen Familie angehört und 1,400,000 Sest. gekostet hatte, mit verbrannt. Ein Preis, für den man ein Landguth kaufen könnte, wenn es sonst jemand noch so theuer bezahlen will. Der größte Tisch dieser Art, den man bisher gesehen hat, war einer, der vom Mauretanischen Könige Ptolemäus (\*) herührte und aus zwei Halbkreisen zusammengesetzt war, er hatte  $4\frac{1}{2}$  Fuß im Durchmesser und war 3 Zoll dick. Was die meiste Bewunderung verdiente, war die künstliche Fuge, die so wenig zu sehen war, daß sie auch die Natur selbst nicht besser hätte verbergen können. Ein anderer, welcher von einem Freigelassenen des Kaisers, Nomijs, benannt war, war aus einem Stücke, hatte 4 Fuß weniger  $\frac{3}{4}$  Zoll im Durchschnitt und eine Dike von einem halben Fuß weniger  $\frac{3}{4}$  Zoll. Ich muß auch nicht vergessen anzuführen, daß der Kaiser Liberius, weil sein Freigelassener, Nomijs, einen so herrlichen besaß, auch einen hatte, der 4 Fuß 2 Zoll und 3 Linien im Durchmesser und  $1\frac{1}{2}$  Zoll in der Dike hielt, und mit einer Platte überlegt war, die aus einer Wurzelmaser bestand und sehr schätzbar war, weil sie ganz unter der Erde gewachsen war. Solche Wurzelmasern sind überhaupt seltener als die, welche oberwärts zwischen den Zweigen entstehen.

(\*) Dem Sohn des schon oft genannten Zuba.

Eigentlich sind sie, ob wir sie gleich so theuer bezahlen, an den Bäumen selbst, deren Dike und Wurzel sich aus der Größe der runden Tische leicht beurtheilen läßt, ein Fehler. Den Blättern, Geruch und Stamme nach gleichen diese Bäume den weiblichen und auch einigermaßen den wilden Kupressenbäumen. Der Berg Ankorarius, im dießseitigen Mauritanien, gab ehemals das schönste Citronholz; jetzt sind seine Wälder schon erschöpft.

## S. 30.

Die schönsten Tische sind die, auf welchen sich ein krauses Gädler oder kleine gekräuselte Wirbel befinden. Wenn die Aldern lang auslaufen, so heißt der Tisch ein getigertter (y); winden sie sich aber in Wirbel, so wird er ein gepantherter genannt (z). Auf einigen laufen sie wellenförmig, die beliebtesten aber sind die, auf welchen man die Augen des Pfauenschwanzes nachgeahmt sieht. Dann folgen, der Schönheit nach, solche, die so kraus aussehen, als ob eine Menge Körner darauf läge, und deshalb apiatische genannt werden (a). Bei allen aber kömmt es auf die Farbe hauptsächlich an. Hier zu Lande sieht man es am liebsten; wenn eine Methfar-

be

(y) Weil ein ächter Tiger gestreift ist.

(z) Denn der Panther hat runde Fleken.

(a) Von apium Petrosilie. Vermuthlich sahen die Körner womit die polirte Oberfläche der Tische spielte, wie Petrosilienkörner aus.

be (b) durch die Adern hervorschimert. Nächst der Farbe sieht man auf die Größe. Jetzt hat man gern Tische, die aus einem Stücke bestehen, man läßt aber auch welche aus mehrern zusammensetzen.

Fehler an solchen Tischen sind folgende. Wenn das Holz zu einfarbig ist und entweder gar keine Figuren oder doch nur solche hat, die dem Ahornblatt ähneln; wenn die Adern wie Eichenadern figurirt sind und auch eine solche Farbe haben; wenn durch Hitze oder Wind entstandene Risse oder haarähnliche Rizen darinn sind; wenn ein schwarzer Streifen drüber hinläuft, der einer Muräne ähnlich sieht; wenn sich bunte Pünktchen wie in Krähenfedern darauf befinden; wenn die Aeste eine Mohfarbe haben, und endlich wenn die Farbe im Ganzen ins schwarze fällt und sich Fleken von verschiedenen Farben darauf befinden. Die Ausländer vergraben die Stämme, wenn sie noch grün sind, in die Erde und überziehen sie mit Wachs, Unsere Künstler legen sie sieben Tage in einen Getraidehaufen, und lassen sie alsdann noch sieben Tage liegen, ehe sie sie verarbeiten, und man sollte kaum glauben, wie sehr das Holz dadurch an Schwere verliert. Neulich hat man auch bei Schiffbrüchen

H 3

die

- (b) Color mulsi. Mulsum war eine Mischung aus Honig und Wein, oder Wasser und Honig oder Milch und Honig. Wahrscheinlich ist hier Weinmeth gemeint, es kömmt aber nun noch darauf an, was für eine Art von Wein gemeint ist, weil der Wein verschiedene Farben hat, welches sich aber wohl schwerlich wird bestimmen lassen.

die Entdeckung gemacht, daß diese Holzart auch im Seewasser troknet, und eine so dauerhafte Härte und Dichtigkeit erhält, die man durch andere Mittel nicht herbeibringen kann. Man erhält diese Tische in ihrer Schönheit, wenn man sie mit der trockenen Hand, und vorzüglich alsdann, wenn man aus dem Bade kommt, abreibt. Wein flekt nicht darauf, denn um des Weins willen werden sie gemacht (c).

Da aus diesem Baume so seltene und prächtige Hausgeräthe gemacht werden, so wollen wir uns bei ihm noch ein wenig verweilen.

Homer kannte ihn schon, und im Griechischen heißt er Thyon oder auch Thya (d). Er setzt ihn mit unter das Räuchwerk, an welchem seine vermeinte Götin Circe (e) Vergnügen fand, und diejenigen irren sehr, welche das Wort Thyon vom Räuchwerk überhaupt verstehen, denn in demselben Verse (f) erwähnt er auch der Eeder und des Lerchenbaums, woraus erhellet, daß er von Bäumen spricht. Theophrast, der erste Schriftsteller, der nach Alexander dem Großen, oder ums Jahr der Stadt 440 schrieb, spricht

(c) Man setzte den Gästen Wein darauf vor.

(d) Ich laße es dahin gestellt seyn, ob es Linne's thuja orientalis, der Lebens- oder Paradiesbaum ist, oder nicht.

(e) Pl. verwechselt hier die Kalypso mit der Circe.

(f) Odyß. Buch 5. v. 6. Nach Harduins Bemerkung hat Pl. eine andere Lesart vor Augen gehabt, als die gewöhnliche ist.

spricht von diesem Baum mit vieler Achtung. Er sagt, daß, den Nachrichten zufolge, die Alten das Gebälke ihrer Tempel aus dessen Holze gemacht haben, daß es, aller Unfälle ungeachtet, wenn es verbauet wird, fast von ewiger Dauer sei, daß die Wurzel viel Maasern habe, und zu den allerschönsten Kunstwerken verarbeitet werde, und daß der Baum vorzüglich in der Gegend des Hammonstempels gut gedeihe, doch aber auch in dem untern Theile von Cyrenaiska gefunden werde. Von den Tischen schweigt er, und der älteste, von dem Nachrichten vorhanden sind, ist der Ciceronianische, und folglich sind sie erst in den neuern Zeiten Mode geworden.

## §. 31.

In den dortigen Gegenden (g) giebt es noch einen Baum dieses Namens, dessen Apfelsfrucht einige des Geruchs und der Bitterkeit wegen sehr widrig, andere sehr schön finden. Er dient auch zur Zierde der Häuser, und ich halte eine weitere Beschreibung desselben für überflüssig (h).

## §. 32.

In eben diesem Afrika, unserm Italien gegenüber, wächst der berühmte Lotosbaum, auch *Celtis* genannt (i). Wir haben ihn in Italien auch schon häufig, aber er ist ausgeartet, weil er hier einen an-

§ 4

dern

(g) Nemlich in Afrika um den Atlas.

(h) Dies ist vermuthlich *citrus aurantium* Lin. der Pomranzenbaum, oder oranger der Franzosen.

(i) Vielleicht *Dyosypros Lotus* Lin.

dern Boden findet. Am schönsten trifft man ihn in der Gegend der Syrten und im Gebiete der Masamonen an. Er hat die Größe eines Birnbaums, obgleich Nepos Cornelius sagt, er sei kurz. Die Blätter sehen aus wie Eichenblätter, haben aber mehr Einschnitte. Es giebt verschiedene Arten dieser Bäume, die sich hauptsächlich an der Frucht unterscheiden, welche so groß ist wie eine Bohne, und eine Safransfarbe hat; doch ändert die Farbe, wie bei den Weintrauben, ehe sie reif wird, oft ab. Sie wächst wie die Nörtenfrucht in den dichten Zweigen, nicht wie die Kirschen in Italien, und schmeckt so süß, daß Land und Leute den Namen von ihr bekommen haben (k). Auf Fremde, welche sie genießen, macht sie einen reizenden Eindruck, daß sie ihr Vaterland zu bald vergessen. Man sagt, wer sie isst, bekomme nie eine Magenkrankheit. Die Sorte, welche keinen Kern hat, ist besser als die andere, in der er knochenhart ist. Man preßt auch einen Wein aus ihr, der methartig ist, aber, wie Nepos sagt, nicht über zehn Tage danert. Nach seiner Beschreibung werden auch die Beeren zerstoßen und mit Graupen zusammen in Gefäße eingemacht und aufbewahrt. Mir ist erzählt, daß sich ganze Armeen, die in Afrika hin und her zogen, von dieser Frucht erhalten haben. Das Holz hat eine schwarze Farbe, und wird sehr gesucht, weil man Sölten daraus macht, so wie auch die Wurzel zu Messerschalen und andern kleinen Geräthschaften verarbeitet wird. Dies ist die Beschaffenheit des afrikanischen Lotusbaumes.

Es

(k) Sie heißen nemlich Lotopagen oder Lotusefer.

Es giebt auch ein Kraut dieses Namens, und in Egypten findet sich unter den Sumpfgewächsen eine Staude, welche ebenfalls so genannt wird. Wenn sich das Nilwasser wieder verläuft, sproßt sie auf, und hat einen Bohnenstengel, an welchem die kürzern und dünnern Blätter in Menge dicht aneinander sitzen. Die Fruchtkörner liegen in einem, eben so wie der Mohnkopf mit Einschnitten versehenen und diesem auch im übrigen ähnlichen Kopfe, und ist hirsensartig. Die Einwohner werfen die Köpfe auf einen Haufen, und lassen sie faulen, waschen diese Masse und sondern die Körner ab, die sie sodann zerstoßen, trofnen und sich ihrer statt des Brodtes bedienen. Man erzählt noch eine besondere Eigenschaft dieses Gewächses. Es sollen sich nemlich diese Köpfe bei Sonnenuntergang zusammenziehen und von den Blättern bedekt werden, bei Sonnenaufgang aber sich öffnen, und zwar so lange, bis sie reif werden, und ihre Blüthe, welche weiß ist, abfällt.

Die Lotosstaude im Euphrat soll diese Eigenschaft noch merklicher haben. Sie soll sich vom Abend bis Mitternacht mit Kopf und Blume untertauchen, und so weit in die Tiefe gehen, daß man sie mit der Hand nicht greifen kann. Hierauf begiebt sie sich allmählig wieder in die Höhe, wenn die Sonne aufgehet, tritt sie aus dem Wasser hervor, öffnet die Blüthe und richtet sich dergestalt in die Höhe, daß sie weit über der Wasserfläche hervorsteht. Die Wurzel ist so groß wie eine Quitte, und hat eine schwarze Schale wie die

Kastanien. Inwendig sitzt ein weißes Mark, welches sich gut essen läßt, aber getrockt, man mag es im Wasser kochen oder auf Kohlen rösten, noch besser schmeckt als roh. Mit den Schalen, welche man vorher abläubert, mästet man die Schweine, und sie werden davon sehr fett.

## S. 33.

In Cyrenaika hat der Palmarusbaum (l) vor dem Lotus noch den Vorzug. Dieser hat mehr Zweige, und seine Frucht ist röther. Den Kern davon ist man nicht mit, er schmeckt aber für sich ganz angenehm, und noch lieblicher im Wein, den er auch durch seinen Saft noch verschönert. Das innere Afrika bis zu den Garamanten hin, die Wüsten nicht ausgenommen, hat große Palmbäume mit einer lieblichen Frucht, die edelsten aber wachsen in der Gegend des Hammonstempels.

## S. 34.

Um Karthago ist der sogenannte punische, oder wie ihn andere nennen, der Granatapfel (m) einheimisch. Man macht in Afrika eine Eintheilung in verschiedene Arten. Die apyrenische (n) hat keinen holzigen

(l) Dieser Baum ist den Neuern nicht bekannt, und muß mit dem Linnäischen *Rhamnus palmaris* nicht verwechselt werden.

(m) *M. punica* Lin.

(n) D, die Kern- oder steinlose.

holzigen Stein, die Fruchtäpfel sind weißer, und die Kerne derselben, welche durch nicht so bittere Häutchen (o) abgefondert werden, lieblicher, und haben eine ganz andere, wie bei den Honigscheiben, zusammenhängende Struktur (\*). Von der Art solcher Granaten, welche Steine haben, giebt es fünf Gattungen: süße, herbe, einige von einem Mittelschmak, saure und weinartige. Die samischen und egyptischen werden eingetheilt in Erythrokomische und Leukokomische (p). Zur Zubereitung des Leders nimmt man mehrentheils die Schalen von herben Granaten (q). Die Blüthe heißt Balaustrum (r), giebt gute Medicinen und wird in den Zeugfärbereien gebraucht, daher auch eine gewisse Farbe von ihr benannt ist.

## §. 35.

In Asien und Griechenland wachsen noch folgende Sträucher: der Epipaktis, einige nennen ihn Eleborinis, welcher kleine Blätter hat, die ins Getränk gethan zum Gegengift dienen soll, so wie das Heidekraut

(o) Die Zellenhäute.

(\*) Es hat nemlich der Granatarfel unzählige Zellen, wodurch sein innerer Bau den Honigscheiben einigermaßen ähnelt.

(p) D. ist weiß- und rothbelaubte.

(q) Die Granatäpfelschalen heißen in den Apotheken malicorium, sie haben eine anziehende Kraft und werden häufig in der Medicin gebraucht.

(r) Oder der Bund, sie heißt jetzt noch so.

Kraut (s) wider die Schlangen gebraucht werden kann. Der Strauch, auf dem das Granum Gnidium (r), von einigen auch Lein genannt, wächst, heißt Thymaelaea, bei andern Chamaelaea, oder Pyrosachne, oder Anetiron, oder Anoron, ist dem wilden Delbaum ähnlich, hat aber schmalere Blätter, die, wenn man sie kisset, gumminds schmecken. Der Größe nach gleicht er einer Myrtenstaude, und der Saame, der nur zur Medicin gebraucht wird, ist Farbe und Gestalt nach dem Getraide ähnlich (v).

### § 36.

Der Strauch Tragion wächst nur auf der Insel Areta, und ist den Blättern und dem Saamen nach, der bei Wunden, die von Pfeilschüssen herrühren, sehr brauchbar seyn soll, dem Terebinthbaum ähnlich (v). Hier wächst auch der Tragakanthstrauch (w), dessen Wurzel wie Weisdornwurzel aussieht, und vor der medischen und achajischen Tragakanthwurzel große Vorzüge hat. Das Pfund davon kostet 3 Denar.

### §. 37.

(s) *Erica*.

(r) D. das gnidische Korn.

(u) Hier scheint wohl *Lin. Daphne pontica* gemeint zu seyn. Denso übersetzt Kellers Hals und Siedelbast.

(v) Wird Buch 27. S. 116. wieder vorkommen.

(w) D. Weisdorn. Vermuthlich *Altra agus Tragacanthus* *Lin.* dessen Wurzel ein in der Medicin sehr brauchbares Gummi giebt.

## S. 37.

Der Strauch *Tragos* (x) oder *Scorpio*, ein blattloser Dornstrauch mit röhlichen Trauben, die zur Medicin gebraucht werden, wächst auch in Asien. Der Strauch *Myrice*, von einigen auch *Tamarix*-Kienstrauch genannt (y), findet sich in Italien. In Achaja ist das wilde *Brya* einheimisch, von dem zu merken ist, daß nur das zahme eine gallapartige Frucht bringt. Dieses wächst häufig in Syrien und Egypten, und wir nennen das Holz davon Unglücks-holz (z; mit mehrerm Rechte aber würden gewisse Holzarten Griechenlands so genennt werden. Hier wächst nemlich an feuchten Felsen einsam der Baum *Ostrya* auch *Ostrya* genannt. Rinde und Zweige desselben sind wie bei der Esche und die Blätter wie Birnblätter, nur daß sie etwas länger und dicker sind und runzlichte ganz durchlaufende Einschnitte haben. Der Saame ist dem Gersten ähnlich und hat auch dieselbe Farbe, das Holz ist hart und fest, und soll, der Sage nach, wenn man es in ein Haus bringt, schwere Geburten veranlassen (a).

## S. 38.

(x) Vermuthl. *Salsola tragus* Lin. oder Meerstachel. Ein distelartiges Gewächs, welches an der Grefüste wächst und sehr kleine Blätter hat.

(y) *Tamarix gallica* Lin.

(z) *Infelicia ligna*.

(a) Dies soll die Hagebuche oder der Spindelbaum *Carpinus* Lin. seyn.

## S. 38.

Ein anderer Baum, mit Namen Evonymos, auf der Insel Lesbos, der dem Granatbaum nicht unähnlich ist, soll eben so wenig Glück bringen (b). Seine Blätter halten der Größe nach das Mittel zwischen Granat- und Lorbeerblätter, und an Gestalt und Weiche gleichen sie den Blättern des Granatbaums, die Blüthe aber ist weißer und verkündigt schon durch den Geruch den kommenden Tod. Der Baum trägt Schoten wie der Sesam, worinn ein vierecktes, dergleichen, dem Viehe tödtliches Korn liegt, und die Blätter haben dieselbe Wirkung. Zuweilen kann man durch schnellwirkende Purgiermittel dem Uebel noch zuvorkommen.

## S. 39.

Alexander Cornelius erwähnt eines gewissen Baumes, den er Kon nennt und aus dessen Holze das Schiff Argos gemacht seyn soll. Er ist nach seiner Anzeige der misteltragenden Eiche ähnlich, die, wie die Mistel (c) selbst, weder im Wasser noch Feuer verdirbt. So viel ich aber weiß ist dieser Baum sonst niemanden bekannt.

## S. 40.

(b) Der Eßbaum *evonymus* Lin. Nach neuern Beobachtungen sterben nur die Schaafé von der Frucht; für die Menschen ist sie ein heftiges Purgiermittel.

(c) *viscum* ein Schmarozergewächs, das sich auf verschiedenen Baumarten aufhält.

## § 40.

Fast alle Griechen verstehen unter *Adrachne* das *Pörtulak* welches aber unter die Kräuter gehört und *Andrachne* heißt. Beide Namen sind nur um einen Buchstaben verschieden. *Adrachne* ist ein wilder Baum, der niemals in ebenen Gegenden wächst und dem *Elzbeerstrauche* ähnlich ist, nur daß er ein kleineres Blatt und beständige Laub hat. Die Rinde ist zwar nicht rauh, sieht aber wie umeiset aus und giebt einen traurigen Anblick (d).

## §. 41.

Der Baum *Kocygus* (e) ist ihm den Blättern nach ähnlich aber etwas kleiner. Er hat eine Eigenschaft die kein anderer Baum hat, daß er nemlich die Frucht mit der Blüthwolle (sie heißt *Pappus*) verzehrt. Der Baum *Apharce* ( ) ist ihm ähnlich und trägt wie der *Adrachne* zweimal. Wenn die Weintrauben absezen ist die erste Frucht zeitig, und zu Anfange des Winters wird die andere reif, wie aber diese Früchte beschaffen sind, darüber finde ich keine Nachrichten.

## §. 42.

(d) Vielleicht ist dieses *Arbutus andrachne* Lin.

(e) D. der Kukulbaum. Er ist weiter nicht bekannt.

(f) Ist unbekannt.

## §. 42.

Ich halte es für schicklich auch das *Ferulkraut* (g) unter die ausländischen Gewächsen und zwar unter die Bäume zu setzen; denn so wie ich die Bäume unterscheidet, haben einige das Holz auswendig an der Stelle der Borke und an der Stelle, wo sich gewöhnlich das Holz befindet, ein schwammichtes Mark, wie z. B. die Hollunderbäume; andere sind innen ganz hohl wie die Rohrstanen. Das *Ferulkraut* wächst jenseit des Meers in warmen Gegenden, und hat einen knieförmig gebogenen knotigen Stengel. Es giebt zwei Arten davon. Die eine schießt sehr hoch auf, und heißt bei den Griechen *Nartheca*, die andere, welche *Narthecia* genannt wird, bleibt stets niedrig. Die Blätter entsprossen aus den knieförmigen Gelenken, und sind desto größer, je näher sie der Erde sind. Uebrigens hat dieses Kraut mit dem *Dill* (h) gleiche Eigenschaften, und bringt auch eben solchen Saamen. Es ist unter allen das leichteste Strauchgewächs, läßt sich bequem tragen, und dient daher alten Leuten zu Stäben.

Einige nennen den Saamen davon *Thapsia*, und vermuthlich rührt ihr Irrthum daher, weil das Kraut *Thapsia* (i) auch ein *Ferulkraut* ist. Es ist aber  
dabei

(g) Oder Gertenkraut, *ferula*. *Ferula tingitana* Lin. Es hat ein Mark, welches die Sicilianer statt des Junders zu gebrauchen wissen.

(h) *Anethum*.

(i) *Thapsia foetida* Lin. Die Wurzel davon ist giftig.

dabei von eigener Art, denn es hat Blätter wie Fenchel, einen hohlen Stengel, und wird nie größer als ein Handstok. Der Saame ist wie der Saame vom Ferulkraut, und die Wurzel, welche weiß ist, gibt eine Milch, wenn man sie einschneidet, und einen Saft, wenn sie zerstoßen wird. Auch die Rinde wird gebraucht. Aber alle diese Dinge sind Gifte, die so gar auch denen schaden, welche die Wurzel ausgraben, denn wenn sie nur die geringste Ausdünstung davon anhaucht, so schwillt ihnen der Leib, und im Gesichte bekommen sie das heilige Feuer (k). Sie bestreichen sich daher dasselbe, ehe sie graben, mit Wachsesälbe. Indessen versichern die Aerzte, daß dieses Gift, wenn es mit andern Sachen versetzt wird, in manchen Krankheiten, und besonders beim Haarausfall, bei Weulen und Quetschungen, ein gutes Heilmittel sei. Als ob wir an andern Mitteln einen solchen Mangel hätten, daß sie genöthiget wären, Gifte zu mischen — Aber das wenden sie eben vor, und sind unverschämt genug, uns überreden zu wollen, daß auch die Gifte ins Gebiet ihrer Kunst gehören —.

Das afrikanische Thapsia ist das heftigste. Einige schneiden in der Erndte den Stengel ein, oder machen eine Höhlung in der Wurzel, damit hier der  
Saft

(k) Ignis sacer. Ein Geschwulst, der schnell aufläuft, und der gemeine Mann hier zu Lande die Rose oder das heilige Ding zu nennen pflegt, und zu dessen Kur mancherlei abergläubische Mittel gebraucht.

Saft zusammenfließe, den sie, so bald er trocken ist, herausnehmen. Andere nehmen Blätter, Stengel und Wurzel, zerstoßen sie zusammen im Mörser, pressen den Saft aus, trocknen ihn an der Sonne und formen ihn in kleine Kuchen. Der Kaiser Nero machte das Thapsia zu Anfange seiner Regierung sehr berühmte. Wenn ihm bei seinen nächtlichen Wandernngen das Gesicht zerprügelt war (1), so bestrich er's mit einer Salbe, die aus Thapsia, Beyrauch und Wachs bestand, und hatte den folgenden Tag, trotz des von ihm erschollenen Gerüchtes, eine heile Haut. Daß man im Ferulkraut (m) das Feuer am besten aufbewahren kann, ist gewiß. In Egypten geräth es am schäbsten.

## S. 44.

Hier wächst auch die Kaperstaude (n). Ein Strauch von festem Holze, dessen bekannter Saame geessen wird. Wenn er gesammlet wird, bricht man gemeinlich die Stengel mit ab. Vor den Kapern aus andern Ländern muß man sich sehr in Acht nehmen,

(1) Tacitus sagt vom Nero Buch 13. Nero itinera urbis et lupanaria veste servili . . . percurrabat . . . adeo ut ipse quoque acciperet ictus . . .

(m) Nämlich im Markt der ein Zunder war. Es diente also ein Stk vom Ferulstengel statt einer gewöhnlichen Zunderbüchse —

(n) Capparis. Capparis Lin. Der Saame davon wird jetzt nicht geessen, wohl aber die Blüthenknöpfen, welche im May, ehe sie sich öfnen, gesammlet werden.

men, denn die arabischen sind giftig, die afrikanischen dem Zahnfleisch schädlich, die marmarischen sind der Gebärmutter nachtheilig, und verursachen Geschwulst in ihren Häuten, und die apulischen verursachen Erbrechen und setzen Magen und Gedärme in Bewegung. Einige nennen die Kaperstaude Cynosbaton, andere Opheostaphyle (o).

## S. 45.

Das Gewächs Sari gehört ebenfalls unter die Straucharten. Es wächst am Nil, wird etwa zweif Kubitus hoch und wie ein Daum dick, hat ein Laub wie das Papyruschilf, und wird auch wie dieses gegessen. Die Wurzel ist hart, giebt eine gute Kohle, und wird daher in den Schmiedewerkstätten häufig gebraucht (p).

## S. 46.

Ich muß auch die Pflanze nicht vergessen, welche zu Babylon auf einem gewissen Stachelstrauch — denn sie wächst, so wie die Mistel auf Bäumen wächst, sonst nirgends — ausgesäet wird. Aber nur der so genannte königliche Stachelstrauch kann dazu genommen werden. Es ist merkwürdig, daß der Saame noch an dem Tage da er gesäet ist aufsprößt. Man säet ihn mit Aufgang des Hundsterns,

S 2

und

(o) Das erste Wort bedeutet so viel als Hundsdorn und das andere Schlangentraube.

(p) Dieses Gewächs ist nicht bekannt.

und nach kurzer Zeit verbreitet sich das Gewächs über den ganzen Strauch. Die Babylonier säen es um ihre Weine, damit zu würzen. Eben dieser Stachelstrauch auf welchen gesäet wird, wächst auch an der langen Mauer zu Athen (9).

### §. 47.

*Cytisus* ist auch ein Strauchgewächs (1), und wird von dem Athenienser Aristomachus, weil es ein gutes Schaaffutter ist, und getrocknet auch den Schweinen gegeben werden kann, ungemein angepriesen. Er verspricht, bei einem Boden von Mittelgüte, von einem Jugerum, jährlich einen Ertrag von tausend Sesterzen. Dieses Futter ist eben so diensam als Erbsenfutter, sättiget aber geschwinder, und wenn man dem Viehe nur mäßig davon giebt wird es fett. Die Pferde fressen es lieber als Gerste. Von keinem andern Futter erhält man so viel und eine so schöne Milch als von diesem, dabei ist es, welches noch das beste ist, für die Schaafe allemal wenn sie krank sind eine sehr vortrefliche Arznei. Aristomachus empfiehlt es sogar den Säugemüttern, im Fall ihnen die Milch fehlt und sagt, man solle es ihnen, entweder trocken oder in Wasser abgesehten, nebst etwas Wein ins Getränk thun. Die Kinder sollen hernach stärker und größer werden. Den Hühnern soll man es grün,

(9) Die von der Stadt bis zum Hafen gezogen war. siehe B. 4. S. 11.

(1) *Cytisus* Lin. ist hier nicht wohl gemeint, eher möchte es *Anthyllis cytiloides* seyn.

grün, oder wenn es schon trocken ist, angefeuchtet geben. Demokritus und Aristomachus versichern, daß es nie an Bienen fehlen werde, wo man Cytisus findet. Dabei verursacht es wenig Kosten. Man säet es entweder in der Gersten = Saatzeit wie Porrum (s) im Frühjahr, oder man verpflanzt die Stengel im Herbst vor dem kürzsten Tage. Den Samen muß man vorher anfeuchten, und wenn der Regen ausbleibt, begießen. Die Pflanzen müssen einen Kubitus lang, und das Loch, worinn man sie setzt, einen Fuß tief seyn. Sind sie (im Herbst) noch zu klein, so werden sie erst im Aequinoctium gepflanzt. Nach drei Jahren haben sie die gehörige Größe und werden in der Frühlingsnachtgleiche abgeschnitten, welches eine leichte Arbeit ist, die gewöhnlich Kinder oder alte Frauen verrichten. Die Staube ist grau von Ansehen, und wenn ich sie kurz und durch eine Vergleichung beschreiben soll, dem schmalblättrigen Klee sehr ähnlich (t). Zwei Tage nachdem sie abgeschnitten ist giebt man sie dem Viehe, und im Winter wenn sie trocken ist, muß sie angefeuchtet werden. An zehn Pfund sättiget sich ein Pferd; kleinere Thiere bekommen weniger. Wenn man zwischen den Reihen hin und wieder Knoblauch oder Zwiebelsaamen hinstreuet, so wächst er sehr gut. Man entdeckte dieses Futterkraut zuerst auf der Insel Cynnos (u), von da wurde es auf alle übrige Cycladen, und dann

(s) Porre, Denso.

(t) Dies i. vermuthlich Cynisus Lin, der Geißklee.

(u) Eine von den Cycladen.

zu den Städten Griechenlands gebracht, welche daher viel Käse machten, und ich wundere mich, daß es bei so gestaltnen Sachen in Italien noch so selten ist. Er verträgt Hitze, Kälte, Hagel und Schnee, und Hyginus setzt hinzu es fürchtet, weil sein Holz nicht nutzbar ist, auch sonst keinen Feind.

§. 48.

Auch im Meere wachsen Sträucher und Bäume, in unserm Meere aber sind sie klein. Das rothe Meer und der ganze Ocean des Orients sind voll von Wäldern. Ein gewisser Seestrauch, den die Griechen *Phykos* nennen, hat in keiner andern Sprache einen Namen, denn was man unter *Alga* versteht, ist ein Kraut. Das sogenannte *Parson*, von einigen auch *Zotiera* genannt, hat breite grüne Blätter, und eine andere Art davon, welche auf Felsen wächst, hat haarichte wie der Fenchel. Die erste Art wächst auf Untiefen in Nähe der Küste. Beide erscheinen im Frühjahr, und gehen im Herbst wieder aus. Eine Art, welche um *Creta* auf Klippen wächst, und zwar vorzüglich an der Nordseite dieser Insel, wo auch die besten Schwämme wachsen, wird mit zur Purpurfarbe genommen. Eine dritte ist grasartig, hat eine kniesförmig gebogene Wurzel und einen Stengel wie Rohr.

§. 49.

Noch eine andere Gattung von Meerstrauch, welche *Bryon* genannt wird, hat Blätter wie *Lactuca*,  
nur

nur sind sie runzlichter, und wächst nahe an den Ufern. Auf der hohen See giebt es Tannen und Eichen, welche einen Kubitus lang sind, und an deren Zweigen sich Muscheln anhängen. Die Eiche soll zum Wellfärben gebraucht werden, und einige tragen in der Tiefe, wie im Schiffbruch Verunglückte und Taucher entdeckt haben, auch Eicheln. Bei Sicyon giebt es der Erzählung nach, noch größere Seegewächse, denn man findet hin und wieder Weinstöcke und auch Feigenbäume, die aber blattlos sind und eine rothe Rinde haben. Man trifft auch Palmbäume, sie sind aber nur strauchartig. Hinter den Säulen Herkules wächst ein Strauch mit Porrenblättern, ein anderer hat Lorbeer und Thymianlaub; beide verwandeln sich in Bimstein wenn sie aus Ufer geworfen werden.

## S. 50.

Es ist sonderbar, daß im Orient, gleich von Koptus an, wo in den dortigen Wüsten nichts wächst als der so genannte durstige Stachelstrauch, und dieser auch sehr selten, im rothen Meere ganze Wälder befindlich sind, die vorzüglich aus Lorbeerbäumen und beerentragenden Delbäumen bestehen. Wenn es regnet tragen sie Schwämme, welche sich beim Sonnenschein in Bimstein verwandeln. Die Größe dieses Gesträuchs beträgt drei Kubitus, und es sitzt so voll Seehundten, daß man kaum sicher aus dem Schiffe herausblicken darf, ja sie sind so schlimm, daß sie sogar über die Ruder herfallen.

## S. 51.

Die Soldaten Alexanders, welche zur See nach Indien giengen, haben uns folgende Nachrichten gegeben. Das Laub der Seebäume sei im Wasser grün, werde aber, wenn man es herausnimmt an der Sonne gleich dörre und zu Salz. An den Küsten gebe es versteinerte Binsen, die den natürlichen nicht unähnlich wären. Auf der hohen See hätten sie Bäumchen gefunden, deren Zweige die Farbe der Ochsenhörner gehabt, und an den Spitzen roth gewesen wären, wenn man sie gebogen hätte, wären sie wie Glas zersprungen, im Feuer hätten sie wie Eisen geglühet, und wenn sie kalt geworden ihre vorige Farbe wieder angenommen. In eben dieser Gegend werden die Wälder auf den Inseln, obgleich die Bäume darinn höher sind als Ahorn- und Pappelbäume vom Meere überfluthet. Sie haben Blätter wie der Lorbeerbaum, und eine Blüthe die an Farbe und Geruch der Viole ähnlich ist, Beeren wie die am Delbaum, die angenehm riechen und im Herbst entstehen. Die Blätter fallen niemals ab, und die Kleinsten dieser Bäume stehen ganz unter Wasser. Von den größten ragen die Gipfel noch hervor, an welchen man auch gewöhnlich die Schiffe anbindet, die man zur Ebbezeit an der Wurzel befestigen kann. Noch andere Baumarten haben sie nach ihren Erzählungen auf dem hohen Meere gesehen; sie waren beständig belaubt, und die Früchte den Feigenbohnen ähnlich.

## S. 52.

Zuba sagt, bei der troglodytischen Insel gäbe es auf der hohen See einen Strauch, das Isishaar (v) genannt, der einer Korallenstaude gleiche und keine Blätter hätte. Er werde hart und schwarz wenn man ihn abschneidet, und zerbreche wenn er fällt. Ein anderer, Charitoblepharon genannt, soll ver- liebt machen und deshalb vom Frauenzimmer zu Arm- und Halsbändern gebraucht werden. Er soll eine Empfindung davon haben wenn man nach ihn greift, sich sogleich wie ein Horn verhärten, um die Schärfe des Messers abzustumpfen, wenn man ihn abschneiden will. Gelingt ihm diese List nicht, so verwandelt er sich in Stein.

(v) Crinis Isis.

---

Der  
 Naturgeschichte des Plinius  
 Vierzehntes Buch.

---

## S. I.

**D**ies waren etwa die Bäume, welche sich an ein anderes Klima nicht gewöhnen, nirgends wachsen wollen als wo sie einheimisch sind, und in fremde Länder nicht übergehen. Nun können wir von den gemeinern Arten handeln, deren gemeinschaftliches und eigentliches Vaterland Italien zu seyn scheint. Kennern muß ich vorher sagen, daß ich hier nur ihre natürlichen Eigenschaften, nicht aber die Kultur beschreibe, wie wohl ich auch schon hierdurch vieles davon mit berühren werde. Ich kann mich nicht genug wundern, daß die Kenntniß mancher Bäume, die man bei den Schriftstellern beschrieben findet, auch sogar bis auf die Namen verloschen ist. Die Majestät des römischen Reichs hat die Länder des Erdkreises in Verbindung gebracht — Handlung und feierlicher Friede paaren sich — wer sollte nicht glauben, daß wir nicht auch im Gebrauch und Benutzung, der zum menschlichen Leben gehörigen Dinge weiter gekommen, und daß uns alle vorhin verbergene Producte schon gemeinnützig seyn müßten? —. Aber Herkules! man findet fast niemand, der sich sonderlich um die Nachrichten der Alten

ten

ten bekümmert hätte — Wie sehr thaten sie es uns an Fleiß zuvor — wie weit glücklicher waren sie in ihrer Industrie als wir — denn vor tausend und mehreren Jahren, als die Wissenschaften noch im Entstehen waren, machte schon Hesiodus einen Versuch, dem Alfermann Vorschriften zu geben, und viele folgten ihm in dieser Bemühung nach. Für uns ist diese Arbeit nun schon angewachsen, denn es müssen nicht nur alle Erfindungen der folgenden Zeit nachgeholt, sondern auch die Entdeckungen der Alten, welche durch Nachlässigkeit der Menschen völlig in Vergessenheit geriethen, wieder aufgesucht werden. Wer kann von diesem Seelenschlase andere, als allgemeine das Ganze betreffende Ursachen angeben? Es haben sich nemlich Sitten und Lebensart geändert, der menschliche Geist verweilt jetzt bei ganz andern Gegenständen, und man befördert nur Künste, die dem Geiz entsprechen. Ehedem aber blieb die Regierung eines jeden Volkes, so wie sein Genie in den Grenzen und auf dasselbe selbst hingerichtet, es gab noch nicht so viel blindes Glück, und man war daher genöthigt seine Geistesgaben zu üben. Unzählige Könige fanden Ruhm und Ehre durch die Künste, betrachteten sie, wenn sie sich groß zeigen wollten, als die vorzüglichsten Schätze, und suchten durch sie Unsterblichkeit — Es fehlte nie an Belohnungen, und es herrschte Ertrebsamkeit unter den Menschen — den nachfolgenden Generationen gereichte eine allgemeine Schlafheit, und die Erweiterung der Besitzungen und Reichthümer zum Nachtheil. Seit dem wir die Senatoren nach bestimmten Geldsummen, die sie besitzen müssen

müssen (a) erwählen — seit dem man durch Vermögen zum Richter werden kann, und die ganze Zierde einer obrigkeitlichen Person oder Officiers, im Gelde besteht — seitdem kinderlose Leute (b) so viel Ansehen und Gewalt gewinnen, und die Schmeichelei zu einem ergiebigen Nahrungszweig gediehen, und unsere einzige Freude im haben besteht — seit dem sind die Schätze des Lebens zu Grunde gegangen, alle vom höchsten Guthe der Freiheit, so benannte freie Künste haben sich in das Gegentheil verwandelt, und sind zu slavischen geworden, denn nur durch einen Sclavensinn sucht man sich jetzt zu heben. Der eine äußert ihn so, der andere so; der eine ist ein Anbeter von diesem, der andere von jenem, und der allgemeine Wunsch bleibt Gewinn. Ja, große Geister schmeicheln auch wohl mit unter, lieber den Lastern anderer, als daß sie ihre eigene Talente ausbauen sollten. Herkules! Die Wollust beginnt zu leben, und das wahre Menschenleben hört auf —

Wir aber wollen längst vergessenen Dingen nachforschen, und die Kleinheit einiger soll uns hier eben so wenig abschrecken als im Thierreiche. Es mag immerhin seyn, wie wir wohl wissen, daß der vortrefflichste Dichter Virgil, um nicht ins Kleine zu fallen, die

(a) Censur. Censur senatorius oder die Summe welcher der besitzen mußte der Senator werden wolte, betrug anfänglich 800,000 und nachmals 1200,000 Sesterzen.

(b) Orbis. Leute ohne Kinder, denen, in Hinsicht auf eine künftige von ihnen zu erwartende Erbschaft, von allen Seiten her geschmeichelt wurde.

die Gartenfrüchte übergieng, und von der Menge der Gegenstände nur die Blüthe brach — Er mag immer durch Weifall beseligt und beglückt bleiben, wenn er auch von allen Weinarten nur 15, von den Oliven und Birnsorten nur drei, und von den Aepfeln, mit Weglassung aller übrigen, nur den Aegyrischen anführt.

## §. 2.

Wo aber soll ich füglichster anfangen als beim Weinstock. der in Italien so vorzüglich und so schön wächst, daß er hierdurch die Producte aller Völker, jene Specereien etwa ausgenommen, zu übertreffen scheint. Doch ist auch der Geruch eines blühenden Weinstocks so lieblich, daß man ihn überall für den angenehmsten hält.

Mit Recht zählten die Alten den Weinstock seiner Größe wegen unter die Bäume. In der Stadt Populonium (c) steht man noch jetzt eine Jupiterstatue, die aus einer einzigen Weinranke gemacht ist, und sich seit so vielen Jahren unverdorben erhält. Zu Massilien zeigt man eine große Opferschaale (d) von eben diesem Holze. Zu Metapont (e) ruhte der Junotempel auf Säulen vom Weinstock. Auf dem Tempel der Diana zu Ephesus steigt man noch jetzt ver-

(c) Lag in Italien und soll das heutige Piombino im Toskanischen seyn.

(d) Patera.

(e) In Italien, jetzt Torre di mare, nach Ha. duin,

vermittelst einer Treppe, die, der Sage nach, aus einem einzigen cyprischen Weinstock — es wächst nemlich der Weinstock auf Cyprus zu einer beträchtlichen Höhe empor — gemacht ist. Kein Holz ist von einer so ewigen Dauer als dieses, doch glaube ich, daß diese Stäbe aus wilden Weinstöcken gemacht gewesen sind.

### S. 3.

Unsere Weinstöcke werden durch einen jährlichen Schnitt im Wachsthum gehemmt, ihre Wachskraft wird in die Neben hinauf oder in die Senker hinab gezogen, und bloß um Wein zu erndten läßt man sie auf verschiedene Art, je nachdem es Klima und Boden erfordern, auslaufen (\*). Im Kampanischen gatten sich die Weinstöcke mit der Pappel, umschlingen ihren Gatten und steigen mit kühnen Armen im knieförmigen Laufe an den Zweigen bis zu den Gipfeln öfters so hoch empor, daß der gedungene Winzer sich vorher ein freies Begräbniß ausbedinget (†). Die

(\*) Nemlich bald an Bäumen, bald an Gelender, bald an Lauben.

(†) Ut vindemitor auctoratus rogam & tumulum excipiat, so lautet diese Stelle im Grundtext. Wenso hat einen gar sonderbaren Sinn herangeklaubt und übersetzt sie „daß der gedungene Winzer Gräbern und Hügel gleich stehet“ Weils eine halbschneidende Arbeit war, einen so hohen Weinstock zu beschneiden oder zu lesen, — so machte sich der Winzer nur unter der Bedingung dazu anheischig, daß er, im Fall er herabstürzte frei begraben würde. So wie exceptio auch eine Bedingung bedeutet, so heißt auch wohl excipere hier so viel als bedingen.

Die Ranken wachsen ohne Ende fort, und können weder auseinander gerissen noch vom Baume getrennt werden. Valerianus Cornelius führt es als etwas sehr merkwürdiges an, daß die Reben und folglichen Ranken einzelner Weinstöcke ganze Häuser und Wirthschaftsgebäuden umziehen. Die sonst offenen Spaziergänge in der Livianischen Gallerie zu Rom beschatet ein einziger am Geländer gezogener Weinstock, und giebt dabei zwölf Amphor Most.

Aller Orten wächst der Weinstock höher als ein Ulmbaum. Man erzählt vom Cincas, einem Gesandten des Pyrrhus, daß er zu Aricia über die Höhe der Weinstöcke erstaunt sei, und als ihm der Wein davon so herbe schmeckte, im Scherz gesagt habe: „die Mutter hienge mit Recht an einem so hohen Kreuze.“ In Italien, jenseit des Padus, wächst ein gewisser Baum, *Rhumbotinus*, und mit einem andern Namen auch *Opulus* genannt, welcher mit seinen Zweigen eine ohne hohle Halbkugel bildet, die ganz von Weinranken durchzogen ist, und wenn man auch nur eine alte Rebe an dem Stamm schlangensformig bis zur Krone in die Höhe leitet, so verbreitet er gleich seine Ranken unter die Reiser der Zweige in die Höhe. Andere Weinstöcke haben nur eine mäßige Menschenhöhe, stehn struppicht an den Pfählen, welche sie stützen, und bilden einen Weinberg. Andere kriechen mit der überflüssigen Menge ihrer Ranken dreust fort, und verbreiten sich dergestalt, daß sie, wenn sie der Hausherr zu leiten weiß, einen Vorhof inwendig ganz bekleiden. So viel verschiedene Sorten finden sich schon

schon in Italien. In einigen Provinzen steht der Weinstock ohne Stütze (\*) von selbst, hält seine Reben zusammen, bleibt kurz, wächst aber desto mehr in die Dike. In andern Gegenden, zum Beispiel in Afrika und in der Narbonensischen Provinz, verstaten die Winde dieses nicht. Wenn man dem Weinstock beim Beschneiden nur einige Augen läßt, so sieht er beständig aus, als ob er eben umhakt wäre (g), denn er schweift wie ein Kraut auf der Erde herum, und die Trauben ziehen hin und wieder Nahrung aus derselben, und werden daher, besonders im innern Afrika, so groß, daß sie die Größe eines Kindes noch übersteigen. Nirgends haben auch die Trauben ein so derbes und angenehmes Fleisch, daher sie auch vielleicht den Namen der Duracinschen bekommen haben (h).

Es

(\*) Pedamentum. Es war ein dicker Pfahl an welchen Querhölzer gebunden waren.

(g) Semper pallinatis similis. Wenn das Erdreich um die Weinstöcke aufgelockert oder gegraben wurde, lies der Winzer die untern Reben auf dem Laube fürs erste liegen, bis er sie zu einer andern bequemern Zeit aufband. Plinius will also sagen, ein streng unter dem Schnitt gehaltener Weinstock sähe beständig so aus, als ein anderer der eben erst umgraben oder umhakt worden, denn seine Reben lägen auf der Erde nieder.

(h) Boni durus und acinus, deutsch hartbeerige. Die Beeren hatten ein dichteres Fleisch und waren zum Essen gut. In Frankreich hießen sie maroquin. Beim Cueson sagt August „unciam panis cum paucis acinis uvae duracinae comedi.“

Es giebt unzählige Sorten von Weintrauben, die sich alle durch Größe, Farbe und Geschmack, und durch die Beschaffenheit der Beeren unterscheiden, und zieht man die Weine selbst mit in Betrachtung, so giebt es deren noch mehr. Hier leuchten die Trauben wie ein Purpur, dort blizen sie wie Rosen, dort sind sie glänzend grün. Die weißen und schwarzen sind die gemeinsten. Die humastischen (i) schwellen wie Säugethirste, die dakrylischen (k) haben sehr lange Beeren, bei den leptoragischen (l) spielt die Natur, und hängt den größern kleinere an, die ihnen an Milde und Annehmlichkeit nichts nachgeben. Einige Trauben dauern den Winter hindurch, wenn man sie vermittelst einer Schnur an der Decke des Zimmers aufhängt (m); andere erhalten sich in ihrer eigenen Kraft, wenn man sie in irdene Töpfe thut, diese in ein Faß setzt, und mit nassen schwitzenden Träbern fest umstampft. Einige lassen sich räuchern, und bekommen wie die Weine selbst, durch den Rauch einen lieblichen Geschmack. Der Kaiser  
Liberius

(i) Dem Worte nach Fruchttrüge.

(k) Sie haben gleichsam, wie der Name zeigt, fingerförmige Beeren, bei den Franzosen heißen sie *raisins au long grain*.

(l) D. Kleinbeerichten.

(m) Horaz sagt Buch 2. Satyr. 2.

*Tum pensilis uva secundas*

*Et nux ornabat mentas* — In Frankreich

hängt man noch jetzt die Trauben zur Dauer an Schnüre auf.

(Plinius N. B. 4. B.)

R

Liberius hat die, welche in den afrikanischen Oefen geräuchert werden, weil er sie gern aß, sehr in Aufnahme gebracht; vorher hatten die rhätischen und die ulyischen aus dem Beronensischen Gefilde, auf der Tafel den Vorzug. Die Beeren dieser Trauben heißen auch daher, weil sie den Rauch erdulden müssen, von der Patientia oder Gedult, *acini patii* (n). Auch im Moste lassen sich die Trauben aufbewahren, und sich also durch ihren eigenen Wein gleichsam trinken machen. Andere werden im Moste gesotten und dadurch versüßt. Man läßt sie auch wohl am Etze hängen, bis wieder Trauben wachsen, und schließt sie zu dem Ende in gläserne durchsichtige Gefäße ein. Gießt man bitteres Pech um den Stiel; so bekommen die Beeren eine eben so feste Dauer, als die Weinen in ausgepichtten Fässern oder Eimern. Man hat noch neuerlich eine Traubenart kennen lernen, davon der Wein schon an sich selbst einen Pechgeschmack hat; sie wächst im Biennensischen Gefilde, das auch daher sehr bekannt worden ist. Es ist noch nicht gar lange, daß die Weinarten aus dem arvernischen, sequanischen und helvischen berühmt geworden sind, denn zu Virgils Zeiten, der nunmehr 90 Jahr todt ist, waren sie noch unbekannt.

Der

(n) Hier wird man es hoffentlich gern entschuldigen, daß ich den Ausdruck *patii* unübersetzt laße, und meiner Einsicht nach muß er auch wie alle ähnliche Ausdrücke dieser Art unübersetzt bleiben. Wenn Denso übersetzt „die Beeren haben auch von der Gedult den Namen der getrockneten bekommen“ so versteht kein deutscher Leser. Lieber wolte ich sagen, wenns ja verdeutschet seyn soll, der Gedultigen.

Der Weinstock führt in unsern Lägern Oberaufsicht und Kommando, wir sehen ihn in den Händen der Centurionen, und er dient zu einer edlen Belohnung; die trägen Glieder treibt er zu ihren Adlern, und selbst bei Vergewungen macht er die Strafe ehrsam (o). Die Weinberge gaben uns eine Idee zu einer Belagerungsmaschine (p) an die Hand, und in der Medicin behauptet der Weinstock eine vorzügliche Stelle, ja der Wein ist an sich schon Arznei.

## S. 4.

Nur der einzige Demokritus hat geglaubt, daß man die Sorten von Weinstöcken zählen könne, und behauptet, daß ihm alle griechischen bekannt sind. Andere Schriftsteller sagen, daß es unzählige und unendlich viel Arten gebe, und ihre Meinung wird durch die Menge der Weine, die es giebt, unterstützt. Ich werde nicht alle, sondern nur die vornehmsten anfüh-

R 2

ren,

(o) Die Centurionen oder Hauptleute hatten Stäbe oder Stöcke von Weinranken, und wer Centurio wurde, erhielt zum Zeichen seiner neuen Würde, einen solchen Stab oder Rebenstock. Sie gebrauchten ihn öfters die Soldaten damit zu prügeln und zu ihrer Pflicht anzuhaken, doch aber hatten nur geborne Römer die Ehre damit gegerbt zu werden. Ausländer bekamen Ruthenstreiche. *vites* bedeutet daher bei alten Schriftstellern öfters so viel als *centurionatus*.

(p) Nämlich zum so genannten Sturmdach, welches auch mit dem Weinberg gleichen Namen führte und *vinca* hieß,

ren, denn es giebt ihrer so viel, als es Arten von Erdreich giebt, es mag genug seyn, nur die genannt zu haben, welche die edelsten sind, oder sich durch besondere Eigenschaften auszeichnen.

1) Den ersten Rang behauptet der ammineische Weinstock, weil die Weine davon sehr dauerhaft sind, und immer besser werden je länger sie liegen. Es giebt hiervon wieder fünf Sorten. Eine davon, welche die ächte (q) heißt, hat kleine Beeren, setzt gut ab, und kann Regen und Ungewitter ertragen. Eine andere mit größern Beeren kann dieses nicht, leidet aber doch weniger, wenn man sie an einem Baum, und nicht an einem Joche oder Geländer (r) zieht. Der Zwillingweinstock (s) — so genannt, weil die Trauben immer paarweis wachsen — giebt einen sehr herben, aber auch sehr starken Wein. Die kleinere Art davon leidet vom Südwinde, gedeihet aber jedem andern, wie z. B. auf dem Vesuv und auf den Hügeln von Current; in den andern Gegenden Italiens läßt sie sich blos an Bäumen ziehen. Der Wollweinstock (t) ist in dieser Reihe der fünfte, und mit einer Wolle bekleidet — wir sollten nicht die Se-

rer

(q) Germana.

(r) Iugum ein Espalier, weil es Aehnlichkeit mit dem militärischen Joche oder iugum hatte, welches aus zwei senkrecht eingeschlagenen Spießen bestand, über welche ein dritter horizontal gelegt war.

(s) Gemella.

(t) Lanata.

rer oder Indier allein bewundern — (u) und seine Trauben reifen unter allen Ammineischen zuerst, faulen aber auch bald (\*).

2) Der Nomentanische Stok (v) folgt auf den Ammineischen. Er hat ein röthliches Holz, daher auch einige die damit bepflanzten Weinberge röthliche (w) nennen. Er giebt nicht viel Wein, aber desto mehr Träbern und Hefen, kann den Reif unter allen am besten ertragen, leidet mehr durch Dürre und Hitze als durch Regen und Kälte, und gedeihet daher in einem kalten und feuchten Boden vorzüglich gut. Diejenige Art davon, welche kleine Beeren und ein gekerbtes Blatt hat, ist die ergiebigste.

3) Der Apianische Stok hat seinen Namen von den Bienen, die nach seinen Trauben sehr begierig sind (x). Zwei Arten davon, welche sich dadurch unterscheiden, daß die eine früher reift, wiewohl die andere auch sehr zeitig reif wird, sind mit einer zarten Wolle überzogen. Er wächst auch in kalten Gegenden, aber beim Regenwetter fault seine Traube unter allen zuerst. Die Weine davon sind anfänglich

§ 3

süß

(u) Bei welchen nemlich wolltragende Bäume wachsen.

(\*) Woher der ammineische Weinstok den Namen führe, darüber sind die Kunstrichter nicht einig.

(v) Von Nomentum einer Stadt in Italien so genannt.

(w) *Vincas rubellas*.

(x) Apis heißt nemlich eine Biene. Dies soll der französische Muscat: oder der italienische Muscatellerwein seyn.

süß und werden mit den Jahren herbe. In Etrurien ist dieser der vorzüglichste. So viel von den Weinstöcken, welche in Italien die Hauptsorten ausmachen und ihm eigen und einheimisch sind.

Die übrigen haben wir von den Inseln Chios und Thasos erhalten. Der gräculische Stok (y), welcher dem ammineischen an Güte nichts nachgiebt, hat sehr zarte Beeren und so kleine Trauben, daß man ihn nur in den fettesten Boden anpflanzen darf. Der Eugenische (z) stammt mit seinem Namen, welcher schon Vortreflichkeit ankündigt, von den taurominitanischen Hügelu her, wächst aber nur im Albanischen, denn anderer Orten artet er aus. Manche Weinstöcke lieben eine Gegend vorzüglich; und lassen, wenn man sie versetzt, ihre ganze Güte darinn zurük, wenigstens verlieren sie in einem fremden Boden allemal etwas davon. So verhält es sich auch mit den rhätischen und allobrogischen Weinen, von denen wir vorhin sagten, daß sie einen Pechgeschmak haben; wo diese einheimisch sind, sind sie schön, in andern Gegenden bleiben sie kaum kenntlich, doch bleiben sie fruchtbar und ersetzen das was ihnen an der Güte abgeht durch eine reichliche Lese. Der eugenische Stok liebt ein hizes, der rhätische ein gemäßigtes, der allobrogische ein kaltes Klima. Der letztere reißt in der Kälte und sicht schwarz aus. Die Weine aller dieser bisher genannten Sorten, die schwarze nicht ausgenommen,  
ändern,

(y) *Græcula vites*, Denso: der griechische.

(z) Deutsch der edle. Denso: schönedel.

ändern, wenn sie lange liegen, die Farbe, und werden weiß. Die noch übrigen kommen nicht sonderlich in Betrachtung, doch halten sich ihre Weine, wenn Klima und Boden gut sind, zuweilen sehr lange, wie z. B. der Secenische und der mit ihm zu gleicher Zeit blühende Biturische, dessen Trauben sehr wenig Beeren haben. Beide leiden in der Blüchzeit (vom Wetter) nicht, weil sie sehr früh blühen, sie können Wind und Regen ertragen, gedeihen aber dennoch besser in einem kalten und feuchten Boden als in einem warmen und trockenen. Der visetische Stof ist mehr holz- als traubenreich, kann eine abwechselnde Bitterung nicht wohl ertragen, aber eine anhaltende Kälte oder Hitze schadet ihm nicht. Die kleinere Art davon ist die beste, sie erfordert aber einen ganz eignen Boden, denn in einem fetten Erdreich fault die Traube und in einem mageren kömmt er gar nicht fort, er verlangt daher ein Land, das genau das Mittel hält, und daher wächst er auch häufig auf den sabinischen Muthden. Die Traube ist unansehnlich, schmeckt süß und muß gleich abgenommen werden wenn sie reif ist, sonst fällt sie ab, im Fall sie auch nicht fault. Wider den Hagel wird sie durch große und starke Blätter geschützt.

4) Die helvische (a) Traube unterscheidet sich durch ihre Farbe, welche zwischen Purpur und schwarz das Mittel hält und sich oft verändert, daher sie auch von einigen die varianische (b) geneunt wird. Die

R 4

schwarz

(a) Helvus color heißt eine blasrothe Farbe.

(b) D. i. die veränderliche.

schwärzere Sorte hält man für die beste; beide tragen ein Jahr um's andere, und je weniger Trauben sie haben, desto schöner wird der Wein. Dem präcisen Stof giebt es auch zwei Arten, die sich durch die Größe der Beeren unterscheiden, beide haben sehr viel Holz, die Trauben selbst sind zum Einmachen in Töpfe die besten und das Blatt gleicht dem Petroselinenblatte. Die Dyrachiner (c) halten es mit dem basilischen, welcher in Spanien Kokolobis heißt. Er giebt wenig Trauben, kann Hitze und Südwind ertragen, steigt zu Kopfe und wächst sehr häufig. Die Spanier theilen ihn in zwei Sorten, die eine hat lange und die andere runde Beeren, welche letztere gefeltert wird. Je süßer der Kokolobis ist, desto schöner ist er, doch wird auch der herbe im Alter süß, und der anfänglich süß war, wird dagegen herbe und macht alsdann dem albanischen Weine den Rang streitig. Man sagt, daß er bei Blasenwäden zur Medicin getrunken werden kann. Der albuelische Wein trägt vorzüglich in den Gipfeln der Bäume, und der visulische unten; pflanzt man beide Arten an einem Baum, so hängt dieser, vermittelst dieser verschiedenen Eigenschaften, ganz voll Trauben. Eine Art vom schwarzen Weinstof heißt der Kraftlose (d), und noch besser könnte er der nüchterne (e) genannt werden, der Wein davon ist sehr lieblich  
wenn

(c) Die Einwohner von Dyrhachium, dem heutigen Durazzo.

