

## Aus der Puglia petrosa.

Von Dr. W. Kobelt.

Wenn der Reisende mit der grossen Eisenbahn, die der italienischen Ostküste entlang führt, die Hafenstadt Ancona verlässt, merkt er bald, dass er sich auf Pfaden bewegt, die dem gewöhnlichen Touristenzuge fern liegen. Von Tausenden und Abertausenden, die alljährlich Italien bereisen, denkt nur dann und wann einer, der Italien ganz kennen lernen möchte, daran, von der grossen Heerstrasse Florenz-Rom-Neapel abzuweichen und auch einmal die von der Cultur weniger beleckten Theile des schönen Landes aufzusuchen. Einige Schilderungen aus diesen Gegenden werden darum wohl nicht unwillkommen sein.

Es war in einer schwülen Octobernacht, als wir von Ancona aus dem Meere entlang fuhren. Freilich sahen wir bei der Nachtfahrt nur wenig vom Lande, aber wir entgingen auch der drückenden Tageshitze. Die Bahn führt meistens dicht am Meere entlang und halb im Schlafe sahen wir im hellen Mondenschein zur Linken das glänzende Meer, zur Rechten bald weite Ebenen, bald hohe, dicht ans Ufer herantretende Berge. Fern über dem Meere lag ein Gewitter, es hing wohl an den Bergen Dalmatiens und nur wie Wetterleuchten zuckten die Blitze herüber. Eine Strecke weit, wo weiss ich nicht, ging die Bahn so dicht an dem brausenden Meere hin, dass man mit der Hand glaubte hineingreifen zu können; zwischen felsigen Vorgebirgen folgte eine Bucht auf die andere, und aus einem Tunnel sauste der Zug in den anderen. Es muss das bei Tag eine herrliche Fahrt sein, aber bei Nacht verlangte schliesslich die Natur ihr Recht.

Als ich erwachte, graute der Morgen. Die Bahn hatte das Meer verlassen und der Zug flog durch eine wüste, weite Ebene, die sich endlos nach beiden Seiten erstreckte. Nur fern im Osten erhoben sich waldige Bergmassen, der Monte Gargano. Wir waren in der apulischen Ebene, dem Tavogliere di Puglia. Kein Baum, kein Strauch ist auf dieser weiten, tischgleichen Ebene sichtbar, denn der alten Tradition zu Folge wächst hier kein Baum, also macht man auch gar keinen Versuch, einen zu pflanzen. Seit

uralten Zeiten ist hier die Winterweide für die Schafe aus den Abruzzen. In endlosen Zügen kommen sie im December, wenn der Schnee tief an den Heimathbergen herabreicht, angezogen, begleitet von den mächtigen schneeweissen Hunden, die einem Wolf an Grösse und Wildheit nicht nachstehen; in den Abruzzen haben sie freilich auch noch manchmal Gelegenheit, sich mit diesen Bestien zu messen. Früher schätzte man die Zahl der Schafe, die auf den drei grossen Tratture di pecore jeden Winter nach dem Tavogliere getrieben wurden, auf 4—5 Millionen, jetzt soll sie kaum mehr eine halbe Million betragen, denn nach und nach ist sogar der Pugliese zu der Einsicht gekommen, dass der Ackerbau besser rentirt, als die Verpachtung im Winter, und ein Stück Land nach dem anderen wird unter den Pflug genommen. Freilich fehlt es an Wasser und in trockenen Jahren soll der Ertrag mitunter gering sein, dafür trägt aber in feuchten Jahren der fast jungfräuliche Boden um so reichlicher.

Im Mittelpunkt der weiten Ebene liegt Foggia, einst ein Lieblingssitz der Hohenstaufischen Kaiser und der Ort, wo Manfred gekrönt wurde. Hier zweigt sich eine Bahn nach Neapel ab und diese günstige Lage sichert der Stadt eine bedeutende Zukunft. Noch eine Strecke weit von Foggia aus geht die Bahn durch die Ebene, dann hebt sie sich langsam, Bäume treten hie und da auf und man sieht sogar Steine. Endlich hat man die Wasserscheide erreicht und erstaunt blickt das Auge auf einen reichen üppigen Garten, über dem in der Ferne das blaue Meer erglänzt. Zwischen unzähligen Mandelbäumen geht es weiter, hier und da erscheint eine mächtige dunkelgrüne Carrube mit ihrer cylinderförmigen Krone; dann kommen mehr und mehr Oelbäume und endlich geht es durch einen reinen Oelbanmwald. Aber der Grund ist allenthalben blanker weisslicher Fels; die Bäume stehen in Löchern und sind mit Steinhäufen umgeben. Mächtige Trockenmauern von kleinen Steinen umgeben jeden Garten, in jedem ist noch eine 15—20' hohe, innen hohle Pyramide von Steinen aufgesetzt, zu deren Spitze ein gewundener Pfad hinaufführt, aber trotz dieser Steinverschwendung scheint der Boden fast nur aus Steinen zu bestehen. Das ist die Puglia petrosa, sie führt ihren Namen mit Recht. Aber es ist keine steinige Wüste, mit der ängstlichsten Sorgfalt ist jeder Fuss breit Land benützt und die üppige Vegetation bezeugt, dass der Fleiss nicht umsonst angewandt ist.

An der Küste folgen sich nun rasch eine Reihe von Städten, Barletta, Trani, Bisceglie, Molfetta; wer kennt die Namen in Deutschland? Und doch sind es Städte von 30—40,000 Einwohnern, oder richtiger grosse Dörfer, denn den Comfort, den man doch von einer Stadt verlangt, dürfte man hier vergeblich suchen; kaum dass man eine ärmliche Locanda findet. Es sind grosse Bauerncolonien, entstanden durch die langdauernde Unsicherheit, die eine Ansiedelung in kleineren Dörfern unthunlich machte.

Eine Ausnahme von dieser Regel macht in der ganzen Puglia nur Bari, die Hauptstadt und der einzige für grössere Schiffe geeignete Hafen von Ancona bis Brindisi. Dort nahmen wir auch Quartier und freundliche Landsleute, die wir dort antrafen, die Herren Marstaller aus Frankfurt, machten uns den Aufenthalt so angenehm, dass wir beinahe vier Wochen dort verlebten.

Bari, das alte Barium, schon im grauesten Alterthum die Hauptstadt der Gegend, liegt auf einer felsigen Anhöhe im Meere drin. So schmal ist die Landzunge, dass die letzten Herzoginnen von Bari daran denken konnten, sie zu durchstechen und die Stadt zu einer Insel zu machen. Das Project blieb aber unvollendet und es entstand nur ein fiebererzeugender Sumpf, dessen Austrocknung bis jetzt noch nicht hat gelingen wollen. Der alte Hafen lag südlich von der Stadt, aber schon lange entspricht er den Bedürfnissen nicht mehr, da nur Schiffe bis zu 10' Tiefe ganz sicher liegen. Man hat deshalb nun die Bucht nördlich der Landzunge durch einen mächtigen Hafendamm zum Hafen umgewandelt und sobald in den nächsten Jahren noch durch einen zweiten Damm Schutz gegen Norden geschaffen ist, wird der Hafen zu den besten in Italien gehören. Ein Dampfer von 1500 Tonnen lag während unserer Anwesenheit dicht am Hafendamm, wo das Wasser eine Tiefe von 40' hat. Bari ist eben schon einer der bedeutendsten Ausfahrhäfen Süditaliens, im Gebiete des alten Neapel nächst Neapel, Messina und Palermo weitaus der bedeutendste; sein Handel nimmt von Tag zu Tag zu und die Bevölkerungszahl wird schon heute auf 80,000 angegeben. Die officielle Ziffer ist freilich viel niedriger, noch nicht 60,000, aber solche Differenzen in den Angaben findet man überall in Italien, eine natürliche Folge des Steuersystems. Jeder Ort ist mit seiner bestimmten Summe veranlagt und einem Steuerpächter übergeben: die Summe richtet sich

nach der Bevölkerungszahl; kein Wunder, dass man dann den Behörden gegenüber die Zahl nicht allzu hoch angibt. Man kann das den Leuten auch nicht so übel nehmen, auch nicht, dass sie ihr Einkommen höchstens zu 10% des wahren Betrages angeben; das hat auch die Regierung von vornherein nicht anders erwartet und darum den Betrag der Einkommensteuer auf  $13\frac{1}{3}\%$  gesetzt. So gleicht sich die Sache wieder aus, und der Beamte, der sein Einkommen ganz versteuern muss, hält sich anderweitig schadlos. Gelegenheit dazu gibt es genug und Niemand nimmt es ihm übel.