(d) Inerticala.

(e) Sobria.

wenn er alt wird, schadet aber durch seine Stärke nicht, denn er ist unter allen Weinen der einzige, der nicht raucht.

5) Die übrigen Weinstöcke empfehlen sich durch die Fruchtbarkeit, und besonders der belvenacische (f), davon es zwei Sorten giebt, nemlich die große oder lange und die kleine, auch Emarkum (g) genannt, welche nicht sowohl fruchtbar als wohlschmekend ist. Sie unterscheidet sich von der ersten durch ein rundes Blatt; beide Arten haben ein so schwaches Holz, daß man sie mit Gabeln stützen muß, sonst können sie die Trauben nicht tragen. Sie lieben die Seewinde, die ihnen aber nach einem vorhergegangnen Thau schädlich sind. In Italien wächst er unter allen Stöcken am schlechtesten, denn er bringt hier äußerst wenig und dann sehr kleine Trauben, welche noch am Stöcke faulen, und der Wein selbst dauret nicht über einen Sommer. Wo ein magerer Boden ist, wächst er vor andern sehr häufig. Gräcinus, der den Cornelius Celsus ausschreibt, glaubt, daß er sich seiner Natur nach wohl für Italien schike, und daß man ihn nur nicht recht behandle; man läßt ihm seiner Meinung nach zu viel Holz, wodurch seine Fruchtbarkeit, wenn sonst nicht ein sehr fetter Boden seiner Entkräftung

R 5

noch

(f) Die Franzosen nennen ihn vin d'Albi, und er soll noch jetzt im Kirchenstaate wachsen. Denso übersetzt ihn durch Bleicher. Der Bleicher aber scheint mir ein ganz anderer Wein zu seyn.

(g) Ein altes gallisches Wort, wie man aus dem Columella sieht.

noch zu statten kömmt, verlohren geht. Dem Brande (h) soll er nicht ausgesetzt seyn. Ein großer Vorzug — wenn es sonst irgendwo einen Weinstock giebt, der von dieser Wetterwirkung frei ist.

6) Der spionische Stok, von andern der stachliche (i) genannt, kann Hitze ertragen, gedeihet aber auch gut im Herbst und beim Regenwetter, ja er ist der einzige, dem auch die Nebel zuträglich sind, und wächst daher vorzüglich im Ravennischen. Der venetische gehört zu den Sorten, welche gut abblühen, die Trauben sind zum Einmachen in Löss die besten, und die Kampanier wollen ihn lieber den stakulischen genannt wissen. Bei einigen heißt er auch der stakulische, und zu Terracina führt er den Namen des numisianischen Stoks; er hat keine eigenthümliche Vorzüge, sondern hängt seinen Eigenschaften nach ganz von der Beschaffenheit des Bodens ab. In surrentinischen Gefäßen (k) behält er die meiste Kraft, doch nur bis zum Besuz hin, denn hier ist der margentinische, welcher aus Sicilien stammt und auch von einigen pompejanischer genannt wird, schon ein Hauptwein. In Latium trägt er vorzüglich gut, so wie der hortonische in Kampanien sehr reichlich trägt, aber nur zum verspeisen gebraucht werden kann. Der moerische Stok wird sehr alt, hält sich

trotz

(h) Carbunculatio, wovon Buch 18 ein mehreres wird gesagt werden.

(i) Spinea.

(k) Werden Buch 35. S. 46. näher beschrieben.

troz aller übeln Witterung, hat schwarze Beeren, und der Wein wird roth wenn er lange liegt.

7) Dies waren die allgemeinen Sorten, die folgenden gehören entweder nur in gewissen Gegenden und Orten zu Hause, oder sie sind aus diesen durch Mischung und Pfropfung (1) entstanden. Der tudernische Stok wie auch der sogenannte Florentia ist bei den Tusciern einheimisch: Zu Arretium hat man den talpanischen, etesischen und konseminischen. Der schwarze talpanische giebt einen weißen Most. Der etesische ist von ungewisser Fruchtbarkeit, und je mehr er Trauben trägt, desto schöner wird der Wein; aber er hat das Eigene, daß er sich todt trägt. Die Trauben vom konseminischen sind schwarz und halten sich lange, aber der Wein ist von keiner Dauer. Man ließt ihn erst 14 Tage nach den übrigen Weinen, erhält Trauben genug, aber sie dienen nur zum verspeisen. Die Blätter verändern, wie am wilden Weinstok, ihre Farbe, ehe sie abfallen, und werden blutroth. Auch bei einigen andern Weinstöcken findet dieses statt, es zeugt aber jederzeit von einer sehr schlechten Sorte. Der irtolische gehört für Umbrien und für die mevanatische und picenische Gegend, und der pumulische für die aviternische. Hier findet man auch den bananischen, der sehr geschätzt wird, obgleich seine Lese zum öftern ausfällt. Die Municipaltraube (m) heißt auch die pompejische und wächst bei  
 Fluss

(1) Die Alten wußten auch den Weinstok zu pflanzen.

(m) Welche vermuthlich bei der versunkenen Municipalstadt Pompeji gewachsen wurde.

Kliffum häufig. Die Tiburter nennen ihren Wein auch einen Municipalwein, doch haben sie neuerlich noch eine andere Sorte, nemlich die von der Olivenähnlichkeit sogenannte oleaginische, entdeckt, welche bis jetzt die neueste ist, die man kennt. Der vinaciolische Stok ist nur bei den Sabinern und Laurentern bekannt; der gauranische stammt meines Wissens aus dem Falernischen, wird auch der falernische genannt und artet aller Orten gleich aus. Einige haben auch eine tarentinische Sorte, welche sehr süß von Trauben ist. Die kapuische, buconiatische und tarrupische wächst auf den thurinischen Hügeln, und wird vor dem Frost nicht gelesen. Zu Pisa hat man den pharischen und zu Mutina den prusischen; dieser hat schwarze Beeren und der Wein wird nach vier Jahren weiß. Die Traube hat die wunderbare Eigenschaft, daß sie sich mit der Sonne wendet, und heißt auch deshalb Streptos (n). Uebrigens ist noch anzumerken, daß in Italien die galischen und jenseit der Alpen die picenischen Weine gesucht werden. Virgil erwähnt noch der thasischen, mareotischen, lagischen und mehrerer ausländischen Weine, die in Italien nicht gefunden werden (o).

8) Der ambrosische und daracinische Stok sind nicht so wohl der Weine als der Trauben wegen schätzbar, welche Kälte, Hitze und übele Witterung dergestalt ertragen können, daß man nicht nöthig hat, sie am Stok in (gläsernen) Gefäßen zu verwahren.

(n) Deutsch die Wendetraube.

(o) Georg. 2. v. 91. u. w.

ren. Der orthampelische (p) bedarf weder Baum noch Pfahl zur Stütze, sondern hält sich selbst; der dactylische aber ist nur so dick wie ein Finger. Der columbinische (q) trägt reichlich, und der Purpurstok, auch bimammischer (r) genannt, noch reichlicher, so daß er statt der Traubenzweige (s) ganze Trauben treibt. Eben so verhält es sich mit dem tripodanischen (t), der diesen Namen von seiner Größe führt; desgleichen mit dem scirpulischen, dessen Beeren wie getrocknet aussehen. Der rhätische, nemlich der, welcher auf den am Meer belegenen Alpen so genannt wird, ist jenem belobten rhätischen (u) ganz ungleich; er ist kurz, hat dicht aneinander gewachsene Beeren, und giebt einen schlechtesten Wein. Die Beeren aber haben unter allen die dünneste Haut und inwendig nur einen, und zwar sehr kleinen, Kern, welcher Chius genannt wird. Dann und wann findet sich doch auch eine sehr große Beere. Es giebt auch eine schwarze Sorte von amineischen Wein, welche die syrische heißt. Die spanische ist unter allen schlechten noch die beste.

## 9) Die

(p) D. der gerade Weinstok.

(q) D. der Laubstok.

(r) D. zweiziger oder zweibrüstiger. Harduin glaubt, daß es derselbe sei, welcher vorhin der bumastische hieß.

(s) Racemi. ich verstehe hierunter die Theile der Traube, welche unter sich wieder zusammen hangen.

(t) Dem Dreifüßigen.

(u) Im vorigen 5.

9) Die sogenannten Tafelweine (v) werden am Spalier gezogen, dahin gehören der weiße und schwarze duracinische und der bumastische von eben diesen Farben, der ägische und rhodische, deren wir noch nicht gedacht haben, und der von der Schwere seiner Beeren sogenannte Unzenwein (w). Ferner: der picinische, der schwärzeste unter allen; der stephanische (x), den die spielende Natur kronensförmig bildete, denn zwischen den Beeren sind Blätter gewachsen, und die sogenannten Marktweine (y), welche früh reifen, schön aussehen und kauf lustig machen, und dabei leicht zu tragen sind. Dagegen werden nicht geachtet: der aschfarbene (z), der rabusculische (a) und der eselfarbene (b); der alopecische, der wie ein Fuchsschwanz aussieht, kommt noch weniger in Betrachtung. Der alexandrinische Weinstock, am Berge Phalakra (c), ist kurz, hat Kubituslange Reben, schwarze Beeren von der Größe einer Bohne, weiche und sehr kleine Kerne, schiefhängende und süße Trauben und ein kleines rundes Blatt ohne Einschnitte. Vor sieben Jahren hat man zu

Alba

(v) Escarice v.

(w) Uncialis.

(x) D. Kronwein.

(y) Forenses.

(z) Cinerea.

(a) Soll nach Harduin so viel heißen, als der bräunliche.

(b) Asinusca.

(c) Hier ist Alexandrien in Troas gemeint. Phalakra war ein Theil des Gebürges Ida. Dieser Wein soll jetzt in Italien Vigna del orlo heißen, j

Alba Helvia, in der narbonensischen Provinz, einen Stof entdeckt, der in einem Tage abblühet, und daher den wenigsten Unfällen ausgesetzt ist; er heißt der narbonische und wird jetzt in der ganzen Provinz angepflanzt.

## S. 5.

Der erste Katonen (d), der sich durch Triumph und Censur sehr berühmt, aber durch seine Gelehrsamkeit noch berühmter machte, indem er die römische Nation in allen nützlichen Kenntnissen und vorzüglich im Ackerbau unterrichtete, und nach dem Geständniß des damaligen Zeitalters ein so großer Ackerverständiger war, daß er seines gleichen nicht hatte, berührt nur wenig Arten von Weinstöcken, und von einigen derselben sind nicht einmal die Namen noch im Gebrauch. Ich werde in dieser ganzen Abhandlung seine Gedanken jedesmal besonders hinsetzen, damit man, im Ganzen genommen, urtheilen könne, welche Weinsorten im Jahr der Stadt 600, etwa um die Zeit der Eroberung von Karthago und Korinth als Kato starb, die berühmtesten gewesen sind, und um wie viel wir in den folgenden 230 Jahren in dergleichen, für das gemeine Leben nützlichen, Kenntnissen weiter gekommen sind.

Von den Weinstöcken und Trauben schreibt er folgendermaßen:

- „ Wenn es von einem Orte heißt, daß guter  
 „ Wein da wachse und er gegen die Sonne liegt;  
 sp

(d) Dies ist Kato Major, oder censorius der de re rustica geschrieben hat.

„ so sollt du kleinen ammineischen oder doppels-  
 „ eugenischen oder kleinen helvinischen dahin  
 „ pflanzen. Ist das Land bindig und dem Ne-  
 „ bel ausgesetzt, so pflanze du großen amminei-  
 „ schen, apicischen oder lukanischen. Die übrige-  
 „ gen Weinstöcke schiken sich ohne Unterschied fast  
 „ für jedes Land. Die Trauben können füglich  
 „ in Lauer (e) aufbewahrt werden. Die du-  
 „ racinischen und großen ammineischen Trauben  
 „ magst du aufhängen, oder bei einen Schinde  
 „ zum räuchern hingeben.“

Ältere Ableitungen hat man in lateinischer Sprache nicht — so nahe sind wir dem ersten Anfang noch! Den vorhin genannten ammineischen Wein nennt Varro den skantianischen.

In unserm Zeitalter können wir wenig Männer aufstellen, welche zur Vervollkommnung des Weinbaues etwas beigetragen hätten, doch muß ich die, welche darum etwas gethan haben, desto weniger mit Stillschweigen übergehen, damit man den Gewinn, der dabei zu erwerben ist, kennen lerne, und hierauf sieht man doch wohl bei jeder Sache zuerst. Den größten Ruhm erwarb sich ein gewisser Acilius Creticus, ein Plebejer und Sohn eines Freigelassenen. Er hatte im nomentanischen Gefilde nur 60 Jugera zu Wein-

(e) Lora. Ein Trank, der, nachdem die feinem Weine ausgepreßt waren, noch aus den Tretern oder Träbern gemacht wurde, und gemeinlich zu einem Besindetraktdiente. Man pflegt auch wohl im gemeinen Leben einen schlechten Wein Lora oder Lurka zu nennen.

Weinbergen angebauet, und verkaufte sie für 400,000 Nummen (f). Verulenus Megialus, auch ein Freigelassener, erwarb sich gleichfalls durch den Weinbau eine Ehre, die noch größer dadurch war, weil er das liternische Feld in Kampanien, den Verweisungsort eines Afrikanus (g), anbaute, und sich hiedurch das Publikum sehr gewogen machte. Der größte Vorzug aber gebührt, durch Beihülfe des Sthenelus, einem Rhemnius Palaemon, der zugleich ein berühmter Grammatikus war. Dieser kaufte in den letztern zwanzig Jahren in eben dem nomentanischen Districte ein zehu Meilen von der Stadt an der Straße seitwärts belegenes Guth für 600,000 Nummen. Man weiß, wie wohlfeil die Landgüter überall sind, dies war aber unter allen, weil es, als er es kaufte, von seinem vorigen Besizer sehr vernachlässigt war und einen sehr schlechten Boden hatte, das wohlfeilste. Er fieng an, dasselbe nicht so wohl aus edler Gesinnung als aus einer gewissen Eitelkeit, die ihm, wie bekannt, sehr eigen war, zu verbessern, und ließ nach Auleistung des Sthenelus die Weinberge gänzlich umrigolen. Durch Nachahmung dieses Landwirths brachte er fast unglaublich weit; denn nach acht Jahren verkaufte er die Weinlese, da die Trauben noch am Stok hiengen, für 400,000 Nummen. Jedermann lief hinzu, um die

(f) Ober Sesterzen. Das Stük zu 9 Hell. gerechnet, beträgt diese Summe 11,111 Thaler.

(g) Als Scipio Afrikanus verwiesen wurde, brachte er hier den Rest seiner Lage zu.

die aufgehäuften Traubenberge zu sehen, und seine faule Nachbarn wandten zur Entschuldigung ihrer Nachlässigkeit vor, daß er diesen Gewinn seinen hohen Wissenschaften zu danken habe (b). Neulich hat sich Annäus Seneka, ein Mann von vorzüglicher Gelehrsamkeit, und einem Aussehen, das ihn in der Folge stürzte, der gewiß kein Bewunderer von Kleinigkeiten war, so sehr in dies Landguth verliebt, daß er sich nicht entbrechen konnte, dem Besitzer, den er übrigens, weil er ein Prahler war, nicht wohl leiden konnte, den Preis eines guten Landwirths anzuerkennen, und es ihm, nach etwa zehnjähriger Bearbeitung, für eine vierfache Summe abzukaufen. So hätte man die cälubischen und setinischen Ufer auch bearbeiten sollen, wo in der Folge ein Jugerum sieben Kuleus (i) das ist 140 Amphor, Most gab. Man denke aber nicht, daß wir es deshalb schon weiter gebracht haben als die Alten, denn eben dieser Kato schreibt, daß ein Jugerum zehn Kuleus giebt. Beweise — und starke Beweise, daß der Kaufmann, der sich auf die See wagt, und an den Ufern des rothen und indischen Meeres Schätze sucht, nicht mehr gewinnt als ein fleißiger Landwirth.

S. 6.

(b) Weil er nemlich auch ein Grammatikus war, so sagten sie, er habe es der Gelehrsamkeit zu danken, daß er mehr erndte als andere. Entweder wars Satyre, oder Mabelvorurtheil.

(i) Weil in diesem Buche, die bei den Römern übliche Maße d. f. f. Körper zum oßtern vorkommen, so will ich hier ein für allemal einen Vestig davon geben.

Sulens	Mphora Gabus	Urna	Rongius	Cerrar.	Semira	Exathus	Grina nach jetzigem Maas	römische pfund
1	20 1	40 2	160 8	960 48	1920 96	11520 576	2 1/2 Dyrhol beinahe ein Mafer	1600 80
		1	4 1	24 6 1	48 12 2 1	288 72 12 6 1	12 Maas 3 Maas 1 1/2 M. 1 1/4 M. 1/4 M.	40 10 1 1/2 1 1/2 1 1/2 7/2

α  
β

## §. 6.

Der maronische Wein (k) war schon in den ältesten Zeiten berühmt, und wächst, nach dem Homer, an der Seeseite von Thracien. Ich will mich hier nicht bei Fabeln oder bei den verschiedenen Erzählungen von den ersten Erfindungen aufhalten; nur dieses muß ich doch anführen, daß ein gewisser Aristäus bei dieser Nation der erste war, der Wein mit Honig gemischt hat, obnerachtet beide von Natur schon einen sehr lieblichen Geschmak haben. Nach dem Homer soll man zum maronischen Wein zwanzig mal so viel Wasser gießen, und noch jetzt hat dieser Wein in dem dortigen Boden dieselbe Stärke und dasselbe unbeswingliche Feuer. Mucian, ein dreimaliger Consul und einer der uenern Schriftsteller, sagt, er habe in den dortigen Gegenden gesehen; daß man einen Sextar mit acht Sextar Wasser vermischte. Der Wein selbst sei schwarz von Farbe, wohlriechend und werde im Alter fettig. Der pramnische Wein, der ebenfalls von Homer besungen ist, ist noch jetzt berühmt und wächst in der smyrnischen Landschaft neben dem Tempel der Muttergöttin. Von den übrigen Sorten war keine sonderlich im Ansehen.

Als L. Opimius Consul war, damals als der Tribun Gracchus, der das Volk in Aufruhr setzen wollte, hingerichtet wurde, war ein so vortrefliches Weinjahr, daß alle Sorten geriethen. Es war das Jahr der  
Stadt

(k) Soll von einem gewissen Maro, einem Enkel des Bacchus und König von Thracien, den Namen haben.

Stadt 633. und die Witterung hatte durch Wirkung der Sonne den Grad der Hitze erreicht, welchen man gewöhnlich den Kochgrad (1) zu nennen pflegt. Noch jetzt hat man von diesem Jahre Weine liegen, welche nunmehr fast zweihundert Jahr alt sind, und sich in eine Art von herben Honig verwandelt haben. Alte Weine werden endlich so zäh und so herbe, daß sie sich nicht trinken lassen, es sei dann, daß man sie mit Wasser wieder verdünnet. Andere kann man mit solchen alten sehr verbessern, wenn man nur ein wenig davon mit untermischt. Nimmt man an, daß in den damaligen Zeiten ein Amphor 100 Nummen (m) gegolten hat, und rechnet zu mäßigen bürgerlichen Zinsen, nemlich 6 Procent; so hat unter der Regierung des Kajus Cäsar, des Sohns des Germanikus. (n), also 160 Jahr nachher, schon der zwölfte Theil eines Amphors eben so viel gekostet, wie ich dieses bei Beschreibung einer Feierlichkeit in der Lebensbeschreibung des Dichter Pomponius Sekundus, nemlich bei Gelegenheit des Gastmals, welches er diesen Fürsten gab, dargethan habe. So viel Geld steckt in einem Weinlager —. Bei keiner Waare läßt sich in den ersten zwanzig Jahren so viel gewinnen, und nachher, wenn

L. 3

der

(1) Coctura. Im Text steht *ca coeli temperies fulsit quam cocturam vocant, solis opere*, die Witterung war sehr gelinde, welches sie durch die Sonne gekocht werden nennen“ übersezt Denso. Daß aber Pl. hier nicht den reamirischen Kochpunkt gemeint habe, versteht sich von selbst.

(m) Etwa 3 Thaler.

(n) Calligula.

der Preis nicht sehr steigt, auch so viel verlieren, als beim Weine. Selten hat bis jetzt, schweizerische Zeiten ausgenommen, eine Testa (o) Wein hundert Nummen gegolten, und bloß die Wiennenser sollen ihre gepichteten Weine, von denen wir oben handelten, etwas höher verkauft haben, aber nur unter sich aus Prädilection, weil es ihr vaterländischer Wein war. Man glaubt, daß dieser unter allen, welche man zur Kühlung trinkt, der kälteste ist.

## S. 7.

Der Wein hat die Eigenschaft, daß er, wenn er getrunken wird, die Eingeweide innerlich erwärmt, und äußerlich gebraucht (p) kühlt. Ich halte es nicht für unschicklich, hier mit anzuführen, was der berühmte Weise Androcydes dem Alexander dem Großen, um dessen Unmäßigkeit Einhalt zu thun, geschrieben hat: „So oft du, o König, schreibt er, Wein trinken willst, so bedenke, daß du das Blut der Erde trinkst. Schierling (q) ist dem Menschen ein Gift, und der Wein dem Schierling.“ Hätte er diese Lehre befolgt, so würde er in der Trunkenheit nicht Freunde ermordet haben (r). Nichts stärkt, wie man mit Recht sagen kann, den Körper so sehr als Wein, nichts aber reizt auch so sehr zu zerstörenden Lüsteu, als eben derselbe, wenn er unmäßig genossen wird.

## S. 8.

(o) Ein gewisses Maas, dessen Größe nicht bekannt ist.

(p) Durch Umschläge.

(q) Cicuta.

(r) Wie z. B. den Alytus und Callisthenes.

## S. 8.

Daß einige Weinsorten manchen besser gefallen als andern, daran wird wohl niemand zweifeln. Auch wird man zugeben, daß von zwei Weinen aus einer Aufe (s), ohnerachtet sie von gleicher Sorte sind, einer besser seyn könne als der andere, es mag dieses nun an der Testa (t) liegen oder von einem ohugesfähren Zufall herrühren. Es mag also jeder selbst bestimmen, welchen Wein er für den besten hält. Livia Augusta (u) schrieb ihr zwei und achtzig jähriges Alter bloß dem pucinischen zu, denn sie hatte niemals andern getrunken. Er wächst am adriatischen Meerbusen nicht weit vom Quell Limavus, auf einer felsichten Anhöhe, die von Seewinden bestrichen wird, wo nur wenig Amphor gewonnen werden. Man hält dafür, daß kein Wein zur Medicin so gut zu gebrauchen seie als dieser. Ich sollte glauben, daß dies derselbe Wein sei, welchen die Griechen unter dem Namen des präcianischen, der ebenfalls am adriatischen Meer wächst, so sehr gepriesen haben. Der vergötterte August und fast alle folgende Kaiser zogen den setinischen Wein allen übrigen vor, weil er, wie die Erfahrung lehrt, nicht leicht einen unreinen Auswurf verursacht. Er wächst oberhalb Forum Appii. Ehedem hielt man den cäsubischen, welcher am amy-

L 4

Flani-

(s) Lacus das Gefäß, in welches der Most zuerst läuft.

(t) Das Gefäß in welches der ausgekelterte Most zuerst gethan, und darin aufbewahrt wurde.

(u) Augusts Gemahlin.

Kanischen Busen in Pappelbrüchen gewonnen wird, für einen der edelsten Weine; jetzt ist er ganz in Vergessenheit gerathen, weil die Landleute dort zu träge und die Gegend zum Anbau zu unbequem ist, und das größte Hinderniß ist noch der Kanal, welchen Nero anlegen ließ, um darauf vom bajanischen See bis Ostia zu fahren.

2) Das falernische Gebiete, und besonders der in demselben belegene faustianische District, hatte in Absicht der Weine ehemals den zweiten Rang (v), zu dem es durch sorgfältigen Anbau erhoben war. Jetzt kommt auch dieser Wein, weil man mehr auf die Menge als auf die Güte sieht, wieder in Verfall. Das falernische Gebiet geht hinter der kampanischen Brücke (w), und liegt, wenn man zur syllanischen Bürgerkolonie reiset, linkerhand. Der faustianische District liegt etwa vier Meilen vom Fleken Cedia, der von Sinuesa sechs entfernt ist. Kein Wein wird so hoch geschätzt als dieser, er ist der einzige, welcher sich anzünden läßt, und es giebt davon drei Sorten, nemlich einen herben, süßen und gelinden. Andere theilen ihn in gauranischen, faustianischen und falernischen, davon der erste oben auf den Hügeln, der andere in der Mitte und der dritte unten wachsen soll. Ich muß noch anführen, daß die Trauben solcher edlen Weine nie angenehm schmecken.

## 3) Den

(v) Das falernische Gebiet lag in Kampanien. Der jetzige Wein daselbst soll *vinò razzese* heißen.

(w) Sie war über den Cayoffluß geschlagen.

3) Den dritten Rang haben die albanischen Weine, welche in der Nähe unserer Stadt gewonnen werden, und sehr süße, selten herbe schmecken, abwechselnd behauptet. Der surrentinische, welcher auch hierher gehört, wächst nur an Pfälen, ist gelinde und so wohlthätig, daß man ihn sicher den Kranken geben kann, wenn sie im Begriff sind wieder zu genesen. Der Kaiser Liberius pflegte zu sagen, daß sich die Aerzte miteinander vereinigt hätten, den surrentinischen Wein zu einen edlen zu erheben, denn er sei weiter nichts als ein rechter guter Esig, und Cajus Cäsar, sein Nachfolger, nannte ihn eine schöne Vappa (\*). Die massischen Weine vom Berge Gaurus, wo man die Aussicht auf Vuteoli und Bajä hat, machen diesen den Rang streitig, und die statanischen, aus der Nachbarschaft der Falerner, sind jetzt ohnstreitig die vornehmsten. Ein Beweis, daß auch jede Gegend, wie denn alle Dinge zu- und abnehmen, ihre bestimmte Zeit hat (x) —. Die kalenischen und fundanischen Weine aber, welche hier in der Nähe, sowohl in ordentlichen Weinbergen als an Gebüschen wachsen, pflegten diesen doch noch vorgezogen zu werden.

§ 5

Die

(\*) Vappa heißt ein verdorbener fahmiger Wein. Wir haben wohl im deutschen kein einzelnes Wort das vappa ganz ausdrückt, und deshalb habe ich es hier, und wo es wieder vorkommt, lieber unübersetzt gelassen. Deuse giebt es durch Lauer, aber dies ist nach der 55ten Note ganz was anders, und heißt im-Texte loia, und nicht vappa.

(x) Nämlich in Absicht der Güte der Weine, die darin wachsen.

Die veliternischen und priernatischen kommen aus einer andern ebenfalls nahe bei Rom belegenen Gegend. Der Wein, welcher zu Signia gewonnen wird, ist zu herbe, dient aber wider den Durchfall, und gehört eigentlich unter die Arzneimittel.

4) Den vierten Werth bei großen Gastmahlen haben die mamertinischen erhalten — sie wachsen bei Messana auf Sicilien — welche der vergötterte Julius (wie aus seinen Briefen erhellt) zuerst in Aufnahme brachte. Eine Sorte von diesen, nemlich die, von ihrem Erfinder sogenannte, potulanische, haben in den an Sicilien zunächst belegenen Ortschaften Italiens viel Beifall. In Sicilien selbst sind die tauro-minitanischen im Ruf, welche in Flaschen öfters für mamertinischen verkauft werden.

5) Von den Weinen, welche am obern Meere (y) wachsen, sind die prästuzischen und ankonischen, die von einem dort von ohngefähr aufgeschlagenen Palmbaum auch Palmweine genannt werden, die vorzüglichsten. Mitten in Italien wachsen der cäsenatische und mæcenatianische, und im Veronensischen ein rhætischer; den Virgil nur noch dem Valerner nachsetzt. Im Innersten des Busens der adriatische; am untern Meere (z) der latinensische, graviskanische und statoniensische. In Etrurien hat Luna, und in Ligurien Genua den Vorzug; zwischen den Tyreneen und Alpen Masilien, wo zweierlei Weine gewonnen werden,

der

(y) Den adriatischen.

(z) Am tyrrhenischen, oder überhaupt am westlichen.

der eine ist ein sogenannter Saftwein (a), und so fertig, daß man andere damit würzen kann. In Gallien hat *Veterrâ* (b) den Vorzug. Von den übrigen Weinen im Narbonensischen läßt sich nichts bestimmtes sagen, weil man dort ein Gewerbe daraus macht, sie zu verfälschen, sie räuchert, und welches noch schlimmer ist, wohl gar mit ungesunden Kräutern und Materialien versetzt. Sie kaufen zu diesem Behuf Aloe auf, und verfälschen damit Geschmack und Farbe.

6) Auch die Weine, welche weiter unten in Italien am ausonischen Meere wachsen, sind nicht ganz ruhmlos. Dahin gehören: die tarentinischen, servitianschen, Konsentinischen, tempischen, babischen und lukianischen, unter welchen letztern die thurinischen die besten sind. Der berühmteste aber unter allen ist der messalische, welcher sich gut trinken läßt und dabei auch gesund ist, und der lagarinische, der bei Grumentum wächst. Kampanien hat neuerlich einige Weine unter neuen Namen, entweder geflüßentlich oder zufälliger Weise, sehr in Ruf gebracht; dahin gehört der trebellische, welcher vier Meilen von Neapolis wächst, der kaulinische bei Kapua und der trebulanische, welcher in Kampanien selbst gewonnen wird. Es hat auch von je her die trifolinischen gerühmt, die aber nur zu den gemeinen gehören. Die pompejanischen haben nach zehn Jahren ihre Schönheit völlig erreicht; läßt man sie länger liegen, so besfern

(a) v. succosum.

(b) Das heutige Beziere.

fern sie sich nicht mehr, dabei haben sie die üble Eigenschaft, daß sie ein Kopfwelch erregen, das gemeinlich bis den folgenden Tag zu Mittag anhält. Aus allem diesem, dünkt mich, erhellet deutlich, daß es bei den Weinen auf Vaterland und Boden, nicht aber auf die Traubenarten, ankömmt, und daß es mithin eine vergebliche Arbeit seyn würde, wenn sich jemand bemühen wollte, alle Arten aufzuzählen, indem ein und eben derselbe Stok anders in diesem und anders in jenem Boden gedeihet. In Hispanien sind die laletanischen Weine wegen ihrer Ergiebigkeit und die tarrakonensischen und lauronensischen ihrer Vortrefflichkeit halber berühmt. Die von den barbarischen Inseln werden den besten italischen gleich geschätzt.

Ich weiß wohl, daß die meisten Leser denken werden, daß ich viele Weine ausgelassen habe, denn ein jeder hat hierinn seinen eigenen Geschmak, und wo man nur hinkommen mag, ist folgende Anekdote bekannt. Ein Freygelassener des vergbitterten Augusts, ein sehr erfahrner Weinkenner von recht leckerem Geschmak, probte einstmals, als August ein Gastmal geben wollte, die Weine. Als ihm nun auch ein Larwein vorkam, sagte er zum Weinschent: „Dieser Wein gehdre zwar nicht zu den edlen, er solle; ihn aber nur aufsetzen, denn er habe einen neuen Geschmak, und der Kaiser würde keinen andern trinken.“ Ich will freilich nicht in Abrede seyn, daß es noch mehrere Weine giebt, die bekannter zu seyn verdienen; doch aber habe ich bereits alle hergenannt, welche das einstimmige Urtheil unsers Zeitalters für die besten hält.

## §. 9.

Nun werden wir eben so die Weine jenseit des Meeres beschreiben. Nächst jenem oben schon gedachten Homerischen (c) hatte ehemals der thasische, und Chiusche und von der letztern Sorte der sogenannte arvisische den Vorzug. Durch das Ansehen eines der größten Aerzte, des Erasistratus, ist diesen, ohngefähr im Jahr Roms 401. noch der lesbische beygefügt. Jetzt ist der Klazomenische der beste, seitdem man nemlich nicht so viel Seewasser mehr hinzugießt. Der lesbische hat an sich schon einen Seegeschmak. Der tmolitische schmeckt unvermischt nicht einmal wie ein Wein schmecken muß, aber er ist süß, und wenn man ihn unter Weine von härterm Geschmak gießt, bekommen sie nicht allein Lieblichkeit, sondern auch Alter, denn sie schmecken sogleich als ob sie älter wären als sie sind. Nun folgen der Würdigung nach diese: der sicyonische, cyprische, telmesische, tripolitische und selonnytische; dieser wird in Egypten von dreierlei vorzüglich guten Trauben gemacht, nemlich von den thasischen, äthalischen und der Peuce (d). Ferner sind in Achtung: der hippodamantische Wein, der mystische, der kantharische, der gnidische Vorksprung (e), der kataceksamenitische, der petridische und mykonische. Der mesogitische verursacht, wie bekannt, Kopfschmerzen, und der ephesische ist der Gesundheit auch nicht zuträglich, denn er wird  
mit

(c) Im 6. §.

(d) Auf deutsch eine Traube, die einen Pechgeschmak hat.

(e) Der ohne Preße ausläuft.

mit Seewasser und gesottenem Wein (f) angemacht. Der apamenische soll, wie der prätorische in Italien, zum Weinmeth gut seyn. Ueberhaupt lassen sich nicht wohl zwei süße Weine miteinander vermischen. Der protagische, welchen die Schüler des Asklepiades auf die italischen Weine folgen ließen, ist vergeßen. Der Arzt Apollodorus lobt in einer Schrift, in welcher er dem König Ptolemäus gewisse Weine zum Trunk empfiehlt, da nemlich die italischen noch nicht bekannt waren, folgende: den naspercenitischen aus Pontus, den oretischen, den oenestischen, leucatischen, ambraciotischen, und vor allen den peparensischen, welcher, wie er sagt, deshalb nicht sonderlich bekannt ist, weil er vor dem sechsten Jahre nicht schmeckt.

### §. 10.

Diese bisherigen haben ihre Güte durch den Boden, wo sie wachsen. Bei den Griechen führt der sogenannte Wein Bion (\*) mit Recht diesen vorzreflichen Namen, denn er ist, wie ich in dem medicinischen Theile meines Werks zeigen werde, bei verschiedenen Krankheiten gut zu gebrauchen. Seine Zubereitung ist folgende. Man nimmt die Trauben kurz vorher, ehe sie reif werden, ab, troknet sie drei Tage an der heißen Sonne und wendet sie jeden Tag dreimal um. Am vierten werden sie gepreßt, der Wein in Gefäße gethan und an die Sonne gelegt bis  
er

(f) Defrutum.

(\*) Läßt sich allenfalls durch Lebenswein übersetzen.

er alt wird. Die Bewohner der Insel Koe gießen viel Seewasser hinzu (wozu ein dieblicher Sklave, der seinem Herrn den Wein stahl und die Fässer mit Seewasser wieder anfüllte, die erste Veranlassung gab) und machen ihn dadurch zu einem weißen Most, der leukokoischer genannt wird. Bei andern Völkern heißt er, wenn er auf eben diese Art zubereitet wird, tethalassomenischer. Man wirft auch wohl die Mostfässer in die See, wodurch der Wein frühzeitig ältert und alsdann thalassitischer heißt. Bei uns hat Kato gezeigt, wie man auch aus talischen Weinen einen koischen machen könne, und empfiehlt unter andern, daß man die Fässer vier Jahr an die Sonne legen (g) soll. Der rhodische Wein ist dem koischen ähnlich; der phormeische ist salziger. Alle Weine jenseit des Meeres sollen nach sieben oder sechs Jahren ihr Mittelalter erreicht haben.

## S. II.

Alle süße Weine sind minder wohlriechend, und je dünner ein Wein ist, desto schöner ist der Geruch. Es giebt vier Farben des Weins, die weiße, die goldgelbe, die blutfarbe und die schwarze. Die psytbischen und melampsytbischen Weine sind eigentlich Rosinenweine (h), und haben mehr einen eignen  
als

(g) Die Stelle steht beim Kato im 112 Kap. und heißt übersetzt eigentlich so: „Setze die Amphor an die Sonne wo kein Kraut wächst, und mache sie zu, daß kein Wasser hineinkömmt. Länger als vier Tage muß du sie an der Sonne nicht stehen lassen, u. s. w.“

(h) Passi genera.

als einen Weingeschmak. Der scybelitische schmeckt wie Most und wächst in Galatien, der aluntische in Sicilien. Der siraische, den einige Hepsema und wir Sapa nennen, ist mehr ein Werk der Kunst als der Natur, denn es ist ein bis auf ein Drittheil eingekochter Most. Wird dieser nur zur Hälfte eingesotten, so heißt er bei uns Defrutum (i). Alle Weinsorten dieser Art erfand man nur zur Verfälschung des Honigs.

Die Beschaffenheit der vorigen hieng bloß von Trauben und Boden ab. Nächst den cretischen gesottenen Weinen haben in Italien und den nächsten Provinzen die cilicischen und afrikanischen den Vorzug. Sie werden, wie man gewiß weiß, aus einer Traube gemacht, welche bei den Griechen Sticha, bei uns die apianische auch scirpalische heißt; man läßt sie länger am Stok sitzen, damit sie von der Sonne getrocknet werde, oder man siedet sie in Del. Einige machen sie aus jedem süßen Wein. Sie lassen die Trauben, und zwar nur solche, welche recht reif und weiß, so lange an der Sonne trocknen, bis sie beinahe die Hälfte ihres Gewichts verloren haben, alsdann werden sie gequetscht und gemacht ausgepreßt. Ist dieses geschehen, so gießen sie eben so viel Brunnenwasser, als sie Wein erhielten, zu den Träbern, und machen noch einen zweiten Rosinenwein. Andere, welche sich noch mehr Mühe geben, nehmen von den Trauben, welche eben so getrocknet werden, nur die Beeren ohne die Stengel, feuchten sie in einem sehr guten Weine

(i) Von servere,

so lange bis sie wieder aufschwellen, und pressen sie sodann. Dies ist die beste Art von Rosinenwein. Sie gießen auch, wie bei dem vorigen, Wasser zu und machen einen zweiten.

Was die Griechen *Aigleukos*, das ist, beständigen Most, nennen, ist ein Mittelding zwischen süßen und andern Weinen. Man erhält ihn, wenn man den Most durch die Kunst nicht zur Gährung kommen läßt, denn unter Gährung versteht man nichts anders, als den Uebergang des Mostes in Wein. Man thut den Wein aus der Kufe gleich in Gefäße, und wirft sie ins Wasser, worinn sie bis nach den kurzen Tagen, damit er der Kälte gewohnt werde, liegen bleiben. Man hat auch einen Wein, der von Natur schon nicht zur Gährung kömmt, nemlich den bei den Einwohnern der narbonensischen Provinz, und vorzüglich bei den darinn belegenen *Vokontiern* sogenannten *Süsswein*. Man läßt die Trauben zu diesem Behuf länger am Stok und verdrehet ihnen den Stengel (k). Einige schneiden die Reben bis auf das Mark ein, andere trocknen die Traube, welche jederzeit von einem *helvanacischen* Stok seyn muß, auf den Ziegeldächern. Hieher rechnen auch einige das sogenannte *Diachyton* (1). Wer dieses verfertigen will, läßt die Trauben an der Sonne trocknen, läßt sie an einem verschlossenen Ort sieben Tage lang auf gestochrenen Herden,

(k) Vermuthlich um den Zufluß des Saftes dadurch zu verhindern.

(1) D. durchgeseigter oder filtrirter Wein.

Horden, welche sieben Fuß hoch über der Erde erhaben seyn müssen, liegen, damit der Thau nicht darauf falle, und am achten bringt er sie unter die Presse. Man soll hierdurch ein Getränk von herrlichem Geruch und Geschmack erhalten. Zu den süßen Weinsorten gehört auch der Königwein (m), der vom Methe noch unterschieden ist, weil er aus Most und auf folgende Art gemacht wird und herbe ist. Man nimmt fünf Kongius herben Most, einen Kongius Honig und einen Cyathus Salz, und läßt es miteinander sieden. Unter diese Arten von Getränken muß ich auch noch den Vorsprung (n) setzen, so heißt nemlich der Most, der schon vor der Kelter aus den Trauben läuft. Man füllt ihn gleich in Flaschen, worinn er gähret, und legt ihn den folgenden Sommer mit Aufgang des Hundsterns 40 Tage an die heiße Sonne.

## S. 12.

Diejenigen Getränke, welche die Griechen Deuteria (o) nennen, kann man nicht füglich zu den Weinen rechnen. Lora heißt beim Kato, und auch noch jetzt dasjenige Getränk, welches entsteht, wenn die Träbern im Wasser macerirt werden, man rechnet es mit zu den Tagelöhnerweinen (p). Es giebt drei Arten davon. Die erste wird gemacht, wenn man auf die

(m) Melitites.

(n) Protropus.

(o) Asterweine.

(p) Vina operaria, welche nur von gemeinen Leuten, i. B. Handwerkern und Tagelöhnern getrunken wurde.

die Weinhülsen so viel Wasser gießt, als der zehnte Theil des vorhin erpreßten Weines beträgt, diese Masse Tag und Nacht stehen läßt, und dann abermals preßt. Bei der zweiten nimmt man, wie die Griechen gewöhnlich thun, ein Drittheil des Weines am Wasser, und nach der Presse wird das Getränk bis auf ein Drittheil versotten. Die dritte wird aus Weinhefen gepreßt und heißt beim Rato Hefenwein (q). Keine Art davon ist über ein Jahr bräuchbar.

## §. 13.

Hier fällt mir ein, daß es auf dem ganzen Erdboden etwa 80 edle Weinsorten giebt, die im eigentlichen Verstande Weine heißen können. Zwei Theile davon besitzt Italien allein, und dieses kann uns einen Begriff geben, wie sehr es andere Länder übertrifft. Wenn ich die Sache näher untersuche, so finde ich, daß diese Weine nicht gleich anfänglich beliebt gewesen sind, sondern ihren Werth erst im siebenenden Jahrhundert der Stadt erhalten haben.

## §. 14.

Daß Romulus mit Milch und nicht mit Wein geopfert habe, beweisen die von ihm angeordnete und noch jetzt übliche Opfergebräuche. Im postumischen Gesetz (r) des Numa heißt es: „du sollst den Scheis-

M 2

ter-

(q) Vinum facatum.

(r) Die Ausleger sind nicht einig, ob dieses Gesetz von einem gewissen Postumius herröhren, oder ob lex Postumia Numa so viel heißen soll, als ein vom Numa verfaßtes, aber erst nach seinem Tode bekannt gemachtes Gesetz.

terhaufen nicht mit Wein besprengen. " Es ist aber wohl gewiß, daß bloß die damaligen dürftigen Zeiten dieses Verbot veranlaßt haben. In eben diesem Gesetze erklärt er es für unrecht, den Göttern Weine von unbeschnittenen Stöcken zu opfern, wobei er die Absicht hatte, die damaligen Menschen, die sich nur auf den Ackerbau legten, und zu träge waren, mit diesem Gesträuch viel Versuche anzustellen, zum Beschneiden der Stöcke zu nöthigen. Varro erzählt, daß der König der Etrurier, Menzentius, den Rutulern wider die Lateiner bloß des Weins wegen, der damals im lateinischen Gebiete wuchs, beigestanden habe.

Keinem römischen Frauenzimmer war es erlaubt, Wein zu trinken. Man findet in der Geschichte, daß ein gewisser Egnatius Mecennius seine Frau umbrachte, weil sie Wein aus dem Faße getrunken hatte, und daß ihn Romulus dieser Mordthat wegen frey sprach. Fabius Pictor schreibt in seinen Annalen, daß eine Dame von den Ihrigen gezwungen wurde, sich zu tode zu hungern, weil sie einen Schrank, worinn die Schlüssel zum Weinkeller lagen, erbrochen hatte. Rato sagt, daß man die verwandten Frauenzimmer nur zu küßen pflege, um zu erfahren, ob sie nach Temetum — so hieß damals der Wein, woher auch das Wort Tementia (s) stammt — riechen. Der Richter Cn. Domitius verordnete, daß alle Weiber, welche ohne Vorwissen ihrer Männer mehr trinken würden, als der Gesundheit zuträglich ist, ihrer Aussteuer verlustig seyn sollten. Lange Zeit ist man  
mit

(s) D. die Trunkenheit.

mit dem Wein noch sehr sparsam umgegangen. Als der Feldherr L. Papyrius wider die Samniter fechten wolte, that er das Gelübd, dem Jupiter, im Fall er siegte, einen kleinen Becher Wein zu opfern. Wir finden wohl, daß man mit einigen Sextar Milch Geschenke gemacht hat, aber nie mit Wein. Als eben der genaunte Rato zu Schiffe nach Spanien gieng, woher er im Triumph wieder zurück kam, sagte er: „ich habe keinen andern Wein getrunken als die Matrosen.“ Wie sehr steht dieser Mann von denen ab, welche wohl gar Gästen andere Weine vorsezen lassen, als sie selbst trinken, oder wenn man etwas lange bei Tafel sitzt, unvermerkt schlechtern reichen lassen (1).

## §. 15.

Die Alten machten sehr viel aus solchen Weinen, welche mit Myrrhen gewürzt waren und davon einen Geruch bekommen hatten, wie man dieses aus einer Komödie des Plautus, *Persea* betitelt, ersiehet; wiewohl er auch darinn sagt, man solle Kalamus dazu nehmen. Einige glauben daher daß sie sich an aromatischen Weinen vorzüglich ergötzt haben, und Fabius Dossennus (u) bestätiget dieses im folgenden Verse:

„ Ich sandte schoenen Myrrhen-Wein. “

M 3

Im

(1) Dies muß wohl damals bei pralerischen Geizhalsen Mode gewesen seyn, denn der jüngere Plinius schreibt „ nihil magis esse vitandum quam istam luxuriz et sordiam novam societatem “

(u) Ein alter Dichter.

Im Acharistion (v) heißt es:

„ Brodt und Gräs' und Myrthenwein. “

Ich sehe, daß auch Skávola, Lélius und Utteius Kapito eben der Meinung gewesen sind, denn im Pseudolus (w) wird gesagt:

„ Wenn nun süße Sachen gefordert werden, hat er sie auch? Char: Du fragst?

Myrthen und Rosinenwein, gekochten und Honig — — — “

Hieraus erhellet, daß der Myrthentrank nicht nur den Weinen überhaupt, sondern auch den süßen zugezählt wurde.

### §. 16.

Im Jahr der Stadt 633. hatte man schon Weinlager, pflegte auch die Weine zu faßen, und Italien kannte bereits seine Producte, wovon der opinianische Wein ein Beweis ist. Die jetzt bekannten Weine waren noch nicht berühmt, alle die damals bekannten führten den Namen des Konsuls (x). Die von jenseit des Meeres haben lange, etwa bis auf die Zeiten unserer Großväter, ja noch damals als der Salerner schon bekannt wurde, in Achtung gestanden, wie aus die'm Verse eines komischen Dichters erhellet:

„ Fünf Flaschen Thasier Wein will ich geben und zweye Salerner. “

Die

(v) Einer Komödie, welche von einigen dem Plautus zugeschrieben wird.

(w) Auch einer Komödie vom Plautus.

(x) Nämlich des Opinius, dessen oben gedacht wurde, bei Gelse. erbeit eines vorzüglich guten Weinjahres.

Die Censoren P. Licinius Crassus und L. Julius Cäsar gaben im Jahr Roms 665. ein Edikt, in welchem es den Worten nach hieß: „Niemand soll ein Quadrantal (y) griechischen oder amminicischen Wein zu einem Preis von acht As verlaufen. Die griechischen Weine standen damals in solchem Werthe, daß man bei einem Gastmahle nur einzelne Gläser davon vorsetzte.

## §. 17.

Welches die feinem Tischweine waren, sagt uns Markus Varro mit folgenden Worten „L. Lukullus hat in seiner Kindheit bei seinem Vater niemals ein Gastmahl gesehen, wenn es auch noch so prächtig war, wo man mehr als einmal griechischen Wein gegeben hätte. Als er selbst aus Asien zurück kam, ließ er mehr als 100,000 Radus zum Geschenk unter das Volk vertheilen — C. Sentiuss, den ich als Prätor gekannt habe, sagte, den ersten chusischen Wein, der in sein Haus gekommen wäre, hätte ihm der Arzt wider eine Magenkrankheit verschrieben. Hortensius hinterließ seinen Erben mehr als 10,000 Rad.“ So weit Varro.

Sa was wollen wir sagen, ließ nicht Diktator Cäsar bei seiner Triumphsfete ganze Amphor Falerner, und ganze Rad Chier auf jeden Tisch setzen? Bei dem hispanischen Triumphe gab er wieder Chier und Falerner, und in seinem dritten Konsulat, da er Epu-

10 (2), Falerner, Chier, Lesbier und Mamertiner. — Dies war auch, das erste Mahl, daß vier Weinsorten zugleich aufgesetzt wurden. Erst nachher, ehuzgefehr im Jahr der Stadt 700, kamen die übrigen Sorten insgesammt in Ruf.

### §. 18.

Ich wundere mich daher gar nicht, daß man schon vor einigen Jahrhunderten unzählige Arten gefünstelte Weine zum medicinischen Gebrauch erfand. Ich will sie hersezzen. Wie das Omphacium, in so fern es zu den Salben dienet, gemacht wird, ist bereits im vorigen Buche gezeigt. Zu dem so genannten Oenanthinum giebt der Labruska, das ist der wilde Weinstock, den Stof. Man läßt zwei Pfund Blüthe dreißig Tage in einem Kad Most maceriren, und klärt es ab; nimmt man auch die Wurzel vom Labruska, und die Hülsen von den Beeren, so wird dieser Wein noch besser. Wenn die Beeren abgeblüht haben, hält man sie für ein treffliches Kühlmittel in hitzigen Krankheiten, denn sie sind, wie man sagt von sehr kalter Natur. Ein Theil dieser Beeren vertrocknet durch die Sommerhize schon vorher; die welche sich halten heißen Solstitialbeeren. Sie kommen überhaupt niemals zur Reife, und wenn man die Trauben ehe sie weik werden mit ins Hühnerfutter verfecht, so haben sie die Wirkung, daß die Hühner vor allen Trauben ekelt.

### §. 19.

(2) Der Epulo war ein Priester, der insbesondere gewisse Opfer, und die dabei üblichen Schmausereien besorgen und anordnen mußte.

## §. 19.

1) Die erste Sorte eines erkünstelten Weins wird aus einem eigentlichen Weine, welcher *Adynamon* (a) genannt wird, folgendermaßen zubereitet. Man nimmt 20 Sextar weißen Most, und halb so viel Wasser, läßt beides mit einander so lange sieden, bis diese Mischung um so viel verfocht ist als das Wasser betrug. Andere nehmen 10 Sextar See- und eben so viel Regenwasser, und setzen es 40 Tage an die Sonne. Man giebt diesen Trank solchen Kranken, bei denen man befürchtet, daß ihnen der Wein schaden möchte.

2) Die zweite wird aus reifem Hirsesaamen gemacht. Man nimmt  $1\frac{1}{4}$  Pfund dieses Saamens nebst den Stengeln, läßt ihn in zwei Congius Most sieben Monat maceriren, und klärt es sodann ab. Wie man von dem Baume, Strauche und Kraute *Lotus* Getränke zubereiten könne ist bereits gesagt (b).

3) Man macht auch Weine aus Obst, die ich so gleich beschreiben; aber dabei nur so viel zur Erläuterung sagen werde, als höchst nöthig ist. Die erste Sorte, deren sich die Parther, und Indier und der ganze Orient bedienen, wird aus Palmfrüchten zubereitet. Sie nehmen einen Scheffel reife Datteln, oder so genannte *Chydäen*, thun sie in drei Congius Wasser, lassen sie darin maceriren und pressen sie

M 5

aus.

(a) D. der schwache oder ohnmächtige.

(b) Buch 13. §. 32.

aus. Eben so wird aus Feigen der syritische Wein gemacht, den einige auch *Palmiprimum*, und andere *Carothites* nennen. Will man ihn nicht süß haben, so nimmt man statt des Wassers eben so viel Träbern. Aus der cyprischen Feige wird ein vortreflicher Esig gezogen, und aus der alexandrinischen noch ein besserer. Aus der syrischen Schotenfrucht (c), desgleichen aus allen Arten von Birnen und Äpfeln wird Wein gepreßt. Aus den Granatäpfeln erhält man den rhätischen Wein, und aus den Kernelirschen (d), Mispeln, Arlesbeeren (e), getrockneten Maulbeeren und Fichtenäpfelkernen werden ebenfalls welche zubereitet. Die letztern werden ehe man sie preßt erst im Moste eingeweicht, die erstern sind an sich schon weich. Wie Kato die Zubereitung eines Myrtenweins beschreibt, werde ich nächstens sagen (f); die Griechen machen ihn noch auf eine andere Art. Sie nehmen zarte Myrtenzweige, an welchen die Blätter noch sitzen, werfen sie in weißen Most, kochen sie damit, quetschen sie, und lassen dann ein Pfund davon in drei Rongius Most so lange sieden, bis noch zwei übrig sind. Der Wein welcher auf ähnliche Art aus wilden Myrtenbeeren gemacht wird, heißt Myrtidanischer, und färbt die Hände.

4) Aus folgenden Gartengewächsen, und zwar zum Theil aus den Wurzeln derselben wird auch ein  
Wein

(c) Deeren Buch 13. §. 16. gedacht wurde.

(d) Cornus. *Cornus mascula* Lin.

(e) Sorbus, vermuthlich *sorbus domestica* Lin.

(f) Buch 15. §. 37.

Wein gezogen. Nämlich aus Spargel, Saturei (g), Wohlgemuth, Petrosilienzaamen, Stabwurz (h), Münze (i), Raute, Kappenkraut (k), Quendel (l) und Andorn (m). Man thut zwei Handevoll davon in eine Mischung von einem Rad Most, ein Sextar Sapa (n), und eine Hemina Seewasser. Will man aus Rüben ein Weingetränk ziehen, so nimmt man am Gewicht zwei Denar auf zwei Sextar Most, und eben so mit der Meerzwiebel (o). Von den Blumen gebraucht man zu diesem Behuf vorzüglich die Rose. Die Blätter werden gequetscht, in einem mit einem Gewichtigen beschworenen leinenen Tuch gethan, damit sie zu Boden sinken, und dann in Most geseukt. Auf zwanzig Sextar Most gehören 40 Denar p) Blätter, und erst nach drei Monat wird das Gefäß geöffnet. Eben auf diese Art macht man aus gallischen Narden wie auch aus wilden Narden einen Wein.

## 5) Ich

(g) *Cunila* auch Gliedkraut genannt. Vermuthlich *Sideritis montana* Lin.

(h) *Abrotanum*. *Abrotanum Artemisia* Lin. Eine sehr aromatische Pflanze.

(i) *Mentastrum*.

(k) *Nepeta*.

(l) *Serpillum*. *Thymus serpillum* Lin.

(m) *Marrubium*.

(n) Das ist stark gefottener Most.

(o) *Scilla*.

(p) Ein Denar beträgt dem Gewichte nach  $\frac{1}{7}$  Unze.

5) Ich finde auch, daß man häufig aromatische Weine gemacht hat, und also die Specereien nicht bloß zu den Salben verbraucht sind. Anfänglich verbrauchte man, wie ich schon gesagt habe (q), nur Myrrhen, in der Folge aber nahm man noch celtische Narden, Kalamus und Aspalath, formte diese zusammen in kleine Kuchen, und warf sie in Most oder süßen Wein. Andere machten diese Küchelchen aus Kalamus, Niechbinsen, Kostus, syrischen Narden, Cinnamomum, Safran, Palmen und Asarum. Noch andere thun in zwei Rongius Most ein halb Pfund Narden und eben so viel Malobathrum. Heutiges Tages nimmt man Pfeffer und Honig, und die Weine werden von einigen Gewürzweine, (von andern gepfefferte genannt. Es giebt auch einen Nectarwein, der von einem Kraute, welches bald Helenion, bald Medika oder Symphyton, bald Idäa oder auch Drestion genannt wird (r), gemacht wird. Auf sechs Sextar Most gehören 40 Denar Wurzel, welche ebenfalls, wie vorher gesagt, in Leinwand gethan wird u. s. w.

6) Was andere Kräuter betrifft, so werden daraus folgende Weine verfertiget. Der Wermuthwein; Man nimmt auf 40 Sextar Most ein Pfund pontischen Wermuth, und läßt es bis auf ein Drittheil versieden,

(q) S. 15.

(r) Dies ist wahrscheinlich *Inula Helenium* Lin. oder *Alant*. Die Wurzel davon hat einen würzhaften Geschmak, und wird noch jetzt zu Kräuternweinen häufig gebraucht.

den, oder wirft nur einige Bündel Wermuth in den Wein. Der Nopweine; man thut drei Unzen cilicischen Nop in zwei Kongius Most, oder zerquetscht in Wein. Beide Weine erhält man auch, wenn diese Kräuter an die Wurzel der Weinstöcke gepflanzt werden, wie man denn den Elleborischen (s), wie Kato zeigt, durch schwarzes Niesenwurz auf eben diese Art zuwege bringen kann, und mit dem Scammonitischen (t) verhält es sich eben so. Der Weinstock hat die wunderbare Eigenschaft, daß er den Geschmack anderer Gewächse in sich zieht; so haben zum Beweise die Trauben in der sumpfigten patarinischen Gegend alle einen Weidengeschmack. Auf der Insel Thasus pflanzt man Elleborus, oder wilde Gurken, oder Purgierwinde an die Stöcke, und erzieht dadurch einen Wein, welcher, weil er unzeitige Geburten veranlaßt, der phthorische genannt wird (u). Noch aus andern Kräutern, die an ihrem Orte beschrieben werden sollen, werden Weine gezogen. Aus Stoechaskraut (v), Entianwurzel (w), Tragoriganum (x), Diptam (y), Asarum, Dausus, Elelisphakum, Panace, Acorus (z), Ronyza, Thymus,

(s) D. Niesenwurzweine.

(t) D. Purgierwein, vom Kraute scammonia, *Convolvulus scammonia* Lin. d. Purgierwinde.