Alt-Bari ist eine enge, schmutzige Stadt, mit schmalen, krummen Gassen, in denen sich der Fremde nur sehr mühsam zu recht findet. Durch den breiten, geraden Corso von ihm geschieden, dehnt sich auf dem ebeneren Theil der Halbinsel Neu-Bari aus, mit breiten, geraden Strassen und stattlichen Palazzi, erst seit 30 Jahren entstanden. Hier wohnen die Fremden, namentlich die ziemlich starke deutsche Colonie, in deren Händen hier, wie fast überall in Unteritalien, der Handel ist. Der Stadttheil sieht sich ganz schön an, aber wenn im Herbste sich der Wind erhebt und den Staub durch die endlos langen, geraden Strassen wirbelt, oder wenn die Sonne gerade so recht glühend auf eine Strasse brennt, merkt man, dass auch die engen, krummen Strassen ihre Vortheile haben, und dass es mitunter doch rathsam ist, Landesart und Landessitte zu respectiren. — Die Häuser sind alle massiv aus Steinen erbaut, die Thüren sind meist das einzige Holz im Gebäude, und es wäre ein ziemlich schwer lösliches Problem, selbst für einen Petroleur, Bari niederzubrennen. Die Mauern sind bis zu 4' dick, um die Deckengewölbe tragen zu können. Man baut meist zweistöckig mit hohem Parterre, aber nur die wenigsten Häuser werden gleich fertig gebaut. Eile ist des Italieners Sache nicht und auch das Bauen wird hübsch langsam betrieben, obschon hier kein Winterfrost stört. Man baut erst das Erdgeschoss, dann wartet man ein paar Jahre und vermietet mittlerweile die Räume an Handwerker. Dann wird der erste Stock gebaut und wieder eine Pause gemacht. Oft geht auch dem ersten Eigenthümer das Geld aus, dann verkauft er einem andern die Luft über seinem Hause und der baut einen Stock darauf, oder auch nur einen halben, und so entstehen schliesslich Eigenthumsverhältnisse, wie in der Frankfurter Judengasse. Meistens findet man im Innern eines jeden Hauses einen Lichthof, um den sich

die Zimmer herumgruppiren. Die Zimmer sind alle sehr geräumig und bedeutend höher, als man bei uns gewöhnt ist, die Decken sind flach gewölbt, die Dächer allenthalben flach, wie überall in Unteritalien, Sicilien ausgenommen, wo ich zu meiner Uebersaschung stets Ziegeldächer fand. Jedes Haus hat eine Cisterne, denn der ganzen Puglia petrosa fehlt das Trinkwasser: die Schichten des Bodens fallen vom Meer hin etwas nach dem Lande ein und in Folge davon ist das Wasser, das man schon in geringer Tiefe reichlich findet, brakisch und kaum zum Bewässern der Pflanzen brauchbar. Bari ist ganz auf das *Acqua dal cielo*, das Himmelswasser, angewiesen, und in trocknen Jahren tritt manchmal eine wirkliche Wassernoth ein und man muss sich beim Verbrauch sehr einschränken. Man erzählt, dass die Leute schon mehrfach die Teller mit Wein statt mit Wasser haben waschen müssen, weil derselbe viel billiger war. Jetzt seit Eröffnung der Eisenbahn kommt es freilich nimmer so weit.

Man gewöhnt sich übrigens sehr bald an das Regenwasser, und mit Schnee gekühlt, ist es in der That sehr erfrischend und schmeckt angenehm. Dabei hat man den grossen Vortheil, dass an eine Infection durch verdorbenes Grundwasser nicht zu denken ist. Epidemien gehören deshalb zu den Seltenheiten.

An Sehenswürdigkeiten für den Touristen ist Bari sehr arm: nur die Kirche des heiligen Nicola di Bari, in welcher dieser Schutzpatron Russlands liegt und Manna schwitzt, lohnt einen Besuch; die Russen und Albanesen wallfahrten oft zu diesem Grabe und der reiche Kirchenschatz besteht fast ganz aus Geschenken der russischen Kaiserfamilie. — Interessant ist auch das sich am neuen Hafen erhebende Castell, oft der Aufenthalt der hohenzstaufischen Kaiser, jetzt aber Kaserne und deshalb im Inneren unzugänglich. Auf dem freien Platz davor hielt einst Manfred ein grosses Turnier, an das sich mannichfache Sagen knüpfen.

Natürlich hat Bari auch ein Theater, und zwar ein sehr schönes. Theater und Corso gehören überhaupt zum Leben des Süditalieners und er lebt gerne nur von Maccaroni und legt sich die schwersten Einschränkungen auf, wenn er nur eine Loge im Theater und eine Equipage für den Corso miethen kanu, sei es auch nur für einen Tag in der Woche. In der Loge oder an der Equipage werden auch die Besuche empfangen und gemacht, die Wohnung ist oft nicht so beschaffen, dass man einen Besuch

hineinführen kann. Für den Fremden ist es freilich ein sonderbares Vergnügen, ein paar Stunden lang täglich in einer Strasse auf und ab zu fahren. Wo Hunderte von reichen Equipagen hin und herjagen oder wo noch eine so herrliche Aussicht dazukommt, wie in Neapel oder an der Marina von Palermo, kann man es schon einmal mitmachen; aber auch das kleinste Städtchen hat seinen Corso. Selbst in dem abgelegenen kleinstädtischen Syracus war Sonntags Corsofahrt an der Marina, und mit unermüdlicher Ausdauer fuhren die Wagen auf dem kaum einige hundert Schritte langen Platz hin und her.

Der Corso in Bari ist eine breite, schuurgerade Strasse, die mit dem einen Ende ans Meer stösst; am anderen liegt ein freier Platz, auf dem man einen schüchternen Versuch zur Anlegung eines öffentlichen Gartens gemacht hat. Die Sache hat viel Geld gekostet, aber es fehlt an Wasser und da sieht es natürlich im Herbst sehr verbrannt und bestaubt aus. Auch auf dem Corso hat man eine Allee angepflanzt, die wohl schwerlich gedeihen wird. Die Italiener sind im Allgemeinen keine Liebhaber von Alleen; Tags über gehen sie ja doch nicht spazieren und Nachts geniren die Bäume nur.

Bari verdankt seine Bedeutung als Hafenplatz nur den Producten der Puglia und der unermüdlichen Thätigkeit der deutschen Kaufleute: den Hauptantheil an seiner Entwicklung hat das Haus Marstaller, Zublin & Comp., das seine Agenten durch ganz Unteritalien hat. Erst durch die deutschen Kaufleute ist den Producten des reichen Apuliens der Markt eröffnet worden und seitdem ist das arme steuige Land zu einer der wohlhabendsten Provinzen Italiens geworden. Schöne Chausséen durchschneiden es nach allen Richtungen und ich muss rühmend erwähnen, dass ich in Apulien niemals angebettelt worden bin.