(u) D. schädlicher oder verderblicher Wein.

(v) Stoechas. *Lavandula Stoechas* Lin.

(w) *Radix gentiana*.

(x) Wahrscheinlich *Thymus cephalotos* Lin.

(y) *Dictamnus*. *Origan. dictamnus* Lin.

(z) *Calamus acorus* Lin, gewöhnlicher Ralmus.

mus, Allraun (a) und Riechbinfen. Es wird auch eines scyzinischen, itäomelischen und lekrispbazitischen Weines gedacht, die Zubereitungsart ist aber nicht mehr bekannt.

7) Von den Strauchgewächsen werden folgende gebraucht. Beide Arten von Cedern, Kypressen, Lorbeerern, Terebinth, und in Gallien kocht man die Beeren oder das junge Holz vom Mastirbaume im Moste. Eben so bedient man sich des Holzes vom Chamaelea, Chamaeyptos (b und Chamaedryos c), und von der Blüthe dieser Gewächse gehdren zehn Do nar auf einen Kongius Most.

### §. 20.

Man macht auch Wein aus bloßem Wasser und Honig, und der Vorschrift nach soll das Regenwasser wenn es fünf Jahr gestanden hat hierzu das beste seyn. Andere, welche die Sache besser verstehen, gebrauchen es gleich, lassen es aber bis auf ein Drittheil einkochen, thun alsdann ein Drittheil alten Honig hinein, und stellen diese Mischung mit Aufgang des Hundsterns 40 Tage an die Sonne. Andere fassen sie schon am zehnten Tage, und verspunden die Fässer. Dieser Wein heißt Sydvomeli (d), erhält,  
wenn

(a) Mandrayora. *Atropa mandr.* Lin. der Wein bekümmet davon eine einschläfernde Kraft.

(b) Scheint *Teucrium chamae phytis* Lin. zu seyn.

(c) *Teucrium chamaedris* Lin. deutsch Bathengel.

(d) D. Wasserhonig.

wenn er alt wird, wirklich einen Weingeschmack, und geräth nirgends besser als in Phrygien.

## S. 21.

Ehedem temperirte man auch den Eßig mit Honig, denn man hat im gemeinen Leben wohl nichts unversucht gelassen —. Diese Mischung hieß Orymeli. Man nimmt 10 Pfund Honig, fünf Hemina alten Eßig, ein Pfund Seesalz, fünf Sextar Regenwasser, läßt dieses mit einander zehnmal kochen, filtrirt den Trank, und legt ihn hin, daß er alt werde. Theophrastus, ein sehr angesehener Schriftsteller, verwirft alle diese Welue, und Herkules — man sollte sich ihrer auch nur im Nothfall bedienen, es sei dann, daß man annehmen wollte die aromatischen Weine, und die welche aus Salbenmaterialien zusammengesetzt werden, wären natürliche Weine, und die Natur habe Sträucher geschaffen, daß wir sie trinken sollen. In dessen ist es angenehm zu wissen, wie der menschliche Geist allen Dingen nachspürt. Kein solcher Wein, die ausgenommen, welche erst, wie wirs angezeigt haben, im Alter zu Weinen werden, hält sich ein Jahr, und die meisten gar nur dreisig Tage.

## S. 22.

Auch beim Wein giebt es Seltsamkeiten. Ein Wein in Arkadien soll die Weiber fruchtbar, und die Männer toll machen; ein anderer dagegen in Achaja, und vorzüglich um Karynia soll den Schwängern die Frucht abtreiben, wenn sie auch nur die Trauben,  
die

Nie wie andere schmecken, davon genießen. Wer trögenischen Wein trinkt soll unfruchtbar werden. Die Thasier machen zwei ganz entgegenstehende Weine, der eine bringt Schlaf, der andere vertreibt ihn. Sie haben auch einen Stok, der theriacische genannt, dessen Wein und Traube den Schlangenbiß heilt. Der libanische Stok riecht wie Weyranch, und dient auch zum Opfer für die Götter, dagegen darf der aspendische nicht auf den Altar gebracht werden, und man sagt auch, daß ihn nie ein Vogel berühre. Die Egypter nennen eine bei ihnen einheimische sehr süße Traube die thasische, diese macht Oefnung, eine andere dagegen in Lycien stillt den Durchfall. In Egypten wächst auch der ekboladische Wein, welcher Fehlgeburten bewirkt. Einige Weine verändern sich im Keller wenn der Hundstern aufgeht, nehmen aber nachher ihre vorige Beschaffenheit von selbst wieder an. Auch die Verschiffung hat Einfluß auf die Weine, denn Weine welche schon gelegen haben scheinen durch das Schütteln und Schwancken des Schiffes noch einmal so alt geworden zu seyn, als sie zuvor waren.

## S. 23.

Weil im menschlichen Leben die Religion das wichtigste ist, so hält man es für Cünde, den Göttern von einem unbeschnittenen oder vom Bliz getroffenen Weinstok, oder von einem an dem sich ein Mensch aufgehangen hat, zu opfern. Auch taugen solche Weine nicht zum Opfer, die mit verwundeten Füßen getreten,

getreten, oder von der zweiten Presse sind, oder in welche etwas unreines gefallen ist, wie auch die Griechischen, welche mit Wasser vermischt sind. Der Weinstock dient auch zur Speise; man kocht die jungen Sproßen, oder würzt sie mit Essig und Salz.

## §. 24.

Von der Zubereitung des Weins, woraus die Griechen eine eigene Kunst machen, und besondere Vorschriften darüber geben, wie z. B. Euphronius, Aristomachus, Kommiades und Hiccius gethan haben, muß ich auch noch etwas sagen. In Afrika versüßt man die Weine mit Gyps, und in einigen Gegenden desselben auch mit Kalk. In Griechenland giebt man ihm durch Ton, Marmor, Salz oder Seewasser einen angenehmen Geschmack. In einigen Orten Italiens bedient man sich des groben Pechs (e), und überhaupt pflegt man hier, so wie in den benachbarten Provinzen, den Most mit Resina zu würzen, zuweilen werden auch wohl die Hefen vom vorjährigen Wein oder Essig dazu gebraucht. Auch aus dem Moste selbst wird eine Würze zubereitet, wenn man ihn nemlich so lange kocht, bis er eine seiner Stärke angemessene Süßigkeit erhält, doch hält er sich alsdann nicht über ein Jahr. In einigen Orten siedet man ihn bis zur Sapa (f), und benimmt alsdann damit

den

(e) Pix rabulana.

(f) Das ist bis auf ein Drittheil nach §. 11.

den Weinen, die man mit ihm vermischt, daß wilde Feuer. Hier, und überhaupt bei diesem Geschäfte, kommt uns die Verpichtung der Gefäße, wozu wir in einem der folgenden Bücher (g) eine Anweisung geben wollen, sehr zu statten.

### §. 25.

Die harzigen Bäume, welche Pech oder Resina geben, wachsen zum Theil im Orient, zum Theil auch in Europa; Asien welches dazwischen liegt (h), hat von beiden Sorten welche. Der Terebinthbaum im Orient, giebt das feinste und beste Harz, dann folgt der Lentiskus oder Mastix, und dann der Kupressenbaum, dessen Harz sehr bitter schmeckt. Alle diese Harze sind flüßig, und eigentlich ein Resina. Das Cederharz ist zäher, und zu Verfertigung des Pechs bequemer. Die arabische Resina ist weiß, riecht scharf, und läßt sich nicht gut siedern; die indische ist dichter, und riecht noch stärker als Terebinthin. Die syrische gleicht dem attischen Honig. Die cyprische ist die beste, hat eine Honigfarbe und ist fleischicht. Das kolophonische Harz ist bräunlicher, wird weiß; wenn es gerieben wird, riecht stark, und wird daher von den Salbenmachern nicht gebraucht (i).  
Das

(g) Buch 16. §. 21.

(h) Klein Asien oder Natolien.

(i) Dies ist unser gewöhnlicher Kolophonium, der von der Stadt Kolophon in Jonien, jetzt Calto hosc) genannt, den Namen führt.

Das Harz vom Baum *Picea* (k) in Asien ist sehr weiß, und wird *Spagas* genannt. Eine jede Resina läßt sich in Del auflösen, und wie einige dafür halten auch im Töpferton. Fast schäme ich mich noch zu sagen, daß der größte Werth der Harze darin besteht, daß sich die Männer am Körper die Haare damit ausreißen.

Die Weine werden auf folgende Art damit gewürzt. In der ersten Gährung, welche höchstens neun Tage anhält, wirft man Pech hinein, um ihnen Geruch und hohen Geschmak zu geben. Einige glauben, daß frisches rohes Harz hierzu noch besser sei, und daß man damit auch die gelindesten Weine verstärken könne (l). Gefochte Resina (m) aber soll das wilde Feuer dämpfen, dem Wein das berauschende beizuhmen, und ihn im Fall er schaal und matt ist, geistiger machen. In Ligurien und am Padus thut man in einen starken brausenden Most viel, und in einen schwächern wenig vom gesottenen Harze. Einige wollen, daß man den Wein mit beiden zugleich, nemlich mit rohen und gesottenen Harze würzen soll. Bei manchen Weinen vertritt gesottener Most die Stelle des Pechs. In einigen Gegenden hat der Most den Fehler, daß er von selbst zum zweitemale gähet,

N 2

durch

(k) *Pinus picea* Lin. ist die Weisstanne, da diese aber nur in den kältern Gegenden Europens wachsen soll, so kannt es wohl nicht *picea* plin. seyn.

(l) Pech und Harz unterscheiden sich darin, daß das Pech künstlich zubereitet, Harz oder Resina roh und unzubereitet ist, so wie es von den Bäumen genommen wird.

(m) *Crapula*.

durch diesen Unfall den Geschmak verliert, und alsdann Vappa genannt wird. Ein Schimpfwort womit man auch aus der Art geschlagene Menschen zu belegen pflegt — Der Weineßig ist zwar sehr herbe von Geschmak, aber er hat seine Tugenden, und ist von so beträchtlicher Nuzbarkeit, daß wir ohne ihn manche Lebensgemächlichkeit entbehren würden.

Uebrigens hat man die Kunst die Weine zu verbessern schon so hoch getrieben, daß man sich an einigen Orten statt des Gypses so gar der Asche, und zwar auf eben die Art bedient, und soll hierzu die Asche von Weinranken oder von Eichenholz die beste seyn. Man giebt auch die Vorschrift, daß das Meerwasser, das zu diesem Behuf gebraucht werden soll, nach dem Frühlingsäquinectium, wenigstens noch in der Solstitialnacht, aus der Tiefe müße geschöpft, und dann aufbewahrt werden muß. Wer es erst in der Weinlese schöpft, sollte es aufkochen.

In Italien hält man das brutische (n) Pech, welches aus dem Harze des Baumes *Vicea* verfertigt wird, zur Verpichung der Häuser für das beste. In Hispanien giebt es ein Pech, welches von der wilden Fichte gewonnen wird, und sehr schlecht ist, denn das Harz dieser Bäume ist bitter, trocken und stinkend. In einem der folgenden Bücher, wo ich die wilden Bäume beschreiben werde, will ich auch von den verschiedenen Pecharten und ihrer Zubereitung handeln. Dieses Harz hat überdem noch den Fehler, daß es sauer

(n) Aus der Landschaft Brutium, Sicilien gegen über.

sauer und räucherich schmeckt, und das Pech davon ist branstig. Ein gutes Pech schimmert im Bruche, ist zähe zwischen den Zähnen, und hat dabei eine angenehme Säure; Asien hält das Idäische, Griechenland das Pierische, und Virgil das Tarycische für das beste. Wer es recht gut machen will, nimmt noch schwarzen Mastix (eine Art von pontischem Harze), Triskwurzeln und Del dazu. Ist es mit Wachs versetzt, so wird der Wein sauer sobald er in die Fässer kömmt. Es ist besser wenn man den Wein in Gefäße thut, worin zuvor Eßig gelegen hat, als in solche, worin süße Weine oder Meth gewesen ist. Rato sagt, man soll die Weine mit dem vierzigsten Theil in Defrutum gekochter Laugenasche, oder mit anderthalb Pfund Salz auf einen Kuleus, oder auch allenfalls mit gestoßenem Marmor verbessern. Er bedient sich hier des Ausdrucks concinnare, und gedenkt auch des Schwefels, und zuletzt erst der Resina. Hauptächlich aber soll man dem Weine, so bald er ausgegohren hat, mit Mustum Tortivum, oder nach unserer Art zu reden, mit Most von der letzten Presse vermischen. Man thut auch wohl Färbematerialien hinein, um dem Weine Farbe, Ansehen und Fettigkeit zu geben. Durch so viel Quacksalbereien erzwingen wir einen gefallenden Wein, und dann wundern wir uns, daß er ungesund ist — Ob ein Wein verderben will, kann man durch folgenden Versuch erfahren: Man legt eine Bleiblätte hinein, und wenn diese die Farbe ändert, so ist er im Begriff zu verderben.

## §. 26.

Der Wein hat unter allen Getränken das eigene, daß er schleimig oder zu Eßig wird, und es giebt ganze Bücher voll Recepten, wie diesem Uebel vorgebeugt werden können. Trockne Weinhefen lassen sich anzünden und brennen, wenn man auch dem Feuer sonst keine weitere Nahrung giebt. Die Asche davon, und besonders wenn sie sehr fettig ist, hat die Eigenschaft und die Wirkung eines Salpeters.

## §. 27.

In den Kellern pflegt man die Weine auf verschiedene Art aufzubewahren. In den Alpen wird er in hölzerner runde Gefäße gethan, welche mit Wänden umgeben sind (o), und wenn ein kalter Winter einfällt, durch Feuer vor dem Frost geschützt. Es klingt wunderbar — und doch hat es sich zuweilen ereignet — daß die Gefäße geplatzt sind, und eine Eißmaße wie ein Wunderding da gestanden hat; denn der Wein gefriert seiner Natur nach niemals, sondern erst nur wenn es sehr kalt ist. In Gegenden wo es nicht so friert, wird er in irdene Gefäße (p) gethan, welche nach Beschaffenheit des Orts ganz, oder nur zum Theil in die Erde gegraben werden. Anderswo läßt man sie unterm freien Himmel stehen, oder bauet auch wohl zum Schutz ein Dach darüber. Man giebt hier überhaupt folgende Vorschriften: Eis  
ne

(o) Folglich machte man die Fässer damals schon eben so  
(p) Dolia. (wie jetzt.

ne Seite des Weinkellers, wenigstens die Fenster müssen, wo nicht gegen Norden, doch gegen Osten liegen. Mistgruben, Baumwurzeln, und alles wovon der Geruch in den Wein ziehen könnte, müssen entfernt werden, wie auch Feigen und wilde Feigen. Die Fässer müssen in einiger Entfernung von einander liegen, damit die Weine, wie sonst sehr bald geschieht, nicht einander anstecken, wenn etwa schlechte oder verdorbene darunter sind. Auch die Gestalt der Fässer kommt hier in Betrachtung. Ein bauchichtes weites Gefäß ist nicht gut zu gebrauchen. Nach Aufgang des Hundsterns müssen die Gefäße sogleich gepicht, mit See- oder Salzwasser angefeuchtet, mit Asche von Reifig oder mit Ton bestreuet, abgetrocknet und mit Myrrhen durchräuchert werden, wie denn auch im Keller oft geräuchert werden muß. Schwache Weine gräbt man mit den Fässern in die Erde, stärkere läßt man an freier Luft stehen. Die Gefäße müssen nie ganz gefüllt werden, den übrigen leeren Raum bestreicht man mit Rosinenwein oder Defrutum, das mit Safran oder altem Pech und Sapa versetzt ist. Auch die Fassdekkel müssen überstrichen werden, wozu man noch Mastix und Pech mit gebrauchen kann. In den kürzesten Tagen soll man kein Weinfass öffnen, es sei dann ein sehr heiterer Tag; desgleichen auch nicht wenn ein Südwind wehet, oder im Vollmonde. Ein weißer Schaum zeugt von einem guten Wein, ein rother, es sei dann der Wein selbst roth, ist ein schlechtes Zeichen, auch taugt es nicht, wenn sich die Gefäße erhizen und die Dekkel schwitzen. Ein Wein welcher bald schäumt und einen

fremden Geruch annimmt soll sich nicht lange halten. Defrutum und Sapa soll der Vorschrift nach nur an einem Tage gekocht werden, da der Himmel ohne Mond ist, das heißt in der Begattung (coitus) dieses Gestirns (9). Man soll auch beide nicht in ehernen, sondern in bleiernen Gefäßen aufbewahren und große Mäße hinein thun welche den Rauch nach sich ziehen. In Kampanien stellt man die edelsten Weine an die freie Luft und hält dafür, daß es gut sey, wenn sie der Wirkung der Sonne, des Mondes, dem Regen und dem Winde ausgesetzt sind.

### §. 28.

Wer der Sache ernstlich nachdenken will wird finden, daß es sich die Menschen bey keiner Angelegenheit so sauer werden lassen als bey dieser. Hat uns denn nicht die Natur das Wasser, womit die übrigen Thiere alle zufrieden sind, zum gesündesten Getränk angewiesen? Aber wir — wir zwingen wohl gar die Pferde zum Weinsaufen! ( ) So viel Mühe! so viel Arbeit! so viel Kosten verursacht ein Getränk, welches den Menschenverstand verkehrt, in Wuth setzt und tausend Laster erzeugt wenn man sich ihm ergiebt. Es ist uns so süß, daß ein großer Theil der Menschen keine andre Lebensglückseligkeit kennt — damit wir recht  
viel

(9) Oder in einer Sonnenfinsternis. Weit nach alter Idee die Sonne den Mann, und der Mond die Frau vorstellte, so hieß die Zusammenkunft beider ein coitus oder Begattung.

(1) Harduin zeigt aus dem Homer, daß man ehemals ermüdete Pferde mit Wein zu erfrischen pflegte.

viel davon zu uns nehmen können, filtriren wir die Weine und machen sie schwächer (s) — Wir erdenken noch andre Saufreize und nehmen wohl gar Gifte um nur saufen zu können — . Denn einige essen vorher Schierling damit sie der Tod zum Saufen austreibe (r). Andere essen Bimsteinmehl oder wohl gar Dinge die ich mich zu nennen schäme. Die klügsten Säufer begeben sich nach dem Eof ins Bad und lassen sich darin so zerkochen, daß man sie halb todt heraus tragen sieht. Einige davon erwarten kaum das Bette oder den Rock — Noch nackend greifen sie begierig wieder nach den großen Humpen um ihre Stärke im Saufen zu zeigen, giessen sie in einem Zuge herunter — speyen — und sauffen abermahls um nochmalts zu speyen — und so weiter zum zweiten und dritten mahle — . Ist es doch als ob sie nur geboren wären um die Weine zu verderben und als ob diese schlechterdings durch den menschlichen Leib gegossen werden müßten — Hieher gehören auch die, von fremden Völkern entlehnte Grimassen, das Herumwälzen im gespieenen Roth, das pralerische in die Brustwerfen und Ueberbiegen des Halses, wodurch man sich, dem Vorgeben nach Durst verschaffen will. Was sieht man nicht auf den Bechern für geile Abbildungen ausgeschmizt? Als ob die Trunkenheit an sich nicht schon Laster genug lehrte — Man säuft die Weine

(s) Sacco frangimus vires. Griechen und Lateiner hatten diese Gewohnheit, alte sähe Weine zu filtriren, und ein filtrirter Wein hieß vinum saccatum.

(r) Weil nemlich der Wein dem Schierling ein Gegengift ist. Wer Schierling genommen hatte, mußte also für Gewalt saufen, um das Gift davon wieder zu dämpfen.

ne aus der Wollust selbst — Man setzt Preise drauf wer am besten saufen kann und bezahlt, wenns die Götter wollen, sich einander den Kausch — Dieser macht sich anheischig, daß er eben so viel fressen wolle als er gefressen hat und empfängt dafür den gesetzten Kaufpreis. — Jener versäuft so viel als er im Spiel gewann. — Dann blicken die Augen der Weiber brünstig und frech umher und werden Verräther am taumelnden Gatten (u). Nun bringt man die Geheimnisse der Seele hervor — Dieser plaudert sein Testament aus — jener spricht halßbrechende Dinge und kann mit Worten nicht zurückhalten, ob er gleich weiß, daß sich viele durch solche unbesonnene Reden ums Leben gebracht haben. — Man sagt auch im Sprüchwort, daß der Wein die Wahrheit rede. Wenn alles gut abläuft, so sehn doch solche Leute nie die aufgehende Sonne und verkürzen sich also ihr Leben (v). Sie sehn bleich aus, haben schlaffe Wangen, triefende Augen, zitternde Hände die den vollen Becher ohne überzugießen nicht halten können, werden auf der Stelle gleichsam mit fürchterlichen Träumen bestraft, und der letzte Lohn für ihren Kausch ist eine unnatürliche Wollust und ein schändlicher Nizel. Den folgenden Tag riechen ihnen die Weinflaschen noch aus dem Halse, sie können sich auf nichts besinnen und

(u) Ich lese hier lieber: *tunc avidi matronarum oculi licentes graves produunt maritos* als: *tunc avidi matronam oculi licentur graves produunt marito*. weil ich in der erstern Lesart einen leichtern und natürlicheren Sinn zu finden glaube, denn wenn der Mann betrunken ist, kann die Frau liebängeln wie sie will.

(v) Weil sie es größtentheils verschlafen.

sind das Gedächtnis erstickt. Sie rühmen sich zwar daß ihnen ihr Leben auf diese Art unvermerkt dahin eile, weil sie an den vorigen Tag nie wieder gedensken, aber der kommende ist wie sie ebenfalls verloren.

Unter der Regierung des Liberius Klaudius, vor vierzig Jahren, war es Mode daß man schon nächstern trank und den Wein noch vor dem Essen aufsetzte, weil es bey den Ausländern so Sitte war und von einigen Aerzten, die sich durch neue diätetische Regeln empfehlen wollten, für gut gehalten wurde. Die Parther suchen eine Ehre im Saufen und Alcibiades erwarb sich dadurch bey den Griechen einen Ruhm. Bey uns erhielt Novellius Torquatus, ein Mediolaner, der alle Ehrenstellen von der Prätur bis zum Prokonsulat bekleidet hatte, einen Beinamen, daß er drey Congius in einem Zuge leerte. (w) Der Kaiser Liberius, so mürrisch und auch wohl grausam er im Alter war, sahe ihm mit Bewunderung zu. Er war in seiner Jugend selbst ein Freund vom Wein gewesen, und wie man sagt, empfahl sich L. Piso bloß dadurch zur Statthalterwürde von Rom, daß er zwey Tage und zwey Nächte in einem Saufgelage bey diesem Fürsten aushielt. Drusus Cäsar soll seinem Vater in keinem Stück so ähnlich gewesen seyn als in diesem. Torquatus erhielt den seltenen Ruhm, daß er völlig nach der Regel soß — denn auch die Saufkunst hat ihre Gesetze — Er sprach nie mit schwerer Zunge, verschafte sich während der Sauferey nie durch ein Erbrechen,

(w) Er hieß deshalb Tricongius; und soß also etwa 9 dresdner Maß.

brechen, oder durch andere natürliche Wege, eine Ausleerung, hielt dabey seine Frühwache, konnte unter allen die größten Züge thun und goß überdem noch das meiste in kleinern herunter. Es wird heilig versichert daß er beym Saufen nie Othem geholt, niemals ausgeworfen und nie eine Reige im Glase gelassen hat, die so groß gewesen wäre, daß sie beym Aufguss auf dem Pflaster ein Geräusch hätte verursachen können: So lauten nemlich die Saufregeln, welche verhindern sollen daß die Säuser nicht etwa einen Betrug spielen und zu wenig saufen. Terzilla macht dem Cicero, nemlich dem Sohn des Markus, den Vorwurf, daß er gewöhnlich zwey Kongius auf einmal zu trinken pflegte und den Markus Agrippa in der Trunkenheit ein Geschirr an den Hals geworfen habe. Dies sind Thaten eines Säusers — doch vielleicht wollte Cicero dem Mörder seines Vaters M. Antonius hierin den Rang streitig machen, der schon vor ihm nach dieser Palme gegriffen und ein eigenes Buch über die Saufkunst geschrieben hatte. Er wollte sich freilich dadurch eine Schuzrede halten, aber mich dünkt eben hierdurch hat er klärlich bewiesen wie viel Unheil seine Völlerey in der Welt angestiftet hat. Es war kurz vor der Schlacht bey Actium als er diese Schrift ausspie, um zu erkennen zu geben, daß er vom Bürgersblut berauscht, noch nach mehrern dürste; denn den Säusern ist es eigen, daß ihre Gewohnheit zu saufen die Saufbegierde noch vermehrt. Es war ein artiger Gedanke jenes scythischen Gesandten wenn er sagte, „je mehr die Parther trinken desto mehr dürstet sie.“

## §. 29.

Auch die Abendländischen Völker wissen sich in Gallien und Hispanien aus angefeuchtetem Getreide (x) ein berauschendes Getränk zuzubereiten. In Hispanien führt es zwar verschiedene Namen, aber die Verfertigungsart ist im Grunde dieselbe. Man weiß es bereits so zu brauen daß es liegen und alt werden kann. Egypten erdachte sich einen ähnlichen Getraide-trank, und so fehlt es in keinem Theile der Welt am Rausch — denn man trinkt dieses Getränk lauter und nicht so verdünnt und geschwächt wie man die Weine zu trinken pflegt. Aber Hercules! die Erde trägt ja dort Getraide — (y) Wie geschäftig und erfinderisch ist doch das Laster! Man erfand die Kunst sich auch im Wasser zu berauszen.

Zwey Säfte, Wein und Del sind für den menschlichen Körper sehr erquickend; der Wein innerlich und das Del von aussen. Beide sind Hauptprodukte aus dem Baumreiche, Del ist uns nöthiger als Wein und man ist auch was die Kunst dasselbe zu bauen und zu verfertigen betrifft, nicht ganz nachlässig gewesen. Aber bey der Verfertigung der Getränke haben sich die Menschen weit sinnreicher gezeigt, denn sie haben 190 Weinsorten, und wenn man die Unterarten mitrechnet, fast noch einmahl so viel, erdacht. Der Delsorten giebt es desto weniger und von diesen soll im folgenden Buche gehandelt werden.

(x) Malz.

(y) Nämlich zum kochen, und nicht zum trinken.

Der  
**Naturgeschichte des Plinius**  
**Fünfzehntes Buch.**

---

§. I.

**S**heophrast, einer der berühmtesten Griechischen Schriftsteller, etwa im Jahr Roms 440, behauptet daß der Delbaum nicht über 40,000 Schritt vom Meere wachse. Fencstella sagt es sey dieser Baum, den man jetzt jenseit der Alpen mitten in Gallien und Hispanien findet, unter der Regierung des Tarquinus Priscus, also 173 Jahr nach dem Ursprunge des Römischen Staates, weder in Italien noch Hispanien, noch in Afrika vorhanden gewesen. Im Jahr der Stadt 505, unter dem Consulat des Appianus Claudius, eines Enkels des Coelus, und des L. Junius kosteten 12 Pfund Del einige Aß. Bald nachher, im Jahr 680. machte M. Sejus, ein Sohn des Lucius und Medilis Cerialis eine solche Verfügung daß das Römische Volk das ganze Jahr hindurch zehn Pfund für einen Aß kaufen konnte. Doch wer da weiß, daß Italien 22 Jahr nachher unter dem dritten Consulate des Pompejus den Provinzern Del zuschickte, wird sich hierüber nicht sehr wundern. Hesiodus welcher der Meinung war daß man das Publikum vor allen Dingen nur im Ackerbau unterrichten müsse, will behaupten, daß noch niemand von Delpflanzungen Früchte genossen habe. So weit war man damals noch zurück.

— Jetzt

— Jetzt hat man schon Pflanzschulen von Delbäumen und wenn sie daraus verfezt find, pflückt man im folgenden Jahre schon Oliven.

## S. 2.

Fabianus fagt, daß der Delbaum weder in fehr kalten noch fehr heißen Gegenden fortkomme. Virgil nennt drey Gattungen von Delbäumen, den *Orchis*, *Radius* und *Pausia* (a) und fagt daß derselbe weder umhacht noch befchnitten feyn wolle, noch fonftiger Wartung bedürfe. Ohne Zweifel kömmt das meifte auf Boden und Bitterung an, man befchneidet aber doch den Delbaum wie den Weinstock und es ift gut, wenn ihm das überflüßige Holz genommen wird.

Wir handeln nun von der Olivenlese und von der Zubereitung des Dels, welche weit mehr Kunst erfordert als die Wartung der Bäume, weil in einer und derselben Olive Säfte von verschiedener Art vorhanden find. Man zieht ein Del aus der rohen Olive wenn sie noch nicht zu reifen beginnt, welches von Geschmack das beste ift. Von diesem hat dasjenige den Vorzug welches zuerft aus der Presse läuft, das folgende wird nach und nach schlechter, je öfter man gepreßt oder nach der neuen Erfindung, die Olivensträber (b) in kleine Kegeln (c) gethan hat. Je reifer

(a) Der Vers in Virgils *Georgica* heißt Buch 2. Vers 85.  
*Orchites et radii et amara pausia bacca.*

(b) *Pes*, die schon einmal gepreßte Olive.

(c) *Rezula* war ein Instrument das mit dem *filcus* (man übersezt dieses Wort gewöhnlich durch einen Korb)

fer die Olive war desto fetter aber minder angenehm ist ihr Del. Man bekömmet im Durchschnitt das mehreste und zugleich das beste Del, wenn die Olive abgenommen wird, so bald sie anfängt schwarz zu werden und in diesem Zustande heißt sie bey uns Drupa und bey den Griechen Drypeta. Uebrigens kömmt es noch drauf an, ob sie diesen Grad der Reife schon am Baume oder erst in der Presse erhält, ob der Baum an einem feuchten Orte steht und ob die Olive weiter keine Nahrung bekommen hat als den natürlichen Saft desselben und den Thau aus der Luft.

### S. 3.

Ein altes Del wird ranzig, und ist es damit ganz anders beschaffen als mit dem Weine. Höchstens hält sich das Del ein Jahr. Die Natur hat, wenn wir's sonst bemerken wollen, sehr überlegt gehandelt. Beym Weine, der für die Trunkenheit wächst, machte sie es nicht notwendig, daß wir ihn gleich gebrauchen müssen und ein lieblich schmeckender alter Wein reizt uns so gar daß wir ihn noch länger aufbewahren. Beym Oele sollen wir nicht sparen, wir müssen es verbrauchen und dadurch wird es nach ihrer Absicht auch dem gemeinen Mann gemeinnützig. Auch in Absicht dieses Schatzes behauptet Italien, und in demselben das Benafranische Feld (d) und von diesem der Distrikt wo das Licinianische Oel gewonnen wird, vor allen  
Ländern

Ähnlichkeit hatte, die nähere Einrichtung derselben ist aber nicht mehr bekannt. Noch jetzt werden die ausgetrockneten Oliven in kleine Körbchen gethan.

(d) Lag in Kampanien,

Ländern des Erdbodens den Vorzug. Die Licinische Olive ist daher auch vorzüglich berühmt, und hat ihren Ruhm theils den Salben, wozu sie, weil sie gut riecht, mit gebraucht wird, theils ihrem feinen und delikaten Geschmack zu danken, und überdem frisst auch kein Vogel eine Licinische Olive. Nächst Italien liegen, was die Güte des Oels betrifft, Istrien und Bätika in einem unentschiedenen Wettstreite. Dann folgen die Provinzen, nur die fruchtbaren Gegenden von Afrika ausgenommen, welche die Natur ganz der Ceres gewidmet und nicht nur Oel und Wein, sondern auch andere Obstarten neidisch versagt hat. Sie sollten sich an einer reichlichen Kornerudte begnügen. Was andere Länder betrifft, so sind die Nachrichten davon sehr fehlerhaft; und ich werde in der Folge darthun, daß es in keinem ökonomischen Sache so viel Irrthümer giebt, als in diesem.

Die Olive besteht aus dem Kern, dem Oel, dem Fleische und der Drüse (e) das ist einem, ihr eigenen bittern Schleim. Sie erwächst aus Wasser; und daher erudten wir in trocknen Jahren wenig und in nassen viel. Der eigentliche Saft derselben ist das Oel, das sich, wie wir auch bey dem *Omphacium* schon angemerkt haben (f), vorzüglich bey den unreifen findet. Bis zum Anfang des Arcturs, oder bis zum 15 September, vermehrt sich das Oel in der Olive, hernach wächst Kern und Fleisch. Wenn auf trockne Zeiten häufige Regen.

(e) *Amarca*, des unternen Vorführung vom Oel.

(f) Buch 12. S. 60.

(Plinius N. G. 4. B.)

Regen folgen, verdirbt es und wird ranzig. Die Farbe der Drüse selbst macht die Olive schwarz und folglich hat diese noch die wenigste Drüse, wenn sie erst anfängt sich zu schwärzen, und vorher gar keine. Die Leute irren sehr, wenn sie die Schwärze für ein Zeichen der anhebenden Reife halten, da sie vielmehr anzeigt daß die Olive im Begriff ist zu verderben. Ferner, wenn sie sich einbilden, daß das Del mit dem Olivenflesche wachse, da doch alsdann aller Saft auf das Fleisch schlägt und der inwendige Kern ebenfalls grösser wird. Sie pflegen daher die Bäume in dieser Zeit am meisten zu begiessen. Geschicht diß angelegentlich und kommen noch häufige Regen dazu, so verliert sich das Del, es sey dann, daß diese festern Theile der Olive durch eine nachfolgende trockne Witterung wieder abnehmen. Nach Theophrasts Meinung entsteht das Del lediglich durch die Wärme, die man auch auf der Presse und noch im Keller durch starke Feuer hervorzubringen sucht. Man begeht einen dritten Fehler wenn man zu sparsam ist, und die Kosten nicht anwenden will, die Oliven brechen zu lassen, sondern so lange wartet bis sie von selbst abfallen. Einige wählen eine Mittelstrasse und schlagen sie mit langen Stangen ab, allein sie beschädigen die Bäume und thun sich für das folgende Jahr selbst Schaden. Die Olivengärtner haben die uralte Regel; „den Delbaum soll man nicht streifen oder schlagen.“ Andere verfahren behutsamer und klopfen sie mit einem leichten Rohr ab, dergestalt daß sie niemals

maß den Zweigen entgegen schlagen (g): aber auch bey dieser Methode trägt der Baum nothwendigerweise nur ein Jahr ums andere, denn es werden die jungen Reiser mit abgeschlagen. Eben so beträchtlich ist der Verlust, wenn man mit der Lese wartet bis die Olive abfällt; denn wenn sie so lange sitzt, benimmt sie der folgenden Nahrung und Platz, und wenn sie nicht vor dem Favonius (h) gesammelt wird, bekommt sie einen neuen Wachs und fällt schwerlich ab.

## S. 4.

Nach einem allgemeinen Irrthum, nicht der Natur gemäß, wird gleich nach dem Herbste erst die parnische dann die orchitische Olive und dann die, welche Kadins genannt wird, gesammelt. Die erste hat das meiste Fleisch, die andere das mehreste Del. Diese Sorten sind nemlich die zartesten, werden leicht voll Drüse und fallen sodann ab. Die von derberm Fleische, welche sehr klein sind und daher die Drüse nicht so leicht aufnehmen, nemlich die Licinische, Kominische, Kontische und Sergische, welche die Sabiner auch die Königlische nennen, läßt man wohl bis in den Monath März sitzen: denn vor dem Wehen des Favonius, das ist, vor dem 9ten Februar, schwärzen sie sich nicht. Dies soll der gewöhnlichen Meinung nach ihre Reifzeit seyn; und weil sie alsdann auch ein gutes Del geben, so scheint der Irrthum zufälliger Weise einigen Grund zu haben. Die Kälte verursacht, der Sage nach, Unfruchtbar-

D 2

fruchtbar=

(g) Sondern vom Stamm des Baums nach außen hin.  
Dies rath Barro Buch 1. Kap. 55.

(h) Wenn dieser Wind wehet, ist Buch 2. S. 47. gesagt.

Fruchtbarkeit und die Wärme eine reichliche Lese, die Güte des Oels aber, soll nicht vom Wetter sondern von der Olivenart, welche spät fault und drüset, abhängen. So ist es auch ein irriges Verfahren wenn die Oliven auf den Boden geschüttet, und nicht eher gepreßt werden als bis sie schwitzen; denn durch jeden Verzug nimmt das Del ab und die Drüse vermehrt sich. Daher pflegt man gewöhnlich nicht mehr als sechs Pfund Del aus einem Modius zu erhalten. Um wie viel der Drüse bey dieser Olivenart, in den Tagen da man sie liegen ließ, mehr geworden sey, bringt niemand in Anschlag.

Das Publikum steht durchgängig in dem Vorurtheil, daß das Del zunimmt, wenn die Olive aufschwillt; da doch die sogenannten Königsoliven, welche einige große Oliven oder phaulische nennen, ein hinlänglicher Beweis sind, daß es beym Oele auf die Größe der Olive nicht ankömmt; denn diese sind unter allen die größten und haben den wenigsten Saft. In Egypten geben die fleischreichsten wenig Del. Zu Dekapolis in Syrien gibt es eine sehr kleine Sorte, die nicht größer ist als eine Kaper und ein sehr gutes Fleisch hat. Die Oliven jenseit des Meers sind daher zum Verspeisen besser zu gebrauchen als die italischen; denn sie haben nach Verhältnis mehr Del. In Italien giebt man den picenischen und sidicinischen den Vorzug, welche beide Sorten gewöhnlich mit Salze eingemacht werden; zu den übrigen wird Drüse und Sapa genommen. Einige erhalten sich in ihrem eigenen Del und bedürfen um lieblicher zu schmecken,

keines

keines gesuchten Zusatzes. Die Kolymbadischen schwimmen in der Brühe, man quetscht sie auch und macht sie mit grünen wohlschmeckenden Kräutern ein. In siedendem Wasser werden sie, falls sie auch noch unreif sind, sogleich reif und essbar. Es ist besonders, daß die Olive süße Säfte in sich zieht und von fremden Dingen den Geschmack annimmt. Es giebt wie bey den Trauben auch purpurfarbene die ins schwarze fallen wie z. B. die Pausischen. Und ausser den schon genannten Sorten hat man noch die superbe (\*), die sehr süß ist, und wenn sie ohne alles Feuer getrocknet wird, selbst die Rosinen an Süßigkeit übertrifft. In Afrika und bey Emerita in Lusitanien ist sie sehr selten. Das Del kann man durch Salz bewahren daß es nicht ranzig wird. Wenn die Rinde des Delbaums beschnitten wird, so wird es wohlriechend, sonst bekömmert es, wie der Wein, davon der Stock ebenfalls beschnitten werden muß, keinen Reiz für den Gaum, doch giebt es hier nicht so viel Verschiedenheiten und höchstens nur drey Grade der Güte. Ein flüßiges Del riecht schärfer aber der Geruch ist auch bey den besten Sorten nur von kurzer Dauer.

## S. 5.

Das Del hat die Eigenschaft, daß es den Körper erwärmt, gegen Kälte schützt und die Hitze im Kopfe lindert. Die Griechen, diese Stammväter der gesamm-

D 3

ten

(\*) Dies soll nach Harduin die so genannte spanische Olive seyn, welche sehr fleischig, und so groß wie eine Nuß ist.

ten Laster, haben den Gebrauch desselben bis zur Verschwendung getrieben, indem sie es auf den Fechtplätzen gemein machten; und man weiß daß die Vorsieher der ehrsamten Fechtspiele den Oelschmier i) zuweilen für 80 (große) Sesterzen verkauft haben. Der majestätische ömische Staat hat den Delbaum auch sehr geehrt, denn jeden 15ten Julius müssen sich die Geschwader der Reuteren mit Delzweigen bekränzen; (k) und einen Kranz eben dieser Art bekommen die welche den kleinen Triumph erhalten. (l) Die Athenienjer krönen die Sieger mit Delzweigen und in den Olympischen Spielen nimmt man Zweige vom wilden Delbaum.

### §. 6.

Nun folgen des Rato Gedanken über den Olivenbau. In einen warmen fetten Boden soll man nach seiner Vorschrift die große runde, die salentinische, orchitische, pausische, sergische, kominianische, und albicerische anpflanzen; und er setzt noch sehr weißlich hinzu, daß man die Sorte vorzüglich wählen solle, die man

(i) Die Fechter besrichen sich bekanntermahen mit Oel, wenn sie nun beim Fechten, zufälligerweise sich mit ihrem Körper an den Wänden rieben, so wurden diese davon schmutzig. Diesen Schmutz, welcher eine Heilkraft haben sollte, ließen die Aufseher sorgfältig abtragen, und verkauften ihn sehr theuer. Der gemeine Mann treibt noch jetzt mit dem Glockenschmier einen ähnlichen Aberglauben.

(k) Es war dieses eine Art von Musterung oder Revue, welche zum Andenken eines gewissen Sieges mit einigen Opfereceremonien verknüpft war. Diese Musterung hieß bei den römischen Schriftstellern *transvectio*.

(l) *Ovantes minoribus triumphis.*

man in der Nähe für die beste hält. Die liciniansche gehört in einen kalten und mageren Boden, denn in einem fetten und hitzigen geräth ihr Del nicht. Der Baum selbst trägt sich todt und setzt ein rothes schädliches Moos an. Der Delgarten muß nach seiner Meinung gegen Abend und so liegen, daß ihn die Sonne trifft. Jede andere Lage hält er nicht für gut.

Zum Einmachen sind die orchitischen und pausischen Oliven die besten. Man legt sie, wenn sie noch grün sind, in eine Sauce oder gequetscht in Mastix. Die bittersten sollen das beste Del geben. Man muß die Oliven ohne Verzug von der Erde auflesen, wenn sie schmutzig sind, abwaschen und dann, welches genug ist, drey Tage trocknen lassen. Wenn es friert, kann man sie den vierten Tag unter die Presse bringen und allenfalls mit Salz bestreuen. Liegen sie lange auf dem Boden, so vermindert sich das Del und wird auch schlechter; und eben so verhält es sich wenn man dasselbe zu lange in der Drüse oder in den Hülsen läßt. Letztere sind das eigentliche Fleisch der Oliven und von ersterer kommen die Hefen. Man müsse daher, sagt er, das Del täglich einigemal abklären und in Muscheln oder bleierne Gefäße thun, weil es in Kupfernen verdirbt. Die Presse und das Behältnis wo sie steht und wo alle diese Verrichtungen vorgenommen werden, muß sehr warm und zugleich verschlossen seyn, und die Luft muß darin, so wenig als möglich, in Bewegung gesetzt werden. Man darf darin kein Holz hauen und die Olivenkerne geben auch schon selbst das dienstsamste Feuer. Aus den Kesseln gießt man das Del

in große Pfannen, damit sich das, was in der Drüse und im Fleische etwa noch vorhanden ist, auch auflöse, und zu dem Ende muß man auch mit den Gefäßen öfters wechseln und die Körbe (m) mit einem Schwamm wohl abwischen, damit man so viel als möglich ein reines und aufrichtiges Del bekomme. Nachher ist man auf die Erfindung gerathen, die Oliven im heißen Wasser abzuwaschen, und sie sogleich ganz (ungestampft) unter die Presse zu bringen, um auf diese Art erst die Drüse herauszubringen, und sie hernach in der Oelmühle aufs neue zu quetschen. Mehr als hundert Modius oder einen sogenannten *Sactus* (.) soll man, der Vorschrift nach, auf einmal nicht pressen. Das Del das man zunächst erhält, wenn die Oliven aus der Mühle kommen, heißt die Blüthe (o). Vier Menschen müssen, wenn zwey Magazine (p) vorhanden sind, binnen Tag und Nacht drey *Sactus* pressen können.

## S. 7.

Damals hatte man noch keine erkünstelte Oele und deshalb, dünket mich, hat auch Kato nichts davon gesagt.

(m) *Fiscina*. In welchen die Oliven unter die Presse gebracht werden.

(n) Die Oelpreser oder Oelmüller hießen *factores*, und ein gewisses Maas von Oliven, welches hier zu 100 Modius angegeben wird, das auf einmal in die Presse genommen wurde, hieß ein *sactus* auch *factum*.

(o) *Flos* oder der Vorsprung.

(p) *Forum*. Das Gefäße in welches die Oliven vor der Presse geschüttet wurden, und das vermuthlich sehr groß war, und neben dem Pressinstrumente stand. Bis hier hat Plinius Kato excerptirt,

gesagt. Ist giebt es viele Sorten. Zunächst will ich die beschreiben welche von Bäumen gewonnen werden, und der wilde Delbaum soll den Anfang machen. Das Del davon ist flüßig, bitterer als das vom zahmen und nur zur Medicin brauchbar. Ein ähnliches giebt der Strauch Chameläea (q) der auf Felsen wächst, eine Hand hoch ist und Blätter und Beeren hat wie der wilde Delbaum. Ein andres, der Baum Cikus, der in Egypten sehr häufig ist, und von einigen Kroton, Tritis oder auch Waldsesam genannt wird (r), doch ist es nicht gar zu lange her daß er dort wächst. In Hispanien steigt er schnell zu der Größe eines Delbaums heran, hat einen schlanken Schaft, ein Weinblatt, und der Saame liegt in kleinen blaffen Trauben (s). Wir nennen ihn den Lausebaum (t), weil der Saame diesen Insecten ähnelt. Dieser wird in Wasser gekocht und das Del abgeschöpft. In Egypten wo man ihn sehr häufig hat, gebraucht man zu Verfertigung dieses Oels weder Feuer noch Wasser: man salzt ihn nur und preßt ihn aus; aber das Del schmeckt auch sehr ekelhaft und wird nur zum Brennen auf den Lampen gebraucht. Das Mandelöl (u) welches auch Me-

D 5

topium

(q) Wird Buch 24 wieder vorkommen, S. 82.

(r) Möchte wahrscheinlich *Clusia clusia* Lin. oder Kassarille seyn, wovon Rinde und Saamen ein grünes stark riechendes Del geben.

(s) Man findet die Abbildung davon beim Tabernämontan, Seite 1161. Er heißt bei ihm der Wunderbaum.

(t) *Ricinus*.

(u) *O. cum amygdalinum*; siehe Buch 13. S. 2.

topium heißt, wird aus bittern, gedörrten, gestoffenen und in Kuchen geformten Mandeln verfertigt, man gießt nemlich Wasser darauf, stößt die Masse noch einmal und bringt sie alsdann unter die Presse. Auch der Lorbeerbaum giebt, wenn man unreifes Olivenöl mit dazu nimmt, ein Öl welches einige bloß aus den Beeren, oder bloß aus den Blättern, andere aber aus den Blättern mit den Beerschalen zusammen genommen, zu ziehen wissen; sie thun auch wohl noch Styrax oder anders Riechwerk hinzu. Der wilde Lorbeerbaum mit breiten Blättern und schwarzen Beeren ist hierzu der beste. Die schwarze Myrte gibt ein ähnliches Öl und ist auch hier die breitblättrige die brauchbarste. Die Beeren werden mit warmem Wasser angefeuchtet, dann gestossen und gekocht. Einige sieden die zartesten Blätter in Öl und pressen sie aus, andere thun sie in Öl und setzen sie zuvor an die Sonne. Mit der zahmen Myrten wird eben so verfahren, aber die wilde mit kleinen Saamen welche bey einigen Oxymyrsis auch Chamamyrsis, bey andern auch wohl der Aehnlichkeit halber, — denn sie ist kurz und strauchicht, — Akoros heißt, behält doch den Vorzug. Man macht auch Öl aus Citronen, Kupressen und großen Nüssen (v), welches letztere Caryinisches genannt wird. Das pisseläische kömmt vom Cederapfel und das gnidische Korn (w) giebt, wenn der Saame gereinigt und gestossen wird, ebenfalls ein Öl, so auch der Mastixbaum. Wie das  
 cypru

(v) Nux juglans die so genannte welsche Nus.

(w) Granum gnidium, davon Buch 13. S. 35. gehandelt wurde.

eyprinisches Del aus der Egyptischen Eichel des Wohlgeruchs wegen verfertigt werde, ist bereits gesagt (x). Die Indier sollen aus Kastanien, Sesam und Reis (y) Oele verfertigen können und die Ichthyophagen so gar aus Fischen. In Ermangelung andrer Materien pflegt man auch wohl, um nur Brennöl zu haben (z) aus Ahornbeeren, welche in Wasser und Salz macerirt werden, ein Del zu ziehen. Das oenanthinische Del wird, wie auch bereits in der Abhandlung von den Salben gezeigt worden, aus dem Senanthe selbst gemacht (a). Das glaucinische entsteht wenn Del und Most so lange bey mäßigem Feuer mit einander sieden, bis der Most verdampft. Andere verfertigen dasselbe ohne Beyhülfe des Feuers; sie setzen das Gefäß in Weinträbern, lassen es 22 Tage darin stehen und rühren die Masse täglich zweymal um, da dann das Del den Most verzehret. Andere machen auch wohl einen Zusatz von Majoran oder noch kostbarern Riechwerk, und auch das Del, welches in den Fechtschulen gebraucht wird, ist mit aromatischen Sachen, doch nur mit den schlechtesten, versehen.

Ein anderes Del wird aus Aspalath, Kalamus, Balsam, Lilien, Kardamomum, Meliloth, gallischen Narden, Panace, Majoran, Alaun und  
Zimmtz

(x) Buch. 12. S. 57.

(y) Oryza.

(z) Luminum causa, welches ein gewisser Franzose nach französischer Leichtfertigkeit durch pour l'clairer übersetzt.

(a) Buch 12. S. 61.

Zimmetwurzeln verfertigt. Es wird von allen diesen Dingen der Saft genommen und in Del macerirt und die Masse hernach gepreßt. Das rhodinische Del wird aus Rosen und das diesem sehr ähnliche Binsendel, aus Binsen gemacht; und man zieht auch Oele aus Bilsenkraut (b), Feigebönnen und Narcissen. In Egypten wird das meiste aus Rübesaamen (c) oder einem grasartigen Kraute Chortos genannt, verfertigt. Das knedinische Del erhält man aus Sesam und Nesseln. In einigen Orten macht man das Lillienöl an freyer Luft, indem man die Lilien durch Sonne, Mond und Reif maceriren läßt. Das selgische (d) wird in dem Landstriche zwischen Kappadocien und Galatien aus eigenen dort einheimischen Kräutern gezogen, und ist, wie das Iguvinische in Italien, den Nerven sehr dienlich. Das sogenannte Pechöl (e) wird aus Pech gemacht, wenn man dasselbe siedet und den Dampf in behaarte drüber ausgepaunte Felle ziehen läßt, die alsdann ausgepreßt werden. Das Brutische Pech, welches sehr fett und resinds ist, ist hierzu das beste. — Das Del selbst hat eine dunkelgelbe Farbe. Das sogenannte Kläomeli (f) bringt die Natur an der Seeküste Syriens von

(b) *Hyoscyamus*. Die Alten gebrauchten dieses Oel als eine schmerzstillende Medicin, aber der Gebrauch davon ist gefährlich; und wird es daher von den heftigen Aerzten nicht mehr geachtet.

(c) *Raphani semine*, den Warten nach Rettigsaamen.

(d) Von der Stadt Selge in Pisidien so genannt.

(e) *pillinum*.

(f) Auf deutsch: Oelhonig.

von selbst hervor; es besteht selbiges in einem Fette das etwas zäher ist als Honig aber geschmeidiger als Mesina, süße schmeckt und aus gewissen Bäumen hervorrinnt. Es wird ebenfalls lediglich zur Arzeneey gebraucht. Bey gewissen Krankheiten thut auch altes Del gute Dienste mit welchem man auch das Elfenbein gut erhalten kann, wenigstens ist die Saturnusstatue zu Rom inwendig mit Del gefüllt.

## S. 8.

Kato läßt den Delhefen (g) viel Lobeserhebungen angedeihen. Man soll die Delfässer und Kade damit austreichen, damit sich das Del nicht hinausz ziehe; die Tenne, wenn man dreschen will, damit anfeuchten, um die Ameisen und erwannigen Nitzen wegzuschaffen; den Leim zu den Bänden, die Lünche womit man sie überzieht, mit Delhefen versehen, den Fußboden der Kornbehälter wie auch die Kleiderbehältnisse, um Motten und anders Ungeziefer zu vertreiben, damit besprühen, und das Saamenkorn mit denselben anfeuchten. Die Krankheiten des Viehes und auch der Bäume lassen sich, nach seiner Meinung, mit Delhefen heilen, und wenn ein Mensch Geschwüre im Munde hat, sollen sie ebenfalls von guter Wirkung seyn. Riemen, und alles Lederwerk, Schuhe, und Wagenachsen sollen mit gekochten Hefen geschmiert und kupferne Gefäße, wider den Aufsatz, und zur Erhaltung des Glanzes bestrichen werden; desglei-

(g) *Amurca*. Den Bodensatz vom gepressten Delt, welcher von der vorhin beschriebenen Drüse herrührt.

desgleichen auch alles hölzerne Geräthe nebst den irdenen Gefäßen in welchen man etwa trockne Feigen oder Myrtenzweige mit Blättern und Beeren oder etwas dergleichen aufzubewahren gedenkt. Endlich soll auch ein Holz das in Delhesen gelegen hat, beim Verbrennen keinen widrigen und eckelhaften Rauch geben. Barro sagt daß der Delbaum, wenn ihn eine Ziege beleckt oder ihm die ersten Sprößlinge abnagt, unfruchtbar werde. Und so weit vom Delbaum und vom Oele.

### S. 9.

Wenn wir bey den übrigen Baumfrüchten, nicht nur auf Geschmack und Säfte, die durch Pfropfang überdem schon so oft gemischt sind, sondern auch auf Gestalt und Figur, Rücksicht nehmen, so wird es schwer seyn sie alle herzunehmen.

Die Fichtennuß (h) eine der größten Baumfrüchte, die auch am höchsten wächst, hat inwendig Vertiefungen, in welchen kleine, mit einer rostfarbenen Schale umkleidete Kerne eingebettet liegen; wie denn  
über

(h) *Nux pinea*, auch *Zibelnus* genannt, ein Fichtenapfel oder Zapfen, der zwischen seinen Schuppen kleine Nüsse hegt, in welchen Saamenterner liegen, die gewöhnlich unter den Namen der *Viniolen* oder *Vinnienkerne* vorkommen. Sie sind säß und ölicht von Geschmack, und werden zu mancherlei Medicinen gebraucht. Der Baum an welchem sie wachsen heißt, beim Linnee *pinus pinea*, und wächst vorzüglich in Italien, Spanien und dem südlichen Frankreich.

Aberhaupt die Natur sehr dafür gesorgt hat, daß jeder Saame ein weiches Lager bekomme. Die Tarentinische Nuß, deren Schale sich mit den Fingern leicht zerreiben läßt, und die daher dem Diebstahl der Abgel sehr ausgesetzt ist (i) ist auch eine Art von Fichtenuß, und eine dritte Sorte sind die Sappinischen, welche auf der zahmen Lanne wachsen, worin die Kerne mehr von einer Haut als von einer Schale umgeben sind, die so weich ist, daß man sie mitessen kann. Die vierte heißt die pizydische, wächst auf der wilden Fichte und ist ein gutes Mittel wider den Husten. Wenn die Kerne in Honig gekocht werden, so nennen sie die Turiner Aquicelische. Die Sieger in den Isthmischen Spielen werden mit einem Fichtenkranze gekrönt.

## §. 10.

Der bey uns sogenannte Kotonische Apfel, bey den Griechen heißt er der Cydonische, welcher von der Insel Kreta herkommt, kommt jener Frucht der Größe nach am nächsten (k), denn er wird so groß, daß er die Zweige niederbiegt und dem Mutterstamm dadurch am Wachsthum hinderlich ist. Es giebt davon verschiedene Sorten. Die Goldquitte ( ) unterscheidet sich durch gewisse Einschnitte und ihre Farbe fällt ins Goldgelbe. Die weiße, welche wir auch die einheimische zu nennen pflegen, riecht sehr schön und  
der

(i) Weil sie die Schale aufhaken.

(k) Er meint die Quitte, *pyrus cydonia* Lin.(l) *Mal. cot. chrysomelum*.

der neapolitanischen fehlt es auch nicht an eigenthümlichen Vorzügen. Die kleinere Art davon, nemlich die struthische, riecht am stärksten und wird spät reif, die Mosquitte aber sehr früh. Die Mulvianische entstand durch die Pfropfung der gemeinen Quitte auf die struthische und ist die einzige welche roh gegessen wird. Alle diese Sorten sieht man gewöhnlich in den Audienzimmern der Großen und auf den Häuptern der Götterstatuen — dieser Zeugen nächstlicher Freuden (m) aufgestellt. Es giebt auch kleine wilde Quitten die nächst den struthischen am stärksten riechen und in den Hecken wachsen.

### §. 11.

Wir begreifen auch die Pfirschen und Granaten, wiewohl es Früchte von ganz verschiedener Art sind, unter dem Namen der Äpfel. Die letztern wachsen an neun Gattungen punischer Bäume die bereits angeführt sind (n). Bey ihnen liegt das genießbare inwendig unter der Schale, bey den Pfirschen aber liegt der Kern im Fleische. Einige Birnen heißen Pfundbirnen (o), und dieser vom Gewicht hergenommene Name zeugt von ihrer Größe. Die Duracinschen Pfirschen (p) behaupten den Vorzug. Die Gallie

(m) Es standen nemlich Götterbildnisse ums Ehebetto. Die Quitten hat man wohl, so wie jezt die Riechtöpfe des Wohlgeruchs wegen häufig in den Zimmern aufgestellt.

(n) B. 13. S. 34.

(o) Pira libralia.

(p) Alles Obst mit dorbem Fleische heißt beim P. durac

Gallifchen und Afiatifchen find nach den Ländern benannt, wo fie wachfen, und werden erft nach dem Herbft reif, da die frühern (q), die erft feit 30 Jahren bekannt find, und anfänglich Stück vor Stück mit einem Denar bezahlt werden, ſchon im Sommer reif find. Die ſupernatiſche Pfirſchen erhalten wir aus dem Sabinerlande, und die gemeine wächst aller Orten. Dieſes Obſt iſt unſchädlich und den Kranken ſehr dienlich, daher auch zuweilen eine einzelne Pfirſche mit 30 Nummen bezahlt worden. So theuer iſt nie eine andere Obſtſorte bezahlt, und wundere ich mich über dieſen hohen Preis vorzüglich deshalb, weil ſich die Pfirſche gar nicht lange hält: denn wenn ſie abgebrochen iſt, dauert ſie höchſtens noch zwei Tage, und muß alſo ſogleich verkauft werden.

## §. 12.

Es folgt ein ganzer Haufe von Pflaumen, nemlich die bunte, ſchwarze, weiſſe und die ſogenannte Gerſtenpflaume, welche darum ſo heißt, weil ſie mit der Gerſte zugleich reif wird. Eine andere von eben der Farbe, welche ſpäter reift und etwas größer iſt, heißt ihrer Schlechtheit wegen die Keſelpflaume. Es giebt auch ſchwarze, aber die Wachs- und Purpurpflaumen gehören zu den belobteſten. Die, von jenem

einifches, deutſch: hartfleifchigtes oder eigentlich hartbeerichtes.

(q) Przcocia find nach Harduin unfere Aprikofen.

(Plinius II. C. 4. B.)

¶

jenem entlegenen Volke sogenannte, Armenische, erpfecht sich bloß durch den Geruch. Die sogenannte Nußpflaume (r), welche entsteht, wenn Pflaumen auf Masse gepfropft werden, ist von sonderbarer und auffallender Beschaffenheit, sie sieht aus wie eine Pflaume und hat den Saft einer Nuß, daher sie auch von beiden benannt ist. Diese, die Pfirschen, die Wachepflaumen nebst den wilden lassen sich wie die Weintrauben in Gefäße einmachen, und dauern bis wieder welche wachsen; die übrigen Sorten werden bald weich und verderben geschwind. Neuerlich ist in Bätika der Name Apfelpflaume aufgekommen, sie wird auf Aepfel gepfropft, so wie die Mandelpflaume auf Mandeln, welche letztere im Kern noch eine Mandel hat, und gewiß eine Obstart von denen ist, welche durch die sinnreichste Mischung entstanden sind. In der Abhandlung von den ausländischen Bäumen gedachten wir der Damascener Pflaume (s), welche vom syrischen Damascus den Namen führt, und auch schon seit geraumer Zeit in Italien wächst; sie hat hier aber einen größern Holz kern und weniger Fleisch, wird auch niemals runzlicht und trocken, denn sie findet hier ihr Klima nicht. Ich kann hier auch zugleich ihre Landsleute, die Sebesten, mit anführen, welche, auf Speieräpfel gepfropft, auch schon zu Rom wachsen (t).

§. 13.

(r) Nuciprunum.

(s) Buch 13. §. 10.

(t) Siehe Buch 13. §. 10. und die dortige Anmerkung.

## S. 13.

Ueberhaupt ist die Pfirsche, wie es auch der Name schon zeigt (u), welcher zu erkennen giebt, daß sie aus Persien stammt, auch für Asien (v) und Griechenland eine ausländische Frucht. Die wilde Pflanze wächst, wie man gewiß weiß, aller Orten, und ich wundere mich daher sehr, daß Kato ihrer nicht gedenkt, da er doch zeigt, wie man einige von andern wilden Obstarten einmachen könne. Die Pfirsichbäume sind erst spät in andere Länder überbracht, und war ihre Verpflanzung nicht ohne Schwierigkeit: denn zu Rhodus, woselbst man sie zuerst aus Egypten her anpflanzte, trugen sie nicht. Es ist falsch, daß in Persien giftige, einen heftigen Schmerz verursachende, Pfirschen wachsen, davon die Persischen Könige zur Plage welche nach Egypten verpflanzt, und daß sie sich hier durch die Beschaffenheit des Bodens verbessert haben. Sorgfältigere Schriftsteller erzählen dieses vom Baume Persea; der aber vom Pfirsichbaum ganz verschieden und dem rothen Brustbeerbaum ähnlich ist, auch bisher nirgends als nur im Orient wächst. Und auch dieser ist, den Nachrichten gelehrterer Männer zufolge, nicht zur Plage für die Egypter von Persien aus nach Egypten versetzt, sondern von Perseus zu Memphis angepflanzt, daher auch, sagen sie, Alexander die Verordnung gegeben habe: daß seinem Großvater zu Ehren die Sieger mit dem Zweige desselben

P 2

elben

(u) Sie heißt nemlich persicum, woraus erhellet, daß sie eigentlich in Persien einheimisch ist.

(v) Nemlich Klein-Asien oder Natolien,

selben sollten gekrönt werden. Er hat beständig Laub und Früchte, denn es wachsen immer wieder welche nach. Es ist gewiß, daß die Pflaumen insgesamt erst nach den Zeiten des Kato bekannt geworden sind.

### S. 14.

Von den Äpfeln giebt es viele Sorten. Vom Citronapfel, den die Griechen von seinem Vaterlande auch den Medischen zu nennen pflegen, und dem Baume, woran er wächst, ist bereits gehandelt (w). Der Ziziphusapfel (x) und der Schwammapfel (y) sind ebenfalls ausländische Früchte, und erst vor kurzem nach Italien gekommen, der letztere aus Afrika, der erste aus Syrien. Sertus Papinius, den ich als Konsul gekannt habe, hat beide zuerst herbeigebracht, und kurz vor dem Tode des vergötterten Augustus pflanzte man sie in den Lägern an (z); die Frucht gleicht aber mehr einer Beere als einem Apfel. Auf den Terrassen vor den Häusern nehmen sie sich schön aus,

(w) B. 12. S. 7.

(x) Vermuthlich von dem Baum, welcher beim Linne Rhamnus Ziziphus oder rother Brustbeerbaum heißt. Die Früchte desselben sind aber mehr mit den Oliven, als mit den eigentlichen Äpfeln verwandt; denn sie haben einen grossen Kern.

(y) Tuber. Ich kann nicht auffinden, was dies für eine Frucht seyn mag. Harduin übersetzt das Wort durch persische noix oder nuciperlica, deutsch: Nusvirsche.

(z) Nämlich in stehenden Lägern, dergleichen die Römer auf den Grenzen hatten.

aus, und man sieht einige dick und buschigt bis auf die Dächer empor wachsen.

Vom Schwammapfel giebt es zwei Arten, die weisse, und die, von der Farbe sogenannte, Syrische (a). Die sogenannte Wolläpfel (b) wachsen nur in dem einzigen Veronensischen Gebiete Italiens, und sind beinahe als ausländische zu betrachten. Sie sind mit einer Wolle überzogen, die sich zwar an der sibirischen Quitte und an der Pfirsche noch häufiger befindet, hier aber vorzüglich darum zur Benennung Unlaß gab, weil sich diese Frucht durch nichts anders auszeichnet und empfiehlt.

### §. 15.

Doch warum soll ich die übrigen Apfelsorten nicht namentlich hernennen, da sie ihrem Urheber, gleich als hätten sie die größten Thaten für die Welt gethan, ein ewiges Andenken verursacht haben? Meinem Bedünken nach wird man die sinnreiche Art zu pflropfen daraus ersehen, und sich überzeugen, daß auch die kleinste That Ruhm verschaffen könne. Es haben nemlich gewisse Äpfel ihren Ursprung dem Matius, andere dem Gestius, noch andere dem Manlius und Skandius zu verdanken (c). Appius, aus der

P 3

Klaus

(a) Die syrische Farbe war röthlich.

(b) Mala lanata.

(c) Man lernt diese Äpfel aus dem Columella und Varro näher kennen, ob sie jetzt noch in Italien vorhanden seyn mögen, darüber finde ich keine Nachricht.

Klaudischen Familie, pflanzte auf den Skandianischen Apfel Quitten, und so entstand ein neuer, welcher der Appianische genennt wurde; er riecht wie eine Quitte, hat die Größe des Skandianischen und steht roth aus. Es darf aber niemand glauben, daß dieser Apfel seinen Werth durch eine gewisse Schmeichelei gegen dieses berühmte Geschlecht erhalten habe, denn es giebt auch einen Sceptianischen Apfel, der von seinem Erfinder, einem Freigelassenen, benannt, und an der runden Figur kennbar ist. Rato spricht noch von Quirianischen und Skantianischen, und sagt von den letztern, daß man sie in Fässer einlegen und aufbewahren könne. Der sogenannte Petisische Apfel, welcher erst neuerlich bekannt worden, ist klein und schmeckt sehr lieblich (d). Der Amerinische und der Grakulische haben ihr Vaterland bekannter gemacht. Die übrigen Sorten sind von gewissen Eigenschaften oder Umständen benannt. Die Nessel z. B. die immer Paar und Paar, nie einzeln wachsen, heißen Klebeäpfel auch Zwillingsäpfel (e). Eine andere Sorte wird wegen ihrer Farbe die Syrische genannt (f). Der Birnapfel ist der Birne ähnlich. Der Mostapfel wird bald mürbe, und der Honigapfel hat einen Honiggeschmack. Der Kuglapfel ist Kugelrund, und stammt ursprünglich aus Epirus, denn

(d) Dies soll nach Harduin der bekannte pomme d'Appi, oder auch pomme de paradis seyn. Er soll von einem gewissen Peticius herrühren.

(e) Cohærentia et gemella.

(f) Dies waren also rüchliche Äpfel.

denn die Griechen nennen ihn den Epirotischen. Der Orthomastische sieht aus wie eine Säugethust (g). In Belgien wird ein gewisser Apfel der Kastropfel (h) genannt, weil er keine Saamenkerne hat. Der Blattapfel (i) hat in der Mitte an der Seite ein Blatt, zuweilen auch zwei. Der Tuchapfel (k) wird leicht welk und runzlicht. Der Lungenapfel (l) sieht drollicht aus, wenn er aufschwillt. Einige, nemlich die, welche auf Maulbeerstämme gepfropft sind, haben eine Blutfarbe, und bei allen ist die vor der Sonne weggewandte Seite röthlich. Die wilber Apffel schmecken nicht sonderlich, haben aber einen scharfen Geruch; ein Beweis von ihrer Schlechtheit und Säure ist dieser, daß ein Regen von ihrem Saft stumpf wird. Eine gewisse schlechte Sorte führt den Namen vom Mehle; sie wird indessen sehr frühzeitig reif, und will sogleich abgenommen seyn.

## §. 16.

Aus eben diesem Grunde (m) heißt eine Birne die stolze; sie ist klein, reift aber sehr schnell. Die Krausstaminische ist unter allen Birnen die schönste, dann folgt die Galerner, welche so saftig ist, daß sie mehr

P 4

getrunken

(g) *καρός* heißt nemlich eine Säugethust.

(h) *M. spadonium*

(i) *Melofolium.*

(k) *Pannuceum m.*

(l) *Pulmoncum.*

(m) Nemlich weil sie früher reif wird als die übrigen.

getrunken, als gegessen wird, und wir nennen ihren Saft eine Milch. Eine schwarze Sorte davon soll aus Syrien stammen. Die übrigen Arten führen an verschiedenen Orten auch verschiedene Namen; indessen führen folgende, die ihren Erfindern Ehre machen, ganz bekannte römische Namen. Die Decimianische und die von ihr abstammende Aferdecimianische. Die Dolabellianische mit einem sehr langen Stiel. Die Pomponianische mit dem Beinamen die Sizige, die Licerianische, die Sevianische und deren Abkömmlinge, und die Turrlianische, die sich durch einen langen Stiel unterscheidet. Die Savonianische ist roth und etwas größer als die stolze. Die Laterianische und Amicianische werden erst nach dem Herbst reif, und haben einen angenehm säuerlichen Geschmack. Die Iberianische heißt darum so, weil sie dem Prinzen Liberius vorzüglich gefiel, sie wird von der Sonne mehr gefärbt, ist sehr groß, und übrigens der Licerianischen völlig gleich. Nachstehende sind nach ihrem Vaterlande benannt: Die Amerianische, die späteste unter allen; die Picentinische, Tamantinische, Alexandrinische, Numidianische und Griechische, zu welcher auch die Tarentinische gehört. Die Signische, welche einige von der Farbe auch die Scherbenbirne nennen, so wie die Onyxbirne auch die purpurfarbene heißt. Die Salben- (n), die Lorbeer- und Tardenbirne haben den Namen vom Geruch, und die Gerstenbirne von der Reifzeit (o), die Boucillenbirne von ihrem Halse, die Thierbirne von

(n) *P. myrsinum*.

(o) Weil sie mit der Gersten zugleich reif wird.

von dem Wollpelz. Die Gurkenbirne hat einen säuerlichen Saft, und scheint daher mit der Gurke verwandt zu seyn. Woher nachstehende den Namen führen, ist ungewiß, nemlich die Barbarische, die Venerische, auch die gefärbte genannt, die Königliche mit dem kürzesten Stiele (p), die Patricierbirne und die Vokonische, welche grün und länglich ist. Virgil gedenkt aus dem Kato auch einer Faustbirne, welche bei diesem Schriftsteller auch die Saamen- oder Moßbirne (q) heißt.

## §. 17.

In diesem Fache der Oekonomie haben wir's, weil die Menschen darinn nichts unversucht gelassen haben, längst auf den höchsten Gipfel der Vollkommenheit gebracht. Virgil sagt schon, man pflanze Nüsse auf Arbutus (r), Äpfel auf Ahorn und Kirschen auf Ulmen. Mehr läßt sich nicht erdenken, und man hat auch seit geraumer Zeit keine neue Apfelsorten mehr. Man kann aber nicht alle Bäume ohne Unterschied beliebig bepflanzen, so darf man zum Beispiel einen Dornstrauch nicht pflanzen, weil sich alsdann die Blitze

P. 5

davon

(p) Wahrscheinlich die Bergamotte.

(q) P. volenum, vermuthlich dieselbe, welche vorhin die Pfundbirne p. libræ hieß.

(r) Denso übersetzt arbutus sehr unrichtig durch Hageborn. Dieser Baum hat Früchte wie Erdbeeren, und wächst häufig in Italien, vielleicht ist er mit dem Eljbeerbäum unedo verwandt.

davon nicht leicht wegberien lassen (s), denn so viel Sorten drauf gepfropft sind, so viel Blitze sollen auch mit einem Schlage darauf heruiederfahren.

Die Figur der Birnen ist kräuselförmiger als der Aepfel. Die Griechische, die Bouccillen- und die Lorbeerbirne gehören zu den spätern Sorten, hängen bis zum Winter am Baume und reifen durch die Kälte; eben so verhält es sich mit den Amerinischen und Skandianischen Aepfeln. Man macht die Birnen ein so wie die Weintrauben, und auch nach eben so viel Methoden; die Pflaumen sind das einzige Obst, das in Fässer gepackt wird. Aepfel und Birnen haben die Eigenschaften des Weins, und die Aerzte verbieten sie daher ebenfalls den Kranken, aber mit Wein und Wasser gekocht geben sie ein Gemüse (t), wozu man, die Etonische und struthische Quitte ausgenommen, kein anderes Obst gebrauchen kann.

### §. 18.

1) Was die Aufbewahrung des Obstes betrifft, so giebt es folgende allgemeine Regeln. Die Obstkammer soll an einem kalten trocknen Orte angelegt und die Fenster dem Nordwind an heitern Tagen geöffnet werden, aber nicht dem Südwinde, und schon der

Aquila

(s) Die Alten glaubten den Blitz durch gewisse Sprüche und Gebetsformeln abwenden zu können, und noch jetzt glaubt der Böbel, daß sich ein Gewitter, nach seiner Art zu reden, besprechen läßt.

(t) Pulmentarium.

Aquilo benimmt dem Obste die Schönheit, und macht es runzlich. Die Aepfel müssen nach der Herbstnachtz gleiche, aber weder vor dem sechzehnten Tag des Mondes (u) noch vor der ersten Stunde (v) gebrochen werden. Das Fallobst sondert man ab, und das gute wird auf Stroh, Matten oder Spreu gelegt, aber nicht zu dicht aneinander, damit die Luft gleichförmig durchstreichen kann. Es heißt, daß der Amerinische Aepfel am längsten dauret, und der Melimelische sehr bald verdirbt.

2) Die Quitten legt man an einen verschlossenen Ort, um allen Zufluß der Luft zu verhindern, oder man kocht sie mit Honig, und läßt sie darinn liegen. Der Granatapfel wird erst in heissem Seewasser zur Dauer zubereitet, darauf drei Tage an der Sonne getrocknet, und dann so aufgehangen, daß ihn der nächtliche Tau nicht trifft. Will man ihn gebrauchen, so wird er zuvor im süßen Wasser wieder abgewaschen. M. Barro sagt (w), man soll ihn in Fässer legen, die mit Sand angefüllt sind, auch könne man die an noch unreifen nebst den Zweigen, woran sie sitzen, die man vorher mit Pech bestrichen haben muß, in Töpfe ohne Boden thun, und so daß keine Luft hinzu kann, in die Erde vergraben; sie wachsen alsdann in einer Erdöse heran, die sie selbst am Baume nicht würden erreicht haben. Die übrigen Apfelsorten soll man in  
 Feigen:

(u) Vom Neumond angerechnet.

(v) Nach unserer Zählart, vor sechs Uhr des Morgens.

(w) De re rustica lib. 1. cap. 59.

Feigenblätter, aber nicht in abgefallene, einwickeln und in Körbe legen, oder auch mit Töpferthon überstreichen.

3) Die Birnen soll man in irdenen ausgepichteten verkehrt gestellten Gefäßen in die Erde vergraben. Die Tarentinische wird am spätesten geerntet; die Anicianische hält sich im gesottenen Moste. Die Speieräpfel soll man ebenfalls in Gruben an einem sonnichten Orte einsetzen, das Gefäß übergypsen und verkehrt stellen; oder man kann sie auch wie die Trauben in Fässern mit den daran sitzen gebliebenen Zweigen aufhängen.

4) Einige neuere Schriftsteller gehen in Bestimmung dieser Regeln noch weiter. Das Obst, welches man zu diesem Behuf gebrauchen will, soll, wie die Weintrauben, im abnehmenden Monde, nach der dritten Tagesstunde, bei heiterem Himmel und einem trockenen Winde abgeschnitten werden. Man muß nur das nehmen, welches an trockenen Orten gewachsen ist, und zwar ehe es völlig reif ist, und zu einer Zeit, wenn der Mond unter dem Horizont steht. Die Trauben soll man mit einer heurigen derben Ranke, nachdem man die schlechtern Beeren zuvor mit einer Scheere ausgeschnitten hat, in einem neuen ausgepichten Fasse aufhängen, und den Deckel vergypsen, damit nicht die mindeste Luft hinzu kann. Eben so kann man es mit den Speieräpfeln und Birnen machen, deren Stiele, oder das Reiskwerk, woran sie sitzen, mit Pech überstrichen wird. Die Fässer müssen vom Wasser entfernt stehen. Einige legen die Trauben

den mit den Ranken in trockenen Gyps, und stecken beide Enden davon in eine Meerzwiebel; andere hängen sie in Weinfässern, in welchen noch etwas Wein ist, auf, so daß sie denselben nicht berühren. Einige lassen die Äpfel in irdenen Schüsseln auf dem Weine schwimmen, und glauben, daß sie auf diese Art den Weingeruch annehmen. Noch andere wollen alle Obstarten in Hirsen aufbewahren, die mehresten aber legen das Obst in eine zwei Fuß tiefe Grube auf Sand, bedecken es mit einem irdenen Deckel, welchen sie zuletzt mit Erde beschütten. Man bestreicht auch wohl die Weintrauben mit Löpferthon, hängt sie auf, läßt sie an der Sonne trocknen, und wäscht sie zum Gebrauch wieder ab. Bei den Äpfeln wird der Thon mit Wein durchknetet. Die edleren Äpfel überzieht man mit Gyps oder Wachs; sie müssen aber recht reif seyn, sonst wachsen sie fort und zersprengen die Schale. In allen Fällen wird das Obst so gelegt, daß die Stiele unten kommen. Manche nehmen es mit einigen Zweigen ab, stecken diese (mit den Enden) in Holundermark, und vergraben es nach der vorhin beschriebenen Weise (x). Andere legen jeden Apfel oder jede Birne in ein besonderes irdenes Gefäß, verpichen den Deckel desselben, und verschließen alle diese Gefäßchen abermals in ein Faß. Manche futtern sie in Wolle, legen sie in Schachteln, überziehen diese mit spreuermischtem Laim, und legen das auf diese Art eingefutzte Obst in irdene Schüsseln, oder packen es in Gruben auf Sand, und bedecken es alsdann mit trockener Erde. Einige überziehen die Quitten mit pontischem

Wachse

(x) Nämlich in eine zwei Fuß tiefe Grube u. s. f.

Wachse (y) und legen sie in Honig, und Columella schreibt, man solle sie in irdenen wohl ausgepichteten Gefäßen in Brunnen oder Eisternen versenken. Die Aegyptier nahe an der Seeküste an den Alpen lassen die Trauben an der Sonne trocknen, wickeln sie in Winstenbündel, thun sie in Gefäße und verschliessen diese mit Gyps; so machen es auch die Griechen, nur daß sie statt der Winsten Uhorn- oder auch wohl Weinsten- oder Feigenblätter nehmen, welche sie einen Tag lang im Schatten haben trocknen lassen, und im Gefäß packen sie Weinträubern mit ein. Auf diese Art werden die Koischen und Berythischen Trauben erhalten, und bekommen dadurch einen vortreflichen Geschmack. Einige befeuchten die Trauben vorher, so bald sie nemlich vom Stok genommen sind, mit Aschlauge, lassen sie an der Sonne wieder trocknen werden, wickeln sie, wie gesagt, in Blätter, und packen sie mit Träubern fest ein. Andere wollen sie lieber in Späne von Lannen- Pappel- oder Eschenholze verwahren, und noch andere hängen sie in einiger Entfernung von den Aepfeln auf dem Kornboden auf, weil der Kornstaub, der sich ansetzt, eine gute Decke seyn soll. Wider die Wespen ist es ein gutes Mittel, wenn man Del in den Mund nimmt, und ihn darauf sprüzt. Von den Palmfrüchten haben wir bereits gehandelt (z).

### §. 19.

Die Feigen sind unter den übrigen Obstfrüchten die größten, und einige davon geben den Birnen an Größe

(y) Wird Buch 21. S. 49. näher beschrieben werden.

(z) Buch 13, S. 9.

Erbße nichts nach. Die Egyptischen und Cyprischen Wunderfeigen haben wir schon in der Abhandlung von den ausländischen Bäumen beschrieben (a). Die Idäische Feige (b) ist röthlich, von der Erbße eines Olive, doch etwas runder, und schmeckt wie eine Mispel. Der dort sogenannte Alexandrinische Feigenbaum ist armsdick, hat viel Zweige, ein festes zähes saftloses Holz, eine grüne Rinde und ein Blatt wie die Linde, nur daß es etwas weicher ist. Onestifritus sagt, in Hyrcanien wären die Feigen weit süßer als die unfrigen, und die Bäume viel fruchtbarer; denn ein einzelner trüge zuweilen 270 Modius (c).

Unsere Feigen stammen aus fremden Gegenden, nemlich aus Chalcis und Chios und giebt es davon viele Sorten. Die Lydischen sind purpurroth, die Sizfeigen (d) haben Aehnlichkeit mit den Saugwarzen, die Kallistruthischen schmecken etwas besser als die übrige Sorten, und sind unter allen Feigen die kältesten. Was die Afrikanischen betrifft, welche von einigen allen andern vorgezogen werden, so läßt sich darüber bis jezt nichts gewisses sagen, weil diese Sorte erst neuerlich nach Afrika gekommen, und den Namen von ihrem Vaterlande beibehält. Die Alexandrinische ist eine

(a) B. 13. S. 14. 15.

(b) Vom Berg Ida in Troas so genannt.

(c) Modius war ein Maas flüssiger Dinge, und betrug den dritten Theil vom Amphor. Man hatte aber auch ein Getraidemaas dieses Namens, das etwa ein Viertel unsers gewöhnlichen Scheffels gehalten haben mag. Vermuthlich meint P. das letztere.

(d) Mamilianz.

eine schwarze, hat eine weißliche Ritz, und wird auch die delikate genannt. Die Rhodische gehört auch unter die schwarzen; und die Tiburtische zu den frühesten. Einige Schriftsteller erwähnen auch der Livischen und Pompejischen Feigen, welche sich, wie die mariscischen (e) und die rohrbunten (f), zum jährigen Gebrauch gut an der Sonne trocknen lassen. Es giebt auch Herculianische, Albiceratische (g) und weiße Aratische, welche letztere einen kurzen Stiel haben und sehr breit sind. Die Porphyritische mit dem langen Stiel ist die früheste, und mit ihr wird eine von den geringsten und schlechtesten Sorten, nemlich die sogenannte Pöbelfeige (h), fast zugleich reif. Die Chelidonische ist dagegen die späteste, und wird erst gegen den Winter essbar. Die weiße und schwarze Feigen gehören zu den späten und frühen zugleich, denn sie tragen im Jahr zweimal, die ersten reifen in der Erndte und die letztern in der Weinlese. Diese, oder die späten, haben von ihrer harten Haut auch noch einen andern Namen (i). Einige von den Chalcidischen tragen dreimal. Die außerordentlich süße Feige, welche Ona genannt wird, wächst nur zu Tarent.

Von

(e) Marisca.

(f) Quas arundinum folii macula variat steht im Texte.

(g) Welche der Farbe nach dem weißlichen Wachs ähnlich sind.

(h) Popularis.

(i) Makrobius nennt sie duricorias.

Von den Feigen schreibt Kato also: „ Die marischen Feigen sollt du in ein thonigtes freigelegenes Land pflanzen, die afrikanischen aber, die herkulanischen, saguntinischen, die Winterfeigen und die schwarzen telanischen mit dem langen Stiel in einen fetten oder gedüngten Boden. “ Nach ihm sind noch so viel Namen und Sorten aufgekommen, daß man schon allein aus diesem Umstand auf die Veränderung unserer Oekonomie einen Schluß machen kann. Gewisse Provinzen, zum Beispiel Noefien, haben auch Winterfeigen, es sind aber künstliche und nicht natürliche. Man bedeckt eine gewisse kleine Art Feigenbäume nebst den daran sitzenden noch unreifen Feigen nach dem Herbst mit Mist, und läßt ihn den Winter hindurch darauf liegen. So bald die Bitterung gelinder wird, wird er wieder weggenommen, und alsdann sind die Feigen, wenn sie wieder an das Tageslicht kommen, beim Genuß der neuen, ihnen ungewohnten Sonne, wie neugeböhren, und gedeihen so gut, daß sie schon reif sind, wenn die andern erst blühen; und es mag die Gegend noch so kalt seyn, so gehdren sie doch wenigstens im folgenden Jahre allemal unter die frühreifen.

## §. 20.

Die Feige, welche Kato schon zu seiner Zeit die afrikanische nannte, erinnert mich an Afrika. Er bediente sich dieser Frucht statt eines triftigen Bewesungsgrundes. Von tödtlichem Hasse gegen Karthago entbraunt, innigst besorgt für die Sicherheit der Nachkommen, sagte er in voller Rathversammlung  
(Plinius N. G. 4. B.)

Q

immer

immer sehr laut: daß Karthago zerstört werden müsse. Einmal brachte er eine sehr frühe, in dieser Provinz gewonnene, Feige mit zur Kurie, und zeigte sie den Vätern mit diesen Worten: „Ich frage euch, wann glaubt ihr wohl, daß diese Frucht vom Baum genommen sey?“ Und da jeder sahe, daß sie frisch war, setzte er hinzu: „Wisset, daß sie erst vor drei Tagen zu Karthago gepflückt ist, so nahe haben wir den Feind an unsern Mauern.“ Gleich beschloß man den dritten punischen Krieg, in welchem Karthago zerstört wurde. Kato aber starb bereits im folgenden Jahre. Was verdient hier Bewunderung, ein sinnreicher und überlegter Gedanke, oder ein Duhngesähr? Der schnelle Entschluß dieses Mannes, diesen Umstand zu benutzen, oder seine Hefigkeit? — Mir scheint das auffallendste und wunderbarste hierbei zu seyn, daß die Zerstörung einer so großen Stadt — einer hundert und zwanzig jährigen Nebenbuhlerin des (römischen) Weltkreises — die weder durch die Schlachten am Trebia und am Trasimenischen See noch durch Hannä — dieses bekannte Grabmaal des römischen Ruhms — bewürkt werden konnte, und wozu uns weder jenes am drittem Meilenstein verschanzte punische Lager, noch Hannibal selbst, der bis an das kollinische Thor (k) rekognoscirte, aufforderte, durch eine einzige Feige veranlaßt wurde. — Durch eine Feige verminderte Kato die Entfernung Karthagens merklich, und ruckte es gleichsam den Römern näher vor's Gesicht (1).

Noch

(k) Portæ collinx.

(1) Eine posierliche oder wenigstens weit hergeholtte Deklamation

Noch jetzt ist ein Feigenbaum ehrwürdig, welcher auf dem Markt zu Rom, oder auf dem VersammlungspLaze des Volks aufgewachsen, und darum heilig ist, weil geweihte Blitze bei ihm verborgen liegen (m), aber noch heiliger deshalb, weil er uns an jenen Feigenbaum erinnert, den man die Säugamme unserer Reichsfürster, des Romulus und Numa, nannte. Unter diesem fand man die Wblz fin, welche diesen Kindern ihr Numen — so hieß damals das Sängeiter — darbot (n). Als Attus Navius

nation. Der römische Senat hatte schon längst auf den Umsturz von Karthago gedacht, der Entschluß war nur noch nicht zur Reife gediehen; der ungenümmte Kato brachte ihn mit seiner Feige endlich zufälliger Weise zur Reife und Festigkeit.

(m) Der Grundtext nach Harduin lautet: *Conditur ficus arbor in foro ipso ac comitio Romae nata, sacro (ich vermuthe, daß es sacra heißen müsse) fulguribus ibi conditis.* Den Alten war eine Stelle, wo der Blitz eingeschlagen hatte, heilig und verehrungswürdig, und ein Priester mußte die etwa noch vorhandenen Funken oder Blizmaterie unter gewissen Gebeten vergraben. Dieß hieß *fulgura condere*. Sie pflegten auch wohl Altäre oder Kapellen an solchen Stellen aufzurichten, dahin ziehit folgende Stelle aus dem Lukan:

*Aruni dispersos fulminis ignes*

*Colligit et terrae mixto cum murmure condit.*

Dieß ist auch sehr wahrscheinlich der Grund, warum ihnen Wälder und Haine so heilig waren, und warum sie dieselbe für Wohnungen der Gottheiten ansahen, denn in den Wäldern schlagen, wie bekannt, die Gewitte oft ein.

(n) Der Feigenbaum hieß auch von dem Worte *numen*,

Navius Augur war, wurde neben dem erstern ein Denkmal von Erz aufgerichtet ( ), welches zu erkennen geben sollte, daß sich der (ruminalische) Feigenbaum durch ein Wunder von selbst hieher auf den Wahlplatz verpflanzt habe. Er wird nie abgehauen, und wenn er verdorret, sind die Priester verpflichtet, einen andern an seine Stelle zu pflanzen. Ehedem stand auch einer am Saturnustempel, der aber, weil er die Statue des Silvanus umwarf (p), unter gewissen von den Vestalinnen angestellten Feierlichkeiten, im Jahr der Stadt 260, weggenommen wurde. Noch ein anderer, der noch jetzt steht, ist von ohngefähr mitten auf dem Markte aufgewachsen, und zwar an eben der Stelle, wo ein Kurius jenen, den Verfall des Staats vorbedeutenden, Schlund mit den erhabensten Schätzen, das ist mit Tapferkeit, Patriotismus und mit einem ruhmvollen Tode wieder ausfüllte (q). Auch steht hier

*ficus ruminalis*; der aber nicht auf dem Markte, oder in der Gegend, wo in der Folge der römische Markt angelegt wurde, sondern an der Tiber gestanden hat.

- (o) Das vermuthlich die säugende Wölfin vorstellte, und darum hingestellt wurde, daß man diesen Feigenbaum für den ächten ruminalischen ansehen sollte.
- (p) Entweder mit den darauf hingewachsenen Zweigen, oder mit den sich aus der Erde emporhebenden Wurzeln.
- (q) Witten auf dem Markte eröffnete sich ein Abgrund, wie in solchen Ländern, die den Erdbeben ausgesetzt sind, öfters geschieht. Die Römer aber hielten den entstandenen Erdriß für ein böses Zeichen, und glaubten, daß er den Umsturz ihrer Republik vorherverkündigte. Kurius faßte daher den Entschluß, sich zum Besten des Staats

hier ein Weinstock und ein Delbaum, welche ebenfalls von obngefähr aufschlugen, und des Schattens wegen von dem Volke mit vieler Sorgfalt aufgezogen wurden. Ein Altar, der hier aufgerichtet war, wurde bei dem letzten Fekterspiele, das der vergötterte Julius auf dem Markte gab, abgebrochen.

## §. 21.

Es ist zu bewundern, wie schnell diese Frucht reift, und wie künstlich die Natur bei ihr vor allen übrigen Früchten in Absicht ihrer Zeitigung zu Werke geht.

Ein gewisser wilder Feigenbaum, der bei uns *Kaprisfikus* heißt, bringt seine Früchte selbst nie zur Reife, giebt aber andern Bäumen, was er selbst nicht hat. Denn die Natur lenkt die Kräfte, wohin sie will, und sogar in der Fäulniß findet sie Stoff zur Zeugung. Dieser Baum bringt Mücken hervor, welche, weil sie ihre Nahrung in der schon verfaulten Feige, worinn sie geboren werden, nicht finden, zu ihren Verwandten, nemlich den zahmen Feigen, überfliegen, diese emsig benagen, begierig oben ein Loch hineinfressen, hinein kriechen, die Sonnenwärme gleichsam mit hinein nehmen, und der Luft, welche die Reife bewürkt, dadurch einen offenen Eingang verschaffen. Darauf verzehren sie den Milchsaft, der die Reife verhindert und die Feige gleichsam in der Kindheit erhält. Er

Q 3

verliert

Staatsopfern, und kürzte sich zu Pferde in vollem Gallop hinein, nachdem man vorher, um ihn zu fällen, alle Rossbarkeiten vergeblich hinein gespritzt hatte. Livius Buch 7.

verliert sich zwar auch von selbst, aber man setzt doch vor jeder Feigenpflanzung einen wilden Feigenbaum, und richtet sich in Absicht der Stelle, wo er stehen soll, nach dem Windestrich, damit der Zug der Luft diese Insecten, so bald sie anfliegen, auf die Feigen hintreibe. Ja man ist auf die Erfindung gerathen, daß man sie von andern Orten herholen läßt, und haufenweise auf die Feigenbäume hinschüttert. Bei einem mageren und den Nordwinden ausgesetzten Boden hat man diese Umstände nicht nöthig, denn hier trocknen die Feigen vermittelst der Lage von selbst, und bekommen eben solche Defnungen als die Mücken machen, und dieses geschieht auch in solchen Gegenden, wo viel Staub ist, vorzüglich an Heerstraßen, wo eine starke Passage ist, denn der Staub trocknet und verzehrt ebenfalls den Milchsaft. Bringt man die Feigen durch den Staub oder durch die Kaprififikation zur Reife, so hat man den Vortheil, daß sie nicht abfallen, denn der Saft, welcher sie schwer macht und leicht abbricht, wird weggeschafft. (1).

Alle

(1) Die neuern Naturkündiger haben die Sache ganz anders befunden. Es giebt bei den Feigenbäumen männliche und weibliche Bäume, und der, welchen Pl. hier Kaprifikus oder den wilden Feigenbaum nennt, ist eigentlich der männliche Feigenbaum. Das Insect welches Pl. *culex* nennt, heißt *Cynips*, bei den Griechen *Psenes*, und gehört in das Geschlecht der Galläpfelwürmer. Es hat von der Natur den Auftrag erhalten, den männlichen Feigenstaub auf seinen Flügeln in die Feigen des weiblichen Baums zu tragen, und selbige dadurch zu befruchten. Es verhält sich damit also:

Der

Alle Feigen lassen sich weich angreifen, und die reifen haben inwendig Saamenterne. Die reifenden haben

Der männliche Feigenbaum trägt dreierlei Früchte, oder wenn man lieber will, Blumen. Die ersten heißen *foraites*, erscheinen im August, und dauern bis zum November. Aus diesen fliegen die Insecten, welche aus Eiern, die ihre Mütter vorher hineingelegt, entstanden sind, heraus, und stechen im October oder November die zweiten Früchte des männlichen Baumes, welche *cratitres* genannt werden, und sich erst im September zeigen. Die *foraites* fallen ab, die *cratitres* aber bleiben bis zum Mai, und verhüllen die Eier, welche die Insecten vor *foraites* vermittelst eines Sticks hineingebracht haben. Im Mai wächst die dritte Frucht *orni* genannt. Die Insecten, welche nun abermals aus den *cratitres* zum Vorschein kommen, stechen die *orni* und bringen ihre Eier hinein. Im Junius oder Julius kommen diese Eier aus, und die daraus entstandenen Insecten setzen sich auf die weiblichen Feigenbäume, und die Weibchen, deren Flügel von dem männlichen Feigensaamen, der in den *orni* verborgen liegt, wie gepudert aussehen, dringen in die Höhlen der Feigen des weiblichen Feigenbaums hinein, um sich in denselben ihrer Eier zu entledigen; unterdessen aber bringen sie zugleich den Saamenstaub des männlichen Baums mit hinein, und befruchten also die Feige, welche freilich auch für sich reif, aber nicht so groß geworden seyn würde, auch bleibt der Feigensaamen ohne Kaprifikation unfruchtbar, und geht nicht auf, wenn er gepflanzt wird. In Absicht des Geschmacks haben die unkaprificirten Feigen vor den kaprificirten den Vorzug. Wenn in der Nähe der weiblichen Feigenbäume kein männlicher vorhanden ist, so nimmt man vom männlichen Baume die *orni* ab, und hängt sie in die weiblichen, und dieses Geschäft heißt noch jetzt die

ben einen Milchsaft, und wenn sie völlig reif werden, so ist er honigartig. Sie werden alt am Baume, und wenn sie lange gefessen haben, so schwitzen sie einen Gummi aus. Die besten von solchen trocknen Feigen, die man vorzüglich auf der Insel Ebusus und bei den Marrucinern sehr schön und groß findet, haben die Ehre, daß sie in Schachteln aufbewahrt werden. In Asien, wo sie häufig geworren werden, füllt man ganze Tonnen oder sogenannte Orken (s), und zu Nuspina, einer Afrikanischen Stadt, ganze Rade damit an, und getrocknet vertreten sie die Stelle des Brodes und des Gemüses. Wenn Kato die Speisen für die Feldarbeiter gesetzmäßig und billig bestimmen will, so sagt er: man solle ihnen in der Reifzeit der Feigen etwas von den sonst gewöhnlichen Speisen abziehen, und noch neuerlich ist man auf den Einfall gerathen, sie, statt des Käses, mit frischen Feigen und Pöckelfleisch zu speisen.

Die Feigenforten sind etwa folgende: die Kottanische und Karische, deren wir schon gedacht haben (t), und die Karnäische, welche dem Krassus, da er gegen

Karifikation. Die Bauern im Archipel, deren Nahrung fast lediglich in Feigen besteht, wissen sehr gut damit umzugehen. Der Milchsaft, dessen Pl. gedenkt, und der sowohl in dem Feigenbaum als in den unreifen Feigen vorhanden ist, ist scharf, seifenartig, und hat einen freisenden Geschmack. Schreibt man damit auf Papier, so werden die Buchstaben nur am Feuer sichtbar.

(s) Orca bedeutet ein bauchiges Gefäß, dergleichen die Tonne ist.

(t) B. 13. S. 104

gen die Parther fechten und sich eben einschiffen wollte, gewissermaßen eine üble Vorbedeutung gab, denn ein Feigenverkäufer rief aus: *venales cavnae*, oder: „Kavnäische Feigen kaufen!“ (u). Alle diese Sorten hat Vitellius, der nachmals Censor wurde, aus Syrien, woselbst er in den letzten Zeiten Tibers Legat war, geschickt und im Albanischen Felde anpflanzen lassen.

## §. 22.

In die Klasse der Äpfel und Birnen setzen wir billig auch die Mispeln und Speieräpfel. Von den Mispeln giebt es drei Sorten, die antbedonische, setanische und die gallische, welche letztere schon etwas aus der Art schlägt, doch aber der antbedonischen noch ähnlicher ist als der setanischen. Die setanische Mispel ist groß und weiß, und hat einen zarten Kern (v). Die andern beiden Arten bringen eine kleinere Frucht, die aber besser riecht und sich länger hält. Der Baum selbst gehört unter die größern Bäume (w); seine Blätter werden roth, ehe sie ab-

25

fallen,

(u) Das Omen hat darin bestanden oder soll vielmehr darin bestanden haben, daß *cavnae* fast eben so lautet als *cave ne eas*, hüte dich, daß du nicht abreisest. Hätte sich, sagt Cicero scherzweise, Crassus darnach gerichtet, so wäre er bei den Parthern nicht angekommen. *De divinat. Lib. 2.*

(v) Dies möchte wohl *mespilus folio laurino major* seyn.

(w) Ist falsch, die Mispelbäume der größern Art sind höchstens so groß wie ein mäßiger Apfelbaum, und die von der andern eigentlich nur Esträucher.

fallen, die Wurzeln sind zahlreich und gehen so tief in die Erde, daß man sie kaum ausrotten kann. Zu Rato's Zeiten war dieser Baum in Italien noch nicht vorhanden.

### §. 23.

Von den Speieräpfeln (x) giebt es vier Arten; einige sind so rund wie ein Apfel, einige kräuselförmig wie die Birnen, einige haben eine Eigestalt wie manche Aepfel, und werden leicht sauer. Die runden riechen und schmecken am lieblichsten, die andern haben einen Weingeschmack, und die edelste Sorte hat am Stiele einige kleine Blätter. Der Speierapfel von der vierten Art heißt der torminalische (y), ist sehr klein und dient bloß zur Medicin; der Baum, woran er wächst, ist den übrigen Speierapfelbäumen ganz unähnlich, trägt beständig und hat ein Blatt wie der Ahornbaum. Keine Sorte trägt vor dem dritten Jahre. Rato hat gezeigt, wie man die Speieräpfel in Sapa einmachen könne.

### §. 24.

Der Größe nach folgt die welsche Nuß (z), sie wird aber nicht so geachtet. Sie ist die Gefährtin hochz

(x) Sorbum, die Frucht des Baumes der beim Linnee *forbus domestica* heißt.

(y) Nöchte die Frucht vom *forbus aucuparia* Lin. seht, deutsch die Vogelbeere. Heißt torminalis, weil sie wider die Kolik dienen soll. Tabernämontan giebt dem Baume den sonderbaren Namen *Ar sch r ö s e l*.

(z) *Nux iuglans*.

hochzeitlicher Fescenninischer Lieder (a), dem ganzen Umfang nach weit kleiner als die Fichtruß, ihr Kern aber ist nach Verhältniß gröffer. Die Natur beehrte auch diesen Kern mit einer zweifachen Schale, mit einer weichen Knospenförmigen und mit einer harten hölzernen. Ein Umstand, auf welchen sich der religiöse Gebrauch der Nüsse bei Hochzeiten gründet — denn durch eben so viel Häute wird die Frucht im Mutterleibe gedeckt; wenigstens ist mir dieses viel wahrscheinlicher, als wenn man sagt, sie werde dazu um zu einer hochzeitlichen Ceremonie gebraucht, weil sie ein Geräusch macht, wenn sie auf die Erde fällt. Daß die Nüsse von gewissen Königen aus Persien nach Europa gebracht sind, beweisen die griechischen Namen, denn die beste Sorte wird die Persische oder auch die Basilische (b) genannt. Dieß waren die ersten Benennungen dieser Frucht, in der Folge hieß sie, weil ihr starker Geruch ein Kopfschmerz verursacht, Karyon (c). Mit der Schale färbt man Wolle, und

(a) Die aus der etrurischen Stadt Fescennina herkommen sollen. Während der Absingung derselben warf der Bräutigam Nüsse aus, um vermuthlich anzudeuten, daß er von nun an kleinen und nichtswürdigen Vergessungen entsagen wolle. Noch jetzt ist es in einigen Gegenden bey Bauernhochzeiten üblich, daß der Bräutigam, wenn er seine Braut heimholt, Nüsse auswirft, und der gemeine Mann hat den Glauben, daß er allen denen, welche diese Nüsse essen das Unglück an den Hals werfe, und sich davon entledige.

(b) Basilicon das ist die königliche.

(c) Vom griechischen Worte *Καρῶν* der Kopf. Deutsch eine Kopffrucht.

und mit den kleinen Nüssen, welche so eben zum Vorschein kommen, macht man das Haar röthlich, auf welche Erfindung man verfiel, weil die Nüsse die Hand färben, wenn man sie eine Zeitlang darinn hält. Wenn die Nuß alt wird, so wird sie fettig.

Die verschiedenen Nußarten unterscheiden sich bloß an der Schale, die bei einigen hart, bei andern zerbrechlich, an einigen dünne, an andern dick, an manchen höckericht und an andern glatt ist. Die Nuß ist auch die einzige Frucht, welche die Natur in einer zusammengefügtten Schale verschloß, denn sie läßt sich in zwei hohle Hälften zerspalten, und alsdann sieht man, wie der Kern durch holzige dazwischen liegende Häute in vier Vierteltheile geschieden wird. Bei den übrigen Nüssen, wie zum Beispiel den Avellanischn (d), die man ehemals von ihrem Vaterlande Avellinische (e) nannte, besteht alles aus einem Stück. Diese Nüsse kamen aus Pontus nach Asien und Griechenland, und hießen daher auch pontische. Sie sind auch mit einem weichen Warte bedeckt, aber Schale und Kern sind rund und einfach. Man kann sie braten wie andere Nüsse. Der Keimpunkt sitzt bei ihnen innwendig an der Mitte des Kerns.

Die Mandel (f), auch eine nußartige Frucht, hat wieder eine andere Beschaffenheit. Die äußere Umkleidung

(d) Den Haselnüssen:

(e) Harduin meint von einer kampanischen Stadt Abellinum.

(f) Amygdalum.

Heidung ist wie bei den welschen Nüssen beschaffen, nur daß sie etwas dünner ist, und die zweite ist ebenfalls eine harte Schale, aber der Kern ist dem Nusskern ganz unähnlich, denn er ist nach Verhältniß breiter und auch härter. Ob es schon zu Rato's Zeiten Mandelbäume in Italien gegeben habe, ist ungewiß: er gedenkt freilich gewisser griechischer Nüsse, aber einige rechnen sie mit unter die welschen. Er spricht auch von avellanischen und blauen pränestinischen, lobt sie sehr, und sagt, daß man sie grün in Töpfe thun und in der Erde aufbewahren könne. Jetzt sind die thesaischen und albensischen berühmt, wie auch zwei Sorten tarentinischer, davon die eine eine mürbe; und die andere, nemlich die größte, welche auch überdem von der runden Figur sehr abweicht, eine harte Schale hat. Es giebt auch molluscische (g) Nüsse, welche ihre Schale zersprengen. Einige behaupten, der Beinamen der Nuß, *juglans*, drücke eine Art von Achtung gegen dieselbe aus, und sei so viel als *Jovis glans* (h). Nennlich sprach ich einen gewissen *Romulus*,

(g) Mollusca.

(h) Das ist Jupiters Eichel. Ein gewisser Franzose, dessen ich schon einmal gedacht habe, macht hier eine Seitenlange Note, worin er zeigt, daß das Wort *juglans* aus der gothischen Sprache herstamme, ja er weiß auch zwei deutsche Wörter anzugeben, die seiner Einsicht nach dasselbe sagen; nemlich die beiden deutschen Wörter *Jko* und *Klang*. *Jko* scheint bei ihm *Ja*, und *Klang* den *Glanz* zu bedeuten. Sollte also *juglans* so viel heißen als eine glänzende schöne Nuß? — Welche alberne gelehrte Worte —! Wo mag tiefer Franzmann

lit, welcher versicherte, daß er Nußbäume habe, die im Jahr zweimal trügen. Von den Pistazien ist schon gehandelt (i). Eben derselbe schon genannte Vitellius hat auch diese, und zwar zu der nemlichen Zeit, zuerst nach Italien gebracht, und Flaccus Pompejus, ein römischer Ritter, der mit ihm in Kriegsdiensten stand, führte sie auch in Hispanien ein.

## S. 25.

Wir begreifen auch die Kastanien mit unter dem allgemeinen Namen der Nüsse, wiewol man sie schicklicher unter die Eicheln setzen könnte; denn sie sind, wie die Egel, mit einer stachelichten Haut bewafnet, von der sich bei den Eicheln ebenfalls der Anfang findet, und es ist zu bewundern, daß die Natur eine so schlechte Frucht so sorgfältig umkleidete. Man findet oft drei Stücke in einer Hülse. Die äussere Haut oder Schale jeder einzelnen Kastanie ist zähe, und die darauf folgende, oder die, welche die Frucht zunächst umgiebt, muß, wie bei den Nüssen, abgenommen werden, wenn sie den Geschmack nicht verderben soll. Die Kastanien schmecken gebraten am besten, man kann sie aber auch mahlen, und zur Zeit einer Hungersnoth

mann die deutsche Sprache gelernt haben, daß ihm Jk und Ja einerlei sind. Und was sollte wohl die Römer, die damals die Deutschen kaum dem Namen nach kannten, veranlaßt haben, der Nuß einen so abgeschmackten deutschen Namen zu geben, als Jaglanz (ja die Nuß glänzt) ist? Doch dem Klugen genug —

(i) Buch 13, S. 10.

gersnoth eine Art von Brod daraus backen lassen (k). Sie stammen ursprünglich aus Sardinien, und heißen daher bei den Griechen auch sardische Eichel: die beste durch die Wartung veredelte Sorte bekam in der Folge den Namen der Göttereichel (l). Jetzt hat man mehrere Arten. Die tarentinischen sind flach und lassen sich leicht und ohne sonderliche Mühe zum Verspeisen zubereiten. Die balanitischen (m) sind runder, lassen sich leicht schälen und wachsen von selbst. Die salernianischen sind sehr rein und flach; die tarentinischen aber lassen sich nicht gut schälen. Die korellianischen und die eterejanischen, die, wie wir in der Abhandlung vom Pfropfen zeigen worden, aus ihnen entstanden und eine röhrlche Schale haben, sind besser als die dreieckigen und als die gemeine schwarze, die man auch die Kochkastanie (n) zu nennen pflegt. Die besten sind um Tarent und bei Neapolis in Kampanien zu Hause. Die noch übrigen Sorten haben eine rauhe Schale, die sogar bis in den Kern hinein dringt, und dienen daher auch nur den Schweinen zum Futter.

## §. 26.

Die süße Schote (o) scheint von der Kastanie nicht sehr verschieden zu seyn, nur daß man ihre Rinde

(k) Ich lese hier *jejunio famium*, nicht wie Harduin, *jejunio foetinazum*.

(l) *Dios balanum*. Vermuthlich die sogenannte Marronen.

(m) D. i. eichelförmige.

(n) *Cochiva*.

(o) Das sogenannte Johannisbrodt, dessen bereits Buch

de mitißt. Sie hat die Länge eines Fingers und die Breite eines Daumens, und ist zuweilen sichelförmig gestaltet.

Die Eicheln kann man nicht eigentlich zum Obste rechnen, und daher werden wir von ihnen erst da handeln, wo sie ihrer Natur nach hingehören (p).

### S. 27.

Die übrigen Obstarten sind fleischigt und unterscheiden sich theils durch die Gestalt der Beere (q), theils durch die Beschaffenheit des Fleisches. Ein anderes Fleisch hat die Wein- ein anderes die Maulbeere und ein anderes die Elzbeere; anders ist die Weinbeere zwischen dem innern Saft und der Haut beschaffen, anders die Sebesten, anders die einfachen Beeren, wohin z. E. die Oliven gehören. Das Fleisch der Maulbeere hat einen weinartigen Saft, und sie selbst bekömmt

13. S. 16. gedacht worden. Siehe daselbst die Anmerkung.

(p) Buch 16. S. 6.

(q) Bacca, worunter Plinius jede runde, einzeln wachsende Frucht versteht. Acinus, welches wir ebenfalls im Deutschen durch Beere übersetzen, bedeutet bei ihm eine kleinere Beere, welche nicht einzeln, sondern an einer Traube wächst. Am Hollunder z. E. u d an den Weintrauben sind acini. Ich weiß, wenigstens jetzt nicht zwei deutsche Wörter zu finden, welche bacca und acinus im gehörigen Verhältnis ausdrücken, und will daher bacca durch einzelne Beere, und acinus schlechthin durch Beere übersetzen,

bestimmt von Zeit zu Zeit drei Farben; anfänglich ist sie weiß, dann wird sie roth, und zuletzt wenn sie reif wird, schwarz. Sie blühet spät und reift sehr früh. Reife Maulbeeren färben die Hände, und unreife nehmen die Farbe wieder ab. Der Witz hat es bei diesem Baum in der Verklüftung nicht sonderlich weit gebracht, weder in Erfindung vieler Namen, noch in der Pfropfung, noch sonst; man hat nur die Frucht durch die Kunst etwas vergrößert. Zu Rom unterscheidet man ostiensische und tusculanische Maulbeeren. An der Brombeerstaude wächst eine ähnliche Beere, aber ihr Fleisch ist vom Fleische der Maulbeere sehr verschieden.

## §. 28.

Das Fleisch der Erdbeere (r) ist vom Fleische der mit ihr verwandten Elzbeere — die einzige Obstfrucht, die an einer strauchartigen Staude und doch ganz nahe an der Erde wächst — ebenfalls verschieden (s). Der Baum ist strauchartig, die Frucht sitzt ein ganzes Jahr, ehe sie reif wird, und alsdann blühet auch die folgende schon. Ob hier der männliche oder der weibliche Baum unfruchtbar sey, darüber sind die

Schriften

(r) *Fragus terrestris* nennt sie Pl.; beim Linnæus heißt sie *fragaria*.

(s) Die Elzbeere wächst an so genannten Erdbeerbaumen *arbutus* Lin. der aber ganz klein ist, und zugleich einem Kraute oder einer Staude ähnelt. Sie gehört im mitägigen Europa zu Hause.

Schriftsteller nicht einig. Die Elzbeere wird nicht sonderlich geachtet, und ihr Name Unedo zeigt es schon, daß man gewöhnlich nicht mehr als eine davon genießt (t). Die Griechen haben für den Elzbeerbaum zwei Namen, nemlich Komaros und Nemecylos, folglich muß es auch so viel Arten geben; wir nennen ihn mit einem andern Worte Arbutus. Juba sagt, daß er in Arabien zu einer Höhe von 50 Kubitus emporkwache.

### §. 29.

Die Beeren, welche traubicht wachsen (u), sind auch sehr verschiedener Art, und sogar bei den Beeren der Weintraube finden sich Unterschiede: denn manche sind hart, andere zart, manche sehr groß, bei einigen findet sich in der Mitte nur ein einziger kleiner Kern, und bei andern, und zwar bei denen, welche den wenigsten Most geben, ein gedoppelter. Die Espenbeeren und Holunderbeeren sind noch mehr verschieden, und die Beeren der Granatäpfel zeichnen sich vor allen übrigen durch die eckigte Figur aus, haben auch nicht jede eine besondere Haut, sondern liegen insgesamt in einer gemeinschaftlichen, welche weiß ist. Uebrigens sind alle Beeren saftig und fleischig, und vorzüglich diejenigen, welche innwendig einen kleinen Kern haben.

Auch

(t) Unedo soll nemlich so viel seyn, als unam edo d. i. ich esse nur eine.

(u) Acini.

Auch die einzeln wachsenden Beeren (v) sind nicht alle von einerlei Beschaffenheit. Anders sind die Oliven, anders die Lorbeeren, anders die Lotnsbeeren und Kornelkirschen, und anders die Myrten und Mastixbeeren beschaffen. Die Beeren der Stechpalme (w) und des Dornstrauchs sind saftlos (x). Die Kirschen halten zwischen den traubichten und einzeln wachsenden Beeren das Mittel, und sind, wie fast alle einzelne Beeren, anfänglich weiß. Einige, wie zum Beispiel die Oliven und Lorbeeren, werden in der Folge grün, die Maulbeeren, Kirschen und Kornelkirschen färben sich roth, und die Maulbeeren, Kirschen und Oliven werden zuletzt schwarz.

## §. 30.

Vor dem Siege des Lukullus über den Mithridates hatte man in Italien noch keine Kirschen, denn er brachte sie erst im Jahr der Stadt 683 aus Pontus mit; aber 120 Jahre nachher waren sie schon über den Ocean bis in Britannien hinverpflanzt. In Egypten hat man, wie ich auch schon gesagt habe (y), aller angewandten Mühe ohngeachtet, keine Kirschen erzie-

R 2

len

(v) Baccz.

(w) Aquifolium. *Ilex aliqui folium* Lin.(x) Sie geben nemlich nicht viel, und auch keinen nutzba-  
ren Saft.

(y) Er sagt im 13 Buche S. 27. daß in Egypten, und namentlich im sebennptischen Nomos nichts als Papperschiff wachse, und diese Stelle ist hier vermuthlich gemeint, denn der Kirschen ist vorher noch nicht gedacht.

len können. Die apronianische Kirsche ist die rötheste und die lutazische die schwärzeste, die cäcilianische ist rund, die junianischen schmecken angenehm, aber man muß sie gleich unter dem Baum essen, denn sie sind so zart, daß sie sich nicht wohl tragen lassen. Die duracinischen, die im Kampanischen auch plinianische heißen (2); sind die besten, wiewol man in Belgika den lusitanischen den Vorzug giebt. Am Rhein haben die Kirschen drei Farben: sie sind nemlich schwärzlich, röthlich und grün zugleich, und sehen daher beständig aus, als ob sie im Begriff wären, zu reifen. Es sind noch nicht völlig fünf Jahre, als die sogenannten Lorbeerkirschen bekannt wurden; sie haben eine nicht ganz unangenehme Bitterkeit, und werden auf Lorbeerstämme gepfropft. Die macedonische Kirsche wächst auf einem sehr kleinen Baum, der selten über drei Kubitus hoch wird, und der Zwergkirschbaum (a) ist ein noch kleinerer Strauch. Die Kirsche gehört mit unter die frühesten Obstfrüchte, welche den Gärtner jährlich vergnügen. Sie wächst gern an kalten und gegen Norden gelegenen Orten. Man kann sie an der Sonne trocknen, oder auch, wie die Oliven, in Gefäße einmachen.