Unter den apulischen Producten steht in erster Linie das Oel. Die wenigsten Leute in Deutschland wissen, dass das meiste Provençeröl nicht aus der Provence, sondern aus Bari kommt, haben überhaupt keine Ahnung davon, dass nur an wenig Orten wirklich feines Oel wächst. In Neapel ist es eigentlich nur der Bezirk von Barletta bis Mola südlich von Bari, der ganz feines Oel liefert, und wie es scheint ist nicht nur die Sorte der Oliven und die Zubereitung, sondern auch der Boden daran Schuld. Die Oelbäume in dieser Gegend — *Olive gentile* genannt — sind aus-

nahmslos klein im Verhältniss zu den Riesen, die man in anderen Gegenden sieht.

Bis zum Jahre 1828 machte man in Apulien das Oel noch ganz in der alten, rohen Weise, wie sie von den Vorfahren herübergekommen war, liess die Oliven erst lange auf der Erde liegen und presste dann so lange, als noch etwas abliief. Charakteristisch für die Construction der Pressen ist, dass man eine Presse, die man in dem alten Pompeji fand, als bedeutende Verbesserung begrüsst und überall einführt. Im Jahre 1828 führte der Zufall einen Provençal, Pierre Ravanas, in die Puglia, um die Olivenreste zur Seifenfabrikation anzukaufen. Er sah die Art und Weise der Oelgewinnung und fand das erst ablaufende Oel in der Güte dem besten aus seiner Heimath vollkommen gleich. Das brachte ihn zu dem Entschlusse, es hier einmal mit der Production feinen Speiseöls zu probiren; er miethete zwischen Bari und Bitonto das alte Kloster von Modugno und richtete dort eine rationelle und saubere Oelmühle ein. Der Erfolg war der erwartete und von da ab datirt die Blüthe der Puglia.

Ich habe später manchmal Gelegenheit gehabt, den Unterschied zwischen dem gewöhnlichen grünen, ranzigen Olivenöl der italienischen Trattorien und dem hochfeinen Speiseöl von Bari anzustellen, aber nichts charakterisirt das Verhältniss besser als eine Anekdote, die mir gelegentlich einmal in Syracus mein alter würdiger Freund, der Museumsdirector Cavaliere Arezzo di Targia erzählte. Als nämlich zu Anfang der dreissiger Jahre das Ravanas-Oel, wie man es damals noch nannte, anfang, bekannt zu werden, liess sich der Bruder des Cavaliere auch ein Fässchen von Neapel kommen. Das Fässchen kommt im Hafen an und ein Facchino wird aufs Zollamt geschickt, um es zu holen. Die Beamten fragen nach dem Inhalt, der Facchino weiss das natürlich nicht und man schreitet zur Untersuchung. Der Spunt wird aufgemacht und ein Beamter riecht daran, aber die Sache riecht nicht: man nimmt ein wenig mit dem Heber heraus, es ist eine farblose klare Flüssigkeit, die Niemand kennt. Endlich taucht ein schlauerer Beamter den Finger hinein und leckt daran, es schmeckt ganz süss. Neues Erstaunen; alle treten zusammen. *È dolce, ma non è miele; che diavolo è questo?* Es werden noch ein paar Marinari herbeigeholt, Niemand kann es herausbringen, und endlich kommt man zu dem Schluss, es sei wohl eine aus-

ländische Süssigkeit, jedenfalls nicht in den Octroiregistern enthalten und somit zollfrei, und liefert das Fass dem Facchino aus.

Natürlich galt es mir darum, die Oelfabrikation genauer kennen zu lernen, und als Ende October die Oelmühlen im vollen Gange waren, war Herr Albert Marstaller, der mich während meines ganzen Aufenthaltes mit Freundlichkeit überhäufte, so gütig, mit mir nach Bitonto hinauszufahren, einer Stadt von über 30,000 Einwohnern, die etwa zwei Stunden von Bari laudeinwärts liegt. Die ganze Gegend ist ein grosser Wald von Oelbäumen. Die Stadt selbst liegt malerisch am Rande einer tiefen Schlucht, wohlerhaltene Mauern und ein paar niedere mächtige Rundthürme geben ihr ein stattliches Aussehen, das noch gehoben wird durch das grosse Provinzialwaisenhaus, das der Stadt gegenüber am anderen Rande der Schlucht liegt.

Wir besuchten die Oelmühle eines grossen Proprietario, des Don Pannone, die für eine der besteingerichteten in ganz Apulien gilt. Zwei grosse Gewölbe stossen im rechten Winkel aneinander und enthalten drei Mühlen, jede von einem Maulthiere getrieben. Jede Mühle hat vier Steine, die senkrecht um eine eiserne Welle herum so angebracht sind, dass immer zwei und zwei parallel laufen. Durch die Welle gehen zwei sich rechtwinklig kreuzende Balken; in den Tangenten von einem zum anderen sind Eisenstäbe angebracht und an diesen die Mühlsteine. Beim Drehen auf der concaven steinernen Tenne schiebt immer ein Mühlstein dem anderen die zerquetschte Masse in den Weg und die Mühle hat keine weitere Bedienung nöthig. Früher hatte man nur zwei Steine und da musste immer ein Arbeiter dabei stehen, der den Brei wieder zusammenschob; Unglücksfälle waren dabei nicht selten. Die jetzige Einrichtung soll ein Calabrese zuerst in Lecce angewandt haben, den Vortheil davon hat aber ein Anderer in Bitonto gezogen, der sich ein Patent darauf verschaffte und ein reicher Mann wurde. Die Kosten einer solchen Mühle belaufen sich auf etwa 100 Ducati = 425 Lire.

Schon bei dem Zerquetschen der Oliven läuft etwas Oel ab, dasselbe bildet das allerfeinste Speiseöl und wird gesondert aufbewahrt. Dann füllt man den Brei zwischen zwei Matten, die mit dem Rande aufeinander befestigt sind und in der Mitte ein Loch haben, und bringt diese unter eine gewöhnliche hölzerne Kelterpresse. Hier wird erst ein schwacher Druck ausgeübt, dann



ein stärkerer; das Product beider Vorgänge wird sorgfältig geschieden gehalten und ist von verschiedener Güte; doch bringt auch der stärkere Druck noch Speiseöl. — Dann bringt man die Kuchen unter eine hydraulische Presse und erhält so das gewöhnliche Baumöl. Aber damit ist es noch nicht beendet. Man befeuchtet die Rückstände mit warmem Wasser und presst dann nochmals, und dann wandern die Reste noch in eine Fabrik bei Bari, die ihnen auf chemischem Wege auch die letzte Spur von Oel entzieht. Nachher sind freilich nur noch Kerne und Schalen übrig, aber auch die dienen noch zur Feuerung.

Bei einer solchen Ausnutzung ist es kein Wunder, wenn ein kräftiger Oelbaum schon bei einer Mittelernthe einen Ertrag von 60—70 Lire jährlich liefert: eine volle Ernte, die freilich selten eintritt, bringt einen noch um die Hälfte höheren Ertrag. Ravanas theilte leider das Schicksal so vieler Volkswohlthäter; er verlor sein Vermögen und lebt nun in seiner Heimath von einer ziemlich knappen Pension, die ihm die italienische Regierung bewilligte. Dafür geht man in Bari eben mit dem Gedanken an, ihm ein Denkmal zu setzen.

Vom Anfang der Ernte an arbeiten die Oelmühlen Tag und Nacht durch, um die Oliven möglichst frisch zu verarbeiten. Früher — und das thut man in manchen abgelegenen Gegenden noch heute — häufte man die Oliven nach der Ernte um den Stamm des Baumes auf und liess sie ein paar Monate liegen, bis sie zu faulen anfangen. Natürlich bekam dann das Oel einen ranzigen Geschmack, aber es hat sehr schwer gehalten, die Leute von dieser Unsitte abzubringen.

Die Ernte beginnt meistens Ende October oder Anfang November und die Verarbeitung erfordert in guten Jahren bis zu drei Monaten. Diesmal war man mit der Ernte nicht sehr zufrieden und glaubte nur ungefähr für einen Monat Arbeit zu haben.