S. 31.

(2) Duracinisch (duracinus, d. i. hartbeerigt, hartfleischig, harthautig) hieß bei den Alten alles derbere Obst, wie denn im 14ten Buche auch duracinischer Weintrauben gedacht wurde. So wenig ich die römischen Obstarten mit unsern jezigen vergleichen mag, scheint es mir doch nicht unwahrscheinlich, daß die duracinische Kirsche eine Anorpelkirsche oder Bigaro oder Herzkirsche gewesen seyn mag. Den so übersetzt gerade hin Herz Kirsche.

(a) Chamæcerasus.

## S. 31.

Und eben so verfährt man mit der Kornelkirsche und mit der Mastixfrucht. Es muß das Ansehen haben, daß alles nur für den menschlichen Magen gewachsen sei. — Wir versehen einen Gout mit dem andern, damit eins dem andern Geschmack gebe, und vermischen auf diese Art gewissermaßen einen Boden und ein Klima mit dem andern — denn bei einem Gerichte rufen wir Indien, bei einem andern Egypten, oder Kreta, oder Cyrene, oder andere Länder zu Hülfe. Ja, damit sie alles verschlingen mögen, schonen die Menschen sogar der Gifte nicht, wie ich bei Beschreibung der Kräuter umständlicher zeigen werde.

## S. 32.

Indessen giebt es bei allen Obstsorten und deren Säften nur dreizehn Arten von Geschmack, nemlich einen süßen, lieblichgelinden, fettigen, bittern, herben, sauren, pikanten (b), scharfen, säuerlichen und salzigen, und noch drei ganz besondere Arten. Bei der einen von den letztern schmeckt man mehrere Geschmacksarten auf einmal; dieser Fall ist beim Weine, denn dieser schmeckt herbe, pikant, süße und lieblich, und nimmt überdem noch von jeder andern Sache den Geschmack an. Bei der andern findet sich zwar ein fremder Gout, aber auch zugleich ein eigener, welcher hervorsteht, wie z. B. bei der Milch, von der man nicht eigentlich sagen kann, daß sie süß,

(b) Acutus sapor.

fettig oder lieblich schmeckt, denn ein gewisser matter Geschmack, der nachschmeckt, behält die Oberhand. Drittens, so ist z. B. das Wasser völlig ohne Geschmack, und hat auch keinen eigentlichen Saft, und doch entstehen aus ihm Säfte und eigene Arten des Geschmacks (c). Auch ist es ein Fehler am Wasser, wenn es den geringsten Geschmack oder Saft verräth. Es kommt bei allen Geschmackarten auch viel auf den Geruch an, weil dieser mit ihnen in sehr naher Verwandtschaft steht. Das Wasser riecht gar nicht, und wenn es riecht, so ist es nicht rein. Es ist besonders, daß die drei Hauptelemente in der Natur, Wasser, Luft und Feuer, weder Geschmack, noch Geruch, noch Saft haben.

### §. 33.

Die Birne, Maulbeere und Myrte haben einen Weinsaft, und, was ich bewundere, die Weintraube selbst keinen. Die Oliven, Lorbeeren, welsche Nüsse und Mandeln, haben einen fettigen, die Weintrauben, Feigen und Datteln einen süßen, und die Pflanzen einen wäßrigen Saft. Die Farben der Säfte sind ebenfalls sehr verschieden. Bei den Maulbeeren, Kirschen und Kornelkirschen hat der Saft eine Blutfarbe, dergleichen auch gewöhnlich bei den Weintrauben, von denen nur die weissen einen weissen Saft haben. Der Feigensaft ist an der Oberfläche milchfarbig, aber im Fleische selbst sieht er anders aus.

Der

(c) Nämlich vermittelst der Früchte, welche durch Feuchtigkeit oder Wasser erwachsen.

Der Apfelsaft ist schäumig, und der Saft von der Pfirsche, so saftreich sie auch ist, und vorzüglich die duracinische, hat gar keine Farbe, wenigstens wird wohl niemand dasselbe bestimmt angeben können. Auch im Geruch haben manche Obstarten etwas merkwürdiges. Die Äpfel riechen stark, die Pfirschen mäßig und die süßern Früchte gar nicht, wie denn auch ein süßer Wein nicht so stark riecht als ein dünner und flüssiger. Das wohlriechende Obst hat nicht allemal den feinsten Geschmack, denn Geschmack und Geruch sind nicht jederzeit in gleichem Grade vorhanden; die Citrone z. B. riecht sehr stark und schmeckt sehr herbe, und so verhält es sich gewissermaßen auch mit den Quitten. Die Feigen sind völlig geruchlos.

### §. 34.

Und nun mag es von den Arten und Gattungen des Obstes genug seyn, nur muß ich billig noch eine kurzgefaßte Beschreibung von den Eigenschaften derselben geben. Einige Früchte wachsen in Schoten; und zuweilen sind diese an sich süße, und der Saame, den sie einschließen, ist bitter. Die meisten Saamenarten haben etwas angenehmes, aber die in Schoten liegenden gewöhnlich nicht. Andere sind einzelne Beeren, welche innwendig den holzigen Kern und das Fleisch auswendig haben, wie zum Beispiel die Oliven und Kirschen. Einige dagegen haben die eigentliche Beere innwendig, und den Kern oder die Schale auswendig, dahin gehört die schon genannte egyptische Pfirsche (d) und einige bekanntere Obstarten; man-

(d) Buch 13. S. 17.

che haben inwendig Fleisch und auswendig Kern, wie die Nüsse, und andere auswendig Kern und inwendig Fleisch, wie die Pfirschen und Pflaumen, bei welchen der schlechtere Theil von dem edleren umgeben wird; da hingegen bei andern das eßbare vom schlechtern gedeckt wird. Die Nüsse haben eine Schale (e) und die Kastanien eine Hülse (f); bei beiden wird die Umkleidung abgenommen, bei den Nispeln ist man sie mit. Die Eicheln werden von einer Rinde, die Weintraubenbeeren von einer Haut, und die Granatäpfel von einer Hülse und einem Fell (g) bekleidet. Die Maulbeeren haben Fleisch und Saft, und die Kirschen Saft und Haut. Einige Früchte trennen sich sehr bald vom Kern, wie z. B. die Nüsse und Datteln; andere hängen fest damit zusammen, wobin die Oliven und Korbeeren zu rechnen sind. Bei einigen findet sich beides; bei manchen Pfirschen, z. E. bei den duracinischen, sitzt das Fleisch fest am Kern, bei andern läßt es sich sehr leicht absondern. Einige Früchte haben weder inwendig noch auswendig einen Kern oder Schale, wie man dieses an einigen Palmfrüchten gewahr wird. Von einigen kann man den Kern wie das Obstfleisch gebrauchen, wie die schon genannte ägyptische Mandel (h) zum Beispiel dient; bei andern wird die Frucht von einer doppelten unbrauchbaren Schale umgeben, wie zum Exempel bei den Kastanien, Mandeln und welschen Nüssen. Einige bestehen

(e) Putamen.

(f) Corium.

(g) Membrana.

(h) Buch 13, S. 17.

bestehen aus drei Substanzen, aus dem Fleische, Holz- und Saamenkern, welcher im Holzkern liegt, z. E. die Pfirschen. Manche Früchte wachsen dicht neben einander, z. E. die Weinbeeren an den Trauben, und die Speieräpfel umgeben den Zweig, woran sie wachsen, traubensförmig auf allen Seiten, und ziehen ihn zur Erde herab; andere, wie die Pfirschen, sitzen einzeln. Einige, wie die Granatäpfel, liegen in einer Hülle (i) verborgen; andere, wie die Birnen, hängen an Stielen herab. Einige sitzen an Rämmen (k), wie die Traubenbeeren und Datteln; andere an Stielen und Rämmen zugleich, wie z. E. die Ephen- und Holunderbeeren, und noch andere sind unmittelbar an den Zweigen fest gewachsen, wozu die Lorbeeren zu rechnen sind. Bei einigen findet sich beides, so sitzen z. E. einige Oliven an kurzen, andere an langen Stielen. Manche Früchte, z. E. die Granatäpfel, Mispeln und die Lotusfrüchte in Egypten und am Euphrat haben oberwärts eine Vertiefung.

Das Obst ist uns auf verschiedene Art nutzbar und angenehm. Die gemeine Dattel durch ihr Fleisch, und die thebaische durch die Rinde; die Trauben und Koriotten durch den Saft, Birnen und Äpfel durch das derbe Fleisch, der Honigapfel durch sein Fleisch, die Maulbeere durch ihre knorplichte Substanz, und die Nuß durch den Kern. Einige egyptische Früchte nützen durch ihre Haut, wie z. B. die karischen Feigen.

R 5

(i) Alvus.

(k) Racemis.

gen. Von den grünen Feigen nimmt man sie, wie eine Schale, ab, bei den trocknen aber ist sie das beste. Beim Papyrschilf, am Ferulkraut und am weissen Dornen ist man die Stengel selbst wie ein Obst, und auch die Sprossen vom Feigenbaum lassen sich genieffen. Von den strauchartigen Gewächsen wird auch die Kapper mit ihren Sprossen gegessen, und was wir von den Schoten genieffen, ist auch wohl nichts anders als Holz. Was die Beschaffenheit des daran liegenden Saamens betrifft, dessen ich hier auch gedenken muß, so kann man ihn weder fleischig, noch holzig, noch knorplich nennen, und überhaupt wird man keinen passenden Ausdruck finden.

Unter den Säften verdient der Myrtenensaft vorzüglich Bewunderung, weil er der einzige ist, aus dem man zwei Oele und zwei Weine ziehen kann, und das Myrtidanum wird, wie wir schon erinnert haben, ebenfalls aus ihm gemacht. Ehe der Pfeffer bekannt wurde, bedienten sich die Alten an dessen Statt der Myrtenbeeren, und ein gewisses kostbares Gemüse heißt daher bis jetzt noch Myrtatum. Man giebt auch dem wilden Schweinsfleisch einen bessern Gout, wenn man Myrten mit zur Sauce nimmt.

### S. 35.

Der Baum selbst soll im dießseitigen Europa, vom eeraunischen Gebürge angerechnet, zuerst zu Circeji auf dem Grabmale des Elpenor (1) gesehen worden seyn;  
und

(1) Eines der Gefährten des Ulyßes, welche die Circe in Schweine verwandelte.

und weil er den griechischen Namen behalten hat, so begreift man leicht, daß er unter die ausländischen Bäume gelähren müsse. Es standen Myrtenbäume, wo Rom jetzt steht, und noch damals, als man schon im Begriff war, dasselbe aufzubauen: denn die Geschichte sagt, daß die Römer und Sabiner, als sie im Begriff waren, wegen des Märgenraubes mit einander zu fechten, erst die Waffen niedergelegt, und sich mit einer Myrtenruthen gereinigt haben, und zwar an eben der Stelle, wo jetzt das Bildniß der Fluacianischen Venus steht, denn Fluere hieß bei den Alten so viel als reinigen. Man nimmt auch von diesem Baume eine gewisse Art von Rauchwerk, und damals wählte man ihn wohl darum zu einem Reinigungsmittel, weil er der Venus, die zugleich eine Beschützerin der Ehen ist, geweiht war. Vielleicht ist er auch der erste, den man zu einer treffenden und merkwürdigen Vorbedeutung auf den öffentlichen Plätzen Roms anpflanzte, wenigstens haben vor dem allerältesten Tempel, nemlich vor dem Tempel des Quirinus, oder welches einerlei ist, des Romulus, lange Zeit zwei geheiligte Myrten gestanden, davon die eine die patricische, die andere die plebejische genannt wurde. Die patricische erhielt sich um viele Jahre länger als die plebejische, breitete sich aus, war lieblich anzusehen, und stand so lange der Senat noch im blühenden Zustande war, noch groß da, als jene schon dürre und schmutzig war. Als sie endlich auch verwelkte, verwelkte auch im marsischen Kriege mit ihr die Patricierwürde, das Ansehen der Väter gerieth in Verfall, und unsere Majestät wurde von Zeit zu Zeit unbedeutender.

bedeutender. Es gab auch einen alten Altar, der bei Altar der myrteischen Venus hieß, die man jetzt die murcische zu nennen pflegt.

### S. 36.

Rato giebt drei Arten von Myrtenbäumen an, nemlich den schwarzen, den weissen und den conjugalischen, welcher letztere vielleicht von dem Worte conjugium oder von jener luacinischen Art benannt seyn mag. Ich theilen wir die Myrtenbäume in zahme und wilde ein; bei jeder Art giebt es eine breitblättrige Myrte, und bei der wilden macht die Spizmyrte (m) noch eine eigene Gattung aus. Die zahmen Arten werden von den Kunstgärtnern gezogen, und sind folgende: Die tarentinische mit einem kleinen Blatte, die nostratische (n) mit einem breiten, und die herastichische, welche sehr dicht belaubt ist, und immer sechs Blätter neben einander hat. Die letztere wird nicht sehr angepflanzt, und die beiden ersteren haben sehr viel Zweige. Ich vermuthete, daß die conjugalische Myrte dieselbe sei, welche jetzt die nostratische heißt. Die wohlriechendsten Myrten wachsen in Egypten. Rato hat gezeigt, wie man aus den Beeren von der schwarzen einen Wein machen könne. Man soll sie im Schatten ganz trocken werden lassen, und dann in den Most schütten; läßt man sie nicht trocknen, so geben sie ein Del. Nachher hat man entdeckt, daß man auch aus der weissen einen weissen Wein

(m) Oxymyrsines.

(n) Deutsch die unferre oder einheimische.

Wein machen könne, wenn man drei Sextor gestoffene Myrten in drei Hemina Wein thut, sie darinn maceriren läßt, und sodann die Masse auspreßt. Trockene zu Pulver geriebene Blätter sind dem menschlichen Körper eine Medicin, heilen Geschwüre, und dieses Pulver, welches etwas beissend ist, ist zugleich ein schweißstillendes Mittel. Das Del davon, es klingt sonderbar, hat einen Weingeschmack, und dabei eine gewisse Fettigkeit, die man gut gebrauchen kann, Weine zu verbessern, wenn man die Filtrirschläuche vorher damit anfeuchtet, denn alsdann bleiben die Hefen zurück, und bloß der reine Wein läuft durch, dem sich das Del beimischt und ihn angenehmer macht. Ein Myrtenstab ist ein guter Handstock für einen, der eine weite Reise zu Fuße zu machen hat, und Ringe von Myrtenruthen, woran kein Eisen ist, heilen den Geschwulst an den Schamtheilen.

## S. 37.

Auch in Militärsachen hat man Gebrauch von der Myrte gemacht. Als Postumius Tubertus, der erste, der im kleinen Triumph einzog, als Consul über die Sabiner triumphirte, hielt er, weil es ein leichter nicht sehr blutiger Krieg gewesen war, mit einem der Venus Victrix heiligen Myrtenzweige bekränzt, in die Thore Roms seinen Einzug, und machte dadurch diesen Baum selbst Feinden liebenswürdig. In der Folge war der Myrtenkranz der gewöhnliche Kranz solcher Feldherren, welchen der kleine Triumph zuerkannt wurde; nur Markus Krassus hatte einen von  
Vors

Lorbeerzweigen, als er über die entlaufenen Sklaven und über den Spartakus triumphirte. Masurius behauptet, daß auch Feldherren im Triumphwagen (o) sich eines Myrtenkranzes bedient haben, und L. Piso schreibt, daß Papirius Maso, der auf dem albanischen Berge den ersten Sieg über die Korser erfochte, den circensischen Spielen gewöhnlich mit einem Myrtenkranze bekränzt, zugehört habe. Er war mütterlicher Seite ein Stammvater des zweiten Afrkanus. Markus Valerius trug einem vorhergegangenen Gelübde zufolge zwei Kränze, einen von Myrten und einen von Lorbeerzweigen.

### §. 38.

Für den eigentlichen Triumph gehört der Lorbeerbaum; der zugleich eine Zierde der Häuser und ein Thürhüter der Cäsarn und Pontifere (p), und also der einzige ist, welcher zur Verzierung und zur Wache dient. Rato führt zwei Arten von Lorbeeren an, den delphischen und cyprischen; und Pompejus Lenäus fügt noch einen hinzu, welchen er, weil die Beere mit

(o) Im kleinen Triumph (ovatio) war der triumphirende Feldherr nur zu Pferde, oder er stieg wohl gar zu Fuße.

(p) Man pflanzte Lorbeerbäume an die Häuser zur Zierde, und vor den Thüren der Kaiser und Pontifere standen gewöhnlich auch welche. Ovidius sagt

Postibus augustis laurus admissima custos. Met. Lib. 1.  
v. 562.

mit in die Speise *Mustaceum* (q) genommen wird, den mustacischen nennt. Dieser soll ein sehr grosses, schlaffes und weißliches Blatt haben; der delphische hat mit ihm gleiche Farbe, ist aber etwas grüner, und hat die größten Beeren, die erst grün aussehen und hernach roth werden. Er soll derselbe seyn, mit dessen Zweigen die Sieger zu Delphi und römische triumphirende Feldherren bekränzt wurden. Der cyprische Lorbeerbaum hat der Beschreibung nach ein kurzes krauses Blatt, das am Rande schuppicht ist. Nachher sind noch folgende Arten bekannt geworden. Der einische Lorbeerbaum (r), unter welchem einige den wilden, andere einen Baum von eigener Art verstehen. Er unterscheidet sich durch die Farbe, denn seine Beere ist bläulich. Der königliche Lorbeerbaum, welcher ebenfalls zu den neuern Arten gehört, heißt jetzt auch der augustische, ist der größte unter Allen, sowol dem Stamm als dem Blatte nach, und seine Beere schmeckt nicht sonderlich bitter. Einige behaupten, der königliche und der Augustlorbeerbaum wäre nicht einerlei Baum, und machen aus dem königlichen eine eigene Art, die sich durch lange und sehr breite Blätter unterscheidet, und den gemeinen Lorbeerbaum, welcher sehr viel Beeren trägt, nennen sie den bakkalischen (s). Der unfruchtbare Lorbeerbaum heißt bei ihnen, zu meiner größten Bewunderung,

(q) War ein Gemüse für Personen, welche einen schwachen Magen haben.

(r) *Tinus*.

(s) Deutsch: den beerentragenden.

rung, der triumphalische, denn sie sagen, daß sich triumphirende Personen seiner bedienen. Ich glaube aber, daß diese Benennung noch vom vergötterten August herrührt, und zwar von jenem Lorbeerzweige, der, wie wir bald zeigen werden, vom Himmel herabfiel. Diese Art ist übrigens unter allen die niedrigste, hat ein krauses kurzes Blatt, und ist sehr selten zu finden. Der Taxlorbeerbaum wird in Kunstgärten gezogen, und ist daran kennbar, daß mitten aus seinem Blatte noch ein anderes, wie ein Zipfel, herauswächst. Am spadonischen findet sich dieses mittlere Blatt nicht; er wächst auch an sehr schattigten Orten, und breitet sich darinn, so schattigt sie auch seyn mögen, sehr stark aus,

Der Zwerglorbeerbaum (t) ist ein wilder Strauch. Der alexandrinische, den einige den idäischen, andere den hypoglottischen, einige Danae, andere den karpophyllischen oder auch den hypelatischen nennen, ebenfalls. Er treibt von der Wurzel neun Zoll lange Zweige, die sich gut zu Kränzen schicken, hat noch ein spitzeres Blatt als die Myrte, das aber etwas weicher, weisser und grösser ist. Der Saame liegt zwischen den Blättern, und ist roth. Er wächst häufig auf dem Berge Ida und bey Heraklea in Pontus, und überhaupt nur in gebürgigten Gegenden.

Die sogenannte daphnoidische Art führet ebenfalls verschiedene Namen, einige nennen sie die pelasgische, einige die eupetalische, andere Alexanderstrone. Der

(t) Chamzaphne.

Der Baum ist eigentlich auch ein Strauch, mit vielen Zweigen und einem dickeren und weicherem Blatt als der Lorbeerbaum, welches im Munde und im Schlunde einen brennenden Geschmack hat. Die Beeren sind anfänglich schwarz, und werden hernach roth. Die Alten bemerken noch, daß auf Korsika keine Lorbeerbäume waren; jetzt werden sie dort gepflanzt und wachsen gut.

## S. 40.

Der Lorbeerzweig ist ein Bote des Friedens, und wenn er gewafneten Feinden vorgezeigt wird, deutet dieß auf Ruhe. Insbesondere verkündigt er den Römern Freude und Sieg, wenn er entweder um Briefe gewickelt oder an den Lanzen und Spießsen der Soldaten angebunden ist. Er ziert die Fasces der Imperatoren, und aus diesen wird er bei jeder freudigen Siegesnachricht in den Schwanz des besten und größten Jupiters niedergelegt. Diesen Vorzug hat er nicht darum, weil er beständig grünt, noch als Friedensbote, denn in beiden übertrifft ihn der Delbaum, sondern weil er auf dem Berge Parnassus der ansehnlichste Baum, und daher auch dem Apoll sehr beliebt ist, dem, nach dem Zeugniß des L. Brutus, die römischen Könige schon Geschenke zu schicken pflegten. Vielleicht kömmt auch hier mit in Betrachtung, daß Brutus die öffentliche Freiheit dadurch veranlaßte, daß er dort, nach dem Bescheide des Orakels, die lorbeertragende Erde küßte (u); auch wird ein mit

(u) Dieß bezieht sich auf eine Geschichte, welche beim Livius (Plinius N. E. 4. B.)

mit der Hand gepflanzter und ins Haus genommener Lorbeerbaum unter allen Bäumen allein vom Blitze nicht getroffen (v). Dieß mögen, meinem Bedünken nach, etwa die Ursachen seyn, warum man den Lorbeer so geehrt hat, daß man ihn bei den Triumpphen gebrauchte, wenigstens scheint es mir wahrscheinlicher, als des Masurius Meinung, daß diese Ehre daher rühre, weil nach einer Niederlage der Feinde gewöhnlich mit Lorbeeren zu einer Reinigung geräuchert wird. Man darf daher auch den Lorbeer- und Delbaum durch gemeinen Gebrauch nicht entheiligen, ja es ist nicht einmal erlaubt, von seinem Holze zur Götterversöhnung auf Altären und Opferheerden zu brennen; denn das Lorbeerholz giebt durch sein Knistern auch sattsam zu erkennen, daß er das Feuer hasse und verabscheue. Wenn es eingenommen wird, heilet es die Gebrechen der Eingeweide und Nerven. Der Kaiser Liberius soll sich, den Nachrichten zufolge, wenn es am Himmel donnerte, zur Sicherheit

vius Buch 1. Kap. 56. vorkömmt. Das Orakel gab dreien Jünglingen, nemlich den beiden Söhnen des Tarquinius und dem Brutus, zur Antwort: „Imperium summum Romæ habebit qui vestrum primus, o juvenes, osculum matri tulerit;“ worauf Brutus, der bald nachher der Freiheitskrieger Roms wurde, sogleich niederfiel und die Erde küßte.

(v) Nach damaligem Aberglauben sollte der Blitz keinen Lorbeerbaum treffen, und der Kaiser Liberius, der bei einem Gewitter sehr furchtsam war, pflegte sich daher jederzeit, wenn es blitzte, mit einem Lorbeerzweige zu bekränzen, wie Pl. auch gleich sagen wird.

Sicherheit gewöhnlich mit Lorbeerzweigen bekränzt haben.

Auch vom vergifteten August hat man in Absicht des Lorbeerbaums einige erzählungswürdige Anekdoten. Als Livia Drusilla, die nach ihrer Vermählung Augusta hieß, mit diesem Kaiser versprochen war, warf ihr, als sie sich einstmals niedergesetzt hatte, ein Adler eine ungemein weiße Henne unverletzt aus der Luft in den Schoos herab. Sie blieb unerschrocken, wunderte sich über diese Begebenheit, und sahe sogleich noch ein neues Wunder; denn diese Henne hielt einen mit Beeren beschwerten Lorbeerzweig in ihrem Schnabel. Die Zeichendeuter befahlen, man solle den Vogel und seine Brut aufbewahren, und den Zweig sorgfältig pflanzen und pflegen. Man that beides, und zwar auf dem Landgute der Cäsarn, welches an der Tiber bei dem neunten Meilensteine an der flaminischen Straße liegt, und noch jetzt das Haus zur Henne (w) genannt wird. Der Zweig wuchs zu einem schönen Gebüsch empor. Von diesem trug der triumphirende Kaiser in der Folge einen Zweig in der Hand und einen Kranz um sein Haupt, und diesem Beispiele folgten auch sämtliche alle nachherige Kaiser. Bald darauf wurde es Mode, jeden Lorbeerzweig, den ein Kaiser beim Triumph in der Hand gehalten hatte, zu pflanzen, woraus kleine Wäldchen entstanden, die noch jeder nach ihren Namen benannt werden; und vielleicht hat man auch deshalb den eigentlichen Triumphlorbeer abge-

schaft (x). Der Lorbeerbaum ist der einzige, von dem in der lateinischen Sprache auch Männer benannt werden, und sein Blatt führt auch einen besondern Namen, und heißt Laureum. Eine gewisse Gegend in Rom auf dem aventinischen Berge heißt noch jetzt Lorecum, weil hier ein Lorbeerwald gestanden hat. Man gebraucht auch Lorbeerzweige bei feierlichen Reinigungen, und will hier noch beiläufig anmerken, daß sich dieser Baum auch durch abgeschnittene Reiser fortpflanzen läßt, weil Demokritus und Theophrast daran zweifeln. Nun wollen wir die wilden Bäume beschreiben.

(x) Man nahm nemlich nicht mehr von der Art Lorbeeren, die bis dahin zum Triumph gebraucht worden waren. siehe S. 39.

Der  
Naturgeschichte des Plinius  
Sechzehntes Buch.

---

## S. 1.

**U**nter den vorhin beschriebenen Bäumen sind die Obstbäume und alle die enthalten, deren mildere Säfte unsern Speisen den ersten angenehmen Geschmack gaben, und uns veranlaßten, die unentbehrlichsten Nahrungsmittel mit lieblichern Sachen zu versetzen. Einige gaben schon von selbst eine wohlschmeckende Frucht, andere sind erst von den Menschen durch Pfropfen und Vermählen dahin gebracht, und selbst wilden Thieren und Vögeln haben wir hierdurch eine Wohlthat erzeugt. Zunächst sollte ich nun die Eichelbäume beschreiben — denn diese reichten den Sterblichen den ersten Unterhalt, und waren die Säugammen des hilflosen und rohen Menschen — aber eine auf Selbstbeobachtung gegründete Bewunderung bringt mich, erst eine Vorstellung zu geben, wie das menschliche Leben beschaffen seyn würde, im Fall weder Bäume noch Sträucher vorhanden wären.

Wir haben schon angemerkt (a), daß verschiedene orientalische am Ocean belegene Völker daran Mangel leiden, und im Norden habe ich die Chaucer (b),

S 3

die

(a) Buch 13. S. 50.

(b) Deren Buch 4. S. 29. gedacht wurde. Es sind die le-  
kigen Ostfriesen.

die sich in eben dieser Bedürfniß befinden, und gewöhnlich in grosse und kleine abgetheilt werden, mit Augen gesehen. Hier überfluthet der Ocean zweimal binnen Tag und Nacht in ausgebreiteter Fluth einen unermesslichen Landstrich, und verursacht einen ewigen Streit in der Natur (c), so daß man nicht weiß, ob diese Gegend zum festen Lande oder zum Meere gehört. Ein armseliges Volk wohnt auf hohen Hügelu oder mit Händen gemachten Erdhaufen, auf welchen ihre Hütten in einer Höhe stehen, die die höchste Fluth nach ihrer Erfahrung erreicht. Wenn das Wasser die umliegende Gegend bedeckt, sehen sie wie Schiffende aus, und wenn es sich wieder verläuft, scheinen sie Schiffbruch gelitten zu haben, und machen Jagd auf die Fische, welche in der Gegend ihrer Hütten mit dem Meere entfliehen wollen. Sie sind nicht so glücklich, daß sie Vieh halten und von Milch leben können, wie ihre Nachbarn; ja, weil hier weit und breit alles Gesträuch gleichsam vertrieben ist: so haben sie nicht einmal Gelegenheit, die wilden Thiere anzugreifen. Sie flechten Fäden aus Seegrass und Sumpfbinsen, um Netze zu haben, die sie den Fischen entgegenstellen können, und trocknen den mit Händen geformten Torf mehr beim Winde als an der Sonne. Mit Erde kochen sie ihre Speisen, um ihre vom Nordwinde starrende Eingeweide zu erwärmen. Regenwasser, das sie vor ihren Wohnungen in Gruben aufbewahren, ist ihr einziges Getränk. Und sollten diese Völker heute von den Römern überwunden werden, würden sie sich dennoch für Sklaven halten — Wahrhaftig!

(c) Nemlich zwischen Wasser und Land.

tig! vieler verschont das Schicksal zu ihrer eigenen Strafe.

## S. 2.

Einen andern Gegenstand der Bewunderung geben die Wälder, welche das ganze übrige Germanien überziehen, und bei der Kälte, die darinn herrscht, auch beschatten. Die höchsten findet man in der Nähe der genannten Chaucer, und vorzüglich an zweien Landseen (d), deren Ufer ganz mit wachsbegierigen Eichen besetzt sind. Zuweilen fügt es sich, daß einer oder der andere von Wellen untergraben oder von Stürmen umgerissen wird, ganze mit seinen Wurzeln gefaßte Inseln vom Erdreich mit fortführt, sich dadurch im Gleichgewicht hält, und, mit seinen ungeheuren Zweigen betakelt, stehend davon schiffet. Oft haben solche Eichen unsere Flotten geschreckt, wenn sie des Nachts, wann die Schiffe vor Anker lagen, vermittelst der Wellen, gleich als wäre es ihre Absicht, gegen die Vordertheile antrieben; da dann kein anderes Mittel übrig blieb, als den Bäumen ein Seetreffen zu liefern (e).

## S 4

## In

(d) Nach Harbuins Meinung der jetzigen Zübersee.

(e) Eichenholz schwimmt für sich kaum, und Erde sinkt gewiß im Wasser zu Boden. Es ist also an sich unmöglich, daß eine Eiche in senkrechter Stellung mit einer abgerissenen Erdinsel davon schwimmen könne. Vielleicht hat man in diesem See schwimmende Inseln gesehen, die aus leichten Wurzeln und Strauchwerk bestanden. Daß dergleichen zuweilen auf Landseen angetroffen werden, ist aus der alten und neuen N. G. bekannt.

In eben diesen nördlichen Gegenden im hercynischen Walde (f) giebt es ungeheuer grosse, nie berührte und fast unsterbliche Eichen, so alt wie die Welt. Ein Wunder, welches alle übertrifft! Wenn ich auch mancher anderer Dinge, die keinen Glauben finden möchten, nicht gedenke, so ist es doch gewiß, daß ihre Wurzeln, wenn sie sich begegnen, einander mit solcher Kraft entgegen streben, daß Hügel entstehen, und wenn das Erdreich nicht folgen will, bilden sie Bogen, die bis an die Zweige hinauf reichen, und in dem Streite miteinander sich bergestalt krümmen, daß sie ofne und so grosse Thore machen, daß ganze Geschwader Reuter durchreiten können.

Fast alle diese Bäume gehören zum Geschlechte der Eichelbäume, die bei den Römern von je her in Achtung gestanden haben.

### S. 3.

Von den Eichelbäumen (g) wird die Bürgerkrone (h) genommen. Das herrlichste Ehrenzeichen eines

(f) Im Harzwalde.

(g) *Arbores glandiferæ*. Linnæ begreift sie unter dem allgemeinen Namen *quercus*, und zählt vierzehn Arten davon auf.

(h) Die ein römischer Bürger dem andern gab, wenn er ihn aus den Händen der Feinde, oder aus der Gefangenschaft befreiet hatte. Sie sollte ein Zeichen seyn, daß er ihm sein Leben zu verdanken habe. Der lateinische Name ist *corona civica*. Es war ein aus Eichenzweigen geflochtener Kranz. Siehe Silian's römische Alterthümer Theil 3, Seite 620.

eines tapfern Soldaten — Schon seit geraumer Zeit, nachdem es nemlich in jenen schändlichen Bürgerkriegen anfangs Verdienst zu seyn, einen Bürger zu tödten, wurde sie auch zum Zeichen der Gnade eines Feldherrn (i), und die Mauerkrone (k), die Wallkrone (l) und die goldene (m) müssen ihr nachstehen, wenn sie sie auch am Werthe übertreffen. Auch die Schiffskrone (n), so ehrwürdig diese auch heute noch und vorzüglich durch zween Männer ist, durch den M. Barro, den der grosse Pompejus im Seeräuberkrige damit beschenkte, und den M. Agrippa, der sie nach dem sicilischen Kriege, der ebenfals wider Seeräuber geführt wurde, vom Cäsar erhielt, läßt ihr den Preis.

## S 5

## Ehemals

- (i) Nach geendeten Bürgerkriegen wurde beschlossen, Cäsar mit einer Bürgerkrone zu beehren, weil er vielen Bürgern das Leben geschenkt hatte. Am Eingange zum Pallast des Augustus hieng beständig ein Eichenkranz, anzudeuten, daß der Kaiser ein Bürgerfreund sei.
- (k) Corona muralis. Sie wurde dem gegeben, welcher die feindlichen Mauern zuerst erstieg.
- (l) C. vallaris heißt auch C. castrensis, die der erhielt, der zuerst das feindliche Lager bestieg, beide waren von Metall, und wohl gar aus Golde verfertigt.
- (m) Soll nach Harbuins Meinung die Triumphskrone der Feldherrn seyn.
- (n) C. navalis oder rostrata, die dem gegeben wurde, der zuerst ein feindliches Schiff bestieg. Sie war ebenfals aus Golde gemacht. Die Abbildung aller dieser Kronen, deren Verzierung auf ihre Bestimmung Bezug hatte, findet man beim Cäsar. Theil 3. S. 620. u. f. f.

Ehemals waren die Schiffsnäbel, die an der Rednerbühne angebracht sind, eine Zierde des Marktes, und gleichsam eine dem gesammten römischen Volke aufgesetzte Krone. Aber in den tribunicischen Meutereien (o) wurden sie mit Füßen getreten und geschändet. Seitdem man anfieng, sich blos darum um öffentliche Gewalt im Staate zu bewerben, damit man sie zum Privatnutzen und zum Vortheile einzelner Bürger gebrauchen könne; seitdem man die heiligsten Dinge gemein machte: seitdem stiegen auch die Schnäbel, die sie vorher unter den Füßen hatten, den Bürgern auf das Haupt — (p). August beschenkte den Agrippa mit einer Schnabelkrone; er selbst empfing die Bürgerkrone vom menschlichen Geschlechte —.

#### S. 4.

In ältern Zeiten wurden nur die Götter gekrönt, und Homer giebt nur dem Himmel oder einem ganzen in Schlachtordnung gestellten Heere eine Krone; nie einem einzelnen Manne, auch selbst im Zweikampf nicht. Der Erzählung nach ist Bacchus der erste gewesen, der sich eine Krone von Epheu aufs Haupt setzte. In der Folge krönten sich Opfernde zur Ehre der Götter, und bekränzten auch zugleich das Opfertier.

(o) Er zieht wahrscheinlich auf die Geschichte der Griechen.

(p) Wenn man diesen erbaulichen Gedanken verstehen will, muß man wissen, daß die Schnabelkrone aus kleinen Schiffsnäbeln zusammen gesetzt war. Die Schnäbel an der Rednerbühne fassen unter den Füßen derer, welche sie bestiegen.

thier. Neuerlich hat man bei religiösen Wettstreiten (q) von den Kronen Gebrauch gemacht, doch wird, nach heutigem Ausdruck, nicht sowol der Sieger, als vielmehr das Vaterland, in dem Sieger gekrönt. Daher ist zuerst der Gebrauch entstanden, triumphirenden Personen Kronen zu überreichen, die sie den Tempeln feierlich widmen sollten, und darauf wurde es Sitte, sie auch in den Kampfspielen auszutheilen. Es würde zu weitläufig und wider meinen Zweck seyn, wenn ich untersuchen wollte, welcher Römer die erste Krone erhalten habe; die Römer kannten auch nur die Kronen, in so fern sie kriegerische Ehrenzeichen waren. So viel ist gewiß, daß diese Nation allein mehr Arten solcher kriegerischen Ehrenkronen zählt, als alle übrige Völker zusammen genommen.

Romulus krönte den Hostus Hostilius, den Großvater des Tullius Hostilius, mit einem Kranze von Laube, weil er zuerst in Fidena eingedrungen war. Im samnitischen Kriege wurde dem Soldatentribun, V. Decius, dem Vater, von einer unter dem Kommando des Konsul Kornelius Kossus stehenden Armee, ein Kranz von Laube überreicht, weil er sie gerettet hatte. Die Bürgerkrone wurde anfänglich von Steineichen- und in der Folge von Hageichenlaube gemacht,

(q) Das Schauspiel, Wettrennen, Fechten und dergleichen machten bei den Römern einen Theil der Religion aus. Sie hatten sie von den Griechen angenommen, bei welchen diese Übungen *ιεροι αγωνες* oder heilige Kämpfe genannt wurden.

macht, weil die Hageiche dem Jupiter heilig ist. Man hat auch wohl dann und wann eine gemeine Eiche (r) dazu genommen, je nachdem diese oder jene Art bei der Hand war, aber man sahe jederzeit dahin, daß von Eichbäumen dieser Vorzug eigen blieb.

Es sind überdem sehr strenge Gesetze gegeben, welche den Werth dieser Krone, die man füglich mit jener griechischen Hauptkrone (s), die selbst im Angesicht Jupiters (: gegeben wird, und vor der ein erfreutes Vaterland die Mauern abbricht (u), vergleichen könnte, noch erhöhen (v). Nach diesen Gesetzen er-

hält

(r) *Quereus*. Der Unterschied der Eicharten wird bald angezeigt werden, ich übersetze hier *illex* durch Steineiche, und *esculus* durch Hageiche.

(s) Welche den olympischen Siegern gegeben wurde, und die höchste Ehre war, die einem Griechen wiederfahren konnte.

(t) Nämlich einer Jupiterstatue, die vom Phidias aus Elfenbein verfertigt war, und zu Olympia auf dem Theater aufgestellt war.

(u) Wenn die olympischen Sieger einen Einzug hielten, wurde ihm zu Ehren, ein Stück von der Stadtmauer niedergerissen, damit sie nicht durch das gemeine Thor einzögen.

(v) Diese Stelle ist schwer und dunkel, und lautet im Grundtext also:

„ *Additæ leges arctæ, & ideo superbæ, quasque conferre libeat cum illa græcorum summa, quæ sub ipso Jove datur, cuique muros patria gaudens rumpit.* “

hält die Bürgerkrone: Wer einen Bürger rettet und den Feind erschlägt — Es muß die That an einem Ort geschehen, wovon der Feind denselben Tag noch Meister war — Der Gerettete muß seine Rettung selbst eingestehen, andere Zeugen gelten nicht — Der Gerettete muß ein Bürger seyn — Die Errettung eines Kriegers von den Hülfsstruppen, und wäre es ein König, ertheilt diese Ehre nicht — Sie wird nicht grösser, wenn der Gerettete auch Imperator ist; denn die Gesetzgeber wollen, daß sie jederzeit die größte bleibe, der gerettete Bürger sey wer er wolle — Wer eine Bürgerkrone empfängt, darf sie beständig tragen — Wenn er bei öffentlichen Spielen erscheint, muß man jederzeit vor ihm aufstehen, auch der Senat schließt sich davon nicht aus — Er ist berechtiget, seinen

Denso übersetzt: „Man that sehr eingeschränkte Gesetze hinzu, die deswegen stolz waren, und welche man daher mit dem höchsten Gesetze der Griechen vergleichen kann; da sie unter dem freien Himmel gegeben wird.“

Harduin und noch andere ziehen *summa* auf *lex*, und dann müßte die Uebersetzung etwa so lauten:

„Es sind überdem sehr strenge und ernste Gesetze gegeben, die man mit jenem griechischen Hauptgesetze, welches vor der Jupiterstatue publicirt wird, und welchem zu folge das Vaterland vor Freuden die Mauern einreißt.“

Der Leser suche sich eine aus, die erste, in welcher ich *summa* mit *corona* verbinde, scheint mir natürlicher, und dem Zusammenhange gemäßer zu seyn. Diese nimmt auch Eilano in seinen Antiquitäten an, welcher von dieser Stelle sagt: Plinius habe sie im Schlafe geschrieben, Siehe Eilano N, Alterthümer Theil 3, S. 621,

seinen Platz neben dem Senat zu nehmen. Er, sein Vater und sein Großvater von väterlicher Seite, sind von allen Abgaben frey —

Siccus Dentatus erhielt, wie wir auch schon am gehörigen Orte gesagt haben (w), vierzehn, Kapitulinus sechs, und unter diesen eine für die Rettung des Feldherrn Servilius. Afrikanus, der seinen Vater am Trebia rettete, wollte sie nicht annehmen. O Sitten, welche sich verewigen — Thaten von dieser Größe belohnte bloß die Ehre —! Die übrigen Kronen sollten ihren Werth vom Golde haben; aber das Wohl der Bürger sollte unschätzbar bleiben — Ein deutliches Geständniß, daß man es für unanständig hielt, einen Menschen aus Gewinlust zu retten.

### S. 5.

Es ist bekannt, daß die Eicheln jetzt noch den Reichthum vieler Völker auch in Friedenszeiten ausmachen. Beim Getraidemangel werden sie getrocknet, zu Mehl gemahlen und zu Brod verbacken, und in Hispanien setzt man Eicheln mit zum Nachtsche auf. Sie schmecken süßer, wenn sie in Asche gebraten werden. Im Gesetz der zwölf Tafeln ist es erlaubt, auf fremdem Boden gefallene Eicheln aufzulesen.

Es giebt viele Arten von Eichen, die sich durch ihre Frucht, durch die Gegend, wo sie wachsen, durchs Geschlecht und durch den Geschmack der Frucht unterscheiden. Eine andere Gestalt hat die Bucheichel,  
eine

(w) Buch 7. S. 29.

eine andere die Eichel der gemeinen Eiche, und eine andere die Steineicheneichel, und selbst bei den Arten giebt es abermals Unterschiede. Ueberdem giebt es wilde und zahmere, welche letztere durch die Wartung den Vorzug behaupten. Auch unterscheiden sich die Bergeichen von denen, welche in der Ebene wachsen; es unterscheiden sich dem Geschlecht und Geschmack nach die männlichen Bäume von den weiblichen (x). Die Bucheichel (y) ist unter allen die süßeste, und die belagerten Bewohner der Stadt Chios bedienten sich derselben, nach dem Bericht des Kornelius Alexander, zu ihrer Erhaltung. Ich kann die Arten nicht namentlich unterscheiden, weil die Benennung derselben nicht aller Orten dieselbe ist. Die Eichen, *Robur* und *Quercus* (z) wachsen überall; aber die Eiche *Esculus* nicht (a). Eine vierte Art dieses Geschlechts, *Cerrus* genannt (b), ist, wie man weiß,

(x) Männliche und weibliche Eichbäume sind in der Natur nicht vorhanden denn die Eiche gehört unter die Gewächse mit halbgetrennten Geschlechtern (*monœvia*) wo sich männliche und weibliche Blüten auf einem Stamme befinden.

(y) Die Frucht der Buche.

(z) Denso übersetzt *robur* durch Steineiche, und *quercus* durch Waldeiche. Ich kann nicht mit Gewisheit bestimmen, wie diese Arten beim Finnee heißen mögen, und habe lieber, wo es mir nöthig zu seyn schien, die lateinischen Namen beibehalten, als dafür unbestimmte oder willkührliche Deutsche setzen wollen.

(a) Man übersetzt *esculus* gewöhnlich durch Hageeiche.

(b) Dieß ist *quercus cerris* Linnei. Die Eichel ist kurz und ihre Hülse ist rauh. Die Blätter haben lange Stiele,  
sind

weiß, nur in dem kleinsten Theile Italiens bekannt. Wir wollen daher die Eichbäume nur nach ihren Eigenschaften und natürlichen Beschaffenheit unterscheiden, und uns, weil es nicht zu ändern ist, der griechischen Namen bedienen.

## S. 6.

Die Bucheichel (c) sieht wie eine Nuß aus, und liegt in einer dreieckigten Schale verschlossen. Das Blatt ist zart, sehr leicht, dem Pappelblatte ähnlich, wird bald gelb, und auf der Oberseite in der Mitte wächst gemeiniglich eine kleine grüne Beere hervor, die oben spitz ist. Die Bucheichel ist den Mäusen ein sehr angenehmer Frass, daher sie auch mit ihr zugleich zum Vorschein kommen; die Ragen werden davon fett, auch die Kramtsvögel fressen sie gern. So wie fast alle Bäume ein Jahr umß andere tragen, so haben vorzüglich die Buchen diese Eigenschaft.

## S. 7.

Die eigentliche Eichel wächst auf den Bäumen Kobur, Quercus, Eskulus, Cerrus, Ilex und Suber (d). Sie liegt in einer rauhen Hülse, die, je nachdem

sind nicht tief aekerbt, und unten filzig. Siehe eine Abbildung beim Tabernämontan Seite 1377. Der Baum wächst häufig in Oesterreich, und heißt im Deutschen auch der Eern- oder Birnbaum.

(c) Die Frucht der Buche des *fagus sylvatica* Lin.

(d) *Quercus suber* Lin. Der Kork- oder Pantoffelbaum, aus dessen Rinde Pantoffelholz gemacht wird, und der nur im mittägigen Europa gefunden wird.

nachdem die Art ist, die Schale viel oder nur ein wenig deckt. Die Blätter, die von der Eiche *Ilex* ausgenommen, sind schwer, fleischigt, lang, an den Seiten ausgebogen, werden nicht gelb, wie die Buchenblätter, wenn sie abfallen, und sind ihrer Art nach lang oder kurz.

Von der Eiche *Ilex* giebt es zwei Gattungen. Eine wächst in Italien, ist dem Blatte nach vom Delbaum nicht viel verschieden, und wird von einigen Griechen *Smilax* (e) genannt. In den Provinzen wächst die aquifolische Art (f). Die Eichel vom *Ilex* beiderlei Art ist kurz und zart, und Homer nennt sie zum Unterschiede von der eigentlichen Eichel *Acylos*. Die männliche *Ilex* soll unfruchtbar seyn.

Die schönste und größte Eichel wächst am Querkus, dann folgt zunächst die vom *Esculus*, die vom *Kobur* ist kleiner, und die vom *Cerrus* hat eine traurige Gestalt, denn sie ist raub, und wie die Kastanien, mit einer stachelichten Hülse umgeben. Von den Querkuseicheln sind einige süßer, und überdem ist die Eichel des weiblichen Baumes weich, und die vom

männlich

(e) Kommt auch beim Linnée vor, und wird so beschrieben. *quercus smilax foliis oblongo ovatis subtus tomentosis integerimis.*

(f) Der Stechbaum, Stechpalme *ilex aquifolium* Lin. der aber nicht eigentlich zum Eichengeschlecht gehört. Die Blätter sind stachelicht und spitz, und aus der Rinde wird Bogelleim gemacht. Das südliche Europa ist die Heimath.

männlichen derbe. Die Eichen mit breiten Blättern, die auch aus diesem Grunde breitblättrige heißen, sollen in dieser Absicht die besten seyn. Ueberhaupt unterscheiden sich die Eicheln durch die Größe, und durch die Härtheit ihrer Schalen; einige haben auch unter der Schale noch eine rauhe röthliche Haut, da bei andern der weiße fleischigte Kern unmittelbar mit der Schale verbunden ist. Auch hat man solche Eichen gern, deren Eichel an beiden Enden, der Länge nach, steinhart wird, noch besser ist es, wenn die Verhärtung nur an der äussern Schale und nicht im Kerne selbst befindlich ist. Beides findet sich blos beim männlichen Eichbaum. Uebrigens haben einige eine eyförmige, andere eine runde, und andere eine spitzige Gestalt. Die Farbe fällt entweder ins Schwarze oder ins Weiße; die letztere haben den Vorzug. Das äussere schmecket bitter, und der mittlere Theil süß. Auch am Stiel finden sich Verschiedenheiten, denn bei einigen ist er kurz, und bei andern lang.

Die Eiche, welche die größten Eicheln trägt, heißt *Hemeris* (g), sie ist nicht sehr hoch, hat eine kugelförmige, dichtbelaubte Krone, und bei dem Auslauf der Zweigen häufige Vertiefungen. Die Eiche *Quercus* hat ein festeres und dauerhafteres Holz, auch viel Zweige, und ist höher und dicker von Stamm.

Die

(g) Nämlich bei den Griechen. Nach Harduin ist diese *Hemeris* mit der Eiche *Esculus* einerlei, doch scheint sich Plinius hier zu widersprechen, denn vorher schrieb er „Die schönste und größte Eichel wächst am *Quercus*, dann folgt die am *esculus* u. s. w.“

Die Eiche *Agilops* (h) ist die höchste, und wächst gern in ungebauten Gegenden, dann folgt der Höhe nach der *Breitblättrige*, deren Holz sich aber nicht so gut zu Bauholz und Kohlen schickt, und leicht verdirbt, wenn es behauen wird, daher man es auch un- bearbeitet verbaut. Die Kohle kann nur von den Kupferschmiden mit Vortheil verbraucht werden, denn sie hat die Eigenschaft, daß sie gleich verlischt, wenn sie nicht mehr angeblasen wird, sie läßt sich also zum öftern wieder anzünden, und giebt dabei viel Funken. Die Kohle von jungen Bäumen ist die beste. Es werden ganze Stöße von grünem Scheiterholze in Form eines Kamins aufgesetzt, mit Leim verschmiert, angezündet, und vermuthlich die hartwerdende Leimkrusten mit einer Stange zerstoßen, damit die Feuchtigkeit auslauffen könne.

Die Eiche, welche den Namen *Salipblös* (i) führt, giebt die schlechteste Kohle und das schlechteste Holz. Sie hat die dickste Rinde, und den dicksten Schafft, ist gemeiniglich hohl und schwammig, und die einzige im Eichengeschlecht, welche lebendig verfaulet, dabei wird sie, ob sie gleich nicht sehr hoch ist, öfters vom Blitze getroffen, weswegen ihr Holz auch bei Opfern nicht gebraucht werden darf. Selten

2 2

bringt

(h) Deutsch: Die Ziegenbart-Eiche, vermuthlich *quercus agilops* Lin. Sie hat ein ovales, glattes, sägeförmig gezahntes Blatt, und ist vorzüglich in Spanien zu Hause. Harduin hält sie vor den *fagus* der Lateiner.

(i) Auf Deutsch, die dickrindige. Der Name ist, wie man sieht, aus der griechischen Sprache hergenommen, und kömmt beim *Theophrast* vor.

bringt sie Eicheln, und wenn sie welche trägt, so sind sie so bitter, daß sie kein Thier berührt, nur die Schweine ausgenommen, und auch diese lassen sie liegen, wenn sie ein anders Futter haben. Noch ein Grund, warum sie bei religiösen Verrichtungen nicht gebraucht wird, ist dieser, daß die Kohle während der Opferceremonie öfters verlöschet (k).

Die Bucheichel macht die Schweine lustig (l), und ihr Fleisch läßt sich darnach gut kochen und verdauen. Nach der Flereichel werden sie schmal, glatt und mager, das Fleisch aber schwer. Die Quercuseichel, die schwereste und süßeste unter allen, giebt ein weiches Fleisch. Nach dem Megidius kömmt ihr die Terrneichel am nächsten, und von dieser erhält man auch unter allen das derbeste, aber auch das härteste Fleisch. Von der Flereichel sollen die Schweine leicht zu viel fressen, wenn man ihnen nicht immer nur wenig davon giebt, sie soll auch erst zuletzt abfallen. Nach der Efkulus-Kobur- und Subereichel wird das Fleisch nach seiner Meinung schwammig.

### §. 8.

Alle Eichbäume tragen auch Galläpfel, und nur ein Jahr ums andere Eicheln. Die Eichel Semeris giebt

(k) Hoc quoque inter reliqua neglectæ religionis est quod emortuo carbone sacrificatur steht im Texte. Denso übersetzt: „Dies ist auch noch als ein Rest der versäumten Religion anzusehen, daß man nach ausgegangener Kohle opfert.“

(l) Die Bucheichel hat überhaupt für Menschen und Thiere eine berauschende Kraft.

gibt den besten Gallap, der auch zur Zubereitung des Leders vorzüglich gut zu gebrauchen ist. Die breitblättrige giebt einen ähnlichen, aber er ist glätter und nicht so nutzbar. Sie trägt auch einen schwarzen, denn es giebt zwei Sorten, welcher in der Färberei besser zu gebrauchen ist, als der weisse.

Der Galläpfel entsteht, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge tritt, und bricht jederzeit in einer Nacht ganz hervor (m). Der weisse erwächst in einem Tage, wenn er aber der Hitze ausgesetzt ist, wird er gleich trocken und erreicht die gehörige Größe, das ist die Größe einer Bohne, nicht. Der schwarze bleibt länger grün, und wird öfters so groß, wie ein Apfel. Der komagenische Galläpfel ist der beste, und der von der Eiche Kobur der schlechteste. Man kennt ihn daran, daß er durchlöchert und durchsichtig ist.

## S. 9.

Die Eiche Kobur bringt aufer der eigentlichen Frucht noch verschiedene andere Gewächse. Sie trägt Galläpfel von beiden Arten, und ein Gewächs, das der Maulbeere ähnelt und sich von ihr nur durch Trockenheit und Härte unterscheidet. Es sieht gewöhn-

L 3

lich

(m) Die Galläpfel entstehen durch den Stich eines Insect's, welches sein Ey in das Blatt legt. Um das Ey entsteht zunächst eine Blase, die sich nach und nach verhärtet. Wenn die Made aus dem Ey kriecht, frisst sie sich durch, und daher findet sich in den mehren ein Loch. Die Besten kommen aus der Levante.

lich wie ein Stierkopf aus, und hat innwendig einen olivenähnlichen Kern. Ferner trägt sie kleine Kugeln, die den Nüssen nicht unähnlich sind, und innwendig eine zarte Wolle haben, die sich gut zu Laternlichtern schickt, weil sie, wie der schwarze Gallap, ohne Del brennt. Sie trägt auch noch andere, aber unbrauchbare behaarte Kugeln, doch enthalten sie im Frühling einen Honigsaft. Auch in den Vertiefungen zwischen Stamm und Zweigen (in alis ramorum) entstehen Kugeln ohne Stiele, die unmittelbar mit ihrer Oberfläche fest sitzen, einen weißlichen Nabel haben und übrigens schwarzbunt sind. In der Mitte sind sie scharlachroth, hohl und von bitterm Geschmack. Zuweilen bringt dieser Baum auch Bimssteine und aus zusammengerollten Blättern entstandene Bälle. An den Blättern entstehen, wenn sie roth werden, wässrige glänzende, und so lange sie weiß sind, durchsichtige Kerne, in welchen Mücken entstehen. Sie reifen wie die Galläpfel.

### §. 10.

Auf der Eiche Robur wächst das Gewächs *Kachrys* (n), und so heißt auch in der Medicin eine Pille (o), welche eine entzündende Kraft hat. Es findet sich ebenfalls auf der Tanne, am Lerchenbaum

(n) Vermuthlich eine Art von Schwamm. Denso übersetzt Winterchwamm.

(o) Diese soll nach Harduin der natürliche Rosmarinsame seyn.

baum (p), an der Weißtaune (q), an der Linde, am Nußbaum und am Ahorn (r); und entsteht wenn die Blätter abfallen und dauret den Winter durch. Inwendig sieht ein den Piniolen ähnlicher Kern, der im Winter fortwächst. Im Frühjahr öfnet sich das kugelrunde Gewächs, und fällt ab, wenn die Blätter zum Vorschein kommen. So mancherley und so viel Gewächse trägt die Eiche Robur ausser der Eichel noch, und überdem erhalten wir von den Eichen noch zwei neuerfundene Leckerbissen für die Kehle, nemlich zwei Schwämme, davon der eine Boletus und der andere Snillus genannt wird (\*), welche unten an der Wurzel wachsen. Von der Eiche Quercus kommen die besten, die von der Robur, der Kupresse und der Fichte sind ungesund. Nach dem Hesiodus giebt die Eiche Robur auch Mistel und Honig; so viel ist bekannt, daß sich der Honigthau, der, wie schon gesagt, vom Himmel herabfällt, auf kein anderes Laub so häufig setzt als auf das Laub dieser Eiche. Daß die Roburasche salpetrig ist, ist gewiß.

T 4

S. II.

(p) Larix. Pinus larix Lin.

(q) Picea. Pinus picea Lin.

(r) Platanus.

(\*) Ich hätte Boletus durch Pifferring, und Snillus durch Sauschwamm oder Champignon übersetzen können, weil ich aber diese Schwämme ihrer Art nach nicht mit Gewisheit bestimmen kann, will ich lieber die plinianische Namen beibehalten. Snillus soll zwar der Champignon seyn, aber wächst der vorzüglich an den Wurzeln der Eichen?

## §. 11.

Aber allen diesen Produkten bietet die Eiche Ilex bloß mit ihrem Korkus Troß. Es ist dieses eine Beere (s), welche an einer aquifolischen Ilex wächst, anfänglich wie ein Ausatz der Zweige ausfiehet, und Kuskulium genannt wird (t). Die armen Einwohner bezahlen davon die eine Hälfte ihres Tributs. Wie man sie am besten gebrauchen kann, habe ich bereits gezeigt, als ich der Konchylionfarbe gedachte (u). Diese Beeren wachsen auch in Galatien, Afrika, Pisidien und Cilicien; die sardinischen sind die schlechtesten.

## §. 12.

Die Eichen Galliens liefern uns vor andern das Agarikum oder einen weissen wohlriechenden Schwamm, der die Kraft eines Gegengiftes hat, auf den höchsten Bäumen wächst und des Nachts leuchtet. Man sammlet ihn auch bei Nacht, weil er sich durch den Glanz

(s) Grannm.

(t) Dies ist die Scharlachbeere oder Kermeskörn, welche am Scharlachbaum querc. coccifera Lin. wächst. Eigentlich ist sie das Nest einer Schildlaus, die sich an dieser Eiche aufhält. Man sammlet die Nester oder Beeren ehe die Läuse auskriechen, zerquetscht sie, um den Saft davon zu erhalten, der hernach zur Scharlachfarbe und auch zu einer Medicin gebraucht werden kann. Der Baum wächst in Spanien, Italien und im Orient.

(u) Siehe B. 9, S. 65.

Glanz entdeckt (v). Die Eiche Negilops ist die einzige, welche trockne Kolben (w) trägt, die mit einem grauen haarigten Moose umkleidet sind, nicht nur an der Rinde wachsen, sondern auch von den Zweigen herabhängen, zum Theil einen Kubitus lang sind, und, wie bereits bei den Salben angemerkt ist (x), einen schönen Geruch haben. Die Eiche Suber ist die kleinste, giebt die schlechteste Eichel und dabei sehr wenig. Man kann nur die Rinde nutzen, welche sehr dick ist, und wieder wächst, wenn sie abgenommen wird. Es giebt Stücke davon, welche zehu Fuß lang und eben so breit sind. Man gebraucht sie an den Ankerthauen, an den Fischernezen, zum Verspänden der Fässer und zu Winterschuhen für das Frauenzimmer (y). Die Griechen nennen daher diesen Baum nicht unschicklich den Rindenbaum, und einige heißen ihn die weibliche Flex. Wo der Flex nicht wächst, bedient man sich an dessen Statt des Suber, und vorzüglich zu Stellmacherarbeit, wo nun Elis und bei Lacedämon. Er wächst auch in Italien und Gallien, aber nicht überall.

L 5

S. 13.

(v) Wenn hier der Lerchenschwamm verstanden werden soll, der insgemein *agaricus* oder *agaricum* genennt wird, so scheint Plinius zu irren, denn dieser wächst auf Tannenbäumen, und vorzüglich auf dem Lerchensbaum.

(w) *Pannos arentes*.

(x) Buch 12. S. 50.

(y) Hier ist der gewöhnliche Kork gemeint. Siehe oben.

## §. 13.

Auch die Rinde der Buche, der Linde, der Tanne und Weisstanne wird von den Landleuten häufig gebraucht. Sie machen daraus Gefäße, Körbe und grössere Behältnisse, deren sie sich in der Erndte zur Einsammlung des Getraides und in der Weinlese bedienen, und fassen die Dächer ihrer Häuser damit ein. Auf frischer Rinde schreibt der Spion an den General, und schneidet, wenn sie noch saftvoll ist, die Buchstaben hinein (z). Die Buchenrinde dient zu einem gewissen religiösen Gebrauch, der Baum selbst aber ist nicht dauerhaft.

## §. 14.

Die Eiche Robur und nächst ihr auch andere Eichbäume geben die besten, und die Harzbäume die leichtesten Schindeln (a). Die letztern, die fichtes' neu ausgenommen, halten sich nicht lange. Dem Cornelius Nepos zufolge war Rom bis zum Kriege mit dem Pyrrhus, also 470 Jahr, mit Schindeln gedeckt. Wenigstens wurden die Gegenden der Stadt nach gewissen Wäldchen unterschieden. Der Ort, wo ehemals ein Buchenhain stand, heißt noch jetzt zum Buchen-Jupiter (b), wir haben noch ein Richtigthor

(z) Die erst sichtbar werden, wenn die Rinde den Saft verliert, oder trocken wird.

(a) Scandulz, welche zum Dachdecken gebraucht wurden.

(b) Fagutali Jovi.

thor (c); der Hügel, wo Strauchwerk wuchs, ist unter dem Namen des Viminalischen (d) noch vorhanden, und überdem gab es noch sehr viel andere Haine, davon auch wohl zwei einerlei Namen führten (e). Als das Volk die Stadt verlassen und sich auf den Berg Janikulus begeben hatte, gab der Dictator Q. Hortensius im Esculerum (f) das Gesetz: daß alle Bürger der Stadt verpflichtet seyn sollten, den Befehlen desselben zu gehorchen (g).

## S. 15.

Die Fichte, die Tanne und alle Harzbäume, die wir jetzt beschreiben werden, damit man den Ursprung der Gewohnheit, die Weine zu würzen (h), ganz einsehen möge, hielt man damals noch, weil sie nicht in den nahe bei der Stadt belegenen Gegenden wuchsen, für ausländische Bäume. Einige von den vorhin beschriebenen geben in Asien oder im Orient ein Pech, in Europa aber giebt es unter den bekannten Bäumen nur sechs Arten, von denen es gewonnen wird.

(c) Porta querquetulana.

(d) Von vimen eine schlanke jähe Ruthe.

(e) Es gab es ein loretum majus, und ein loretum minus.

(f) Deutsch, ein Hageeichenhain von esculus die Hageeiche.

(g) Diese Geschichte kömmt beim Livius im dritten Buche vor, und wird hier nur beiläufig angeführt, um zu zeigen, daß damals ein esculerum, oder ein Hageeichenhain, in der Stadt vorhanden gewesen.

(h) Nämlich mit Pech, wovon im 14 Buche hinlänglich gehandelt ist.

wird. Dahin gehören die Fichte und der Tanagerbaum (i), welche beide ein haarartiges, zartes, langes und am Ende mit einem Stachel versehenes Blatt haben. Die Fichte giebt sehr wenig Harz, und verdient kaum, daß man sie den Harzbäumen zuzählt, doch ist zuweilen auch in ihren Nüssen, von denen bereits gehandelt worden (k), etwas davon vorhanden.

### §. 16.

Der Tanagerbaum ist nichts anders als eine wilde Fichte, die sehr hoch wächst und in der Mitte viel Zweige hat, so wie die Fichte im Scheitel. Er giebt viel Harz, auf welche Art, werde ich im folgenden zeigen, und wächst auch in ebenen Gegenden. Die meisten glauben, es sei derselbe Baum, der an den Küsten Italiens unter dem Namen Tibalus bekannt ist; aber dieser ist dünner, nicht so belaubt, glatt, wird zu liburnischen Schiffen verbauet, und hat fast gar kein Harz.

### §. 17.

Die Weistanne (l), welche die Gebürge und kalte Gegenden liebt, ist ein Todtenbaum, denn sie wird zur Anzeige, daß eine Leiche im Hause sei, vor die Thüre gesetzt, und hernach legt man grüne Zweige

(i) Pinus und pinaster.

(k) Buch 15. S. 9.

(l) Picea.

Zweige davon mit auf den Scheiterhaufen (m). Sie läßt sich gut in den Gärten ziehen und beschneiden, und ergießt das meiste Harz, unter welchem sich zuweilen weiße Stückchen wie Edelsteine finden, die dem Weihrauch so ähnlich sind, daß man sie davon, wenn sie damit vermischt werden, durchs Gesicht nicht unterscheiden kann. Auf dem Salbenmarke (zu Kapua), Selapsia genannt, geht viel Betrug damit vor.

Alle diese Arten haben ein kurzes, borstenartiges, dickes und hartes Laub, wie die Kypresse. Die Weisstanne treibt über der Wurzel schon Zweige von mäßiger Größe, die ihr an den Seiten wie Arme herabhängen. Eben so verhält es sich mit der Tanne (\*), die zum Schiffbau sehr gesucht wird. Diese wächst, als ob sie dem Meere entflöhe, auf den höchsten Gipfeln der Gebürge, und hat mit der Weisstanne gleiche Gestalt. Ihr Holz dient vorzüglich zum Gebälke und wird zu mancherlei Gebrauch verarbeitet. Es ist ein Fehler an ihr, wenn sie harzt, da von der Weisstanne das Harz das einzige nutzbare Produkt ist; doch giebt sie, wenn sie den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, zuweilen etwas weniges. Die Tanne hat ein sehr schönes Holz, aber das Holz der Weisstanne schickt sich nur zu gerissenen Schindeln, zu Fässern  
und

(m) Ein Strauch von dieser Tanne, oder auch von einer Kypresse wurde vor die Thür des Trauerhauses gesetzt, damit kein Priester aus Unvorsichtigkeit hinein gieng, und sich dadurch verunreinigte.

(\*) Abiss.

und anderm wenigen Hausgeräthe, das aus geriffnem Holze gemacht wird.

### §. 18.

Der Baum der fünften Art, der Lerchenbaum (n), wächst in eben den Gegenden und hat dieselbe Gestalt, sein Holz aber ist schöner, fast unzerstörbar, trocknet nur langsam aus, hat eine röthliche Farbe und einen starken Geruch. Er giebt etwas mehr und ein zäheres Harz von einer Honigfarbe, das niemals hart wird (o).

Der Baum der sechsten Art heißt im eigentlichen Verstande der Sackelbaum (p). Er giebt weit mehr Harz als die andern, aber doch weniger und auch ein flüssigeres als die Weistanne. Man nimmt ihn gern zum Feuer und zu Richtern bei heiligen Verrichtungen. Nur der männliche Baum trägt eine Frucht, welche bei den Griechen Syce (q) heißt und sehr stark riecht. Am Lerchenbaum ist es eine Krankheit, wenn er, wie dieser Sackelbaum, stark harzt.

Das

(n) Larix, siehe Anmerk. (p)

(o) Der Lerchenbaum giebt von selbst wenig, und sehr selten Harz. Man ritzt ihn aber auf, und alsdann läuft ein gelblicher Saft heraus, welcher sich, wenn er alt wird, verdickt. Das von selbst auslaufende Harz ist viel edler, heißt in Frankreich Bijon, und ist unter dem Namen des venetianischen Terpentins bekannt.

(p) Teda. Nach Harduin ist es der Cembro der Italiäner. Ich lasse es unentschieden, ob es pinus cembra, oder pinus tada Lin. ist, doch ist mir das letztere wahrscheinlicher.

(q) Deutsch, eine Feige.

Das Holz aller dieser Baumarten giebt beim Verbrennen einen unmäßigen Dampf, und wirft die Kohle, die bald abspringt, mit einem Geknister weit von sich. Nur der Lerchenbaum brennt nicht, setzt keine Kohle, und wird vom Feuer auf keine andere Art zerstört als ein Stein. Alle grünen beständig, und können, auch sogar von Sachverständigen, nicht wohl am Laube unterschieden werden (r). So sehr haben sich die ersten originellen Sorten schon miteinander vermischt (s)! Die Weisstanne ist nicht so hoch als der Lerchenbaum, der auch dicker ist und dabei eine leichtere Borke, und ein rauheres, fetteres, dichteres und biegsameres Laub hat. Die Weisstanne hat weniger trocknere, zartere und kältere Blätter, sieht im Ganzen struppichter aus, und ist überall mit Harz überflossen. Ihr Holz kömmt dem Tannenholze am nächsten. Der Lerchenbaum schlägt nicht wieder auf, wenn seine Wurzeln vom Feuer gelitten haben, wie man dieses bemerkt hat, als der pyrrhäische Wald auf Lesbos in Feuer gerieth.

## Einen

- (r) Der Ritter Linnæe und andere neuere Botanisten wissen diese Bäume sehr wohl an dem Laube zu unterscheiden, und zu characterisiren. Es wäre zu wünschen, daß Pl. ein Gleiches gethan hätte, so würde man doch einiges Licht haben, seine Arten und Gattungen mit den Neuern zu vergleichen.
- (s) *Tanta natalium mixtura* steht im Text, und ich weiß keinen andern Sinn in diesen Worten zu finden. Denselben übersetzt: So groß ist die Vermischung ihres Ursprungs. In der neuern französischen Uebersetzung sind sie gar nicht ausgedrückt.

Einen andern Unterschied bemerkt man bei diesen Baumarten selbst in Absicht des Geschlechts. Der männliche Baum ist kurz und hart, der weibliche hoch und hat dabei fettere, einfache und nicht so starke Blätter. Der männliche hat ein hartes und gebrungenes Holz, wie man sehen kann, wenn er von den Tischern verarbeitet wird; der weibliche, wie man sich durch die Art offenbar versichern kann, ein etwas weiches. Vermittelt einer Art läßt sich bei jeder dieser Baumarten der männliche gleich entdecken, denn sie springt oft ab, verursacht beim Eindringen einen stärkern Schall und läßt sich schwer wieder ausziehen. Das Holz selbst ist etwas durrer und in der Wurzel schwarz. Am Gebürge Ida in Troas unterscheidet man auch Bergbäume und Nicerbäume. In Macedonien, in Arkadien und um Elis führen alle diese Arten andere Namen, und die Schriftsteller sind unter sich nicht einig, welchen sie jeder beizugeben wollen, ich habe sie daher nach römischer Einsicht unterschieden. Die Lanne ist der größte Baum unter allen, und vorzüglich breitet sich die weibliche sehr aus. Ihr Holz ist weicher und brauchbarer, der Baum selbst ründer und von spitzem und so dichtem Laube, daß der Regen nicht durchbringt, giebt auch überhaupt einen bessern Anblick. Von den Zweigen dieser Baumarten, den Lerchenbaum ausgenommen, hangen dichte schuppichte Kolben oder Zapfen (t) herab, welche am männlichen Baume, nicht am weiblichen,

(t) *Panicularum modo nucamenta squamatim compacta dependent.* Er meint die schuppigen Tannzapfen oder Tannenäpfel.

lichen, vornen Kerne enthalten. Bei der Weißtanne sind diese Zapfchen klein und zart, und sitzen überall voll kleiner und schwarzer Kerne. Die Griechen nennen daher den Baum *Phthiophoros* (u). Auch sind hier die Zapfen des männlichen Baums gedrungenner und nicht so feucht und harzig, als die vom weiblichen.

## S. 19.

Der Taxbaum (v), damit ich nichts vergesse, ist diesen Bäumen dem Ansehen nach ähnlich, grünt sehr wenig, ist schlank und traurig von Gestalt, schädlich, harzlos und der einzige Baum unter ihnen, welcher Beeren trägt. Die Frucht vom männlichen ist schädlich, denn die Beeren enthalten, vorzüglich in Hispanien (w), ein tödtliches Gift, ja man weiß aus der Erfahrung, daß Weisweinfäßchen, die in Gallien aus Taxholze gemacht waren, den Tod verursachten. Sextus sagt, daß ihn die Griechen *Smilax* nennen, und sein Gift sei in Arkadien von so schneller Wirkung, daß Leute, welche unter ihm schlafen oder essen, des Todes sind (x). Einige nennen

daher

(u) Der Flöhbaum.

(v) *Taxus*. Auch *taxus* Lin. deutsch der Eibenbaum. Er gehört eigentlich nicht in das Geschlecht der Fichten, denn er gehört beim Ritter Linnée unter die *diœcia*, jene aber unter die *monœcia*.

(w) In unsern Gegenden sind die Beeren nicht giftig, aber die Blätter sind dem Viehe sehr schädlich.

(x) Ist nach neuern Bemerkungen ungegründet.

(Plinius 17. G. 4. B.)

U

daher die Gifte, die jetzt-toxische heißen, und deren man sich zur Vergiftung der Pfeile bedient, taxische Gifte. Man hat bemerkt, daß er unschädlich wird, wenn ein eherner Nagel hineingeschlagen wird.

### §. 20.

Flüssiges Pech wird in Europa aus dem Fackelbaum gekocht, und dient die Fahrzeuge wasserfest zu machen und zu verschiedenen andern Dingen. Das Holz dieses Baums wird in Stücke zerschnitten, und in Oefen, die von aussen rund umher befeuert sind, ausgebraten. Der erste Ausschweif fließt wie Wasser in einer Rinne ab, heißt in Syrien Cedrium und ist von solcher Wirkung, daß die Leichen, die in Egypten damit eingesalbt werden, nicht verwesen.

### §. 21.

Der folgende Ausfluß ist schon zäher, und giebt das eigentliche Pech, welches in kupfernen Kesseln mit Eßig verdickt wird. Das koagulirte Pech wird brutisches genannt, schickt sich nur zur Auspichung der Fässer und anderer Gefäße, und unterscheidet sich vor anderm Pech durch Zähheit, röthliche Farbe und Fettigkeit. Jene werden alle aus der Weisstanne gezogen. Das Harz wird in Trögen von starkem Steineichenholze vermittelst glühender Steine ausgeschmolzen; und sind keine solche Tröge vorhanden, so wird ein Holzstoß gesetzt, als wenn man Kohlen machen wollte. Dieß ist das Pech, welches in die Weine gethan und zu dem Ende zu einem Mehle zerrieben wird.

Es sieht etwas schwärzer aus. Wenn dasselbe Harz gelinde im Wasser gesotten und durchgeseiget wird, so wird es röhlich und zäh, und heißt Tropfenharz (y). Man nimmt zur Weinwürze das schlechteste und härteste Harz. Die Zubereitung der *Arupula* (z) ist folgende. Das rohe Harz wird mit vielen dünnen und kurzen Spähnen abgenommen, so klein gehackt, daß es durch ein Sieb fällt, und darauf mit siedendem Wasser so lange begossen, bis es zerfließt. Das Fett, das davon ausgedrückt wird, giebt eine schöne seltene Resina, die man nur an wenig Orten Italiens unterhalb der Alpen findet, und von den Aerzten mit Vortheil gebraucht wird. Es werden auf einen Kongius weißes Harz zwei Kongius Regenwasser genommen. Andere halten es für besser, das Harz, ohne Wasser, in einem zinnernen Gefäße bei gelindem Feuer einen ganzen Tag kochen zu lassen. Einige zerlassen das Terebinthharz in einer heißen Pfanne, und ziehen diese Art von Pech allen übrigen vor. Nach ihm folgt zunächst das vom Mastixbaume.

## S. 22.

Ich muß nicht vergessen anzuführen, daß eben diese Leute das mit Wachs verfestete Pech, welches von den Seeschiffen abgeschabt wird — denn man hat im menschlichen Leben nichts unversucht gelassen — *Zo-piffa* nennen. Weil es durch das Seesalz härter geworden, so ist es zu jedem Behuf, wo man sich des

U 2

Pechs

(y) Resina stillacitia.

(z) Des Pechs, womit die Weinfässer verpicht werden.

Pech oder Harzes zu bedienen pflegt, weit brauchbarer.

Die Weißtanne wird an der Sonnenseite nicht durch einen Einschnitt, sondern durch einen, mehrentheils zwei Fuß langen und wenigstens einen Kubitus von der Erde abstehenden, Ausschnitt, geöffnet. Die Rinde wird mit abgeschnitten, und man verschont auch das Holz nicht, wie bei den übrigen Bäumen geschehe; denn die Spähne sind ebenfalls brauchbar, wenn sie nur nahe genug an der Erde abgenommen werden. Werden sie in der Höhe abgeschnitten, so machen sie das Harz bitter. Wenn der Ausschnitt gemacht ist, fließt hier alle Feuchtigkeit aus dem ganzen Baume in Form eines Geschwürs zusammen, und eben so verhält es sich mit dem Kackelbaume. Wenn der Zufluß aufhört, macht man auf eben diese Art an einer andern Stelle einen zweiten Ausschnitt, und dann noch mehrere. Endlich wird der ganze Baum gefällt und sein Mark ausgebraten. In Syrien schält man vom Terebinthbaum die Rinde ab, und auch von den Zweigen und von der Wurzel, weil bei uns das Harz dieser Theile für schlecht gehalten wird. In Macedonien wird bloß der männliche Lärchenbaum ausgebraten, vom weiblichen nimmt man nur die Wurzel. Theopompus schreibt, im Gebiete der Apolloniater fände man ein mineralisches Pech, das eben so gut sey als das macedonische. Ueberhaupt wird das beste Pech in solchen Gegenden gewonnen, welche der Sonne und dem Aquilo ausgesetzt sind; in schattigten ist es unansehnlicher und giftartig.

Wenn

Wenn ein strenger Winter einfällt, wird es schlecht, sparsam und ohne Farbe gewonnen. Einige glauben, das Harz aus dem Gebürge sei reichlicher, schöner von Farbe, süßer und wohlriechender, so lange es nemlich Harz ist, gekocht aber gebe es nur wenig Pech, weil sich das mehreste davon in einen Schleim verwandele. Die Bergbäume wären auch nicht so stark als andere, die in der Ebene wachsen, aber beide wären bei trockner Witterung unfruchtbar. Einige Bäume geben gleich im folgenden Jahre nach dem Einschnitte ein reichliches Harz, andere erst im zweiten und andere im dritten. Die gemachte Oefnung füllt sich nicht wieder mit Rinde, sondern mit Harze, wächst auch nicht zu einer Narbe über, welches überhaupt bei diesem Baume niemals geschieht.

Einige setzen in das Geschlecht dieser Bäume noch eine eigene Art, nemlich die sappische, weil sie ihrer Entstehungsart nach mit ihnen verwandt ist, welche auch oben bei den Fichtnüssen schon berührt ist (a). Die untern Theile dieses Baumes heißen Fackelholz. Im Grunde ist er nichts anders als eine Weisstanne, welche ihre Wildheit durch die Pflanzung einigermaßen verlohren hat, und Sappinus heißt; eine gewisse

U 3

schon

(a) Quoniam ex cognatione scribitur, qualis dicta est in nucleis laudet ider Text. Die letztern Worte beziehen sich auf Buch 15. S. 9. woselbst der sappinischen Fichtnüsse gedacht wird, welche an der zahmen Weisstanne wachsen. Vermuthlich will M. so viel sagen: Der Kerne oder der Nüsse, aus welchen der sappinische Baum entstehet, ist bereits gedacht, es sind die sappinischen von der zahmen Weisstanne.

schon gefällte Holzart, wie wir auch bald zeigen werden (b).

### §. 23.

Die übrigen Bäume und unter diesen den sehr häufig vorhandenen Eschenbaum (c) erschuf die Natur der Holzmaterie wegen. Er ist hoch und rund, hat gezahnte Blätter und ist durch Homers Lobeserhebungen und durch den Spieß des Achilles bekannt genug. Das Holz ist zu vielen Dingen brauchbar, und auf dem Gebürge Ida bei Troas dem Cederholze so ähnlich, daß die Käufer, wenn die Rinde abgenommen ist, leicht damit betrogen werden können. Die Griechen nehmen zwei Arten davon an, eine lange und glatte und eine kurze harte, braune mit einem Lorbeerlaube. In Macedonien heißt eine grosse sehr zähe Esche *Bumelia* (d). Andere theilen diese Bäume nach den Gegenden ein, wo sie wachsen. Die Feldesche, sagen sie, hat ein masrigtes und die Bergesche ein festes Holz. Die Griechen schreiben, daß das Eschenlaub dem Lastvieh (e) tödtlich, den wiederkäuenden Thieren aber unschädlich sey. In Italien schadet es auch dem Lastvieh nicht, und der ausgepreßte Saft davon getrunken, oder die Blätter auf die Wunde gelegt, ist ein so heilsames Mittel wider den Schlangenbiß, daß man kein besseres weiß. Die Kraft

(b) §. 76. dieses Buches.

(c) *Fraxinus*. *Fraxinus* Lin.

(d) D. Ochsenesche.

(e) *Jumentis*, den Pferden und Eseln.

Kraft des Eschenbaumes ist in dieser Absicht so wirksam, daß sich keine Schlange in seinem Früh- oder Abendschatten, so lang er auch seyn mag, spüren läßt, sondern weit davor entflieht. Ich schreibe aus eigener Erfahrung, wenn ich sage, daß eine Schlange, die sich von einem Kreise vom Feuer und Eschenlaube umgeben sieht, lieber durch das Feuer als durch das Laub entflieht. Es ist daher eine besondere Wohlthätigkeit der Natur, daß die Esche vor der Erscheinung der Schlangen schon blühet, und nicht eher das Laub verliert, als bis sie sich wieder verborgen haben.

## S. 24.

Die männliche und weibliche Lindenbäume sind ganz verschiedene Bäume (f); denn die männliche Linde hat ein hartes, braunes, astiges und wohlriechendes Holz, eine dicke, und, wenn sie abgenommen wird, unbiegsame Rinde, und trägt weder Saamen noch Blüthe; da hingegen die weibliche dicker von Stamm ist und ein weißes vortrefliches Holz giebt. Es ist besonders, daß die Frucht dieses Baumes von keinem Thier berührt wird; da doch der Saft der Blätter und der Rinde süß ist. Zwischen der Rinde und dem Holze liegt ein zarter aus vielen Häutchen bestehender Bast, aus welchem Binden gemacht werden, die man Lindenbinden (g) nennt. Die zar-

U 4

testen

(f) In der neuern Botanik kennt man keinen männlichen und weiblichen Lindenbaum.

(g) Tiliz.

testen Häutchen heißen Philyren (h), und wurden von den Alten so geschätzt, daß sie sie zu Kranzbändern (i) gebrauchten. Das Holz wird nicht vom Wurm gefressen; der Baum ist nicht sehr hoch, aber nutzbar.

### §. 25.

Der Masholderbaum (k), wovon es verschiedene Arten giebt, ist fast eben so groß, und kann nächst dem Citrusbaume zu den köstlichsten und feinsten Sachen verarbeitet werden. Der weiße Masholderbaum von vorzüglicher Weiße heißt auch der galische, und wächst in Italien jenseit des Padus und der Alpen. Eine zweite Art hat ein buntes geflecktes Holz, das bei recht schöner Zeichnung, der Aehnlichkeit halber, Pfauenschwanzholz genannt und vorzüglich in Istrien und Rhätien gefunden wird; das schlechtere dieser Art heißt das grobadrige. Die Griechen unterscheiden diese Bäume nach der Gegend, wo sie wachsen.

Der

(h) Philyra.

(i) Lemniscus. Die Holzweige oder das Eichenlaub woraus der Kranz oder die Krone bestand, wurden mit solchen zarten Lindenfasern zusammengebunden, und die Basttheile der Linde, welche um den Kranz herum eine Schnur bildeten, heißen alsdann lemnisci. In der Folge war den Römern der Lindenbast hierzu zu schlecht, und sie bedienten sich anderer und gefärbter Bänder.

(k) Acer. Auch acer Lin. man nennt ihn auch wohl den Ahornbaum, da ich aber im zwölften Buche platanus durch Ahornbaum übersetzt habe, so will ich hier und in der Folge acer zum Unterschiede durch Masholder verdeutschen,

Der Feldmasholder, den sie Glieon nennen, ist nach ihrer Angabe weiß und nicht gesprenkelt; der Bergmasholder hat ein buntes hartes Holz, und vorzüglich der männliche Baum, der sich daher auch zu den vortreflichsten Sachen verarbeiten läßt. Eine dritte Art nennen sie die zygische; ihr Holz ist röthlich, läßt sich leicht spalten und hat eine bläuliche und rauhe Rinde. Andere wollen lieber einen Baum von eigener Art daraus machen, und nennen ihn auf lateinisch *Karpinus*.

## §. 26.

Das *Bruskum* ist sehr schön, doch noch schöner das *Molluskum* (1). Beides sind Mäsern dieses Baumes. Die Maser *Bruskum* ist gewundener und krauser, und die Maser *Molluskum* etwas simpler figurirt. Wäre die letztere von der Größe, daß man Tische daraus verfertigen könnte, so würde sie ohnstreitig noch vor dem Citrusholze den Vorzug haben. Jetzt sieht man selten, daß Gebrauch davon gemacht wird, und dienet sie nur zu Schreibtafeln und zu ausgelegter Arbeit oder Platten an den Ruhebetten (m). Aus dem *Bruskum* werden schwärzliche Tische gemacht.

U 5

Man

(1) Denis übersetzt *bruscum* durch Maßholderschwamm, und *molluscum* durch Ahornmaser. Plinius wird sich gleich erklären, was er unter beiden versteht.

(m) Vermuthlich an solchen, auf welchen die Römer zu Tische lagen, die mehrentheils sehr prächtig gearbeitet, und mit Eisenbein oder feinem Holze furnirt oder ausgelegt waren.

Man findet auch an der Erle (n) eine Maser, die aber um eben so viel schlechter ist als die Masholdermaser; als dieser Baum selbst dem Masholderbaum nachsteht. Der männliche Masholderbaum blühet früher. Ein Masholderbaum, der im trocknen Boden erwachsen ist, wird denen, welche in nassen Gegenden stehen, vorgezogen, und eben so verhält es sich mit der Esche. Jenseit der Alpen giebt es einen Baum, der dem Holze nach dem weissen Masholder ähnelt und Staphylo dendron genannt wird. Er trägt Schoten, in welchen Kerne liegen, die wie Haselnüsse schmecken (o).

### §. 27.

Das Holz vom Buxbaum (p), welches selten und zwar nur in der Wurzel gemasert ist, wird sehr geschätzt. Es ist ein mildes, sanftes, stilles und hartes Holz, das sich hierdurch und auch durch seine Blässe empfiehlt. Der Baum selbst läßt sich von den Kunstgärtnern zu allerlei Figuren verschneiden. Es giebt drei Arten. Der gallische Buxbaum wächst in der Gestalt eines spitzen Kegels sehr hoch empor; der Elaster ist völlig unbrauchbar und hat einen starken unangenehmen Geruch. Der wilde Buxbaum, wie man ihn hier zu Lande nennt, ist, wie ich vermuthen, durch die Pflanzung zu einem zahmen Baume geworden.

(n) Alnus. *Betula alnus* Lin.

(o) Wahrscheinlich der *Pimpernbaum*: *Staphylea pinnata* Lin.

(p) Buxus, auch *buxus* Lin.

den. Er breitet sich sehr aus und giebt dichte, immer grügende und scheerbare Hecken (q). Der Burbaum wächst häufig auf dem pyrenäischen Gebürge, auf dem Berge Citorius und in der Gegend von Berecyath. Auf Korsika wird er am dicksten und hat eine ziemlich angenehme Blüthe, welche dem Honig einen bittern Geschmack giebt. Vor dem Saamen haben alle Thiere einen Abscheu. Auf dem Berge Olympus in Macedonien ist er dünner und kurz. Ueberhaupt liebt der Burbaum kalte und sonnichte Gegenden. Dem Feuer widersteht sein hartes Holz wie Eisen und wird uns also weder durch Flamme noch Kohle nutzbar.

## §. 28.

Der Ulmbaum (r) gehört, was das Holz betrifft, in die Klasse dieser wilden Bäume, aber in Rücksicht auf seine Freundschaft mit dem Weinstock, unter die fruchttragenden. Die Griechen kennen zwei Arten davon, die Bergulme und die Feldulme; die erste ist groß und die letztere strauchartig. In Italien heißt die hohe Ulme *Atinia*, und man giebt denen, welche im trockenen Boden wachsen, vor denen im sumpfigen den Vorzug. Eine andere Art wird die gallische und eine dritte die einheimische genannt; diese hat ein dichteres Laub und mehrere Blätter an einem Stiele. Eine vierte heißt die wilde. Die Ulme *Atinia* trägt keine *Samara*, so wird nemlich der Ulmsaame genannt, und pflanzt sich nicht anders als durch Wurzelschößlinge fort; die andern Ulmen durch Saamen.

## §. 29.

(q) Möchte vielleicht *buxus arborescens* Lin. seyn.(r) *Ulmus*, auch *ulmus* Lin.

## §. 29.

Wir haben nun die vornehmsten Bäume beschrieben, und wollen über alle insgesamt noch einige allgemeine Anmerkungen machen. Die Eeder, der Lerchenbaum, der Fackelbaum und die übrigen Harzbäume wachsen gern auf Gebürgen, desgleichen auch die aquifolische Eiche, der Burbaum, die Eiche Fler, der Wachholderstrauch, der Terebintbbaum, die Pappel, die wilde Esche (s), der Kornelbaum (r) und der Karpinus (u). Auf dem apenninischen Gebürge wächst ein Strauch, Cotinus genannt (v), der sich fast wie die Conchylienfarbe sehr gut zum Färben der leinenen Zeuge gebrauchen läßt. Die Tanne, die Eiche Robur, der Kastanienbaum, die Linde, die Eiche Fler und der Kornelbaum wachsen auf Gebürgen und in Thälern, und die Esche, der Speierapfel, die Linde und der Kirschbaum lieben vorzüglich wäßrige Gebürge. Pflaumen, Granatäpfel, wilde Oelbäume, welsche Nüsse, Maulbeeren und Holunder hat man nicht leicht auf Bergen gefunden. Der Kornelbaum, die Haselstaude, die Eiche Querkus, die wilde Esche, der Rastholder, die Esche, die Buche und der Karpinus wachsen auch wohl unten in der Ebene;

(s) Ornus. Wahrscheinlich *fraxinus orous* Lin. die Mannasche, an dessen Rinde das bekannte Manna ausschwißt.

(r) Cornus, auch *cornus* Lin.

(u) Siehe §. 26.

(v) *Rhus cotinus* Lin. Fistel oder Gelbholz. Die Rinde vom Stamme färbt blaßgelb, und die Wurzelrinde feuer-gelb. Das Laub gebrauchen die Serber.

Ebene; und die Ulme, der Apfel = Birn = und Maulbeerbaum, die Myrte, der Blutstrauch (w), die Eiche Fler und das Farbekraut Genista (x) in bergigten Gegenden. Der Speierapfel, vorzüglich aber die Birke, liebet die Kälte; die Birke ist ein sehr weißer und schlanker gallischer Baum, und stößt Schrecken ein, weil die obrigkeitliche Fasces daraus gemacht werden. Sein Holz läßt sich in die Ründe biegen, und wird daher zu Korbrippen gebraucht. Die Galzler wissen ein Harz daraus zu sieden. In solchen Gegenden wächst auch der Weißdorn, von dem die glückbedeutendsten Hochzeitsfackeln genommen werden, weil die Hirten, welche die Sabinerinnen raubten, wie Masurius erzählt, die ihrigen daraus verfertigten. Ist gebraucht man zu solchen Fackeln gemeiniglich den Karpinus und die Haselstaude (y).

## S. 30.

Die Kupresse, der Belschenußbaum, der Kastanien- und Laburnbaum (z) sind Wasserfeinde. Der letztere wächst auch auf den Alpen, ist nicht allgemein bekannt, hat ein hartes weißes Holz und eine Kubitus lange Blüthe, die von den Bienen nicht berührt wird.

Auch

(w) *Sanguineus frutex.*

(x) *Genista tinctoria* Lin. d. Ginster.

(y) Die Braut wurde nemlich, wie bekannt, zur Nachtzeit vom Bräutigam heimgeholt, und eine Fackel, oder wie es scheint, ein brennendes Bunt Holz, voraus getragen.

(z) *Laburnum.* *Cytisus laburnum* Lin. der Bobnenbaum,

Auch der sogenannte Jupitersbart (a) ist ein Wasserfeind. Er läßt sich künstlich zu allerlei Figuren beschneiden, ist rund und dick belaubt, und hat ein silberfarbenes Blatt. Die Weide, Erle, Pappel, die Bachweide (b), die Rheinweide (c) wachsen nur in wäßrigen Gegenden, und die letztere schickt sich gut zu Marken (d). Der Heidelbeerstrauch ( ) liebt das Wasser; man pflanzt ihn der Sklaven wegen, und in Gallien, wo er auch gezogen wird, weiß man sich seiner zu einer Purpurfarbe zu bedienen, mit welcher die Kleider derselben gefärbt werden. Bäume, welche auf Gebürgen und in der Ebene wachsen, werden im freien Felde größer und schöner von Ansehen; aber auf den Gebürgen haben sie ein besseres und krauseres Holz; doch ist der Apfel- und Birnbaum auszunehmen.

S. 31.

- (a) *Jovis barba*. *Anthylis barba Jovis* Lin. Deutsch: Silberbusch. Ein Strauch, der auf den Felsen Italiens und Spaniens wächst.
- (b) *Siler*.
- (c) *Ligustrum*.
- (d) *Tesseræ*. Die *tesseræ* oder Marken dienten zu verschiedenem Gebrauch, und waren Täfelchen aus Thon oder Holze. August ließ solche Täfelchen verfertigen, welche denen gegeben wurden, die die Erlaubniß erhielten, sich aus öffentlichen Magazinen gegen Vorzeigung derselben Getraide zu holen.
- (e) *Vaccinium*. Ich weiß nicht gewiß, ob hier der Heidelbeerstrauch gemeint seyn mag. Eine fra 10f. Uebersetz. giebt das Wort durch *vaciet*, welches einen Heidelbeerstrauch bezeichnet. Der schwarze Heidelbeerstrauch: *Denso*. Nach Tabernämontan ist *vaccinium Plinii* die Steinlinde. *phillyrea* Lin.

## §. 31.

Ueberdem werfen einige Bäume die Blätter ab, andere sind beständig grün und belaubt. Doch muß ich zuvor noch einen andern Unterschied bemerken, der darinn besteht, daß einige schlechtlin wild, andere dagegen städtisch (f) sind. Ich werde die letztere jederzeit mit diesem Beiwort bezeichnen; denn ich nenne nicht unrecht diejenigen Bäume städtische, welche zahm sind, und dem Menschen, entweder durch ihre Früchte oder durch eine sonstige Eigenschaft, oder auch durch ihren Schatten freundschaftlich nähren.

## §. 32.

In diesem Geschlechte fällt folgenden das Laub nicht ab: dem Delbaum, dem Lorbeerbaum, dem Palmbaum, der Myrte, der Kupresse, der Fichte, dem Epheu= dem Rhododendron (g) und dem Sadebaum, wiewol der letztere ein Kraut genannt wird (h). Der Rhododendron stammt, wie es auch der Name schon anzeigt, von den Griechen her, und heißt bei einigen Nerion, bei andern auch Rhododaphne, ist beständig belaubt, hat eine rosenähnliche Blüthe und strauchartige Zweige. Dem Lastvieh, den Ziegen und Schafen ist er ein Gift; die Menschen aber gebrauchen ihn zu einem Gegengift wider die Schlangen.

Folgende

(f) Urbaniores.

(g) Scheint der Oleander oder nerium Lin. zu seyn.

(h) Hieß nemlich herba sabina, ist auch unter dem Namen Siebenbaum bekannt.

Folgende von den wilden Bäumen verlieren das Laub nicht. Der Lerchen- Tanger- und Wacholderbaum, die Ceder, der Terebinth- und Burbaum, die Eiche Fler, die aquifolische, die Eiche Suber, der Tax- und Tamariskenbaum (i). Der Udrachne Griechenlands (k) und der so gemeine Elzbeerbaum stehen zwischen beiden, nemlich zwischen den Bäumen, welche die Blätter verlieren, und denen, welche sie nicht verlieren, in der Mitte, denn unten fällt ihnen das Laub ab und im Gipfel nicht. Im Geschlechte der Sträucher behalten ein gewisser Brombeerstrauch und das Rohr die Blätter beständig. Im Thurinischen, wo Sybaris lag, und zwar in dieser Stadt selbst, sahe man eine Eiche, die niemals das Laub verlor und vor der Sommermitte nicht ausschlug. Ich bewundere, daß dieses von griechischen Schriftstellern angemerkt wird, da unsere nachherigen davon schweigen. Der Einfluß der Gegenden auf die Gewächse ist so groß, daß um Memphis in Egypten und in Elephantina in Thebais kein Baum die Blätter verliert, selbst der Weinstock nicht.

### §. 33.

Die übrigen Bäume alle, nur die genannten nicht, verlieren ihr Laub. Sie alle aufzuzählen, wäre zu weitläufig. Man hat bemerkt, daß nur dünne, breite

(i) Tamarix. Wahrscheinlich *tamarix gallica* Lin. denn die zweite Art *tamarix germanica* gehört mehr unter die Sträucher, als unter die Bäume.

(k) Siehe B. 13. S. 40. und die Anmerkung d.

breite und weiche Blätter vertrocknen, und daß die bleibenden von derber Substanz, dick und schmal sind. Es ist ein unrichtiger Satz, wenn es heißt, daß Bäume von fettem Saft die Blätter nicht werfen. Wer kann an der Eiche Ilex einen fetten Saft bemerken? Linnäus der Meßkünstler glaubt, daß die Blätter abfallen, weil die Sonne in dieser Zeit durch den Skorpion geht, daß also die Wirkung dieses Gestirns und ein gewisses in der Luft vorhandenes Gift davon die Ursach sei. Warum sich aber diese Wirkung nicht auf alle Bäume erstreckt, scheint mir mit Recht sehr sonderbar. Den meisten fallen die Blätter im Herbst ab, und einige verlieren sie erst nachher oder verspäten sich damit bis in den Winter. Es kommt hier nicht darauf an, ob ein Baum früh ausschlägt; denn einige schlagen mit den ersten aus und werden zuletzt entblößt, wie zum Beispiel der Mandelbaum, die Esche und der Holunder; dagegen schlägt der Maulbeerbaum am letzten mit aus und ist einer von den ersten, welche die Blätter verlieren. Auch hierin hat der Boden großen Einfluß: denn wo er trocken und mager ist, fallen sie zeitiger ab, und auch ein alter Baum verliert sie früher. Vielen fallen sie schon ab ehe die Frucht zur Reife kommt, und die späte Feige, die Winterbirne, den Granatapfel kann man am blattlosen Baume sehen. Deshalb aber behalten die stetsbelaubten Bäume nicht immer dieselben Blätter, sondern die alten vertrocknen und an ihre Stelle wachsen neue, welches gemeiniglich in den Solstitien geschieht.

## §. 34.

Wenn man die Pappel, den Ephen, den Kroton, der, wie gesagt, auch Cici heißt (1), ausnimmt, so behalten die Blätter an jeder Baumart ihre ursprüngliche Beschaffenheit.

Von der Pappel giebt es drei Arten, die weisse, die schwarze und die sogenannte lybische (m), welche letztere das kleinste und schwärzeste Blatt hat und einen sehr belobten Schwamm giebt. Das Blatt der weissen ist zweifarbig, oben weiß und unten grün. An der weissen und schwarzen Pappel wie auch am Kroton sind die jungen Blätter kreisrund, und werden, wenn sie älter sind, eckig. Die Epheublätter sind anfänglich winklicht und in der Folge rund. Die Pappelbäume haben die längste Blattwolle, und am weissen, der auch die meisten Blätter haben soll, ist sie weiß, fast wie Schafwolle. Die Granat- und Mandelblätter sind roth.

## §. 35.

Es verdient insbesondere Bewunderung, daß sich die Blätter der Ulme, Linde, des Delbaums und der weissen Pappel in der Sonnenwende umkehren (n), und dient dieses zur sichersten Anzeige, daß der Sonnenlauf vollendet sei (o).

Die

(1) Buch 15. §. 7.

(m) Soll die Zitterpappel *populus tremula* Lin. seyn.

(n) So, daß die untere Fläche zur obern wird.

(o) Oder daß die Sonne die größte Höhe bereits erreicht habe.

Die Blätter dieser Bäume haben noch eine allgemeine Eigenschaft, die sie von andern unterscheidet. Die untere gegen die Erde gerichtete Seite hat eine grasgrüne Farbe und ist glätter; denn die Nerven, die härtere Haut und die Gelenke liegen auf der Oberseite und die Einschnitte unten, wie bei der menschlichen Hand. Die Delblätter sind auf der Oberfläche weisser und minder glatt, und eben so verhält es sich mit dem Ephau. Die Blätter aller Bäume breiten täglich ihre Oberfläche gegen die Sonne aus, um auch die untere erwärmen zu lassen, und alle haben auf der ersten einen rauhen Ueberzug, so unbedeutend er auch sei, der bei fremden Völkern die Stelle der Wolle vertritt.

## §. 36.

Ich habe bereits gesagt, daß im Orient aus den Palmblättern starke Seile gemacht werden, die sich am besten im Raffen gebrauchen lassen (p). Bei uns bricht man die Palmblätter etwa nach der Erde zu, und die ungetheilten sind die besten. Man trocknet sie vier Tage unter einem Dache, breitet sie darauf an der Sonne aus, läßt sie des Nachts im Freien liegen, bis sie weiß und trocken sind, und dann werden sie gespalten und verarbeitet.

## §. 37.

Der Feigenbaum, der Weinstock und der Ahornbaum haben ein sehr breites Blatt; die Myrte, der  
K 2
Granats

(p) Siehe Buch 13. §. 7.

Granat- und Delbaum ein schmales, die Ceder ein spitzes haarförmiges, die aquifolische Eiche und die Arten von der Fler ein stacheliges. Der Wachholderstrauch hat Stacheln statt der Blätter. Das Blatt der Kupresse und des Tamariskenbaums ist fleischigt, der Erle dick, des Rohrs und der Weide lang, des Palmbaums geboppelt, des Birnbaums kreisförmig, des Apfelbaums spitzig, des Epheu eckigt, des Ahorn getheilt, der Weisstanne und Lanne kammförmig eingeschnitten, der Eiche Robur am ganzen Umfange ausgebogen und der Brombeerstaude auf der Oberfläche stachlicht. Einige Gewächse, wie z. B. die Nesseln, haben beissende, und die Fichte, die Weisstanne, die Lanne, der Lerchenbaum und die aquifolischen Eichen stechende Blätter. Am Delbaum und der Eiche Fler hat das Blatt einen kurzen und am Weinstock einen langen Stiel. Die Pappel hat ein zitterndes Blatt; der einzige Baum, an dem das Laub unter sich ein Geräusch macht — . Unter den Obstfrüchten bricht an einem gewissen Apfel in der Mitte ein Blatt, zuweilen auch zwei, hervor (q). Bei einigen Bäumen sitzt das Laub um die Zweige herum, bei andern in den Gipfeln derselben, und bei der Eiche Robur selbst am Stamme. Einige sind dicht, andere sparsam belaubt, und Bäume mit breiten Blättern haben gemeiniglich wenig. An der Myrte sitzen sie nach einer gewissen Ordnung (r), am Buxbaum sind sie hohl, an den Obstbäumen läßt sich keine Ordnung wahrnehmen. An dem Apfel- und Birn-

(q) Buch 15. S. 15.

(r) Buch 15, 37.

Birnbaume gehen mehrere von einem Stiele aus. Die Blätter der Ulme und des Eytisus haben viel Rippen (s). Rato fügt noch die Pappel- und Eichenblätter hinzu, und sagt, man solle sie abnehmen und dem Vieh geben, ehe sie zu trocken werden. Den Ochsen kann man Feigen- Steineichen- und Epheulaub vorwerfen, und man giebt ihnen auch wohl Rohr- und Lorbeerblätter. Dem Speierapfelbaum fällt das Laub auf einmal ab, andern Bäumen nach und nach. So weit von den Blättern.

## §. 38.

Der ordentliche jährliche Gang der Natur ist dieser. Erst geschieht die Empfängniß, ohngefähr sechs Tage vor der Mitte des Februars, wenn der Favonius zu wehen beginnt, der, so wie er die spanischen Stuten, wie ich oben sagte (r), schwängert, auch alles befruchtet, was nur der Erde entsproßt. Dieser ist der zeugende Weltgeist, und hat auch, wie einige dafür halten, den Namen von fovere (u). Er bläset vom Aequinoctialabend und mit ihm fängt der Frühling an. Wenn die Natur im Begriff ist, sich besamen zu lassen, wenn dieser Wind alle Gewächse beseelt, so heißt dieses beim Landmann die Karulixon (v). Die Ge-

Æ 3

wächse

(s) Ramulosa sunt.

(r) B. 8. §. 67.

(u) Fovere heißt erwärmen, auch bebrüten. Der Lateiner Favonius ist der Griechen ihr Zephyr, und Zephyr heißt auf deutsch ein lebenbringender oder belebender Wind.

(v) Soll so viel heißen als die Brunstzeit.

wächse empfangen in verschiedenen Tagen, jegliches nach seiner Art. Einige sind, wie die Thiere, so gleich befruchtet, einige empfangen später und gehen mit der Frucht gleichsam lange Zeit schwanger. Diese Schwangerschaft heißt daher *Germinatio* (w). Die Gewächse gebären wann sie blühen, denn die Blüthe besteht aus zerrissenen Mutterhäutchen. Die Erziehung oder Ernährung sieht man, wenn die Frucht noch am Baume sitzt. Beides, die Erziehung und das Ausschlagen sind für sie mühsame Geschäfte.

### §. 39.

Die Blüthe verkündigt den vollkommenen Frühling und das neugebohrne Jahr. Sie ist die Freude der Bäume —. Nun zeigen sich die Gewächse neu und in einer andern als der gewöhnlichen Gestalt — Nun wetzeln sie in ihren bunten Farben schwelgerisch mit einander — Aber den Meisten ist diese Wollust versagt, denn nicht alle kommen zur Blüthe. Einige stehen traurig da und empfinden nicht die Freuden des Jahrs. Weder die Steineiche, noch Weisstanne, noch der Lerchenbaum, noch die Fichte werden durch eine Blüthe erfreut, und kein buntes Rothe verkündigt die jährliche Wiederkehr ihrer Früchte —. Eben so ist es mit den zahmen und wilden Feigenbäumen beschaffen (x). Bei diesen Bäumen wird die Blüthe

(w) *Germinatio* von *gerere parum*: Auf deutsch heißt *germinatio* das Keimen, Ausschlagen, Hervorsprossen.

(x) Die neuere Botanik weiß davon nichts, denn alle Gewächse kommen zur Blüthe, ob uns gleich dieselben nicht jederzeit als ein buntes Gewand in die Augen fällt.

the gleich unmittelbar zur Frucht. Am Feigenbaum bewundert man die unzeitigen Geburten, welche nie zur Reife kommen. Auch der Wachholderbaum blühet nicht. Einige geben zwei Sorten davon an, die eine soll blühen und nicht tragen, und an der andern, welche nicht blühet, sondern nur trägt, sollen die Beeren unmittelbar hervornachsen und zwei Jahr am Baume hangen. Es ist ungegründet, denn alle Wachholderbäume haben beständig eine finstere Miene (y). So blühet auch das Glück vieler Menschen nie —.

## §. 40.

Alle Gewächse, auch die blüthlosen, schlagen aus, aber auch hierbei verursacht die Gegend eine große Verschiedenheit. Von Bäumen gleicher Art schlagen die zuerst aus, welche in sumpfigten Gegenden stehen, dann folgen die im freien Felde und zuletzt die in den Wäldern. Der wilde Birnbaum schlägt seiner Art nach später aus als die andern Sorten. Mit dem ersten Wehen des Favonius bricht der Kornelbaum aus, dann der Lorbeerbaum, und kurz vor der Nachtgleiche die Linde und der Nasholder. Die Pappel, Ulme, Weide, Esche und der Nußbaum brechen am frühesten mit aus, und auch der Uhorn verspätet sich nicht; andere, als z. B. die aquifolische Esche, der Terebinthbaum, der Stechdorn (z), die Kastanie

Æ 4

und

(y) Fallen niemals blühend und lieblich ins Auge. *Dur* facies est iis steht im Texte. So sagt Virgil auch *durus sapor*.

(z) *Paliurus*. Wahrscheinlich *Rhamnus pal.* Lin.

und Eichen mit Anfang des Frühlings. Der Apfelbaum wird später grün und die Eiche Silber ganz zuletzt. Einige Gewächse schlagen im Jahre zweimal aus, wovon entweder ein gar zu fruchtbarer Boden oder der Reiz einer anmuthigen Witterung die Ursache seyn mag; am öftern ereignet sich dieses bei den Getraideträutern. Bei den Bäumen verursacht ein zu starker Trieb eine Entkräftung.

Einigen Bäumen aber ist es von Natur eigen, daß sie durch den Einfluß gewisser Gestirne außer dem Frühlingstrieb noch andere thun, wovon im nachfolgenden dritten Buche (a) am schicklichsten wird gehandelt werden können. Der Wintertrieb zeigt sich mit Aufgang des Adlers, der Sommertrieb mit A. des Hundes, und der dritte wenn der Arctur erscheint. Die letztern beiden sollen allen Bäumen gemein seyn, vorzüglich aber am Feigenbaum, Weinstock und Granatapfel bemerkt werden. Man will dieses daher beweisen, weil die Feigenbäume in Thessalien und Macedonien in den genannten Zeiten am häufigsten ausschlagen. Um besten kann man diese Bemerkung in Egypten machen. Andere Bäume setzen den einmal angefangenen Trieb fort. Die Eiche Robur, die Lanne und der Lerchenbaum machen im Treiben drei Absätze, und folglich drei besondere Schüsse, und ebenso oft werfen sie die Schuppen von der Rinde ab, wie alle Bäume thun wenn sie treiben: denn weil sie gleichsam schwanger sind, zerplatzt ihnen die Rinde. Der erste dieser Schüsse geschieht mit Anfang des Frühlings

in

(a) Nämlich im 18ten. Siehe daselbst S. 57.

in einer Zeit von ohngefähr fünfzehn Tagen. Der zweite erfolgt wenn die Sonne durch die Zwillinge geht, und daher rührt es, daß die Spitze des ersten Schusses, wie man deutlich sieht, von dem folgenden fortgetrieben wird, und daß beim Anwachs des letztern ein Knoten entsteht. Der dritte geschieht in der Sonnenwende und dauert nur kurze Zeit, nicht länger als sieben Tage. Man sieht auch hier den Verbindungsknoten des neuen Schusses sehr deutlich.

Nur der Weinstock treibt zweimal, einmal wenn er die Trauben ansetzt, und das zweitemal wenn er im Regriff ist, sie zur Reife zu bringen. Gewächse, welche nicht blühen, setzen nur die Frucht an und bringen sie zur Reife. Einige blühen gleich wenn sie ausschlagen, und eilen zur Blüthe, und doch reift die Frucht späte, wie zum Beispiel am Weinstock; dagegen grünen und blühen andere erst spät und ihre Frucht reift geschwind, wie denn der Maulbeerbaum unter den städtischen Bäumen erst zuletzt ausschlägt, wenn die kalte Witterung gänzlich aufhört, und daher auch der klügste (b) Baum genannt wird. Wenn er aber auszuschlagen beginnt, bricht er in einer Nacht auf einmal ganz und zwar mit einigem Geräusche aus.

### §. 41.

Unter den Bäumen, welche, wie wir vorhin sagten, im Winter mit Aufgang des Adlers empfangen, blühet der Mandelbaum im Monat Januar zuerst, und

Æ 5

im

(b) Sapientissima arborum.

im März reift die Frucht. Dann blühet zunächst die armenische Pflaume, nach ihr der Schwammapfel und frühe Pflirsche. Jene sind ausländische und diese werden durch die Kunst erzielt. Unter den wilden Bäumen blühen nach natürlicher Ordnung der markreiche Holunder und der marklose männliche Kornelbaum zuerst. Unter den städtischen der Apfelbaum, kurz nachher und fast mit ihm der Birnbaum, der Kirschbaum und der Pflaumenbaum. Dann folgen die Lorbeeren und nach diesen die Kupressen, Granatäpfel und Feigen. Wenn diese schon blühen, schlägt der Weinstock und Delbaum erst aus, und beide empfangen mit dem Aufgange ihres Gestirns oder der Bergilien. Der Weinstock und Delbaum blühen in der Sonnenwende, doch fängt letzterer etwas später an. Nach sieben Tagen, niemals früher, haben sie alle abgeblühet: einige gebrauchen zwar längere Zeit, doch beträgt dieselbe niemals über zweimal sieben Tage. Alle haben acht Tage vor der Mitte des Julius, also noch vor den Ersten ausgeblühet.

### §. 42.

Bei einigen entsteht nicht sogleich eine Frucht. Der Kornelbaum zeigt erst in der Sonnenwende eine weisse Frucht, die hernach blutroth wird. Der weibliche Baum dieser Art trägt nach dem Herbst eine so bittere Beere, daß sie kein einziges Thier kosten mag; sein Holz ist auch schwammigt und unbrauchbar, da es beim männlichen mit unter die fettesten Holzarten gehört. So sehr unterscheiden sich zwei Bäume von einerlei

einerlei Art! Der Terebinthbaum, der Wachholder und die Esche geben ihren Saamen in der Erndte; der Nuß-, Apfel- und Birnbaum, sehr späte, und sehr frühe Sorten ausgenommen, bringen im Herbst ihre Frucht. Die Eichenbäume etwas später, mit Untergang der Vergilien, und nur die Hageiche im Herbst. Mit Anfang des Winters einige Apfel- und Birnsorten, wie auch die Eiche Euber. Die Lanne zeigt in der Sonnenwende eine Safranblüthe, und giebt nach dem Untergang der Vergilien Saamen. Die Fichte und Weisstanne schlagen fast funfzehn Tage später aus, geben aber den Saamen ebenfalls nach Untergang der Vergilien.

§. 43.

Der Citronbaum, der Wachholder und die Eiche Alex haben das ganze Jahr hindurch Früchte, denn neben der vorjährigen Frucht hängt schon eine neue. Am meisten muß man die Fichte bewundern; diese hat dreierlei Früchte zugleich, eine ist im Begriff zu reifen, die andere kömmt im folgenden Jahre und die dritte im dritten erst zur Reife. Kein Baum verspricht so viel als dieser. In eben dem Monat, wenn eine Fichtnuß abgenommen wird, reift schon eine andere wieder, und die ganze Anlage ist so gemacht, daß es in keinem Monat an reifen Früchten fehlt. Eine Fichtnuß, welche sich am Baume schon öfnet, wird Azania (c) genannt; man muß sie abnehmen, sonst schadet sie den übrigen.

§. 44.

(c) Deutsch: Eine vertrocknete.

## S. 44.

Nur folgende Bäume tragen keine Früchte, auch nicht einmal Saamen. Der Tamariskenbaum, der bloß zu Besen gebraucht werden kann, die Pappel, die Erle, die Uime *Ulmia* und der Alaternstrauch (d), dessen Blätter eine Mittelgattung sind zwischen den Blättern der Steineiche und des Delbaums. Unglücksbäume (e) heißen solche, davon bei gottesdienstlichen Handlungen nichts gebraucht werden darf, die weder angepflanzt werden noch Früchte bringen. *Armutius* schreibt, daß der Baum, an welchen sich die *Phyllis* (f) erhieng, niemals grüne. Die Gummibäume öffnen sich nachdem sie ausgeschlagen sind (g); aber erst nachdem die Frucht abgenommen ist, verdickt sich das Gummi.

## S. 45.

Junge Bäume tragen nicht, so lange sie noch wachsen. Die Palmfrüchte, Feigen, Mandeln, Äpfel und Birnen fallen leicht vor der Reife ab, wie auch der Granatapfel, dessen Blüthe schon bei häufigem Thau oder Reif vom Baum fällt. Man pflegt daher die

(d) *Alaternus*. *Rhamnus alaternus* Lin. heißt auch Steinslinde, und wächst im südlichen Europa.

(e) *Arbores infelices*.

(f) Eine Tochter des *Lykurgus*, Königs von Thracien, die sich in *Demophoon*, Sohn des *Theseus*, vergesst verliebt hatte, daß sie sich aus Sehnsucht erhieng.