Das Oel wird in Bari in grossen Cisternen aufbewahrt. Die feinen Sorten werden vor der Versendung noch einmal durch Baumwolle filtrirt. Grosse Quantitäten gehen nach Nizza und werden dort noch einmal in Cisternen, die im Inneren mit Fayenceplatten ausgekleidet sind, abgelagert, um dann als allerfeinstes Oel in den Handel zu kommen. Das Fehlen solcher Cisternen wird in Bari schwer empfunden, aber ihre Anlage würde doch zu theuer

zu stehen kommen. Gallipoli, das aber nur Maschinenöl, kein Speiseöl producirt, hat seit uralten Zeiten gewaltige Cisternen in lebenden Fels gehauen, in denen man das Oel Jahre lang lagern lassen kann; es klärt sich dann vollkommen und wird in Folge dessen immer höher bezahlt, als das Maschinenöl von Bari. Für feines Speiseöl dagegen ist Bari ohne Concurrenz.

Die Hauptrolle neben dem Oel spielen in Bari die Mandeln, die namentlich in den höheren Districten und in der Umgegend von Bisceglie gezogen werden. Man zieht sowohl süsse als bittere, aber nicht die dünnchalige Varietät, die uns das beliebte Dessert liefert. Diese kommt fast ausschliesslich aus der Provence. Die Mandeln werden ausschliesslich ausgehülst verschickt; in den ausgedehnten Magazinen des Herrn Marstaller sahen wir ganze Berge von ihnen, und mit einem Dampfer, der während unserer Anwesenheit im Hafen Ladung einnahm, wurden ca. 500 Tonnen verschifft; die Gesamtproduction der Puglia veranschlagt man auf 150—180,000 Ctr.

Ein anderer Handelsgegenstand ist die Baumwolle, die man schon seit alter Zeit in Unteritalien baut. Man cultivirt ausschliesslich die niedere grossblüthige Sorte, *Gossypium herbaceum*; die Felder machen aus einiger Entfernung ganz den Eindruck eines blühenden Kartoffelfeldes. Früher baute man sie nur für den Hausbedarf, der amerikanische Bürgerkrieg brachte eine Zeit lang ihren Anbau sehr in Schwung, seitdem soll er aber wieder abnehmen. Doch exportirt Bari immer noch 12—15,000 Ballen. Der Anbau erfordert aber ziemliche Sorgfalt und Arbeit. Man säet sie auf eigens zubereitete Beete und pflanzt sie dann, wenn die Pflanzen stark genug geworden sind, entweder auf Land, das schon Saubohnen getragen, oder in Brachland: letztere liefert natürlich höheren Ertrag. Sie muss noch mehrfach behackt und bewässert werden. Im October reifen die Kapseln und die Ernte dauert bis Ende November. Die Pflanze blüht immer weiter, aber im December reifen die Kapseln nicht mehr und man benutzt dann das Land lieber zum Gemüsebau.

Auch die Früchte der Carrube, das Johannisbrod, werden in grossen Quantitäten verschifft; auf meine Frage, was man denn mit dem Zeug all' anfangt, erfuhr ich, dass die Cichorienfabriken die Hauptabnehmer sind. Namentlich die schlechten, wurmzerfressenen Schoten wandern zu diesem Zwecke nach Deutschland.

Mit dem Dampfer Irene gingen auch ein paar Tonnen, und da der Raum ganz voll war, hatte man eine Anzahl Säcke in die grosse elegante Cajüte gestaut. Die Maden krochen überall an den polirten Möbeln und auf den Sophapolstern herum und brachten unseren guten Freund, den Capitän Boon, fast zur Verzweiflung. Dazu der furchtbare Geruch. »Rauchen sie nur einmal, wie das raucht«, sagte er einmal über das anderemal, wenn wir ihn auf dem Schiffe besuchten. Hätte mein Abscheu vor der Cichorie noch einer Vermehrung bedurft, der Anblick dieser Carruben und dieser Millionen Maden hätte genügt.

Ausser diesen Hauptartikeln kommen noch zur Ausfuhr Leinsamen, Senf, Anis und viele minder wichtige Artikel. Dagegen fehlen ganz die Cerealien, in denen Apulien nicht viel mehr als seinen Bedarf baut, die Orangen, Citronen u. dgl., die hier nicht recht gedeihen wollen und nicht einmal für den Hausbedarf gezogen werden, und Kastanien und Nüsse, die man aus der Provinz Avellina bezieht. Auch der Wein, so gut und billig er ist, wird nicht ausgeführt, da er in seiner jetzigen Gestalt einen weiten Transport nicht erträgt. Doch hat man in neuerer Zeit versucht, ihn durch sorgsamere Behandlung haltbar zu machen; ob mit Erfolg, muss die Zeit lehren. Es wachsen allenthalben in Unteritalien ganz unglaubliche Mengen und der Wein hat eine solche Stärke, dass man ihn unmöglich ohne Wasser trinken kann. Mit Wasser gemengt und natürlich noch mit Schnee gekühlt, ist er aber ein sehr angenehmes Getränk bei Tisch.

Auch der Schnee ist ein Artikel, von dessen Consum wir Deutsche, die ab und zu einmal aus Leckerei ein bisschen Eis essen, keinen Begriff haben. Dem Italiener ist, soweit die Eisenbahnen nun den Bezug möglich gemacht haben, der Neve ganz unentbehrlich, und selbst auf kleineren Ortschaften findet man ihn zu kaufen. Von den Abruzzen aus, wo er vom November bis Mai liegt, versendet man ihn nach allen Seiten das ganze Jahr hindurch, in niedrigeren Gebirgsketten sammelt man ihn in den Wintermonaten sorgsam in überdachten Gruben, und ein schneeloser Winter ist eine förmliche Calamität.

Der Ackerbau in der Puglia unterscheidet sich hauptsächlich durch den Mangel an Zugvieh von unserem deutschen. Südlich von Rom sieht man fast keinen Pflug mehr. In Bari waren allerdings zwei Kühe, aber sie wurden als Merkwürdigkeit be-

trachtet und Kuhmilch ist in ganz Süditalien ein unbekannter Luxus. Ziege und Esel sind die einzigen Hausthiere; wo man frische Butter bekommt, ist es *Burro di crape*, wie der Süditaliener statt *Cupre* sagt. Man gewöhnt sich aber auch daran, lernt sogar die Butter entbehren. In Syracus sahen wir während eines vierwöchentlichen Aufenthaltes nur einmal Butter, und die hatte ein Engländer — jedenfalls ein erfahrener Reisender — aus Catania vorsorglich mitgebracht.

Im Gebirge wird freilich auch Rindvieh in Menge gezogen, aber das geht das ganze Jahr hindurch frei auf der Weide; Stallungen braucht man für gewöhnlich nicht und man lässt es lieber darauf ankommen, dass einmal ein ungewöhnlich strenger Winter die Heerden decimirt.

Natürlich fehlt es unter solchen Umständen auch an Dünger, aber längs des Meeres muss das See gras aushelfen, das sorgsam gesammelt wird, und im Inneren lässt man den grösseren Theil des Feldes obnehin brach liegen und kann jedes Jahr ein frisches Stück nehmen.

Ein fernerer Unterschied ist die grosse Rolle, welche die Bewässerung spielt. Hat die Puglia auch kein Trinkwasser, so findet man doch in geringer Tiefe Wasser genug, dessen schwacher Salzgehalt die Pflanzen nicht im mindesten zu geniren scheint. Ein altes Maulthier treibt den ganzen Tag über den Schöpfbrunnen, der das Wasser in ein Reservoir schafft, von dem aus Leitungen nach allen Richtungen gehen. Grössere Gärten haben eigene Brunnen, bei kleineren thun sich immer mehrere Besitzer zusammen. Alles wird bewässert, Bäume wie Saaten und Gemüse, und bei reichlicher Wasserzufuhr entwickelt der steinige Boden wirklich eine staunenswerthe Fruchtbarkeit.