(g) Um das Gummi auszulassen.

die Zweige des letztern niederzubiegen, damit sich diese schädliche Feuchtigkeit nicht so sehr festsetze als bei aufrechter Stellung geschehen würde. Der Birn- und Mandelbaum verlieren die Blüthe und junge Früchte bei einem Südwinde und trüber Luft, wenn es auch nicht regnet, wenn nemlich beim Abblühen dergleichen Tage eintreffen. Die Weide läßt den Saamen sehr früh und allemal vor der Reife fallen, und daher nennt sie auch Homer die Fruchtverderbende (h), welchen Ausdruck das nachfolgende lasterhafte Zeitalter so übel verstanden hat, daß man noch jetzt, wie bekannt, den Weidensaamen für ein Mittel hält, bei den Weibern eine Unfruchtbarkeit hervorzubringen. Wie weißlich handelt auch hier die Natur! Da die Weide so leicht wächst, und vermittelst eingepflanzter Reiser fortgepflanzt werden kann; so hat sie für die Erhaltung ihres Saamens nicht sonderlich gesorgt. Nur eine einzige Weide auf der Insel Kreta, am Eingange der Jupitershöhle, soll den Saamen zur Reife bringen. Er sieht der Beschreibung nach häßlich aus, ist von holziger Substanz und so groß wie eine Riche,

## S. 46.

Bei einigen Bäumen verursacht der schlechte Boden eine Unfruchtbarkeit, wie denn auf der Insel Paros ein ganzer haubarer Wald steht, der niemals trägt. Die Pfirsichbäume auf Rhodus blühen nur. Die Ursache, warum ein Baum trägt und der andere nicht, liegt auch mit im Geschlechte, denn die männlichen Bäume tragen nicht. Einige behaupten das Gegentheil,

(h) Frugiperda.

theil, und lassen den männlichen Baum tragen. Auch wenn die Bäume zu dicht stehen, werden sie unfruchtbar.

### §. 47.

Einige tragende Bäume haben Früchte an den Seitenzweigen und auch im Gipfel, dahin gehören der Birn = Granat = Feigen = und Myrtenbaum. Bei andern verhält es sich hierinn wie mit dem Getraide, denn bei einigen Getraidearten sitzt die Frucht oben in der Aehre, bei den Hülsenfrüchten aber an den Seiten. Nur der Palmaum hat, wie oben gesagt, seine Frucht in einer Kapsel, aus welcher sie traubenförmig hervorstängt.

### §. 48.

Bei allen andern sitzen die Früchte, der Bedeckung wegen, unter den Blättern, nur ist der Feigenbaum auszunehmen, dessen Blatt, weil es eines der größten ist, zu viel Schatten geben würde, daher sie denn auch über dasselbe erwächst, auch entsteht es, wenn die Frucht schon da ist. Eine gewisse Art Feigenbäume in Cilicien auf Cyprus und in Hellas hat, der Erzählung nach, das eigene, daß die reife Feige unter dem Blatte und die unreife über demselben sitzt. Unter den Feigenbäumen giebt es auch einige, deren Feigen vor der gewöhnlichen Zeit schon reif sind; zu Athen heißen sie Vorläufer, und am häufigsten findet man sie in der lakonischen Art.

## S. 49.

Es giebt auch Feigenbäume, welche jährlich zweimal tragen, und auf der Insel Ceä giebt es wilde, welche dreimal Früchte bringen. Die zweite Feige bricht gleich nach der ersten hervor, und ihr folgt die dritte, welches eben die ist, mit der die zahme Feigenbäume kaprificirt werden (i). Auch der wilde Feigenbaum hat die Frucht über den Blättern. Unter den Äpfeln und Birnbäumen finden sich ebenfalls zweimaltragende, und auch solche, die die Frucht vor der gewöhnlichen Zeit zur Reife bringen. Der wilde Apfelbaum trägt zweimal, die zweite Frucht reift, und zwar vorzüglich in sonnichten Gegenden, nach Untergang des Arcturus. Manche Weinstöcke tragen dreimal, und werden deshalb die tollen (k) genannt; denn wenn die erste Traube reift, wächst die andere und die dritte blühet. Nach dem M. Varro gab es zu Emyrna am Matrubum (l) einen Weinstock, der zweimal trug, und im Konsentinischen stand ein Apfelbaum von eben dieser Eigenschaft. Im Takapensischen Gesilde in Afrika ist dieses was gewöhnliches, und zu einer andern Zeit werden wir ein mehreres davon sagen (m). So fruchtbar ist hier der Boden — . Die Kupresse trägt dreimal, denn man sammet ihre Beeren im Januar, Mai und September, und jede Sorte ist von besonderer Größe.

Man

(i) Die Beschreibung davon steht Buch 15. S. 21.

(k) *Vites infans*.(l) Am Tempel der Muttergöttin (*matris deum*), der Epybele.

(m) Buch 18. S. 51.

Man bemerkt an den mit Obst belasteten Bäumen einige Verschiedenheiten. Manche sind oben am fruchtbarsten, manche unten; zu den erstern gehören der Arbutus und die Eiche, zu den letztern die Nußbäume und die tauben Feigen (n). Je älter ein Baum, je sonnichter die Gegend bei einem nicht sonderlich fetten Boden ist, desto eher reifen die Früchte. Alles wilde Obst wird später reif, und manches gar nicht. Bäume, welche umpflügt und umbackt werden (o), bringen ihre Früchte zeitiger zur Reife und sind auch fruchtbarer.

### §. 50.

Auch das Alter verursacht Unterschiede. Die Mandel- und Birnbäume, wie auch die Eichen und eine gewisse Art Feigen tragen im Alter am besten; andere Bäume in der Jugend, aber ihre Früchte werden später reif, wie man dieses am Weinstock am besten bemerken kann. Denn alte Stöcke geben den besten und junge den mehresten Wein. Der Apfelbaum wird bald alt und die Äpfel schlechter, denn sie sind kleiner und dem Wurmfisch sehr ausgesetzt, ja im Baume selbst erzeugen sich Würmer. Die Frucht des Feigenbaums ist die einzige, die auf eine künstliche Art zur Reife gebracht wird (p), denn man hat ja einmal  
das

(n) Fici mariscz.

(o) Quz subarantur aut ablaqueantur.

(p) Auf welche Art, sagt Pl. nicht, wahrscheinlich zielt er auf die im 15 Buche beschriebene Kaprifikation, obgleich Harduin meint, daß er hier einen andern Kunstgriff im Sinne habe. Da vermittelt angestreueter Hirse und Gerste der Feigenbaum früher Früchte bringen soll. Aber Pl. hätte diese Methode gewiß auch beschrieben.

das seltsame Vorurtheil, daß unzeitige Früchte einen größern Werth haben. Alle Bäume, welche stark tragen, werden frühzeitig alt; ja es sterben auch wohl einige sogleich, wenn die Witterung den Grad der Annehmlichkeit hatte, daß sie die gesammte Tragekraft derselben auf einmal anreizte, welches vorzüglich dem Weinstock wiederfährt.

Dagegen wird der Maulbeerbaum sehr spät alt, weil er sich nie überträgt, und auch Bäume von krausem Holze stehen lange, ehe sie ältern, wie zum Beispiel der Nasholder, der Palmbaum und die Pappel. Bäume, welche man umpflügt, werden früher alt, wilde am spätesten, wie denn überhaupt jede Kultur die Tragbarkeit vermehrt, und diese das Alter beschleunigt. Solche Bäume blühen früher, schlagen zeitiger aus, bringen alles geschwinder zum Vorschein, werden dadurch geschwächt, und jedes schwache Subjekt empfindet den Einfluß der Witterung stärker.

## S. 51.

Einige Bäume bringen mehrerlei Früchte, wie auch bei den Eichbäumen bereits bemerkt ist (q). Der Lorbeerbaum hat ganz eigene traubenartige Gewächse, vorzüglich der unfruchtbare, der weiter nichts trägt, und daher auch von einigen für den männlichen Baum gehalten wird. Die Haselaußbäume tragen gedrungene derbe Käse (r), die man zu weiter nichts

(q) Siehe S. 9. bis 15.

(r) Julos.

(Plinius 7. G. 4. B.)

nichts gebrauchen kann. Der Burbaum liefert die mehresten Gewächse. Er trägt seinen gewöhnlichen Saamen, das sogenannte Korn Kartägum, an der Nordseite Mistel und an der Südseite das Gewächs Hyphear, von welchen allen bald ein mehreres gesagt werden soll (s). Zuweilen hat ein Burbaum alle vier Gewächse zugleich.

### §. 52.

Einige Bäume sind einfach, das heißt, sie haben über der Wurzel nur einen Stamm und daran häufige Zweige, dahin gehört der Delbaum, der Feigenbaum und der Weinstock. Andere sind strauchartig, wie der Stechdorn, die Myrte und die Haselstaude. Die Haselnuß ist sogar besser und wird reichlicher gewonnen, wenn sich der Baum in mehrere Zweige zertheilt. Einige haben keinen eigentlichen Stamm, wie eine gewisse Art Burbaum und der Lotusbaum jenseit des Meers. Andere sind zwei- auch wohl fünfstämmig. Einige haben einen gablichten oder getheilten Stamm, aber wenig Zweige, wie z. B. der Holunder, andere einen ungespaltenen mit vielen Zweigen, wohin die Weistanne gehört. Bei einigen, z. B. an der Weistanne und Tanne, sitzen die Zweige nach einer gewissen Ordnung, bei andern ohne Ordnung, wie an der Eiche Robur, am Apfel- und Birnbaum. An der Tanne stehen die Gabeln aufwärts und die Zweige zum Himmel empor, und neigen sich nicht zur Seite herab. Es ist sonderbar, daß der Baum stirbt, wenn man den Zweigen die

Spitzen

(s) Im 93. S. dieses Buchs.

Spitzen nimmt; und häuet man sie ganz ab, so bleibt er am Leben, ja der Rest stirbt nicht, wenn man den Baum unter den Zweigen abhäuet: nimmt man ihn aber nur die oberste Spitze, so geht er ganz aus. Einige, wie z. B. die Ulme, sind gleich über der Wurzel bezweigt, andere im Gipfel, wohin die Fichte und der Lotus- oder griechische Bohnenbaum gehört, welcher letztere zu Rom darum Lotus genannt wird, weil seine Frucht sehr lieblich schmeckt; sie ist zwar eigentlich eine wilde, kömmt aber ihrer Beschaffenheit nach der Kirsche sehr nahe (t). Man hat diesen Baum gern vor den Häusern, denn er breitet seine Zweige weit aus, welche auf dem kurzen Stamme einen ausgedehnten Schatten geben, und oft zu den Häusern der Nachbarn hinüber wachsen. Aber der Schatten ist von sehr kurzer Dauer, denn im Winter fallen die Blätter ab und die Sonne strahlt wieder durch. Der Baum hat eine sehr schöne und lieblich ins Auge fallende Rinde, und kein Baum hat (nach Verhältniß) so lange, so starke und eine solche Menge von Zweigen, deren jeden man für einen eigenen Baum halten sollte. Mit der Rinde färbt man Häute und mit der Wurzel Wolle. Die Nester des Apfelbaums haben eine besondere Gestalt, viel kleinere sitzen an einem größern, und die ganze Figur ähnelt den Schnauzen wilder Thiere (u).

S. 53.

(t) Wahrscheinlich ist hier vom *Rhamnus lotus* Lin. oder wilden Elsbeerbaum aliter die Rede.

(u) *Ferarum rostra reddunt, adherentibus uni maximo minoribus*, lautet die Stelle im Grundtext, welche eine

## §. 53.

Einige Aeste sind blinde oder treiben nicht, entweder weil sie von Natur nicht Kraft genug dazu haben, oder weil sie schon einmal abgehauen sind, und ihre Wachskraft durch die Wunde gewaltsam geschwächt worden. Was bei einem Baum von getheiltem Stamm ein Ast ist, das ist bei dem Weinstock das Auge und am Rohre der Knoten. Alle sind nahe über der Erde am dicksten. Die Tanne, der Lerchenbaum, der Palmbaum, die Kypresse und Ulme, und überhaupt einstämmige Bäume wachsen in die Länge, und unter den Bäumen, welche viel Zweige haben, finden sich zuweilen Kirschbäume, welche Balken geben, die vierzig Kubitus lang und durchgehends zwei Kubitus dick sind. Manche, wohin die Apfelbäume gehören, zertheilen sich bald in Zweige.

## §. 54.

Einige haben eine zarte Rinde, andere eine dicke. Zu den ersten gehören der Lorbeerbaum und die Linde, zu den letztern die Eiche Robur. Bei einigen, als am Apfel- und Feigenbaum, ist sie glatt, bei andern, an der Eiche Robur und am Palmbaum, rauh. Bei allen alten Bäumen ist sie runzlicher. In manchen, z. B. am Weinstock, zerplatzt sie von selbst, von andern, wohin der Apfel- und Elzbeerbaum gehören, fällt

fast wörtliche Uebersetzung einer Stelle des Theophrasts ist. Die Worte sind leicht zu verstehen, ich muß aber bekennen, daß ich nicht recht einsehe, was Pl. und Theophrast damit sagen wollen.

fällt sie ab. Die Eiche Suber und die Pappel haben eine fleischigte, der Weinstock und das Rohr eine zafri-ge, und der Kirschbaum eine papierartige Rinde. Am Weinstock, an der Linde und Tanne besteht sie aus mehreren Häuten, am Feigenbaum, Rohre und meh-  
rern ist sie einfach.

## S. 55.

Bei den Wurzeln findet sich nicht minder eine grosse Verschiedenheit. Der Feigenbaum, die Eiche Robur und der Ahornbaum haben viele und die Apfelbäume kurze und dünne Wurzeln. Die Tanne und der Ler-chenbaum werden nur von einer einzelnen Wurzel ge-  
tragen; doch hat diese einige sehr kleine Nebenwurzeln. Die Wurzel des Lorbeerbaums ist dick und von unglei-  
cher Stärke, wie auch des Delbaums, die dabei auch ästig ist. Die Eiche Robur hat eine fleischigte. Wenn wir dem Virgil glauben dürfen, so steigt die Hageis-  
che mit ihren Wurzeln so tief in die Erde hinein, als sie hoch ist (v). Die Wurzeln des Del- und Apfel-  
baums und der Kupresse laufen unter der Oberfläche des Rasen fort. Einige Bäume nehmen mit den Wur-  
zeln einen geraden, andere einen gekrümmten Gang;  
zu den erstern gehören der Lorbeer- und Delbaum, zu  
den letztern der Feigenbaum, dessen Wurzeln wie die

D 3

Wur-

- (v) Die Stelle steht Georg. lib. II. v. 291, und lautet so:  
Aesculus Inprimis, quæ quantum vertice ad auras,  
Aethereas, tantum radice in tartara tendit.

Wenn Virgil in diesen Büchern die Natur beschreibt; so muß man doch bedenken, daß er auch als Dichter schildert.

Wurzeln der Tanne und anderer wilden Bäume, rauh und haarig sind. Die Bergbewohner drehen aus diesen Härchen zarte Fäden, aus welchen sie recht gute Flaschen und andere Gefäße zu flechten wissen. Einige glauben, daß die Wurzeln nur so tief in die Erde gehen, als die Sonnenwärme eindringt, welches, wie sie sagen, von der Beschaffenheit des Bodens, ob er nemlich locker oder fett ist, abhängen soll, ich halte aber ihre Meinung für ungegründet; wenigstens findet sich bei den Schriftstellern eine Nachricht von einer ausgegrabenen Tanne, deren Wurzel acht Kubitus tief in die Erde gieng, und nicht ganz ausgegraben, sondern noch abgerissen wurde. Die Wurzel des Eistrußbaumes (w) ist die dickste und breitet sich am meisten aus, dann zunächst die vom Ahorn, von der Robur und andern Eichen. Die Wurzel mancher Bäume, z. B. des Lorbeerbaums, wachsen rascher auf der Erdoberfläche als in der Erde: wenn daher der Stamm vertrocknet und abgehauen ist, so treibt die Wurzel von neuem und noch stärker. Einige halten dafür, daß ein Baum zeitiger alt wird, wenn er kurze Wurzeln hat; aber sie sind schon durch den Feigenbaum widerlegt, denn dieser hat sehr lange und Ältert sehr bald. Auch halte ichs für eben so ungegründet, was manche behaupten, daß nemlich die Wurzeln mit zunehmendem Alter der Bäume abnehmen: denn man hat eine vom Sturm ausgerissene alte Eiche gesehen, welche ein ganzes Jugerum vom Erdreich zwischen ihren Wurzeln faßte.

## S. 56.

Es geschieht öfters, daß niedergeriffene Bäume wieder aufgerichtet werden, und dann, wenn ich so sagen soll, in der Erdwunde wieder zu leben beginnen. Am häufigsten sieht man dieses am Ahorn, der wegen der Dichtigkeit seiner Zweige den Windstößen am stärksten ausgesetzt ist. Man hauet die Zweige ab, befreiet ihn von dieser Last, und setzt ihn in sein voriges Loch wieder ein. Auch mit Nußbäumen, Delbäumen und andern hat man dergleichen vorgenommen.

Man findet in den Exempelbüchern, daß öfters Bäume, ohne Windstoß erlitten zu haben, noch aus andern Ursachen, bloß durch ein Wänder, umgefallen sind, und sich von selbst wieder aufgerichtet haben. In den cimbrischen Kriegen ereignete sich für die römischen Quiriten ( ) ein solches Zeichen. Im Hain der Juno Nuceria richtete sich eine Ulme, der man, weil sie auf einen Altar hingefallen war, die obern Zweige abgehauen hatte, von selbst wieder auf, und blühet auch sogleich. Von nun an hob sich auch die durch jene Niederlagen geschwächte römische Majestät wieder empor —. Ein gleicher Vorfall ereignete sich zu Philippi mit einer umgefallenen und behauenen Weide, und zu Stagira im Museum mit einer weissen Pappel —. Alle diese Begebenheiten gaben eine gute Vorbedeutung. Das größte Wunder ist dieses, daß

D 4

eine

(x) Quiriten, quiritēs, hießen eigentlich nur diejenigen von den römischen Bürgern, welche in der Stadt Rom ansäßig waren.

eine Hageiche zu Antandrus, die an den Seiten schon behauen war, wieder zu wachsen anfieng, und funfzehen Kubitus hoch und vier Uluen (y) dick wurde.

## S. 57.

So wie wir die Bäume von der Natur erhalten, entstehen sie auf eine dreifache Art; sie schlagen entweder von selbst auf, oder erwachsen aus dem Samen oder aus der Wurzel. Die Kultur giebt noch mehrere Entstehungsarten an die Hand, und wir werden davon in einem besondern Buche handeln; denn bis jetzt haben wir bei unserer ganzen Abhandlung bloß die mannichfaltige und von so viel Seiten her bewunderungswürdige Natur zum Augenmerk. Wir haben auch schon gesagt, daß die Bäume nicht in allen und jeden Gegenden wachsen, noch darinn gedeihen, wenn man sie hinein verpflanzt. Zuweilen ist hieran ein gewisser Eckel der Gewächse, und zuweilen ihre Widerspenstigkeit schuld, öfters aber sind auch die zu schwach, welche man versetzt. Zuweilen ist das Klima nicht günstig, zuweilen widersetzt sich der Boden.

## S. 58.

Die Balsamstaude wächst in keinem andern Lande (z), und der Citronbaum trägt nirgends, als wo er einheimisch ist. Der Palmbaum will nicht aller Orten

(y) Ulna, vermuthlich soll das Wort hier eine Klafter bezeichnen, so pflegt es auch durch Elle übersetzt zu werden.

(z) Als in Judäa.

Orten wachsen, wenigstens nicht tragen; und wenn er ja Früchte verspricht und auch wohl schon zeigt, so bringt er diese erzwungene Geburten doch nicht zur Reife. Die Zimmtstaude ist zu zart, als daß sie sich in das benachbarte Syrien könnte versetzen lassen. Die so reizende Amomum- und Narden-Staude trägt in Arabien nicht, wenn sie auch nur aus dem nahen Indien und überdem noch zu Schiffe hinüber gebracht wird, wie denn der König Seleukus diesen Versuch gemacht hat. Am sonderbarsten ist es, daß sich die Bäume selbst noch mehrentheils erbitten lassen zu wachsen und in fremde Länder über zu wandern, daß man auch zuweilen den Boden dahin bringt, diese Fremdlinge und Ankömmlinge zu nähren und zu pflegen, die Luft und Bitterung aber niemals dazu bewegen kann. Der Pfefferbaum wächst in Italien, die Kasienstaude sogar im Norden, und der Weihrauchbaum kam ehemals in Lydien fort; aber woher nimmt man die Sonnenwärme, die alle (wäßrige) Säfte dieser Bäume verzehrt und das Schwigharz erkocht?

Es ist bewunderungswürdig, daß sich die Natur in solchen Bäumen umändert und doch im Ganzen dieselbe bleibt. Sie hatte die Ceder für heiße Gegenden bestimmt, und diese wächst auf den Gebürgen von Lykien und Phrygien (a). Die Kälte sollte des Lorbeerbaums Feindin seyn, und kein Baum wächst auf dem Berge Olympus so häufig als er. Am cimmerischen Bosphorus, in der Stadt Pantikapäum, gab sich der König Mithridates und alle Einwohner derselben

(a) Wo es, wie auf allen Gebürgen, kalt ist:

ben die möglichste Mühe, nur zum Behuf heiliger Geschäfte, einen Lorbeer- und Myrtenbaum zu haben; aber sie waren nicht so glücklich, obgleich dort Bäume aus dem warmen Klima, z. B. Granat- und Feigenbäume, auch die auserlesensten Apfel- und Birnbäume im Ueberfluß wachsen; und die Fichte, Lanne und Weisstanne, Bäume, welche in kalten Gegenden zu Hause gehören, hat die Natur dort nicht erzeugt — Doch warum gehe ich nach Pontus? Selbst bei Rom kommen Kastanien und Kirschen nicht gut fort, die Pfirsche und Mandel läßt sich im Tuskanischen ungern anpflanzen, und doch sind bei Terracina die Wälder voll davon —.

### S. 59.

Der **Kopressenbaum** ist ein ausländischer, und es kostete anfänglich viel Mühe, ihn fortzubringen, daher auch Rato seiner öfter; und weitläuftiger gedenkt als aller übrigen Bäume. Er wächst mit Verdruß; bringt eine entbehrliche Frucht, nemlich eine Beere von häßlicher Gestalt, hat ein bitteres Blatt, giebt einen heftigen Geruch und nicht einmal einen angenehmen Schatten, ein poröses Holz und könnte in dieser Absicht fast füglich zu den Sträuchern gerechnet werden. Er ist dem Pluto heilig und wird zum Leichenzeichen vor die Häuser gesetzt. Der weibliche Baum bleibt lange unfruchtbar. Wenn er die Gestalt einer runden Pyramide hat, wird er noch einigermaßen geachtet; doch man läßt sich weiter keinen Gebrauch von ihm machen, als daß man ihn zum Unterschieb

terschied der Reihen unter die Fichten pflanzt. Ihzt gehbrt er zu den Bäumen, welche künstlich beschnitten werden, man zieht dichte Hecken davon; und weil er nicht aufschießen darf, bleiben Laub und Zweige immer gleich zart. Man weiß ihn so zu ziehen und zu beschneiden, daß in den Hecken oder Wänden ganze Gemählde, als Jagden, Flotten und andere Dinge vorgestellt werden (b), denn sein Blatt ist zart, kurz und beständig grün. Es giebt zwei Sorten. Die eine windet sich in Form einer runden Pyramide, oben spiz zu und wird für die weibliche gehalten. Die andere, die männliche, verbreitet ihre Zweige und läßt sich behauen. Beide läßt man so lange wachsen, bis man Stangen und Latten aus ihren Zweigen nehmen kann, und ein dreizehnjähriger Zweig wird mit einem Denar bezahlt. Eine Kupressenpflanzung interessiert sich daher vorzüglich gut, und die Alten pflegten zu sagen, sie sei die Aussteuer ihrer Töchter. Die Insel Kreta ist das eigentliche Vaterland des Kupressenbaums, ob ihn gleich Kato den tarentinischen Baum nennt. Vermuthlich giebt er ihm diesen Namen, weil er hier zuerst von Kreta aus angepflanzt seyn mag.

Auf

(b) *Trahitur etiam in picturas operis topiarii, venatus classaque et imagines rerum* lautet diese Stelle im Grundtext. *Opus topiarium* hieß bei den Alten dreierlei: 1) eine mit Buschwerk künstlich bekleidete Mauer oder Wand; 2) eine Wandmahlerei, welche Landschaften, Alleen und dergleichen vorstellt; 3) eine lebendige Wand oder Hecke, worin mit der Gartenschere allerlei Figuren ausgeschnitten sind. Die letztere Bedeutung ist hier anzunehmen. Siehe Cilano *Alterthümer*, Theil 2. Seite 556.

Auf der Insel Menaria schlägt er wieder aus, wenn er abgehauen ist. Auf Kreta schlägt er von selbst und aller Orten auf, wo nur das Erdreich einigermaßen angeregt wird, und treibt auch gleich in die Höhe. Ja er wächst hier auch aus eigenem Triebe, ohne daß man nöthig hätte, den Boden im geringsten zu bearbeiten, und vorzüglich auf dem idäischen und sogenannten weissen Gebürge und auf dessen höchsten beständig mit Schnee bedeckten Gipfeln, worüber man sich billig wundern muß, da er in andern Gegenden nur in der Wärme gedeihet. Er läßt sich ungern in einen fremden Boden verpflanzen.

### §. 60.

Doch kömmt dabei nicht allein die Natur des Erdreichs oder die beständig gleichförmige Witterungsart, sondern auch die Wirkung gewisser periodischen Regen mit in Betrachtung. Gemeinlich führt das Regenwasser einen Saamen bei sich, der uns, seiner Art nach, zuweilen bekannt, öfters aber auch unbekannt ist. Dieß war der Fall in der Landschaft Syrene, als das Laserkraut (c) zum erstenmal aufschlug, wie wir auch in der Kräuterbeschreibung zeigen werden. Sehr nahe an der Stadt Syrene entstand auch nach einem pechartigen und schleimigten Regen ein Wald, ohngefähr im Jahre Roms 330. (d).

### §. 61.

(c) *Laserpitium*, vermuthlich *Laserpitium ferulaceum* Lin.

(d) Daß subtile Saamenkörner zuweilen vom Winde aufgehoben werden, und im Regen wieder niederfallen, ist nichts unmögliches.

## S. 61.

Nach jetziger Meinung ist der Ephew in Asien einheimisch. Theophrast behauptete das Gegentheil und sagt, daß man ihn auch nicht einmal in Indien überall, sondern nur auf dem Berge Merus finde, daß sich Harpalus alle mögliche, aber dennoch vergebliche, Mühe gegeben habe, ihn in Medien anzupflanzen, und daß Alexander, der Seltenheit dieses Gewächses wegen, mit einem mit Ephew bekränzten Heere, um den Vater Bacchus nachzuahmen, zurückgezogen sei. Einige Völker Thraciens schmücken noch jetzt an feierlichen und heiligen Festen dieses Gottes Spiesse, Helme und Schilde mit Ephew. Der Ephew ist der Bäume und aller Gewächse Feind, dringt in Gräber und Mauern, wächst an kühlen Orten und ist daher der Schlangen, welche die Kühle lieben, angenehmster Aufenthalt. Ich wundere mich also, daß er noch im geringsten geachtet wird.

Es giebt, wie bei allen Gewächsen, zwei Hauptarten davon, die männliche und weibliche. Der männliche Ephew hat, der Beschreibung nach, einen stärkeren Stamm, ein härteres, fetteres Blatt und eine fast purpurfarbene Blume. Die Blüthe von beiden ähnelt der wilden Rose, nur daß sie nicht riecht. Jede von diesen Arten begreift drei Gattungen unter sich. Es giebt einen weissen, schwarzen und einen sogenannten Helixephew, und diese Gattungen haben wieder einige Untergattungen. An manchem Ephew ist nur die Frucht weiß, an anderm auch das Blatt. Bei dem mit der weissen Frucht finden sich entweder

dicht

dicht aneinander gewachsene grosse Beeren an kreisförmig gewundenen Rämmen (e), welche Corymben (f) genannt werden; oder die Beeren sind klein und sitzen einzelner an der Traube; im letztern Fall wird der Epheu selenitischer (g) Epheu genannt. Eben so verhält es sich bei dem schwarzen. Einige hat einen schwarzen, anderer einen safranfarbenen Saamen, und dieß ist die Art, von welcher die Dichterkrone genommen werden; ihr Blatt ist nicht obllig schwarz. Einige nennen sie die Nysische, andere die Bacchische, und unter den schwarzen Arten hat sie die größten Trauben. Einige Griechen machen auch aus dieser Art in Rücksicht auf die Farbe der Beeren wieder zwei andere, nemlich die erythranische und chrysolepische (h).

Der Helixepheu (i) unterscheidet sich hiervon in vielen Stücken, hauptsächlich aber an den Blättern, welche klein, winklicht und schöner gestaltet sind, da die vorigen Sorten nur ganz simple haben. Er unterscheidet sich ferner durch die Länge der Schußgelenke (k), vorzüglich aber durch die Unfruchtbarkeit,

denu

(e) Racemus.

(f) Corymbi, die Traubenkämme woran die Beeren sitzen.

(g) Selenitium, woher? darüber sind die Critici nicht einig, Harduin vermuthet, die Benennung stamme vom Eilen her, der gewöhnlich mit Epheu bekränzt wurde, siehe S. 63.

(h) Das heißt die roth- und goldbeerige.

(i) Helix.

(k) Internodia, die Länge von einem Blatte der Knoten zum andern.

denn er trägt nichts. Einige glauben, daß diese Unterschiede bloß vom Alter, nicht aber von den Arten, herrühren, und daß aus dem ursprünglichen Helixepheu, wenn er alt wird, ein gewöhnlicher Epheu werde (1). Aber ihr Irrthum ist sehr leicht einzusehen, denn es giebt vom Helixepheu verschiedene Arten, unter welchen folgende drei die merkwürdigsten sind. Grüner, grasfarbener, der am häufigsten gefunden wird, zweitens weißblättriger und drittens buntblättriger, der auch thracischer genannt wird. Eine Art von den grasfarbenen hat zärtere, dichtere und nach einer gewissen Ordnung stehende Blätter; bei einer andern ist es hierinn anders beschaffen. Eine Sorte des bunten hat auch zarte, dichte und nach einer Ordnung stehende Blätter, bei der andern findet sich dieß wieder nicht. Manche Sorten haben ein großes, manche ein kleines Blatt; auch unterscheiden sich

- (1) Dieß ist auch die Meinung des Ritter Linnee. Er schreibt in seinen *amoenitatibus acad.* davon folgendes. „Der Epheu hat in seinen ersten Jahren lanzettförmige Blätter, doch weder Blume noch Frucht, ist also kindisch, *hedera humi repens*, (wahrscheinlich dieser *helix*). In der Jugend hat er fünf lappigte Blätter, und läuft an Bergen und Felsen hinauf, *hedera major sterilis*. In der Mitte seines Lebens bekommt er dreilappige Blätter, hält sich nicht mehr an, sondern steht ganz allein als ein Baum aufrecht, und bringt mit Blumen und Früchten, welches die mannbaren Jahre sind. *Hedera arborea*. Wenn sich aber das Alter nähert, hat er eckförmige Blätter ohne Lappen. *Hedera poetica*“ Wenn dieses gegründet ist, so fällt die ganze künstliche plinianische Einteilung der Epheuarten weg. In den Kräuterbüchern heißt *hedera helix* auch kleiner oder Griech-Epheu.

sich die Blätter nach ihren Flecken. Der grasfarbene Heltz wächst am meisten in die Länge.

Der weisse tödtet die Bäume (m), benimmt ihnen allen Saft, und wird daher auch am Ende so dick als der Baum selbst. Er ist an den grossen breiten Blättern, an den aufgerichteten Knospen, die bei andern Arten gebogen sind, und an den aufrechtstehenden Trauben kenntlich. Die übrigen Epheuarten haben wurzelsörmige Ranken, dieser aber, dann zunächst der schwarze, hat starke Zweige. Dem weissen Epheu ist es eigen, daß er die Ranken mitten zwischen den Blättern austreibt, und sich an beiden Seiten auch an Mauern, die er nicht umfassen kann, fest hält. Man kann daher die Ranken an verschiedenen Orten durchschneiden, ohne daß es dem Epheubaum schadet, denn er hat gleichsam eben so viel Wurzeln als er Zweige hat, und bleibt unverletzt, behält seine völlige Stärke, saugt die Bäume aus und erstickt sie. Der weisse unterscheidet sich vom schwarzen auch an der Frucht, denn einige Sorten haben eine so bittere, daß sie auch die Vögel nicht berühren. Es giebt auch steifen ohne Stütze stehenden Epheu, und ist dieses die einzige Art, die bei den Griechen Cissos (n) genannt wird; der andere, auf der Erde kriechende, Epheu heisst Chamaecissos (o).

Der

(m) Wenn er sie als eine Schwarzerpflanze umschlingt, und an ihnen in die Höhe wächst.

(n) Epheu im eigentlichen Verstande.

(o) Oder Zmergepheu.

Der sogenannte Smilax (p), der ursprünglich aus Cilicien stammt, aber in Griechenland noch häufiger gefunden wird, ist dem Ephäu ähnlich, hat am Stamme dicht aneinander sitzende Knoten, viele und stachelichte Ranken, ein ephäuähnliches und kleines Blatt ohne Winkel, aus dessen Stiele Gabeln (q) hervorgehen, und eine weisse Blume, die wie eine Lilie riecht. Seine Trauben ähneln nicht den Ephäutrauben, sondern den Trauben des wilden Weinstocks, sehen roth aus und in den grössern Beeren liegen drei schwarze harte Kerne, in den kleinern aber nur einer. Man bedient sich seiner weder bei heiligen Handlungen noch zu Kränzen: er ist ein Trauergewächs, weil ein Mägdchen dieses Namens, die sich in einen Jüngling, Krokus, verliebt hatte, in ihn verwandelt wurde (r). Der Pöbel, welcher dieses alles nicht weiß, entheiligt auch gemeiniglich seine Festfeier damit, denn er hält ihn für den Ephäu, mit welchem, wie allgemein bekannt ist, die Dichter, der Bacchus und Silenus (s) gekränzt werden. Aus dem Smilaxholze werden Schreibtafeln gemacht, und es hat die Eigenschaft, daß es leise schallt, wenn man's vor  
daß

(p) *Smilax excelsa* Lin. caule aculeato angulato, foliis incrimibus cordatis novem nerviis. Deutsch Stechwinde.

(q) Pampini, die kleinen Ranken oder Schlinge mit welchen sich verschiedene Gewächse, z. B. die Erbsen festhalten, nach der Sprache der neueren Botaniker die circhi.

(r) Ovids *Metam.* Buch 4. v. 283.

(s) Ein Sohn von Pan, der den Bacchus aufgezogen hatte.

das Ohr hält. Mit dem Ephenholze soll man die Weine auf eine wunderbare Art probiren können. Man läßt sich nemlich ein Gefäß daraus machen, und gießt den Wein, den man proben will, hinein, alsdann zieht sich der reine Wein durch, und das etwa beigemischte Wasser bleibt zurück.

### §. 62.

Unter den Gewächsen, welche kalte Gegenden lieben, mag hier auch das Wassergesträuch stehen. Die Rohre sind darunter die vornehmsten; sie sind uns im Kriege und im Frieden, wie die Erfahrung lehrt, nothwendig, und gewähren uns auch manches Vergnügen (r). Die nördlichen Völker decken ihre Häuser damit, und wenn die Dächer hoch sind, dauern sie viele Jahre. In den übrigen Gegenden des Erdbodens wird es zu leichten Decken in den Zimmern gebraucht. Der Halm, und vornehmlich vom egyptischen Rohr, das überdem mit dem Papier schon einigermaßen verwandt ist (u), wird zum Schreiben auf dem Papiere gebraucht (v); doch giebt das gindische und das asiatische am arabischen See noch bessere Schreibinstrumente. Das unsrige ist von Natur zu schwammicht und von durstiger (w) Knorpelartiger

Sub:

(r) In Kriegeszeiten machte man Pfeile daraus, und übrigens bediente man sich desselben zu Schreibinstrumenten und zu Flöten.

(u) Weil es mit ihm in eben dem Lande wächst.

(v) So wie unsere Schreibfedern.

(w) Das die Farbe oder Dinte in sich zieht.

Substanz, innwendig hohl und auswendig von einer trocknen holzigten Rinde umgeben. Es läßt sich leicht spalten und zersplittert in scharfe Stücke. Der Stengel hat knieförmige Biegungen, ist dünne, hat hin und wieder Knoten und wird nach oben zu immer zarter. Die Kolben haben ein gröberes Haar, das aber doch nicht ganz unbrauchbar ist, denn die Gastwirthe stopfen statt der Federn die Betten damit aus; und wo es etwas spröder, härter und holzartiger ist, wie zum Beispiel in Belgien, wird es zerstoßen und zwischen die Fugen an den Schiffen gelegt; denn es thut bei der Verdichtung der Schiffböden bessere Dienste als der zähste Kutt, und wird zur Ausfüllung der Ritzen noch sicherer gebraucht als Pech.

## §. 63.

Mit Rohre führen die orientalischen Völker ihre Kriege. Sie befestigen daran eine Spitze mit einem Wiederhacken, damit sich der Pfeil nicht wieder herausziehen lasse und die Wunde desto gefährlicher werde. Sie befiedern den Rohrpfel (x) und beschleunigen den Tod. Wird er in der Wunde abgebrochen, so giebt der Rest einen neuen. Dieß sind die Waffen, womit sie sogar die Sonne verfinstern (y), und sie wünschen auch zu ihren Treffen nur heitere Tage. Wind und Regen erzwingen den Frieden und sind ih-

3 2

nen

(x) Befestigen eine Feder daran, damit er schneller fortschleudere.

(y) In dem sie die befiederten Pfeile in so großer Menge abschießen.

nen zuwider. Wollte jemand einen genauen Ueberschlag machen, und die Aethiopier, Egypter, Araber, Indier, Scythen, Baktrier, Sarmaten, die vielen orientalischen Völker und alle Reiche der Parther zusammennehmen; so würde sich finden, daß fast die Hälfte der gesammten Menschen auf dem Erdboden durch Rohr überwunden, beherrscht wird. Insbesondere bedienten sich desselben die Kreter, aber zum Verderben ihrer eigenen Krieger (2). Auch hierinn, so wie in vielen andern Dingen, hat Italien den Vorzug. Kein Rohr schickt sich so gut zu Pfeilen als das am Rhenus, einem bononischen Flusse; es hat das mehreste Mark, die Schwere, welche zur Geschwindigkeit erfordert wird, und hält sich gegen jeden Wind im Gleichgewicht. Das belgische hat diese Vorzüge nicht, wohl aber das beste von dem kretischen, doch soll das indische noch schöner seyn. Einige Arten davon sind, wie es scheint, von ganz anderer Natur, denn sie dienen auch zu Spiessen, wenn sie mit einer eisernen Spitze beschlagen werden. Das indische Rohr, so wie es in unsern Tempeln zu sehen ist, hat die Stärke eines Baumes (a). Die Indier behaupten einen Unterschied zwischen männlichem und weiblichem

(2) Die zu führt waren, weil sie sich auf ihre Geschicklichkeit mit Rohr Pfeilen zu schießen verließen. Siehe Florus lib. 3. cap. 7. Sie wurden vom Metellus geschlagen. Der daher Metellus creticus hieß.

(a) Wahrscheinlich ist hier das Bambusrohr (*arundo bambos* Lin.) gemeint, welches wohl sieben bis acht Ellen hoch wird, und zuweilen eine oder etwas drüber im Umfange hat.

lichem Rohre; das männliche soll ein derberes Holz und das weibliche eine größere Höhlung haben. Das letztere wird daher zu Fahrzeugen gebraucht, und wenn man's glauben will, so geben einzelne Schüsse einen Boot ab (b). Das meiste wächst am Flusse Ucefines.

Bei jeder Rohrart entspringen aus einer Wurzel viele Stengel; und wenn diese abgeschnitten werden, sprossen sie zahlreicher wieder auf. Die Wurzel erfrischt nicht leicht und hat ebenfalls Knoten und Schüfse. Bloß das indische Rohr hat kurze Blätter. Bei allen Rohrarten entstehen sie am Knoten, umfassen den Halm, umgeben ihn bis zur Mitte des Schusses mit einer dünnen Haut und biegen sich dann zur Seite herab. Das gemeine Rohr und auch das ausländische (c) hat die Blätter auf zwei gegenüberstehenden Seiten des runden Stengels, und die Knospen, aus welchen sie entstehen, sitzen wechselsweise über den Knoten; erst sitzt rechter Hand ein Blatt, dann über den folgenden Knoten zur Linken und so ferner wechselsweise. Zuweilen schießen hier auch Zweige oder dünne Rohrhalmien hervor.

## S. 64.

Es giebt verschiedene Arten von Rohr. Einiges hat ein derbes Holz, nahe aneinanderstehende Knoten und kurze Schüfse; anderes hat weiterabstehende Knoten,

(b) Die Chineser überdecken noch jetzt ihre Boote mit Bambusrohr.

(c) Arundo und calamus.

ten, längere Schiffe und ist an sich dünner. Das sogenannte syringische, welches sich am besten zu Flöten schickt, hat eine ganz eigene Beschaffenheit, denn es ist ganz leer und hat weder Mark noch Fleisch. Das orchomenische (d) auch auletisches genannt, ist durchgängig hohl und giebt gute Pfeifen, da jenes zu Flöten am besten gebraucht werden kann (e). Ein anderes Rohr hat ein dickes Holz und eine dünne ganz mit einem schwammigten Marke angefüllte Hohlung. Manches ist kurz, manches lang, einiges dünne, anderes dick. Das sogenannte Donaxrohr (f) ist am buschigsten und wächst nur in wäßrigen Gegenden, denn auch hierinn unterscheiden sich die Röhre, die Arten, welche in trockenem Boden wachsen, haben vor den übrigen einen grossen Vorzug. Das Pfeilrohr macht, wie ich schon gesagt habe, eine eigene Art aus; das Kretische hat die längsten Schiffe, und läßt sich, wenn es warm gemacht wird, biegen wie man will. Auch unterscheiden sich die Röhre durch Vielheit und Farbe ihrer Blätter. Das lakonische (g)

hat

(d) Vom orchomenischen See (der auch bald vorkommen wird), in Biotien so genannt.

(e) Ich habe *skula* durch Flöte, *tibia* durch Pfeife übersetzt, so viel ist gewiß, daß die *Tibia* ein Mundstück (*lingula*) wie u. sere Hobocn oder Klarinetten hatte, sie war also, wie einige übersetzen, keine Flöte, man konnte eher Schalmeyne sagen. Wie sich die *Fistula* von ihr unterschieden haben mag, darüber finde ich für jetzt keine deutliche Nachricht.

(f) *Arundo donax* Lin.

(g) Scheckiges Rohr heißt es beim Diedrich, *arundo verticillata*, es wächst in Spanien und Frankreich.

hat bunte, die unten am Stengel sehr dicht aneinander sitzen. Alles Rohr, was an Sümpfen wächst, soll mit ihm gleiche Beschaffenheit und lange unkleidende vom Knoten an höher hinaufgehende Häute oder Bedeckungen haben und dem Flußrohre unähnlich seyn. Es giebt auch schiefstehendes (h), das nicht in die Höhe wächst, sondern sich über der Erde strauchartig verbreitet, es ist zart und für die Thiere das angenehmste Futter. Einige geben ihm den Namen *Legia*. In Italien wächst ein gewisses Sumpfrohr, *Adarka* genannt, davon die Rinde oben unter dem Kolben den Zähnen sehr heilsam ist und die Kraft des Senfes besitzt (i).

Die Rohrbrüche am orhomenischen See, welche den Alten so wunderbar vorkamen, muß ich billig wohl etwas genauer beschreiben. Das dicke stärkere Rohr nannten sie *characisches* und das schwächere *plotisches*, dieses wuchs auf schwimmenden Inseln, jenes am Ufer des Sees, so weit er nemlich austrat. Eine dritte Sorte war das Pfeifenrohr, oder wie sie es nannten, das *auletische* (k), welche jederzeit im neunten Jahre aufschlug. Nach diesem Zeitraum nemlich pflegte der See jedesmal auszutreten, und es war ein Wunderzeichen, wenn er schon, wie zuweilen geschah, nach zwei Jahren bis zum Austritt angeschwollen war. Man bemerkte dieses zuweilen, und auch damals als die Athenienser bei *Eberonia* so unglücklich

3 4

waren

(h) *Obliqua*.

(i) Wird im 32. Buche S. 52. wieder verkommen.

(k) *Arundo tibialis calami*.

waren (1). In der Gegend, wo der Cephissus hineinfällt, heißt der See der Icboidische. Wenn die Ueberschwemmung ein Jahr gedauert hatte, hatte das Rohr eine Größe, daß man es zum Bogelfang gebrauchen konnte, und hieß zeugitisches (m). Bomyrisches wurde es genannt, wenn der See vor dieser Zeit in seine Ufer zurücktrat. Es war alsdann dünner. Das weibliche hatte ein breiteres weisseres Blatt, und nicht viel Haare oder Wolle. Rohr, welches gar keine hatte, hieß zum Unterschiede spadonisches (n). Von diesen wurden die Blasinstrumente gemacht, und ich darf nicht verschweigen, mit welchem mühsamen Fleiße, damit es einigermaßen entschuldigt werden kann, wenn wir auf Silber pfeifen. So lange die Musik noch einfach war, bis auf die Zeiten des Pfeifers Antigenes, wurde es zur rechten Zeit mit Aufgang des Arcturs geschnitten, dann zubereitet und nach einigen Jahren war's brauchbar. Die Pfeifen mußten durch anhaltendes Blasen erst eingespielt, und so zu reden, im Pfeifen abgerichtet werden, denn das Mundstück (o) schloß sich sehr fest zusammen, wie es dem damaligen theatralischen Geschmack auch angemessen war (p). Nachdem aber  
mehr

(1) Sie wurden vom Philipp geschlagen.

(m) Etwa so viel als Schlingen oder Sprenkelrohr.

(n) Von spado ein Verschnittener.

(o) Ligula.

(p) Die Pfeiffer wurden vorzüglich auf dem Theater gebraucht, um in der Zwischenzeit, wenn die Comödianten nicht agierten, die Zuschauer mit Musik zu unterhalten.

mehr Abwechslung in die Musik gekommen und auch in der Melodie ein Luxus zu herrschen begann, schnitt man das Rohr schon vor der Sonnenwende, da es denn im dritten Jahre schon brauchbar war und offener zur Biegung der Löhne geschicktere Mundstücke gab, so wie wir sie auch jetzt noch haben. Damals glaubte man, das Mundstück müsse von eben dem Rohrstengel genommen werden, aus welchem die Pfeife gemacht war, und daß sich das Rohr zunächst über der Wurzel zu einem Mundstück für die linke Pfeife, das unter der Spitze aber für die rechte schicke (9). Vor allem Rohre aber hatte das am Flusse

Ge-

Daß die Instrumente mit Mundstücken, die sich stark schlossen, nach Pl. Angabe dem alten theatralischen Geschmacke angemessener gewesen, rührt wohl daher, weil man damals keine förmliche Conleiter und Melodie gekannt hat, sondern die Pfeiffer mußten auf ihren Instrumenten nur einige Löhne, und zwar sehr wenige ausdrücken. Die Instrumente gaben einen rohen schnarrenden Ton, wie denn der ganze Theatergeschmack noch plump und roh war.

- (9) Die linke und rechte Pfeife, *tibia sinistra* und *dextra*, davon die erste auch *t. ferrana*, und die andere *t. lydia* hieß, unterschieden sich folgendermassen. Die linke Pfeife hielt der Pfeiffer in der linken Hand, sie war kürzer als die rechte, hatte mehrere Löcher, und gab einen höhern Ton an. Die rechte wurde in der rechten Hand gehalten, war länger, hatte weniger Löcher, und gab einen tiefen Ton an. Man könnte die erste eine Diskant- und die andere eine Basspfeife nennen. Beide spielte ein Pfeiffer, und begleitete den Gesang des Komödianten, welcher sang oder deklamirte. Ich habe al-

Cephissus einen unendlichen Vorzug. Die Thuscier machen jetzt die Pfeifen, die bei den Opfern gespielt werden, aus Burbaumholze, und die, welche man bei öffentlichen Spielen hört, werden aus Lotusholze, aus Eselsknochen und aus Silber gemacht. Das beste Rohr zum Vogelfange kommt aus Panhormus (r) und zum Fischfange kann das abaritanische aus Afrika am besten gebraucht werden.

### S. 65.

Das italische wird mehrentheils in den Weinbergen verbraucht (s). Rato rath, man solle es in feuchten Aekern anpflanzen, und den Boden zu dem Ende vorher zwei Fuß tief umgraben, und dann die Augen oder Pflanzen drei Fuß weit voneinander legen lassen. Mit unter soll man wilden Spargel (t) stecken, der sich gut damit vertrüge und zu zahmem würde, umher aber Weiden. Die Weide ist auch das allernützlichste unter den Gewächsen, welche einen wäßrigen Boden lieben, nützlicher als die Pappel, wenn diese auch dem Weinstock gefällt und die cåkubischen Weine erzieht; nützlicher als die Erle, ob sie gleich zu schützenden Zäunen gebraucht wird, am Wasser gepflanzt auf der Mauer des Ufers wider den Anfall und Durchbruch

len Respect für den Geschmack der Alten in den schönen Künsten, aber so eine Musik würde für jetzige Tonkünstler unausstehlich seyn.

(r) Dem jetzigen Palermo in Sicilien.

(s) Zu Geländern oder Espalieren.

(t) Corrada; asparagus silvestris Lin.

bruch der Ströme zum Schutz der Gefilde die Wacht hält, und wenn sie gehauen wird, dichter und zahlreicher zu noch größerer Benutzung wieder aufschlägt.

## §. 66.

Ich muß gleich sagen, daß es mehrere Arten von Weiden giebt. Einige treiben sehr hohe Stangen, welche in den Weinbergen zu Geländern dienen, und geben Bänder, die aus ihrer Rinde wie Gürtel geschnitten werden; von andern nehmen wir biegsame zähe Ruthen, die ebenfalls zum Anbinden dienen. Einige Weiden sind so dünne und von solcher Zartheit, daß feines Flechtwerk daraus geflochten wird; andere sind stärker, und dienen zu Körben und verschiedenem andern Hausrath der Landleute. Einige sehen sehr weiß aus, wenn sie geschält werden, lassen sich gut biegen und dienen zu schlechtem Geräthe, das man aus Leder nicht machen will, wie auch zu bequemen Lehnstühlen. Die Weide läßt sich behauen, treibt wieder neues Holz, wird mit jedem Hau buschiger, und die Schößlinge treiben mehr aus dem faustförmigen kurzen Stämmel als aus den Zweigen selbst hervor. Daher gehrt sie, nach unserer Meinung, gewiß nicht unter die schlechtesten Bäume, und verdient wohl, daß man sie anpflanze, denn kein Baum giebt bei so geringen Kosten einen so sichern Gewinn; überdem schadet ihr die Witterung am wenigsten.

## §. 67.

Wenn Kato ein Landguth würdigen will, giebt er im Anschläge der Weide den dritten Platz, und setzt sie den

den Delpflanzungen, Getraidefeldern und Wiesen noch vor. Nicht darum etwa, weil man zum Bandzeuge keine andere Materialien hätte, denn man bindet auch mit Genista, mit Pappel- und Ulmenzweigen, mit dem blutfarbenen Gesträuche (u), mit Birken, mit gespaltenem Rohre, Rohrblättern, wie in Ligurien, selbst mit Weinranken, mit Brombeerranken, denen die Stacheln benommen, und mit gedrehten Haselruthen. Es ist überhaupt zu bewundern, daß manche Holzarten erst dann gut binden, wenn sie gequetscht oder zerdreht sind; doch ist die Weide hierzu am besten zu gebrauchen. Die griechische röhliche Weide wird gespalten, die weiße amerinische bröckelt etwas mehr und wird ungespalten gebraucht. In Asien werden drei Arten gefunden. Eine, die schwarze, scheidt sich vorzüglich gut zu Flechtwerk; die andere, oder die weiße, gebraucht der Landmann zu Geräthschaften; die dritte heißt *Selix* und ist die kürzeste unter allen. Bei uns nehmen einige eben so viel Arten an und geben ihnen besondere Namen. Die purpurfarbene Weide heißt die Flechtweide (v), eine dünnere Sorte heißt der Farbe halber die nitelinische (w) und die dünneste wird die gallische genannt.

### §. 68.

Die spröden Sumpfbinsen, welche zum Dachdecken, zu Matten und nach abgezogener Rinde zu Lochen  
in

(u) Scheint eine species vom *polygonum* Lin. zu seyn, welche? weiß ich nicht mit Gewisheit, vielleicht *p. maritimum*. Plinius sagt *sanguineus frutex*.

(v) *Viminalis*.

(w) Oder die Goldgelbe

in Leichenlichter gebraucht werden, kann man weder unter die Sträucher noch unter die Dornen und Stauden, noch unter die Kräuter setzen, sondern sie machen eine eigene Art aus. In manchen Gegenden sind sie stärker und steifer. Auf dem Padus segelt damit der Schiffer (x), und auf dem Meere der afrikanische Fischer, der noch nach verkehrter Art das Segel hinter dem Mast aufspannt. Die Mauren decken ihre Hütten damit, und bei näherer Betrachtung scheint es, daß hier die Binsen eben so nutzbar sind als am Unter-Nil das Papierschilf.

## §. 69.

Von den Gewächsen, welche einen wäßrigen Boden lieben, gehören die Brombeerstaude und der schwammigte Holunder unter die Sträucher, doch nicht in dem Verstande, als man das Ferulkraut einen Strauch nennt: denn der Holunder hat gewiß mehr Holz (y). Die Hirten verfertigen ihre Hörner und Trompeten aus Holunderholze, und glauben, daß sie einen besfern Ton bekommen, wenn sie von einem Strauche genommen werden, der an einem Orte steht, wo kein Hahnengeschrei gehört wird. Die Brombeerstaude bringen eine maulbeerartige Frucht, und eine zweite Art davon, die cynosbatische genannt, eine rosenartige. Eine dritte, die bei den Griechen von dem Orte,

wo

(x) Die Seegel sind davon geflochten oder gewebt.

(y) Beim Tabernamontan wird eines sambucus aquatica oder Wasserholunders gedacht; man findet die Abbildung davon; Seite 1440.

wo sie wächst, die idäische (z) heißt, ist zarter und hat kleinere nicht so gekrümmte Stacheln. Die Blüthe davon in Honig gethan heilet triefende Augen und kann auch wider das heilige Feuer (a) gebraucht werden; bei Magenkrankheiten thut man sie in Wasser und trinkt davon. Der Holunder hat schwarze, kleine Beeren mit einem zähen Saft, der mehrentheils zum Haarfärben gebraucht wird; man ist sie auch, wenn sie im Wasser gekocht sind.

### S. 70.

In der Rinde der Bäume ist ein Saft enthalten, den man für ihr Blut halten kann, und der nicht bei allen von gleicher Art ist. Beim Feigenbaum ist er milchartig und thut beim Käsemachen die Dienste eines Laabes. Der Kirschbaum hat einen gummindsen, die Ulme einen speichelartigen, der Apfelbaum einen zähen fettigen und der Birnbaum und Weinstock einen wässrigen. Bäume von zähem Saft leben länger. Ueberhaupt bestehet der Baumkörper, so wie jeder thierische, aus Haut, Blut, Fleisch, Nerven, Adern, Knochen, Mark und Borke, welche über der Haut sitzt. Als etwas sonderbares verdient angemerkt zu werden, daß der Maulbeerbaum, wenn die Aerzte seinen Saft suchen, nur alsdann welchen giebt, wenn er im Frühjahre in der zweiten Tagesstunde (\*) mit einem

(z) Ist wahrscheinlich *rubus idaeus* Lin. die bekannte Himbeere.

(a) *Ignis sacer*, die sogenannte Rose, ein Geschwulst.

(\*) Nach unserer Sprache, Morgens um 7 Uhr.

einem Steine verwundet wird; öfnet man ihn tiefer, so scheint er trocken zu seyn. Unter der Rinde liegt bei den meisten Bäumen das Fett, das von seiner Farbe auch Albürnum (b) genannt wird. Es ist der weichste und schlechteste Theil des Holzes, wird, auch sogar bei der Eiche Kobur, bald faul und wurmfest, und muß daher jedesmal vom Holze abgehauen werden. Unter diesem liegt das Fleisch und dann folgen die Knochen oder der schönste Theil des Holzes. Bäume von trockenem Holze, wie z. B. der Delbaum, tragen mehr ein Jahr um's andere, oder wechseln mehr als die vom fleischigten, wohin unter andern der Kirschaum gehört. Nicht alle Bäume haben viel Fett und viel Fleisch, so wie denn auch im Thierreiche die grimmen Thiere nicht viel davon besitzen. Der Burbaum, Kornel- und Delbaum haben keins von beiden, auch nicht einmal Mark und sehr wenig Blut. Der Speierapfelbaum hat keine Knochen und der Holunder kein Fleisch, beide aber sehr viel Mark. Dem Rohre fehlt fast durchgängig Fleisch und Fett.

## S. 71.

Einige Bäume haben in ihrem Fleische Sehnen (c) und Adern. Beide lassen sich sehr leicht unterscheiden.

Bäume,

(b) Alburnum von albus weiß, er meint den so genannten Eplint, welches eigentlich das jüngste Holz am Baume ist. Man sieht ohne meine Erinnerung, daß Plinius die Vergleichung des Baumkörpers mit dem Thierischen zu weit treibt.

(c) Pulpas & venas.

Bäume, welche sich spalten lassen, haben breitere Adern und weiffere Sehnen. Legt man daher das Ohr an das eine Ende eines Balkens, so lang er auch sei; so kann man hören, wenn am andern Ende auch sogar nur mit einem Schreibgriffel angeklopft wird; denn der Schall pflanzt sich durch gerade Gänge fort, und auf diese Art läßt sich auch untersuchen, ob ein Holz innwendig gewunden ist und hin und wieder Aeste hat oder nicht. Einige Holzarten haben Masern (d), so wie das (thierische) Fleisch Drüsen. Diese haben weder Adern noch Sehnen, sondern bestehen bloß aus einem schwieligten Gewinde von Fleische. Am Citrus- und Nasholderbaum sind sie das beste. Wenn aus andern Bäumen Tische gemacht werden, so werden sie erst gespalten und nur der sehnigte Theil rund ausgearbeitet, denn wenn man den andern kreisförmig bearbeiten wollte, so würde der Tisch leicht zerbrechen. Durch die Sehnen des Buchenholzes laufen Querstriege, und die Gefäße, die aus Buchenholz gemacht waren, wurden bei den Alten sehr geschätzt. Manius Rurius versicherte mit einem Eide, daß er von der Heute nichts berührt habe als einen büchernen Becher, um damit zu opfern. Das Holz schwimmt der Länge nach, und der Theil, welcher zunächst an der Wurzel faß, taucht sich etwas tiefer ein. Einige Holzarten haben Sehnen ohne Adern und bestehen also nur aus zarten Fasern, dahin gehören vorzüglich diejenigen, welche sich spalten lassen. Andere haben keine Sehnen und lassen sich leichter brechen als spalten, wie z. B. das Holz vom Delbaum und Weinstock. Der

Körper

(d) Tubercs.