Wo aber das lebenerweckende Element fehlt, bietet die *Puglia petrosa* ein ganz anderes Bild dar, und wir hatten Gelegenheit, auch das kennen zu lernen.

Allenthalben an der apulischen Küste, von Barletta bis jenseits Bari, sieht man auf einem der Hügel, die landeinwärts den Horizont begrenzen, ein altes Schloss, das *Castello del Monte*, vom Volke auch das *Castello della Lodola* genannt. Das Allerheiligentfest hatte unserem Freunde Albert Marstaller und seinen deutschen jungen Leuten einen freien Tag verschafft, und der sollte einem Ausfluge nach dem sagenberühmten Hohestaufen-

schlosse gewidmet sein. Es waren unserer neun Personen, sieben Herren und zwei Damen, die sich in der kühlen Morgenstunde am Bahnhof sammelten. Wir fuhren bis nach Trani und dort wurden wir Herren auf die landesüblichen, zweirädrigen federlosen Karren, Sciarabanc — aus Char-à-banc verstümmelt — gepackt, während für die Damen eine höchst antike Kutsche auftauchte. Ein solcher Sciarabanc ist ein höchst originelles Fahrinstrument mit zwei ungeheuer hohen Rädern und zwei Sitzbänken; das Pferd zieht in einer Gabel, aber diese ist hoch oben auf seinem Rücken befestigt, viel höher, als die Achse, und wer auf dem Hintersitz sitzt, hat seine beiden Vordermänner hoch über sich. Indess kommt man damit rasch vom Weg, und in scharfem Trab ging es auf einer vorzüglichen Chaussée bergauf ins Land hinein. Schon auf der Höhe des ersten Hügelzuges treten mehr Getreidefelder auf und der Oelbaum verschwindet; doch tritt er noch ein paar mal in den tiefen wasserleeren Senkungen auf, die wir passiren müssen. Mandeln und Wein ersetzen ihn. In dem Städtchen Corato — es zählt nur 15,000 Einwohner und ist also nach hiesigen Begriffen ein Nest — bogen wir von der Chaussée ab; eine Zeit lang ging es noch zwischen Mandelgärten weiter, dann hörten auch die auf, und nur die Stoppeln zwischen den Steinen beweisen, dass das Land nicht das ganze Jahr hindurch eine steinige Wüste ist. Nur hie und da ist noch ein dorniger Strauch grün, sonst alles eine nackte Steinwüste. Zwischen Corato und dem Castell und noch meilenweit umher liegt kein Ort mehr, nur hier und da eine einsame Meierei oder Macerie, wie man sie hier nennt, von der aus die Heerden beaufsichtigt werden.

Eine halbe Stunde vom Fusse des Castellberges hörte auch der fahrbare Weg auf; wie wir später fanden, hatten unsere Kutscher den falschen Weg eingeschlagen; wir beluden uns also mit Proviant und arbeiteten uns über die steinigen Flächen nach dem Schlosse zu. Ein paar Trockenmauern, die auch hier aussen noch die Felder einfassen, sperrten uns den Weg; aber wir hatten einen deutschen Artillerieofficier bei uns und legten kunstgerechte Breschen hinein. Das hat dort nichts zu bedeuten, denn kein Grundstück hat ein Thor; wenn man hineinwill, reisst man ein Stück Mauer ein und schiebet es nachher wieder auf.

Das Schloss selbst ist ein prachtvolles Denkmal der mit arabischen Anklängen durchwobenen deutschen Baukunst, und einige

unbedeutende Zerstörungen abgerechnet vollkommen erhalten. Seine jetzige Form und Ausschmückung dankt es dem grossen Hohenstaufen Friedrich II., der oft und gern hier wohnte und dessen Regierung noch heute in Apulien wie in Sicilien in wohlverdientem gutem Andenken steht. Es ist ein regelmässiges Achteck, innen mit einem achteckigen Lichthof, die Ecken mit vorspringenden Thürmen, das Ganze aus festem, weissem, marmorähnlichem Sandstein erbaut. Prachtvolle Marmorsäulen tragen die Kreuzgewölbe und an den Thüreinfassungen sind noch reizende Mosaiken. Im ersten Stock sind die Zimmer noch so wohl erhalten, dass wir in einem derselben unser Mahl einnehmen konnten. Das Zimmer, ein unregelmässiges Viereck von wunderschönen Verhältnissen, die reichverzierte Decke von schlanken Halbsäulen, immer drei vereinigt, getragen, bot durch das hohe Bogenfenster einen reizenden Blick über das Land.

Das abgelegene Schloss war in der Briganteuzeit ein Haupträubernest und hat förmliche Belagerungen ausgehalten. Jetzt ist Apulien ganz sicher, und wir hatten nur zum Schutz gegen die grossen Schäferhunde ein paar Revolver mitgenommen. Ich sass der schmalen Thüre gerade gegenüber, da erschien auf einmal in derselben eine Figur, die als Räuberhauptmann auf jedem Theater hätte mit Erfolg auftreten können: hohe Stiefeln, schwarzer Bart, Räuberhut mit Feder, das Gewehr auf dem Rücken. Unwillkürlich griff ich nach dem Revolver, aber der Mann grüsste sehr höflich und entpuppte sich als ein mit kartographischen Arbeiten beschäftigter Generalstäbler, der über die unerwarteten Gäste in der alten Burg mindestens ebenso überrascht war, wie wir über sein Erscheinen. Uebrigens muss ich bemerken, dass dieses Abenteuer, das eigentlich ja gar keines war, das einzige gewesen ist, das mir auf meiner sechsmonatlichen Reise beinahe zugestossen wäre; weder in Apulien noch in Sicilien habe ich jemals den geringsten Anstoss gehabt.

Von dem flachen Dache des Castells aus, wo die wohlerhaltenen Cisternen sich befanden, übersieht man die ganze Puglia petrosa, vom Meere bis an den vulcanischen Monte Vulture und von Manfredonia bis weit jenseits Bari. Die fruchtbaren Striche längs des Meeres schrumpfen zu schmalen Streifen zusammen, ein andrer grüner Streifen zieht sich durch das Thal des Aufido, sonst sieht man, so weit das Auge reicht, nur die stein-

besäeten Hügel. Es sieht fast aus, als ob allenthalben Kornhaufen auf den Feldern ständen, aber das sind die Steinhaufen, durch die man die Felder wenigstens ein bisschen von den Steinen zu befreien sucht. Das ist die ächte *Puglia petrosa*. Im Frühjahr, wenn die Felder grün sind, mag das anders sein, im Herbste glaubt man inmitten einer Wüste zu sein; nur hier und da beweist das Dach einer Meierei, dass auch Menschen hier wohnen.

Der untere Stock des Castells und die Keller sind arg verwüstet. Das Castell spielt nämlich in den apulischen Sagen eine grosse Rolle. Kaiser Friedrich II. soll seine Schätze dort vergraben haben; ein Reichsadler am Hauptpfeiler blickte gerade nach dem Punkte, wo sie liegen, aber leider — fehlt ihm der Kopf und ist somit der betreffende Punct nicht mehr genau zu bestimmen. Trotzdem hat schon mancher sein Glück dort versucht und die Fundamente sind dadurch sehr beschädigt.

Es beweist aber die Solidität des Baues, dass ihm demohngeachtet die Erdstösse, die hier mitunter doch noch ziemlich heftig auftreten, nichts anhaben konnten. Mit wenig Mitteln wäre es wieder in Stand zu setzen, aber es dürfte so leicht Niemand Lust haben, sich hier mitten in der Steinwüste anzusiedeln.

Ganz verschieden von dem steinigigen Apulien ist das benachbarte Taranto, das alte Tarentum, dessen Umgebung ich durch einen vierwöchentlichen Aufenthalt auch genauer kennen lernte. Freilich liegt es nicht mehr in der Puglia, sondern in der Terra d'Otranto, wie jetzt der Absatz des italienischen Stiefels heisst, obwohl nicht das kleine Fischerdorf Otranto, der traurige Ueberrest des alten Hydruntum, sondern Lecce die Hauptstadt ist. Man gelangt nach Tarent auf einer Bahn, die von Bari aus abzweigt und sich dann in die grosse calabrische Küstenbahn fortsetzt. Eine Zeit lang bleibt man noch in der Campagna zwischen Oelbäumen; in einer gewaltigen Curve steigt die Bahn langsam empor: nach und nach schwinden die Oelbäume, dann auch die Mandeln, und von Gioja ab sieht man fast nur noch die immergrünen Eichen. Die Wasserscheide bildet ein flacher Rücken, der aber nach dem Busen von Taranto hin jäh abfällt. Er ist mit Eichen bewachsen, die einen lichten Wald bilden, in dem sich zahllose Heerden schwarzer Schweine umhertreiben. Die Schweine sind überhaupt in Süditalien so ziemlich ohne Ausnahme schwarz; sie heissen deshalb auch einfach Neri, das Fleisch Carne nero.

Hat man die Wasserscheide überschritten, so treten wilde Schluchten auf, welche die Regenfluthen in den weichen Tertiärkalk eingewaschen haben; sie werden immer tiefer und zuletzt grossartig wild. Die Bahn geht lange am Rande einer derselben hin und überschreitet sie zuletzt zweimal auf Eisenbrücken in schwindelnder Höhe. Rasch verschwindet der Wald und weite Getreidefelder treten auf; trotz des Felsenbodens sieht man keine Steine darauf, der Stein verwittert zu einem fruchtbaren Lehm. Nun treten auch wieder Oliven auf, aber nicht die zierliche Olive gentile, sondern mächtige, knorrige uralte Stämme, wie man sie auch sonst in Italien antrifft. Tief unten blitzt das blaue Meer auf, dahinter die hohen, calabrischen Berge. Ein paar weisse Städte liegen am Rande der Schluchten, im Vorbeisausen sehen wir, dass unzählige Wohnungen in den Felsabhang eingegraben sind, der Aufenthalt moderner Troglodyten. Rasch kommt man in die Ebene, und nun folgt die Bahn eine Zeit lang dem Ufer, rechts das blaue Meer, links der steile, wildzerrissene Abfall des Plateaus. Die ganze Ebene ist ein Wald colossaler Oliven, darunter Weizenfelder, deren Product noch heute berühmt ist, dazwischen vielfach Baumwollfelder, noch in der Mitte November in voller Blüthe. Die Stadt selbst sieht man erst, wenn man den Bahnhof verlässt.

Tarent liegt so ziemlich an der Nordspitze des nach ihm benannten Golfes, der zwischen der Terra d'Otranto und Calabrien in die italienische Halbinsel einschneidet, inmitten einer weiten, fruchtbaren Landschaft und so recht inmitten des Mittelmeeres. Kein Wunder, dass dieser ausgezeichnet gelegene Punct schon früh die Aufmerksamkeit der seefahrenden und handeltreibenden Völker auf sich zog. Es ist uns zwar keine Kunde aus der vorgriechischen Zeit übrig geblieben, aber es kann kaum zweifelhaft sein, dass schon die Phönicier eine Factorie hier hatten, wie an allen Puncten Süditaliens, wo eine kleine, dicht am Land belegene Insel oder ein schmales, weit vorspringendes Vorgebirg einen natürlichen Schutz gegen die nach den Schätzen der Kaufleute lüsternen Landbewohner bot. Die Geschichte Tarents beginnt für uns erst mit der Zeit, wo die Griechen anfangen, Colonien in Süditalien anzulegen und die Landbewohner zu unterjochen. Im Jahre 733 vor Christus führte Theokles die erste Colonie nach Naxos, an der Mündung des Cantara in Sicilien; in rascher Folge wurden dann Syracus, Messina und Catania gegrün-



det, und schon 707 nahmen spartanische Parthenier unter Psalanthos Besitz von der Insel und dem anliegenden Festlande und gründeten die dem Poseidon heilige Stadt Taras.

Eine günstigere Lage für eine Meer und Land beherrschende Stadt dürfte schwer zu finden sein. Wie Syracus, das in ganz gleicher Lage auf einer Felseninsel dicht am Lande erbaut ist, von der Natur zur Beherrscherin des südöstlichen Siciliens bestimmt ist, so beherrscht Tarent durch seine Lage zwischen Calabrien, der Basilicata und der Provinz von Otranto diese drei fruchtbaren Provinzen. Der Hafen, heute noch gut, aber im Alterthum, wo die Schiffe nicht den heutigen Tiefgang hatten und die Versandung noch nicht so weit vorgeschritten war, unübertrefflich, bei jedem Winde leicht zu erreichen, gegen jeden Angriff gesichert, musste um so mehr die Veranlassung zur Entwicklung einer gewaltigen Handelsbewegung werden, als es der ganzen Ostküste von Calabrien bis nach Cotrone hinab an Häfen fehlt und nur unsichere Rheden vorhanden sind.

Die Colonie entwickelte sich auch entsprechend rasch. Von der Insel griff sie rasch hinüber auf das dicht anliegende Festland und schon nach zweihundert Jahren zählte sie 300,000 Einwohner und war neben Syracus die reichste unter den Städten Grossgriechenlands. Der Purpur von Tarent war berühmt. Für uns freilich, die wir durch die glänzenden Farben der Cochenille und des Aulins verwöhnt sind, ist das schmutzige Roth, das der Saft der Purpurnuschel liefert, keiner Beachtung werth; für die Alten war es aber die einzige wasch-ächte Farbe, und da die Muschel, welche die Farbe liefert, bei Tarent damals wie noch heute ungewöhnlich häufig war, entstanden naturgemäss bedeutende Fabriken, deren Producte weithin versandt wurden. In welcher Ausdehnung sie betrieben wurden, beweist heute noch der Monte testaceo, ein Abhang nach dem Meere zu, der mit einer viele Fuss dicken Schicht zerbrochener Purpurschnecken bedeckt ist. Die weiten Gefilde der Umgegend ernährten zahllose Heerden und in Folge davon entstanden auch umfangreiche Wollmanufacturen.

Mit dem Reichthum stieg der Uebermuth der Bürger; mit Verachtung sahen sie selbst auf ihre Heimath Griechenland herab und das stolze Wort von Kroton: der geringste Krotoniate ist immer noch besser als der erste Grieche, wurde nicht minder auch

von den Tarentinern angewandt. Während auf Sicilien die Griechen auf Tod und Leben mit den übermächtigen Karthagern kämpften, während die griechische Freiheit den Macedoniern erlag, hielt sich Tarent in unvermindertem Glanz. Aber auch ihm drohte der Untergang. Die Römer annexirten einen Theil Unteritaliens nach dem anderen, aber sie scheuten sich noch, die mächtige Griechenstadt anzugreifen, da forderte diese sie selber heraus. Die Tarentiner waren in dem Theater versammelt, als eine römische Proviantflotte vorbeifuhr, und im Uebermuth warfen sie sich in die Schiffe und plünderten die wenig seegeübten Römer. Rom versuchte noch einmal den Weg der Güte, aber seine Gesandten wurden misshandelt, und der Krieg brach aus. Die Tarentiner konnten den römischen Legionen nicht widerstehen; sie riefen den König Pyrrhus von Macedonien zu Hülfe, aber nach seinem Abzug blieb ihnen nur die Unterwerfung übrig. Doch konnten sie ihre Freiheit nicht verschmerzen, und als Hannibal die Römer bei Cannae in Apulien so furchtbar geschlagen, trat Tarent auf seine Seite. Schrecklich war die Strafe dafür, als die Römer im Jahre 209 es eroberten: die Einwohner wurden als Sklaven verkauft, die Stadt selbst von Grund aus zerstört, alles Brauchbare nach Rom geschleppt. Eine flache Einsenkung vor dem östlichen Thore bezeichnet noch die Stelle des Theaters, sonst ist von der Griechenstadt nichts mehr übrig geblieben, keine Säule, kein behauener Stein, und man streitet sich um den Ort, wo sie einst gestanden.