Körper des Feigenbaums besteht aus bloßem Fleische, die Eiche Fler, der Kornelbaum, die Eiche Kobur, der Ertisus, der Maulbeerbaum, der Ebenbaum und Kotos, und die genannten marklosen sind ganz Knochen.

Die übrigen von den nur genannten haben ein schwärzliches Holz, der Kornelbaum ein braungelbes, aus welchem glänzende Jagdspieße gemacht werden, denen zur Zierrath noch Knoten eingeschnitzt werden. Das Holz der Ceder, des Lerchenbaums, und des Wachholder ist röthlich.

Im weiblichen Lerchenbaum befindet sich, wie es die Griechen nennen, das Aegis ( ). Ein honigfarbened Holz, das, wenn es die Maler zu Tafelchen gebrauchen, wie die Erfahrung gelehrt hat, von ewiger Dauer ist und niemals Risse bekommt; es sitzt zunächst um das Mark des Baumes. In der Laune heißt es bei den Griechen Leuson. Auch in der Ceder ist das Holz nahe am Mark am härtesten, so wie in einem Körper die Knochen, und man nimmt hier bloß den Splint (f) ab. Im Holunder sollen die innern Theile ebenfalls sehr fest seyn, denn einige machen  
Jagd-

(e) Hierunter versteht Pl. sehr feste Holztheile, welche das Mark zunächst umgeben. Eigentlich bedeutet Aegis das Schild Minervens, und Densio übersetzt daher Schildholz, welches aber dem deutschen Leser wohl nicht deutlicher ist, als das Wort Aegis selbst.

(f) Derafo modo limo. Harduin vermutet, daß hier limus, statt alburnum oder Splint stehe.

Jagdspieße daraus und ziehen sie allen andern vor, es besteht auch der Holunder nur aus Haut und Knochen.

### §. 72.

Bäume, welche abgeschält werden sollen, z. B. lange und runde, die man etwa in den Tempeln oder sonst als Rundholz verbrauchen will, werden am füglichsten gefällt wenn sie ausgeschlagen; sonst läßt sich die Rinde nicht abnehmen, es entsteht unter derselben eine Fäulniß und das Holz selbst wird schwarz. Holz, welches zu Gebälke gebraucht werden soll, von welchem also die Art die Borke abnimmt, wird am besten vom kürzesten Tage bis zum Favonius geschlagen; und ist man ja genöthiget, es früher zu fällen, mit Untergang des Arcturs, oder soll es noch zeitiger geschehen, der Leyer: nach der jetzigen neuesten Mode aber in der Sonnenwende. Die Lage dieser Gestirne sollen am gehörigen Orte angezeigt werden. Gemeinlich ist man schon zufrieden, wenn die Bäume, die zu Zimmer- oder Tischlerarbeit bestimmt sind, nicht vor dem Abtrag der Frucht gefällt werden. Wenn die Eiche Robur im Frühjahr geschlagen wird, wird sie wurmfichig; fällt man sie aber in den kürzesten Tagen, so wird sie weder durchfressen noch krumm, da sie sich sonst leicht wirft und auch Risse bekommt. Die Eiche, Suber bleibt diesen Unfällen ausgesetzt, wenn sie auch zur rechten Zeit gehauen wird. Der Mondwechsel hat hierinn einen unendlich grossen Einfluß, und man soll der Regel nach nie einen Baum zwischen dem zwanzigsten und dreißigsten Tag des Mon-

Mondes fällen. Darüber ist man völlig einig, daß die Bäume am besten in der Zusammenkunft (g), oder wie einige sich ausdrücken, am Tage eines Interluniums, oder wie noch andere sagen, eines schweigenden Mondes gehauen werden, wenigstens gab Tiberius Cäsar Befehl, daß die zur Wiederaufbauung der abgebrannten naamachiarischen Brücke bestimmten Kerchenbäume in Rhätien (h) nach dieser Regel gefällt werden sollten. Einige geben sie so: der Mond soll in der Zusammenkunft und zugleich auch unter der Erde seyn, welches sich aber nur zur Nachtzeit ereignen kann. Fügt es sich, daß eine Zusammenkunft gerade auf den kürzesten Tag fällt, so soll das Holz, welches alsdann geschlagen wird, von ewiger Dauer seyn, und dann folgt dasjenige, welches man fällt, wenn diese Zusammenkunft mit dem Untergange eines der vorhin genannten Gestirne zusammen trifft. Einige fügen noch den Aufgang des Hundes hinzu, und behaupten, daß das Holz, woraus der Gerichtsplatz Augusts gebauet ist (i), um diese Zeit gefällt sey. Bäume, welche zu Bauholz gebraucht werden sollen, müssen

A a 2

(g) Des Mondes mit der Sonne, oder im Neumonde.

(h) Da die Römer selbst kein lateinisches Wort hatten, eine Brücke zu bezeichnen, die zum Behuf der Luft-Seegefechte, welche auf angelegten Wasserbehältern mitten in Rom angestellt wurden, gezogen war, so behalte ich auch im Deutschen das griechische Wort bei.

(i) Forum Augusti, in der achten Region Roms. Ein mit Gallerien verzierter Platz, auf welchen Reden an das Volk gehalten wurden, und der zu gerichtlichen und andern öffentlichen Handlungen bestimmt war.

müssen weder zu jung noch zu alt seyn. Einige behauen sie rund umher bis nahe an das Mark, und lassen sie dann noch eine Zeitlang stehen, damit ihnen der Saft in der aufrechten Stellung gänzlich abfließe. Es verdient Bewunderung, daß die Flotte der Alten, welche der Imperator Quillius im ersten punischen Kriege kommandiren sollte, am sechzigsten Tage nach Fällung der Bäume schon auslief. Dagegen rüstete der König Hiero in eben diesem punischen Kriege, nach dem L. Piso, 220 Schiffe in 45 Tagen aus. Im zweiten punischen lief die Flotte vierzig Tage nach Anlegung der Art aus. So viel beruhet darauf, wenn die Wahl der besten Zeit auch bei größter Eilfertigkeit nicht vernachlässiget wird.

## S. 73.

Plato, in allen gemeinnützigen Kenntnissen der größte Mann, giebt in Absicht des Bauholzes noch folgende Regeln. „ Zu einer Presse sollt du vorzüglich Holz von der schwarzen spanischen Tanne wählen. Ulmen, Fichten, Nußbäume und andere Holzarten werden im abnehmenden Monde, Nachmittags wenn kein Südwind wehet, ausgegraben und ausgenommen. Das Holz ist zu Bauholz brauchbar, wenn die Früchte reif sind. Hüte dich, daß du es nicht durch behaute Gegenden fährest oder darinn bearbeitest.“ Ferner sagt er gleich nachher: „ Nur dann, wenn kein Mondschein ist oder im halben Monde (k) darf ein Bauholz berührt, aber in dieser Zeit weder ausgegraben

(k) Im Neumonde, ersten und letzten Viertel.

graben noch an der Erde abgehauen werden. In den nächsten sieben Tagen, in welchen der Mond voll wird, ist die beste Zeit, Bäume auszugraben. Hüte dich, daß du kein Holz behobelst, oder hauest, oder anrührst das nicht trocken oder gefroren oder behauet ist. Der eben genannte Liberius richtete sich auch beim Haarbeschneiden nach dem Neumonde. Varro aber giebt wider den Haarausfall zur Regel, daß man die Haare nach dem Vollmond beschneiden soll.

## S. 74.

1) Wenn ein Lerchenbaum oder eine Tanne gefällt ist, entfließt ihr der Saft noch lange. Sie sind die höchsten und geradesten unter allen Bäumen. Die Tanne scheidet sich der Leichtigkeit halber vorzüglich gut zu Masten und Segelstangen. Beide, nebst der Fichte, haben das gemein, daß sie einen vierfachen, zweifachen oder auch wohl nur einfachen Abergang haben. Ihr inneres Holz läßt sich gut schneiden und zu Tischlerarbeit gebrauchen; die vieradrigen Bäume aber, welche Sachkundige gleich an der Rinde zu erkennen wissen, haben das beste und weichste. Der Theil der Tanne, welcher zunächst über der Erde gestanden hat, ist ohne Aeste, wird auf die vorhin berührte Art gewässert, abgeschält und alsdann sapinisches Tannenholz genannt; der obere Theil ist knotig und hart wie Knüppelholz. Die Nordseite eines Baumes hat das stärkste Holz. Das Holz ist jederzeit schlechter, wenn der Baum an einem feuchten und schattigten Ort gestanden hat, und Bäume, welche frei stehen, geben

ein festeres und dauerhafteres. Zu Rom giebt man daher der untern Tanne den Vorzug vor der obern (1). Auch sind die Tannen in allen Ländern und bei allen Völkern nicht dieselben. Auf den Alpen und dem apenninischen Gebürge wachsen die schönsten, wie auch in Gallien auf dem Gebürge Jura und dem Vogessischen auf Korsika, in Bithynien, Pontus und Macedonia. Die äneatische und arkadische ist schlechter, und die vom Parnass und aus Cuboea die schlechteste, denn diese sind astig, gevunden und faulen leicht. Die beste Ceder wächst auf Arera in Afrika und Syrien. Ein Holz, welches mit Cederöl angefeuchtet wird, greift weder Wurm noch die Fäulniß an, und das Wachholberöl thut dieselben Dienste. In Hispanien, vorzüglich bei den Baccäern, wird der Wachholberstrauch sehr groß, und überhaupt, er wachse wo er wolle, ist sein Mark noch dichter als das Cedermark. Die sogenannten Windknorren (n), welche entstehen, wenn sich Aeste und Aderu miteinander verwirkeln, ist bei allen Bäumen ein offener Fehler. In einigen finden sich, wie im Marmor, Knorren (n), oder Stellen, so hart wie ein eiserner Nagel, die der Säge schaden. Einige entstehen zufälliger weise, wenn nemlich im Baume ein Stein oder ein Zweig eines andern Baumes mit verwachsen ist.

2) Auf

(1) *Infernas abies praefertur supernati*, die Tanne am tyrrhenischen Meere, welches das untere genennt wurde, wird der am Oberu oder adriatischen vorgezogen.

(m) Spitz.

(n) Centra. Denso sagt Gallen.

2) Auf dem Markte zu Megara stand seit geraumer Zeit ein wilder Delbaum, an welchen ehemals tapfere Männer ihre Waffen angeheftet hatten, die durch die Länge der Zeit ganz mit Wörke überwachsen waren. Dieser veranlaßte den unvermeidlichen Untergang der Stadt. Das Orakel hatte sie gewarnt und gesagt, daß ihr Untergang erfolgen würde, so bald ein Baum Waffen gebäre. Dieß geschah als er gefällt wurde, denn man fand Blechstiefel (o) und Helme darinn. Durch Steine, welche in Bäumen gefunden werden, soll man unzeitige Niederkunsten abwenden können. Der größte Baum, der je vorhanden gewesen ist, soll zu Rom gesehen seyn. Er wurde mit anderm Bauholze angefahren, und Tiberius Cäsar ließ ihn auf der genannten naumachiatischen Brücke als eine Seltenheit niederlegen, und wo er auch lag, bis Prinz Nero den Bau eines Amphitheaters unternahm. Es war ein Halm von einem Lerchenbaum 120 Fuß lang und durchgängig zwei Fuß dick, woraus sich die fast unglaubliche Höhe des ganzen Baumes bis zum Gipfel hin beurtheilen läßt. Zu meiner Zeit lag einer in den Gallerien am Volksversammlungsplatze, der vom Bau des Diribitoriums (p)

übrig

(o) Ocrez, nicht gewöhnliche Stiefel, sondern metallene oder blecherne (gemeinlich kupferne) Weinschienen, welche vor das Schienbein gelegt, und hinten zugeschnallt wurden, damit es nicht durch Hieb oder Stich oder Schuß verwundet würde.

(p) Ein großes prächtiges Gebäude, in welchem die Soldaten ihren Sold bekamen. Sie wurden auch zuweilen

übrig geblieben war, und den Markus Agrippa als eine Seltenheit hatte liegen lassen; er war zwanzig Fuß kürzer und anderthalb Fuß dick. Eine sehr bewunderungswürdige Lanne sahe man auf dem Schiffe, in welchem auf Prinz Kajus Befehl jener Obeliskus, der im vatikanischen Cirkus aufgestellt ist, nebst noch vier grossen Steinmassen von eben der Art zum Fußgestell für denselben, aus Egypten angefahren wurde (9). Auf dem Meere ist gewiß ein solches Wunderding nie gesehen worden. Es hatte 120,000 Modius Linsen statt Ballast geladen, war fast so lang als die linke Seite des ostiensischen Hafens, wo es auch Prinz Klaudius mit den dreien darauf im Vorbeifahren aus puteolanischer Asche erbaueten und mitgebrachten ungeheuren thurm hohen Gebäuden (1)

ver-

darinn gemustert, und wenn dem Volke Brod oder Fleisch ausgeheilt werden sollte, versammelte es sich in demselben. Ich wollte lieber das Wort *diribitorium* behalten, als es durch Löhntungshaus oder etwas dergleichen übersetzen. Agrippa fing den Bau desselben an, und August vollendete ihn.

(9) Dieser Obeliskus wird im 37 Buche S. 15. näher beschrieben werden.

(1) *Ibi namque demersa est a Claudio principe cum tribus molibus, turrim altitudine in eo & edificatis obiter puteolano pulvere, advectisque.* Als das Schiff auf dem Rückwege bei Puteoli landete, wurden bei dieser Gelegenheit vort der bekannten *Puzzolana*, welche sich gut zum Mörtel gebrauchen läßt, drei Berge oder Gebäude, wie mans nennen will, (*moles*) im Schiffe aufgethürmt, die also mit nach Rom gebracht, und nebst demselben verseuft wurden.

versenken ließ. Der Mastbaum selbst war vier Menschenklaster dick. Nach der gewöhnlichen Sage kostet ein solcher Mastbaum 80,000 Sesterzen und drüber, die Tannenbäume zu Flößern aber gemeiniglich nur 40,000. Die Könige Egyptens und Syriens sollen sich in Ermanglung der Tannen der Cedern zum Schiffbau bedient haben. Die größte aller Cedern soll man auf Cyprus gefunden haben; Demetrius ließ sie zum Bau eines eilfrudrigen Schiffes fällen, sie war 130 Fuß lang und hatte drei Klaster im Umfange. Die Seeräuber Germaniens fahren in Rähnen, die aus einem einzigen ausgehöhlten Baume bestehen und zum Theil dreißig Menschen tragen.

3) Man hält dafür, daß das Holz vom Ebenbaum und Buxbaum — Bäume, die ihrer Natur nach nur dünne sind — das dichteste, mithin auch das schwerste unter allen Holzarten sei.\* Keines von diesen beiden schwimmt auf dem Wasser, so wie auch das Holz von der Eiche Suber und vom Lerchenbaum nicht schwimmt, so bald man die Rinde abgenommen hat. Der Lotosbaum, nemlich der römische, hat unter allen das trockenste Holz, alsdann die Eiche Robur, wenn ihr der Splint genommen ist. Dieser ihr Holz ist auch schwärzlich, doch noch mehr das Holz vom Entisus, welches dem Ebenholze am nächsten zu kommen scheint, wiewol einige behaupten, daß der syrische Terebinthbaum noch schwärzer sei. Es ist noch ein gewisser Therikles berühmt, der aus dem Terebinthholze Becher zu dreheln pflegte, und auf der Drechselbauß läßt sich auch die Güte einer Holzart am bes-

sten prüfen. Dieses Holz ist das einzige, welches gesalbt seyn will, und durch Del schöner wird. Wenn man welsche Nüsse oder Holzbirn kocht, davon eine Brühe macht und die Holzarten damit bestreicht, so läßt sich ihre Farbe sehr verändern.

Alle diese eben angeführten Sorten sind derbe und fest. Dann folgt ihnen zunächst das Holz des Kornelbaums, ob es gleich dünner ist, als daß es zum Bauholz gerechnet werden könnte, und nur zu Radespeichen oder zu Holzkeilen und Nägeln statt eiserner dient. Eben so verhält es sich mit der Eiche Fler, dem wilden und zahmen Delbaum, dem Kastanienbaum, dem Karpinus und der Pappel. Das Pappelholz ist mäßig wie Maßholderholz, schießt sich aber nicht gut zum verarbeiten, weil kein Holz, das öfters behauen wird, dazu tauglich ist, denn durch das Behauen wird der Baum gleichsam verschnitten und verliert die Kräfte. Uebrigens hat das Holz der meisten der beschriebenen Bäume, und vorzüglich der Eiche Kobur, eine solche Härte, daß man es nicht durchbohren kann, es sei dann, daß es vorher im Wasser gelegen hat, aber ein hinein getriebener Nagel läßt sich auch alsdann nicht herausziehen. In der Ceder haftet dagegen kein Nagel. Die Linde hat das weichste, und wie es scheint, auch das wärmste Holz, welches man daraus erweisen will, weil die Beile darin bald stumpf werden. Das Maulbeer- Lorbeer- und Epheuholz, überhaupt alle Holzarten, aus welchen Feuerzeuge gemacht werden, sind warme.

## S. 75.

Das Feueranmachen mit Hölzern haben die Spione im Lager oder die Hirten erfunden, weil sie zum Feuerfinken nicht jederzeit Steine haben können. Ein Stück Holz wird mit dem andern gerieben, entzündet sich im Reiben, und die Funken werden in einer trocknen zunderartigen Materie aufgefangen, wozu Schwamm oder Blätter am dienlichsten sind. Am besten wird Epheuholz mit Lorbeerholze gerieben. Auch der wilde Weinstock — nicht aber der sogenannte Labruska — sondern der, welcher wie ein Epheu an den Bäumen in die Höhe wächst, soll hierzu sehr brauchbar seyn. Alle Bäume, die in nassen Gegenden wachsen, haben ein sehr kaltes aber eben so zähes Holz, das gute Schilde giebt: denn wenn ein Hieb oder Stich darauf angebracht wird, zieht er sich gleich wieder zu, der Schild verschließt seine Wunde selbst, und widersteht also dem Eindringen des Stahls auf das stärkste. Hieher gehören der Feigenbaum, die Weide, Linde, Birke, der Holunder und beide Pappeln (\*). Das Feigen- und Weidenholz ist das leichteste und daher auch dazu das brauchbarste. Alle diese Arten aber schicken sich gut zu Kästen und zu geflochtenen Gefäßen; auch lassen sie sich, weil sie weiß und spröde sind, leicht vom Bildhauer bearbeiten. Der Ahornbaum hat ein zähes feuchtes Holz, wie die Erle. Die Ulme, Esche, der Maulbeer- und Kirschbaum ein trocknes und schweres. Das Ulmenholz behält die Steifigkeit, und schickt sich, weil es sich nicht wirft, gut zu Thürangeln

(\*) Die schwarze und weiße.

angeln und Verstärkungsleisten an den Thüren. Die Angeln müssen so gesetzt werden, daß der obere Theil des Holzes die untere, und der Theil an der Wurzel die obere abgiebt (s). Der Palmbaum und die Eubereiche haben ein weiches und der Apfel- und Birnbaum ein dichtes Holz, der Masholder ebenfalls, nur bricht es leichter. Im Ganzen genommen sind alle Krause Holzarten dicht. Bei jeder Baumart zeichnen sich die wilden und männlichen Bäume hierinn noch besonders aus. Unfruchtbare Bäume haben ein festes Holz als tragende, die Arten ausgenommen, wo auch der männliche Baum trägt, wohin z. B. der Kupressen- und Kornelbaum gehören.

### §. 76.

Das Holz vom Kupressenbaum, der Ceder, dem Ebenbaum, dem Lotos, dem Bux- und Taxbaum, dem Wachholder- und dem wilden und zahmen Delbaum ältet und fault nicht, und das vom Lerchenbaume, der Eiche Robur und Suber, dem Kastanien- und Nußbaume erst sehr spät. Das Ceder- Kupressen- Del- und Buxbaumholz reißt und spaltet nie von selbst.

### §. 77.

(s) Die Alten scheinen also keine Hespern an ihren Thüren gehabt zu haben. Sie waren wahrscheinlich wie unsere Thorschlüssel eingerichtet, und der Theil der Thüre, an welchen die Zapfen oder Angeln waren, mußte nothwendig von einer sehr festen, dem Winde und Verwerfen nicht ausgesetzten Holzart seyn, wozu hier Pl. das Ulmen oder Rüsterholz vorschlägt.

## S. 77.

Das Eben = Kypressen = und Eederholz sollen unter allen Holzarten am allerlängsten dauern, und der vor 400 Jahren vollendete Dianentempel zu Ephesus, an welchem ganz Asien bauete, giebt für alle einen klaren Beweis. Man weiß gewiß, daß das Dach aus Eederbalken besteht; aus welcher Holzart aber das Bildniß der Göttin selbst gemacht sei, darüber ist man nicht einig; viele glauben, aus Ebenholz. Der dreimalige Konful, Mucian, der es noch vor kurzem gesehen und beschrieben hat, sagt, es sei aus einem Weinstock gemacht und stets dasselbe geblieben, obgleich der Tempel selbst siebenmal von neuem erbauet ist. Pandemios sagt, er habe diese Holzart erwählt. Er nennt also sogar den Künstler und giebt ihm, welches mir am sonderbarsten vorkömmt, ein höheres Alter als der Minerva selbst (r); vom Bacchus will ich nicht sagen. Er fügt hinzu, die Statue werde durch verschiedene darinn angebrachte Oefnungen mit Narbensalben angefeuchtet, damit diese medicinische Feuchtigkeit das Holz nähre und die Fugen zusammenhalte. Ich wundere mich aber gar sehr, daß sie bei so mäßiger Größe Fugen hat. Die Thüren sind nach seiner Nachricht von Kypressenholze, und alles Holz, das nunmehr schon 400 Jahr alt ist, sieht wie neu aus. Es ist noch anzumerken, daß die Thüren vier Jahr in den Zwingen gestanden haben als sie geleimt wurden (u). Man erwählte Kypressenholz, weil dieses

fast

(r) Der Erfinderin der Künste.

(u) In glutinis compage quadriennio fuisset. Die Thüren haben

fast das einzige ist, das seinen Glanz sehr lange behält. Dauret nicht im Schlosse die Kupressene Statue des Vejovis, die im Jahr der Stadt 661 geweiht wurde, noch jetzt? Auch zu Utika giebt es einen sehenswürdigen Apollotempel, die Balken sind von numidischen Cedern, und haben sich vom Ursprung dieser Stadt an, das ist seit 1178 Jahren, unverseht erhalten. Zu Sagunt in Hispanien steht, der Erzählung nach, ein Tempel einer Diana, die nach Voechus Angabe nebst den Erbauern desselben von Jacynthus (v), schon zweihundert Jahr vor der Zerstörung von Troja, zu Schiffe angefahren wurde, und zwar unterhalb der Stadt. Hannibal war so religiös, daß er ihn schonzte, und die Balken, welche aus Wachholderholz gemacht sind, dauern noch bis jetzt. Vorzüglich aber wird eines Tempels eben dieser Göttin gedacht, der zu Uulis (w) steht, und einige Jahrhunderte vor dem trojanischen Kriege — aus welcher Holzart weiß man nicht mehr — erbauet wurde. Ueberhaupt kann man sagen, daß wohlriechende Holzarten am längsten dauern.

Nächst diesen giebt man dem Maulbeerholze in der Dauer den Vorzug, welches überdem im Alter auch schwarz wird. Zu manchem Gebrauche ist eine Holzart immer dauerhafter als eine andere. Die Ulme hält

haben in den Zwingen oder Klammern, die die Tischler beim Zusammenleimen gebrauchen, vier Jahr gestanden, ehe sie eingesetzt wurden.

(v) Eine Insel im jonischen Meere, jetzt Zante.

(w) Auf der Insel Euvoe.

hält sich gut im Winde, die Eiche Robur in der Erde und die Eiche Quercus unter dem Wasser. Die letztere schickt sich nicht gut zu Bauten über der Erde, denn sie wirft sich und die Gebäude bekommen Risse. Der Lerchenbaum und die schwarze Erle lassen sich gut im Nass gebrauchen. Im Seewasser verdirbt die Eiche Robur. Die Buche und der Nußbaum sind auch beim Wasserbau nicht zu verwerfen, und zugleich zwei Hauptbäume von denen, welche in der Erde gebraucht werden können. Der Wachholderbaum gehört mit hieher, und schickt sich auch sehr schön zum Bau in freier Luft. Die Buche und der Zirnbaum faulen leicht und die Hageiche verträgt keine Nässe. Die Erle dagegen bekömmert eine fast ewige Dauer, und trägt jede Last, wenn sie in sumpfigten Gegenden eingesammet wird. Der Kirschbaum ist fest, die Ulme nebst der Esche sind zäh und werden leicht krumm, weil sie biegsam sind; man macht sie aber steifer und tauglicher, wenn man den Baum, wenn er noch steht, rund umher behauen und so trocken werden läßt. Der Lerchenbaum und überhaupt jeder Baum, den wilden und zahmen Delbaum ausgenommen, soll dem Wurmfraß unterworfen seyn, wenn er an Seeschiffen verbauet wird, denn einige Holzarten werden eher im Meere, andere eher in der Erde schadhaft.

## S. 78.

Von den holzerstöbrenden Würmern giebt es vier Arten. Der Tereido (x) hat nach Verhältniß einen  
sehr

(x) Vermuthlich auch teredo Lin. der Holzbobrer, und  
war

sehr schweren Kopf, nagt mit Zähnen, wird nur im Meere verspürt, und nur ihm soll der Name *Teredo* eigentlich zukommen. Der Landholzwurm heißt *Tinea*, und wenn er der Mücke ähnelt, *Thrips*. Die vierte Art gehört in das Geschlecht der kleinen Würmer. Einige davon werden aus der Feuchtigkeit des faulenden Holzes erzeugt, andere entstehen gleichsam in den Bäumen selbst aus dem sogenannten *Ceraskes* (y), denn wenn dieser eine solche Höhlung ausgefressen hat, daß er sich umwenden kann, erzeugt er einen andern, doch kann diese Zeugung in einigen Bäumen, der Bitterkeit halber, wie z. B. in der Kupresse, und in andern der Härte wegen, als im Buxbaum, nicht erfolgen. Man sagt, daß die Tanne im Wasser nicht verderbe, wenn sie zur Zeit, wenn sie ausschlägt, bei dem schon angezeigten Stande des Mondes geschält wird. Einige aus dem Gefolge Alexanders des Grossen melden, es gäbe auf *Tylos*, einer Insel im rothen Meere, gewisse Bäume, daraus man Schiffe baute, die sich, wie die Erfahrung gezeigt hätte, zweihundert Jahre hielten, und wenn sie versenkt würden, gar nicht verdürben. Auf eben dieser Insel gäbe es auch ein Strauchgewächs, so dick, daß man Handstöcke daraus machen kann, welches von Farbe bunt und getigert und dabei sehr schwer sey, aber wie ein Glas zerbreche, so bald es auf einen festern Körper fiel.

S. 79.

zwar *teredo navalis*, der Schiffsböhrwurm. Er ist etwa einen Finger lang, und drei Liniem dick.

(y) Dem Worte nach ein gehörter Wurm oder Käfer.

## S. 79.

Einige unserer Holzarten reißen von selbst auf, daher sie auch die Baumeister mit Roth bestreichen und dann austrocknen lassen, damit ihnen die Luft nicht schade. Die Lanne und der Lerchenbaum tragen grosse Lasten, auch alsdann wenn sie als Querbalken gebraucht werden. Die Eiche Robur und der Delbaum krümmen sich und geben dem Druck nach, jene aber widerstehen, brechen nicht leicht und nur Fäulniß kann sie schwächen. Auch der Palmbaum nebst der Pappel trägt stark, denn er biegt sich aufwärts in der Figur eines Gewölbes, da sich alle andere Bäume unterwärts biegen. Die Fichte und die Kypresse sind der Fäulniß und dem Wurmfrass am wenigsten ausgesetzt. Den Nußbaum nimmt man zu Balken, aber er biegt sich, und wenn er brechen will, verkündigt er den Bruch vorher durch ein Geräusch, wie zu Antandrus geschah, als die Leute durch ein solches Geräusch erschreckt aus dem Bade flohen. Die Fichte, Weistanne und Erle werden zu Wasserröhren ausgebohrt, und halten sich unter der Erde viele Jahre. Sind sie aber nicht mit Erde bedeckt, so verderben sie leicht, da sie im Gegentheil von Zeit zu Zeit fester werden, wenn sie auch auswendig mit Feuchtigkeit umgeben sind.

## S. 80.

Die Lanne äußert bei senkrechter Stellung den stärksten Widerstand, schickt sich gut zu Thürstücken (z),  
und

(z) Valvarum repagulis.

(Plinius N. G. 4. B.)

B 6

und nimmt sich überhaupt in jeder beliebigen Tischersarbeit, sie sei im griechischen, Campanischen oder sicilianischen Geschmack, sehr schön aus. Beim Hobelstoß krümmen sich die haarähnlichen Späne laubförmig in die Hände. Sie läßt sich auch gut leimen und zu Wagenarbeiten gebrauchen, denn eher spaltet das Holz selbst, als daß es in der Fuge nachlassen sollte.

### §. 81.

Bei solchen Stücken, welche mit geschnittenen Platten oder sonst womit überlegt werden sollen, kömmt sehr viel auf den Leim an. Man hält dafür, daß sich die Hauptader eines Holzes (a) am besten leimen lasse, die auch der Aehnlichkeit wegen die Serulsche genannt wird (b), denn sie ist in allen Holzarten kraus und gezackt. Einige Holzarten nehmen gar keinen Leim an, und lassen sich weder mit ihres gleichen noch mit andern zusammen fügen, dahin gehört die Eiche Rosbur. Ueberhaupt lassen sich fast nur immer solche Arten miteinander verbinden, welche eine ähnliche Beschaffenheit haben, sonst würde es eben so seyn, als wenn jemand Stein und Holz zusammen leimen wollte. Der Speierapfelbaum, der Karpinus, der Wurbaum und auch die Linde lassen sich am liebsten mit Kornelholz verleimen. Aus biegsamen, oder wie wir sie nannten, zähen Holzarten, läßt sich alles mit Leichtigkeit machen, nur der Maulbeerbaum und der wilde Feigenbaum machen eine Ausnahme. Feuchte,  
aber

(a) Vena flamminea.

(b) Vom Serul; oder Serrenkraute.

aber doch nicht zu feuchte, Holze lassen sich gut sägen und schneiden, trockne lassen die Säge nur langsam eindringen. Grünes Holz, nur das von der Eiche Robur und vom Wurbaum ausgenommen, widersteht ihr noch mehr, denn die Späne setzen sich zwischen die Zähne, benehmen der Säge die Hervorragungen und machen sie unthätig. Man biegt daher die Zähne wechselseitig seitwärts (\*), um den Ausfall der Späne zu befördern. Das Eschenholz ist bei jeder Arbeit das folgsamste, schießt sich besser zu Spiessen. als Haselholz, ist leichter als Kornelholz und zäher als das vom Speierbaum. Die gallische Ulme ist biegsam, wird zu Wagenrädern gebraucht, und würde, wenn sie nicht zu schwer wäre, dem Weinstockholze nichts nachgeben.

## §. 82.

Auch die Buche, so zart und brechbar ihr Holz ist, läßt sich gut verarbeiten. Buchenholz zu dünnen Platten geschnitten läßt sich biegen, kann aber nur zu Schachteln und Kästchen gebraucht werden. Die Eiche Flex wird ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, die nicht übel aussehen, hauptsächlich aber wird sie am sichersten gebraucht, wo das Holz eine Reibung auszuhalten hat, z. E. zu Axen in den Rädern, wozu man die Esche der Zähigkeit und die Eiche Flex der Härte wegen, die Ulme aber aus beiden Ursachen zu wählen pflegt. Das kleinere Handwerkzeug der Werkleute, das aus Holz gemacht zu werden pflegt, ist

B b 2

seiner

(\*) Schränkt die Säge, nach Lischer Ausdruck.

seiner Dienste wegen nicht ganz unbeträchtlich. Die besten Bohrgriffe werden, wie man vorgiebt, aus Wildölbäum = Buxbaum = Fler = Ulmen = und Eichenholze gemacht, desgleichen auch Hämmer, doch nimmt man zu den größern lieber Fichten- und Flerholz. Alle diese Holzarten sind weit härter, wenn die Bäume zur rechten Zeit und nicht zur Unzeit gefällt werden, denn man hat Beispiele gehabt, daß Thürangeln, die aus Ölbaumholze — dem härtesten aller Holzarten — gemacht waren, als sie lange Zeit unbewegt gestanden hatten, wie eine Pflanze wieder anschlügen. Nach dem Rato sollen die Hebebäume aus aquifolischer Eiche oder aus Lorbeer- und Ulmenholz gemacht werden, und wie Hyacinus schreibt, schickt sich zu dem Handwerkszeuge der Bauern die Eiche Fler und der Zirnebaum am besten.

Zu Fournirplatten, womit andere Holzarten belegt werden, schicken sich der Citrus- und Terebinthbaum, alle Arten vom Nasholder, der Buxbaum, der Palmbaum, die aquifolische und Flereiche, die Holunderwurzel und die Pappel am besten. Die Erle giebt auch, wie schon erwähnt worden, eben so wie der Citrusbaum und der Nasholder eine Maser, welche sich zerschneiden läßt. Die Masern anderer Bäume haben keinen Werth. Der mittlere Theil des Baumes hat das krauseste Holz, und je näher an der Wurzel, je kleiner und geschlungener werden die Flecken. Dieß gab den ersten Anlaß zu dem Luxus, daß man ein Holz mit dem andern überkleidet und das schlechtere durch den Ueberzug theurer macht. Man erfand die Holz-

Holzplatten, um einen Baum mehr als einmal zu verkaufen (c). Nicht genug. Man fieng an, Thierhörner zu färben, ihre Zähne zu zerschneiden, Holz mit Elfenbein auszulegen oder wohl gar zu überziehen. In der Folge suchte man auch dergleichen Materien im Meere und zerschnitt die Schildkrötenchalen zu diesem Behuf. Unter der Regierung des Nero sind noch neuerlich einige seltsame Köpfe auf den Einfall gerathen, der Schildkröte eine andere Farbe zu geben und ihr die natürliche zu benehmen, da sie dann am theuersten verkauft wird, wenn sie wie Holz aussieht. Auf diese Art suchte man den Preis der Bettgestelle (d) zu erhöhen, setzte das Terbinthholz herab, und ließ ein köstlicheres Citrus- und ein falsches Nasholzerholz entstehen (e). Der Luxus, der am natürlichen Holze nicht genug hatte, machte auch die Schildkröte zu Holz.

## S. 83.

Wenn man sich alle entlegene Gegenden der Welt und jene nie besuchten Wälder gedenkt, so scheint es,

B b 3

daß

(c) Einmal unzerschnitten, und einmal in Platten oder Fourniren.

(d) Nämlich derer, auf welchen die Römer zu Tische lagen, die insgemein sehr prächtig gearbeitet waren. Herliogabalus hatte sie von gediegenem Golde. Die Betten die darin lagen waren gewöhnlich mit Wolle ausgestopft.

(e) Indem man nämlich die Schildkröten so bemahlte, daß sie diesen Holzen der Farbe und Zeichnung nach ähnlich wurden.

daß die Lebensdauer einiger Bäume einen unermesslichen Zeitraum begreift. Von einigen werden Nachrichten aufbehalten, und darzu gehören folgende. Im Linterninischen Gefilde stehen noch jetzt einige Weibäume, welche der ältere Africanus mit eigener Hand gepflanzt hat. Auch findet sich hier ein Myrtenbaum von ansehnlicher Größe, bei welchem eine Höhle ist, in welcher, der Sage nach, ein Drache den Geist desselben bewacht. Zu Rom auf dem Platze der Göttin Lucina, deren Tempel in dem Jahr der Stadt, als die obrigkeitlichen Stellen unbesezt waren, nemlich 379 erbauet wurde, steht ein Lotosbaum, der noch älter ist als dieser Tempel, ob man gleich nicht weiß, um wie viel. Daß er aber älter seyn muß, sieht man daraus, daß die Göttin von dem Haine, worinn er steht, den Namen führt (f); ihr Tempel ist etwa vor 450 Jahren gebauet. Der sogenannte Haarbaum (g), an welchen die Haare der Vestalinnen aufgehangen werden, ist noch älter; wie alt er aber eigentlich sei, ist nicht bekannt.

### S. 84.

Ein zweiter Lotosbaum steht auf dem Vulkansplatze, den Romulus von dem Lebenden der Beute anlegte, und hat, nach dem Masurius, mit der Stadt ein gleiches Alter. Seine Wurzeln streichen unter den Plätzen, wo sich die Bürger aus den Municipalstädten

zu

(f) Lucus heißt nemlich ein Hain.

(g) Arbor cappillata, den Vestalinnen wurde nemlich wie den Nonnen das Haupt beschoren.

zu versammeln pflegen, bis Cäsars Forum hin. Eine Kupresse, die ihm gleich war, fiel in den letztern Jahren der Regierung des Nero um, und wurde weiter nichts geachtet.

## S. 85.

Eine Fler auf dem vatikanischen Berge ist noch älter als die Stadt selbst, und wie eine eberne mit etruscischen Buchstaben geschriebene Inschrift bezeugt, schon von je her einer religidsen Verehrung werth geachtet worden. Die Stadt Tibur (h) ist lange vor Rom erbauet, und dort giebt es noch drei Flereichen, die ein höheres Alter haben als ihr Erbauer Tiburtius selbst, denn ihm soll unter ihnen gehuldigt seyn. Er war, der Erzählung nach, ein Sohn des Amphiaraus, der etwa ein Menschenalter vor dem trojanischen Kriege zu Theben starb.

## S. 86.

Einigen Schriftstellern zufolge ist der delphische Ahornbaum vom Agamemnon eigenhändig gepflanzt, wie auch noch ein zweiter in einem Haine bei Caphysia in Arkadien. Noch heute stehen am Hellespont, der Stadt Ilium gegenüber, auf dem Grabmale des Protesilaus, einige Ahornbäume, die bereits so hoch sind, daß man sie von Ilium aus sehen kann, und in jedem Zeitalter (i) einmal vertrocknen und sich darauf wie-

B b 4

der

(h) Jetzt Tivoli.

(i) Aevum, Harduin versteht unter atas etwa dreißig Jahr, und vermuthlich verbindet hier Pl. mit beiden Wörtern einerlei Bezriff.

der verjängen. Bei der Stadt selbst stehen einige Eichen, welche eben damals auf das Grab des Julius gepflanzt seyn sollen, als sie anfieng Ilium zu heißen.

S. 87.

Zu Argi soll noch der Delbaum stehen, an welchen Argus die in eine Kuh verwandelte Io anbaud. Bei Heraklea in Pontus stehen Altäre des Jupiters mit dem Beinamen Stratius (k), und neben denselben zwei Eichen, welche Herkules noch gepflanzt hat. In eben dieser Gegend liegt der Hafen des Amykus, der durch die Ermordung des Königs Brebrix berühmt ist, dessen Grabmaal seit seinem Tode von dem sogenannten tollten Lorbeerbaum beschattet wird. Denn wenn von diesem Baume ein Zweig abgebrochen und mit zu Schiffe genommen wird, so entstehen Zänkereien bis man ihn über Bord wirft. In einer gewissen Landschaft, durch welche man von Aspamia aus nach Phrygien reiset, wir nannten sie Muloikrene, wird noch der Aherubbaum gezeigt, an welchen sich Marsyas erbieug, als ihn Apoll übertroffen hatte (l), der damals schon ziemlich groß gewesen seyn muß, sonst würde er ihn nicht gewählt haben. Auf Delos sieht man noch einen Palmbaum aus dem Zeitalter dieses Gottes. In Olympia steht ein wilder Delbaum, der noch jetzt als ein Heiliger bewahrt wird, weil Herkules den ersten Kranz von ihm erhielt; und zu Athen soll noch derselbe

be

(k) Deutsch: des Soldaten- oder Krieges- Jupiters.

(l) In einem musikalischen Wettstreite.

ke Delbaum stehen, den Minerva in jenem Wettstreite (m) aufwachsen ließ.

### §. 88.

Zu den Bäumen von kurzer Lebensdauer gehören vorzüglich der Granat = Feigen = und Apfelbaum, und zwar stirbt der frühe und süße Apfel noch eher als der späte und herbe. Auch der süße Granatbaum wird nicht so alt als andere. Eben so verhält es sich mit den Weinstöcken, welche sehr reichlich tragen. Der Schriftsteller Gräcinus versichert, daß einige Weinstöcke sechzig Jahr gestanden haben. Bäume, welche einen wäſſrichen Boden lieben, scheinen auch nicht alt zu werden. Der Lorbeer = Apfel = und Granatbaum werden zwar sehr frühzeitig alt, aber sie schlagen von der Wurzel wieder aus. Der Delbaum wird nach dem einstimmigen Zeugniß der Schriftsteller zuweilen zweihundert Jahre alt und ist also der dauerhafteste.

### §. 89.

Nicht weit von der Stadt, auf einem Hügel im tuskulanischen Gefilde, Korne genannt, steht ein alter Buchenhain, den die Völker Latiens der Diane geheiligt haben, und der eine so regelmäßige Figur hat,

B b 5

als

(m) Sie tritt der Fabel nach mit dem Neptun über die Oberherrschaft von Athen. Jupiter entschied den Streit so: Wer sich um die Stadt am besten verdient machen würde, sollte sie beherrschen. Neptun versah sie mit einem Hafen und Seewesen, und Minerva ließ oben auf der Burg einen Delbaum aufwachsen.

als ob er von einem Kunstgärtner beschnitten wäre. Passienus Krispus, ein zweimaliger Consul und Redner, der in der Folge durch seine Vermählung mit der Agrippina, und dadurch, daß Nero sein Stieffsohn wurde, noch berühmter ward, hatte sich in unsern Zeiten in einen grossen Baum dieses Haines dergestalt verliebt, daß er ihn zu umarmen und zu küssen pflegte, unter ihm zu Tische lag und ihn mit Wein begoß. Nahe an diesem Hain steht eine berühmte Fler, deren Stamm 34 Fuß im Umfange hat, und zehen sehr grosse Zweige wie Bäume austreibt, wodurch sie allein schon einen Wald bildet.

## §. 90.

Daß der Epheu die Bäume tödtet, ist gewiß, und die Mistel äußert eine ähnliche Wirkung; beide aber schaden, wie man dafür hält, sehr langsam. Die Mistel wird noch außer den Früchten auf den Bäumen gefunden und verdient keine geringe Bewunderung. Einige Gewächse, welche in dem Erdreich nicht erzeugt werden können, wachsen auf den Bäumen; denn sie haben keine eigenthümliche Stelle bekommen und leben daher auf andern Gewächsen, und zu diesen gehrt die Mistel. In Syrien giebt es ein Kraut, mit Namen Kadytos, welches sich nicht nur um die Bäume, sondern auch Dornsträuche windet. Die Kräuter Polypodion (n), Dolichos (o) und Serpyllum (p), welche

(n) Polypodion vulgare Lin. gemeines engel süß. Es gehört eigentlich unter die Farrenkräuter.

(o) Vermuthlich dolichos lab ab Lin. die egyptische Fasselsbane, die sich um andere Gewächse herumschlingt.

(p) Thymus serpyllum Lin. Queudel.

welche ums thessalische Tempe wachsen, sind von eben dieser Art. Ein gewisses Gewächs schlägt auf gefällten Delbäumen aus und wird Phaunos genannt. Was auf dem Kartendistel (q) entsteht, heißt Sippophasion (r), hat leere Köpfehen, kleine Blätter und eine weisse Wurzel, deren Saft in der fallenden Eucht gut zu Purganzen zu gebrauchen ist.

## S. 91.

Von der Mistel giebt es drei Arten. Diejenige, welche auf Tannen und Lerchenbäumen wächst, heißt auf Eubda Stelis und in Arkadien Zyphear. Die eigentliche soll sich, wie die mehresten versichern, bloß auf den Eichen Querkus und Robur, auf dem wilden Pflaumen- und dem Terebinthbaum befinden. Das sogenannte Dryosyphear wächst am häufigsten auf der Eiche Querkus. Auf allen Bäumen, ausgenommen auf der Eiche Flex und Querkus, unterscheidet sich das Stelis und Zyphear von der eigentlichen Mistel durch den Gestank der Frucht, und auch das Blatt riecht nicht angenehm; bei der Mistel ist beides, Beeren und Blatt, bitter und klebrig. Das Zyphear kann am besten zur Viehmästung gebraucht werden, denn es führet erst die Unreinigkeiten ab und macht alsdann fett, vorausgesetzt, daß das Vieh stark genug ist, diese Purganz auszuhalten; denn Thiere, welche innerliche Schäden haben, sollen sie nicht vertragen können. Diese Kur wird im Sommer vierzig Tage

(q) Spina fullonia, dipsacus fullonum Ltn.

(r) Soll nach andern Schriftstellern der Kartendistel selbst seyn.

Lage lang hintereinander vorgenommen. Man giebt noch einen Unterschied an, der darinn besteht, daß die Mistel auf solchen Bäumen, die das Laub fallen lassen, auch selbst die Blätter verliert, auf stetsgrünen aber niemals.

Gepflanzte oder gesäete Mistel wächst nie, der Saame muß jedesmal durch den Leib der Vögel gehen, vorzüglich der Holztauben und Krammetsvögel (s). Sie kömmt ihrer Natur gemäß nur fort, wenn der Saame im Leibe der Vögel eine gewisse Reife erlangt hat. Sie ist allemal strauchtig und grün, und ihre Höhe beträgt nie über einen Kubitus. Die männliche Pflanze trägt, die weibliche ist unfruchtbar, zuweilen auch die männliche selbst.

### S. 92.

Der Vogelleim wird aus den noch unreifen Beeren gemacht, die man in der Erndte schon sammlet; denn bleiben

(s) Der Ritter Linnæ glaubt, der Krammetsvogel (*turdus viscivorus* der Mistler) verdaue von den hinunter geschluckten Beeren nur den fleischichten Theil, der Saame gienge ganz wieder von ihm, und hienge sich mit dem Rothe an die Zweige und Nester der Bäume. Der Gärtner Miller sagt in seinem Gärtnerlexikon: die Beere hält sich nur vermittelst ihres Schleims an den Schnabel des Vogels, dieser wechelt ihn um sich ihrer zu entledigen an den Zweigen der Bäume, und so bleibe der Saame daran kleben, und triebe im nächsten Winter Zweige. In Europa wächst die Mistel vorzüglich auf Aepfeln und Birnbäumen, Eschen, Linden und Weiden; selten auf Eichen. Mehr von dieser schwarzen Pflanze findet man in Dietrichs Pflanzenreich Seite 1151.

bleiben sie länger sitzen und es fällt ein Regen ein, so werden sie zwar grösser, aber die Leimmaterie verliert sich. Sie werden getrocknet; wenn sie trocken sind, zerstoßen, zwölf Tage in Wasser gethan, damit sie in Fäulniß gerathen — das einzige Naturprodukt, welches durch Fäulniß nutzbarer wird — Nachher werden sie im frischen Wasser nochmals mit einem Hammer zerstoßen bis sich die äußere Schale verliert und das innere Fleisch zähe wird. Dieß ist der Leim, der die Flügel der Vögel bei der ersten Berührung fest hält. Wenn man ihn zum Vogelfang wirklich gebrauchen will, muß er noch mit Del versetzt werden.

## S. 93.

Ich darf hier das wunderbare Verfahren der Gallier nicht übergehen. Nichts ist den Druiden, so heißen ihre Weisen, heiliger als die Mistel, und der Baum, worauf sie wächst, wenn es nemlich eine Kobureiche ist. Sie wählen ohnehin schon zu jeder heiligen Handlung Koburhaine, und nehmen keine derselben vor, ohne einen Zweig von diesem Baume dabei zu gebrauchen, und vielleicht heißen sie auch davon nach griechischer Sprache Druiden (c). Was auf dieser Eiche wächst, stammt nach ihrer Meinung vom Himmel, und ist ein Zeichen, daß sich die Gottheit den Baum erwählt habe. Aber selten wird auf der Eiche Kobur

eine

(c) *Deus* heißt nemlich im Griechischen eine Kobureiche.

Indessen leiten fast alle Gelehrte den Namen Druiden von *Dru* oder *Tru* oder *Treu* her, und soll er so viel ausdrücken als Vertraute der Gottheit.

(Plinius N. G. 4. B.)

eine Mistel gefunden, und wenn sie gefunden ist, wird sie mit grosser Feierlichkeit abgenommen. Die Hauptregel ist diese: „es muß am sechsten Tage nach dem Neumonde geschehen;“ denn mit diesem Tage fangen sie ihre Monate, Jahre und Zeitalter an, welche letztere einen Zeitraum von dreißig Jahren begreifen. In dieser Zeit hat auch der Mond noch Kraft genug, und ist dabei noch nicht zur Hälfte (u). Das Wort, welches in ihrer Sprache die Mistel bezeichnet, bedeutet so viel als eine Universalmedicin. Wenn das Opfer und der Schmaus unter dem Baume gehörig ausgerichtet sind, werden zwei weisse Stöcke, und zwar solche, deren Hörner zum erstenmal gebunden werden, herbei geführt. Der Priester, in einem weissen Kleide, steigt auf den Baum, schneidet die Mistel mit einer goldnen Sichel ab, und läßt sie auf ein weißes Tuch fallen. Darauf werden die Opferthiere geschlachtet und gebetet, daß die Gottheit ihre Gabe denen segnen wolle, welchen sie sie beschert hat. Wenn man unfruchtbaren Thieren die Mistel ins Getränk thut, und sie davon trinken läßt, sollen sie fruchtbar werden, und wider all Gifte ist sie der gemeinen Meinung nach ein Gegenmittel. So sind also auch nichtswürdige Dinge öfters ganzen Völkern sehr heilig — .

(u) Der halbe Mond oder das erste Viertel deutete nach alten mystischen astrologischen Grundsätzen auf mißlichen Erfolg derjenigen Handlungen, die in dieser Zeit vorgenommen wurden. Der Mond und sein Einfluß wurde für zweideutig angesehen.

Ende des vierten Bandes.



Nachricht

## Nachricht des Verlegers.

Es sind nun 3 Jahre, als ich den Plan machte, unserm Vaterlande die vornehmsten Schriftsteller des Alterthums in guten Uebersetzungen zu liefern. Die Aufsicht über die Ausführung übernahmen auf meine Bitte solche Männer, mit denen das gelehrte Publikum vollkommen zufrieden war und noch ist. Meine damaligen Versprechungen hoffe ich erfüllt zu haben, da ich von den Lateinischen Schriftstellern nunmehr 12 Alphabete und von den griechischen bei 11 Alphabete geliefert habe. Im Ganzen genommen erkenne ich dankbar die gütige Aufnahme dieses gemeinnützigen Instituts, besonders aber halte ich mich verpflichtet, jenen Beförderern einer nützlichen Lectüre öffentlich meine herzlichste Dankagung hier abzulegen, die durch ihre Bemühung diese Sammlungen der Griechen und Römer nicht nur statt der so vielen faden Romane, in die Hände des unstudirten und der alten Sprachen nicht kundigen Publikums, für das ich die Uebersetzungen hauptsächlich beabsichtigt hatte, gebracht, sondern sie auch in die Bibliotheken vernünftiger Lesegesellschaften aufgestellt haben. Dennoch aber kann ich nicht umhin, mich über viele der ersten Abnehmer zu beklagen; einige haben die ersten Theile dieser Sammlung, ja einige die ersten Theile nur eines Schriftstellers genommen, ohne sie fortzusetzen, hierdurch werde ich nicht nur zurückgesetzt, sondern leide offenbaren Schaden, da mir so viele Bücher, wovon die ersten Theile fehlen, als unnütz liegen bleiben. Diese nur, die die erstern Theile eines Buchs, als des Plinius, Diodor &c. haben, ersuche ich, daß sie doch zur Vollständigkeit auch die übrigen nehmen wollen, da ihnen die erstern Theile besonders nichts nutzen und mir Schaden bringen. Diese saumselige Ablangung der Fortsetzung nöthigt mich, hier zu erklären, daß es sich diejenigen Subskribenten selbst beizumessen haben, wenn sie nach Verlauf eines Jahrs der Erscheinung den Vortheil des niedrigen Subscriptionspreises nicht mehr genießen, sondern die Fortsetzung in dem erhöhten Ladenpreise bezahlen müssen.

Denenjenigen, die noch nicht Gelegenheit gehabt, diese Sammlungen sich anzuschaffen, und sie zu besitzen wünschen, lasse ich sie noch auf einige Zeit um den Subscriptionspreis, wenn sie eine oder die andere Sammlung zusammen nehmen und das Geld baar einsenden. Die Sammlung der Lateiner kostet bis jetzt fl. 7. 15 kr. oder vier Thaler zwey Groschen Ld'or à 5. Die Sammlung der Griechen kostet fl. 7. 52 kr. oder vier Thaler 11 gr. Ld'or 5. Einzelne Theile können nicht anders als im Ladenpr. gegeben werden.

Gene Sammlung der Lateiner besteht aus:

Justin, übersetzt von Ostertag, 2 Bände, Ladenpreis  
fl. 1. 48 kr.

Plinius Naturgeschichte 1 — 4r Band = 3. 36 =

Cornelius Nepos übers. von Bergsträßer = 1. 40 =

Ciceros Briefe übers. von Borhek 1 u. 2r B. = 1. 48 =

Callusts Catilina u. Jugurtha von Hoek = 54 =

Curtius übers. von Ostertag 1r Band = 1. 8 =

(Ciceros Briefe 3. 4r Band, u. Curtius  
2r Band unter der Presse.) fl. 10. 54 =

Die Sammlung der Griechen besteht aus:

Diodors von Sicilien Bibliothek der Ge-  
schichte übers. von Stroth 1 — 3r Band fl. 4. 20 =

Xenophons Feldzug des jüngern Cyrus  
übers. von Grillo = 1. — —

— — griechische Geschichte übers. von  
Borhek = 1. 30 =

Plutarchs moral. Schriften 1r Band übers.  
von Kaltwasser = 1. 12 =

Dio Cassius römische Geschichte übers. von  
Bagner 1r Band = 1. 30 =

Herodots Geschichte übers. von Degen  
1r Band = 1. — —

(Der 2te Band des Plutarchs, der 2te des  
Dio Cassius, der 4te des Diodors u.  
der 2te des Herodots sind unter der  
Presse.)

Da dieß Institut schon hinlänglich bekannt, und aus des Hrn. Uffessor Bergsträfers Museum der neuesten Uebersetzungen die ganze Einrichtung und Genauigkeit bei der Wahl der Mitarbeiter desselben ersesehen werden kann; so habe ich hier weiter nichts hinzuzufügen, als mich jedem Freunde der Lectüre und Beförderer derselben gehorsamst zu empfehlen, und ihn zu bitten, die Bekanntmachung meiner Bemühungen bestens zu besorgen, wogegen ich mich nicht nur in allen Fällen dankbar erzeigen, sondern auch jedem, der 10 Exemplarien unterbringt, das 11te unentgeltlich für gehabte Bemühung beilegen werde. Frankfurt den 15. Nov. 1783.

Johann Christian Hermann.

Meine folgende Verlagsbücher empfehle gleichfalls zur besten Bekanntmachung.

Bergsträfers Museum der neuesten deutschen Uebersetzungen *ic. ic.* 4 Stücke. 8. 1781 — 83. fl. 2. 15 kr.

Bundschuh Trauerrede auf den Tod der Kaiserinn Maria Theresia. 8. 1781. — 12 kr.

Christi Beschreibung des außerordentlichen Höhenrauchs, des Thermometers und Barometers *ic.* 8. 1783. — 15 kr.

Eigensinn und Launen der Liebe, ein Singspiel von Großmann. 8. 1783. — 24 kr.

Etwas über den Kempelischen Schachspieler, eine Gruppe philosophischer Grillen. 8. 1783. — 12 kr.

Gedichte Habroths des Naturalisten. 12. 1782. — 15 kr.

Goefingks (K. F. G.) Gedichte. 3 Theile. 8. 1780 — 82. fl. 3.

— Plan zu Errichtung einer Erziehungsanstalt für junge Frauenzimmer. 8. 1783. 15 kr.

— prosaische Schriften. 8. 1784.

Kaiser und Pabst oder 2ter Theil des wichtigen Pro Memoria an die weltlichen Regenten. 8. 1782. — 30 kr.

- May* Lettere mercantili con un Aggiunta. 8. 1781.  
 fl. 1. 30 kr.
- Meister über die Pyramiden mit 1 Kupf. 8. 1781. —  
 36 kr.
- Promemoria (wichtiges) an die weltlichen Regenten,  
 welche der römischen Glaubenslehre zugethan sind.  
 2 Theile. 8. 1782. fl. 1. —
- Die Xene vor der That, ein Singspiel von Großmann.  
 8. 1783. — 12 kr.
- Sendschreiben an Watteroth über die Abhandlung für  
 Toleranz. 8. 1782. 10 kr.
- Sie studieren, ein Lesebuch zur Beherzigung aller  
 Studierenden. Ein Pendant zum Briefwechsel dreier  
 akademischer Freunde. 8. 1782. fl. 1. 15 kr.
- Singspiele nach ausländischen Mustern für die deut-  
 sche Schaubühne, bearbeitet von Großmann. 8.  
 1783. fl. 1. —
- Theater für die Jugend I. 2tes Bändchen. 8. 1782. 83.  
 fl. 1. 36 kr.
- Vorzüge und Gerechtsame des römischen Kaisers ge-  
 gen die Behauptungen der römischen Curialisten. 8.  
 1781. 15 kr.
- Was einem recht, ist dem andern billig, ein Singspiel  
 von Großmann. 8. 1783. 24 kr.
- Meikards (M. A.) Biographie des Herrn W. Freyh.  
 von Gleichen, genannt Rußworm, gr. 8. 1783. 40 kr.







ROTANOX

2014

---