Fast hundert Jahre lang verschwindet der Name Tarents aus der Geschichte, erst 123 v. Chr. führten die Römer eine neue Colonie dorthin und nun blühte es wieder auf, so dass es in der Kaiserzeit wieder eine der bedeutendsten Städte Italiens war. Das herrliche Klima, milder als an irgend einem anderen Punkte des italienischen Festlandes, veranlasste viele reiche Römer, sich anzubauen, und Horaz rühmt nicht umsonst den milden Winter, das Oel, den Wein und die guten Muscheln von Tarent. Aber dann kamen die Stürme der Völkerwanderung und noch mehr die trüben Zeiten des Mittelalters, in denen die Saracenen alle Küstenländer unsicher machten; die Felder verödeten, der Hafen versandete, und Tarent wurde, was es jetzt ist.

Das heutige Taranto ist eine stille Provinzstadt mit entschieden kleinstädtischem Charakter trotz seiner 30,000 Einwohner. Es sind theils Bauern, theils Fischer, die sich auf der engen Felsen-

insel zusammengedrängt haben, welche einst der Griechenstadt als Acropolis diente. Die Insel liegt genau da, wo der Golf von Taranto an seinem nördlichsten Punkte sich in einen kleinen Meerbusen fortsetzt, der nur durch zwei ganz schmale Arme mit dem Meere zusammenhängt. Es wird so das innere Becken fast ganz vom Meere getrennt und bildet einen gegen alle Stürme aufs Ausgezeichnetste geschützten See, der sich in einer Länge von etwa zwei Stunden ins Land hinein erstreckt: er ist im Durchschnitt 40—50 Fuss tief, durch zwei vorspringende Vorgebirge, die Punta dellapenna auf der Westseite, Santa Lucia auf der Ostseite in ein vorderes und ein hinteres Becken getheilt, gross genug, um sämtliche Kriegsflotten Europas aufzunehmen. Heute kreuzen aber nur Fischerboote auf seiner Fläche, denn die Eingänge sind versandet bis auf wenige Fuss und ausserdem beide durch Brücken überspannt, die jedem Fahrzeug den Eingang wehren. Der jetzige Hafen von Tarent liegt noch innerhalb des Golfes, dicht an den Mauern der Stadt, durch zwei vorliegende Inseln vor den Stürmen geschützt. Er ist leidlich sicher, aber auch sehr versandet; schon die Dampfer der Compagnie Peirano, Donovaro & Comp., die doch nicht allzugross sind, müssen weit draussen ankern, und es ist gerade kein grosses Vergnügen, bei stürmischem Wetter und in der Nacht hinausgerudert zu werden, wie es uns bei der Abreise erging.

Tarent präsentirt sich, wenn man von dem Bahnhof kommt, ganz stattlich. Da es heute noch als Festung gilt, ist es nach der See hin überall mit Mauern umgeben, über welche terrassenförmig die Häuser emporsteigen: die mächtige rothe Front eines alten Klosters fällt vorzüglich ins Auge. Man überschreitet eine vielleicht 50 Schritte lange Brücke, von der der Blick nach einer Seite über das kleine Meer und die es umgebenden sanften Höhen, nach der anderen Seite über den grossen Meerbusen hinüber nach den gewaltigen Gebirgen Calabriens schweift. Um eine alte gemauerte Bastion herum kommt man auf den grossen, aber unregelmässigen Marktplatz, auf dem von früh bis spät durch den Victualienmarkt ein reges Leben herrscht.

Taranto ist selbst unter den Italienern wegen seiner Unreinlichkeit, seines Ungeziefers und seines Mangels an jeglichem Comfort verrufen. Mir wurde es von allen Deutschen, welche die Verhältnisse kannten, für eine wahre Heldenthat angerechnet, dass

ich vier Wochen dort ausgehalten, noch dazu mit meiner Frau. Früher war nur eine ganz ordinäre Herberge da, in der es kein Fremder aushalten konnte; seit Eröffnung der Eisenbahn von Bari nach Calabrien hinab sind aber zwei Gasthäuser entstanden, an die man freilich keine allzugrossen Ansprüche stellen darf, namentlich was Reinlichkeit anbelangt. Die Verpflegung war besser, als wir erwartet und mit dem Ungeziefer war es nicht so schlimm, namentlich für uns, die wir aus dem an Zanzaren (Schnaken) überreichen Bari kamen. Dicht am Thor hat ein alter Schiffscapitän das Albergo Garibaldi errichtet, indem man es bei bescheidenen Ansprüchen schon einmal aushalten kann. Die Gäste sind meistens Calabresen und Leute aus der Terra d'Otranto, die in Geschäften nach Bari und Neapel wollen; das Hauptcontingent stellen aber die Stationsvorsteher der calabresischen Bahn, die jeden Abend mit dem letzten Zuge ankommen, um in Tarent zu schlafen. Die Leute führen kein beneidenswerthes Leben. An dem ganzen Strande von Tarent bis Cotrone wohnt heutzutage kein Mensch; die Angst vor den Seeräubern hat einst die Bewohner dieser blühenden Gegenden, wo im Alterthum Metapontum, Heraclæa, Sybaris, Croton lagen, gezwungen, sich landeinwärts auf unzugänglichen Felshöhen anzusiedeln; die Cultur wurde vernachlässigt und die Malaria bemächtigte sich des Landes. Jetzt ist es ein reiner Selbstmord, wenn man von Anfang Mai bis Ende November auch nur eine Nacht in den Küstengegenden zubringt; selbst die Eisenbahnarbeiten stehen still und das ist der Grund, dass die grosse calabresische Eisenbahn von Tarent nach Reggio noch immer nicht fertig ist, obschon die Regierung aus strategischen Gründen einen unendlichen Werth darauf legt.

Tarent selbst ist gesund, durch eine uralte Wasserleitung auch reichlich mit gutem Trinkwasser versorgt, eine nicht geringe Annehmlichkeit für den, der aus der dünnen Puglia petrosa kommt und sich wochenlang nur mit Acqua dal cielo, dem in Cisternen gesammelten Regenwasser, beholfen hat. Aber sonst bietet es Nichts, was den Touristen anlocken könnte, ausser dem herrlichen, milden Klima und der lieblichen Gegend; mich hielten die Versteinerungen dort, die sich in unendlicher Masse in den umgebenden Schichten finden.

Die Stadt ist ein Haufen eng zusammengedrängter Häuser, eingezwängt in den schmalen Raum der Insel. Die Hauptstrasse

ist so breit, dass man unter die Ladenthüren treten muss, wenn ein Wagen kommt, was glücklicherweise selten passirt. Etwas breiter, aber vor Schmutz kaum zu passiren, ist die Strada Garibaldi, die längs des kleinen Meeres hinzieht und von Menschen wimmelt; endlich hat man in neuerer Zeit noch dem grossen Meerbusen entlang eine Strasse angelegt, die nach dem Meere zu eine herrliche Aussicht gewährt und als Corso dient. Dazwischen laufen Querstrassen, eng wie Ritzen und so entsetzlich unsauber, dass ein Fremder sich nicht hineinwagen kann; die hineinmündenden Wohnungen müssen entsetzliche Höhlen sein.

Schon vor achtzig Jahren klagte Ulysses von Salis, ein Schweizer, der in Süditalien reiste, darüber, dass die Tarentiner so furchtbar zusammengedrängt wohnen müssen, schon damals machte man Pläne, jenseits nach Santa Lucia hin, wo das Terrain ganz dazu geeignet ist, eine Vorstadt anzulegen, aber — Tarent war Festung, und die bourbonische Regierung hielt die Rayongesetze nicht minder heilig, als die deutsche. Seit 1860 ist nun endlich die Erlaubniss zum Bauen gegeben, und es entsteht dort ein neuer Stadttheil mit breiten Strassen und schönen Palästen, vielleicht der Anfang einer neuen Grossstadt, wenn für Italien einmal bessere Zeiten kommen.

Die Umgegend ist ganz geeignet, für die Entbehrungen in der Stadt zu entschädigen. Von dem Klima kann man nicht Gutes genug sagen. Ein Kranz von Höhen, der Südabhang des Plateaus, in welches der Apennin nach der östlichen Spitze Italiens zu ausläuft, schützt Tarent vor der Tramontana, die sich in Apulien mitunter noch sehr fühlbar macht, und gestattet die Entwicklung einer Vegetation, die man sonst erst in Sicilien findet. Die Palmen gedeihen ausgezeichnet, aber man sieht sie nur einzeln in Gärten. Warum soll man sie auch pflanzen? Non porta frutte, sie trägt nichts ein. Ist einmal mehr Comfort in Tarent zu finden, dann dürfte Tarent eine Ueberwinterungsstation werden, wie wenig andere in Italien.

Heute lebt die Stadt zum kleineren Theile von Landbau, zum weitaus grösseren vom Meere. Die Feldmark erstreckt sich weit hinaus nach allen Seiten; die Stadt hat ihr altes Territorium behauptet aus den Zeiten, wo sie noch gross war und das Ufer längs des ganzen kleinen Meeres gehört ihr, aber es fehlt an Händen, um das Land zu bauen. Weizen, Baumwolle, Oel ge-

deihen ausgezeichnet, aber das Land wird nur schlecht bestellt und die entlegenen Bezirke lässt man wüst liegen. An dem ganzen Mare piccolo entlang steht kein Dorf, nur hier und da ein einsames Landhaus, von Aeckern umgeben. Und für wieviel Städte wäre hier Raum!

Besser cultivirt ist das Meer, von dessen Früchten sich der grössere Theil der Tarentiner direct oder indirect nährt. Wann die rationelle Zucht der Muscheln im kleinen Meere ihren Anfang genommen, ist nicht bekannt; schon im Alterthum war Tarent seines Reichthums an Schalthieren wegen berühmt, doch sind uns keine Nachrichten darüber erhalten worden, ob man schon damals Anstalten zur künstlichen Zucht hatte. Sicher reicht aber wenigstens die Zucht der Miessmuscheln schon einige Jahrhunderte zurück, denn es besteht über sie ein Gesetzbuch, dessen Alter man nicht genau anzugeben weiss. In unserem Jahrhundert und namentlich seit Eröffnung der Eisenbahn hat die Zucht einen neuen Aufschwung genommen und man findet bis nach Rom hinauf auf allen Märkten die Cozze, die blauen Miessmuscheln von Taranto. Bekanntlich werden diese auch noch an anderen Puncten, in der Kieler Bucht, an der französischen Westküste etc. gezogen, überall an Pfählen oder Bäumen, die man in den Grund einrammt. In Tarent sitzen sie an Seilen, die zwischen Pfählen ausgespannt und mit kurzen Reiserstücken bewickelt sind; an allen seichten Stellen im kleinen Meere sieht man in regelmässigen Reihen die Pfahlgruppen emporragen, und für diese Industrie wäre die Errichtung eines Kriegshafens ein harter Schlag.

Berühmt sind auch die Austern von Tarent, die in Neapel bedeutend höher bezahlt werden, als die einheimischen, und die Fische, die in einem seltenen Reichthum von Arten hier vorkommen.

Das Project, aus Tarent einen grossen Kriegshafen zu machen, ist schon manchmal aufgetaucht, aber vor der Zeit der Eisenbahnen war die Entfernung von Neapel und die Schwierigkeit, dorthin zu gelangen, immer ein Hinderniss. Man behielt lieber das Arsenal mitten in Neapel drin, und als man in der letzten Zeit der bourbonischen Herrschaft endlich doch die Gefahr erkannte, welche daraus für die Hauptstadt entstehen konnte, nahm man lieber den Plan auf, den alten römischen Kriegshafen bei Misenum wieder herzustellen und die Landenge zwischen dem Lago Averno und

dem Meere zu durchstechen, wie das schon einmal Augustus gethan. Das Jahr 1860 unterbrach die Ausführung dieses Plans und es blieb eine Zeit lang still von der Verlegung des Arsenal's.

Die Schlacht von Lissa zeigte, wie wenig man sich in Beziehung auf die Vertheidigung Neapels auf die theure italienische Flotte verlassen konnte, und wie sehr die Hauptstadt Neapel im Falle eines Krieges gefährdet war. Freilich hat sie ihre fünf Castelle, aber die sind mehr geeignet, die Stadt zu bombardiren, als einen Feind abzuhalten, und wenn das inmitten der Stadt liegende Arsenal bombardirt wird, geht natürlich die Stadt mit zu Grunde.

Das rief eine neue Agitation ins Leben. Bekanntlich hat man aus denselben Gründen das Arsenal von Genua in den tiefen Fjord von la Spezzia verlegt; für das von Neapel blieben, da es doch im Süden und auf dem Festlande bleiben sollte, nur Brindisi und Taranto übrig. Die dominirende Lage des letzteren, die dem alten Taras das Uebergewicht auf dem Mittelmeere gab, entschied zu seinen Gunsten. In der That dürfte man in militärischer Beziehung kaum einen günstigeren Punct finden, nahe bei der Adria und auch wieder nahe bei Sicilien. Jetzt freilich lässt die Verbindung mit Neapel, nur auf dem grossen Umweg über Foggia und Bari möglich, noch viel zu wünschen übrig; doch ist bereits eine directe Linie über Empoli projectirt, ebenso eine andere nach Lecce und der Terra d'Otranto, so dass Tarent dann ein wichtiger Knotenpunct wird.

Gegen einen Angriff von der Seeseite ist die Flotte im Mare piccolo ebenso geschützt, wie das Arsenal und die Docks. Wie schon erwähnt, liegen in einiger Entfernung von Tarent zwei Inseln, San Pietro und San Paolo genannt, nahe genug beieinander und bei dem vorspringenden Cap San Vito, um jedem feindlichen Schiff den Eingang unmöglich zu machen, wenn dort ein paar Batterien errichtet werden. Sind sie freilich einmal genommen, dann steht es schlimm um die gute Stadt Taranto, denn dann muss sie als Schutz für die dahinter liegende Flotte dienen, aber diese liegt vollkommen sicher, und selbst wenn die Stadt genommen werden sollte, kann sie sich noch immer hinter die beiden vorspringenden Vorgebirge zurückziehen. Dass sie in dem ringsum geschlossenen kleinen Meere vor jedem Sturm vollkommen sicher ist, braucht nicht erst gesagt zu werden.

Die Sache hat aber doch ihren Haken. Wie schon oben erwähnt, ist der jetzige Hafen von Tarent versandet. Im kleinen Meer ist freilich genügende Tiefe auch für die grössten Schiffe, aber es wird schwer halten, einen Zugang dahin zu öffnen. Jedenfalls müsste man den Canal östlich von der Stadt wählen, da die westliche Brücke für den Verkehr mit dem Bahnhof unentbehrlich ist. Vor der östlichen Brücke liegt aber wieder der neue Stadttheil und dort ist der einzige Punct, wo die Stadt sich weiter entwickeln kann. Doch dem lässt sich durch eine Drehbrücke schon abhelfen. Schlimm sieht es aber mit der nöthigen Wassertiefe aus. Ich habe bei meinen Excursionen mit dem Schleppnetz Gelegenheit gehabt, den Boden auf eine ziemliche Strecke hin genau kennen zu lernen; die Tiefe beträgt in dem Canal nur 2—3 Fuss und es müsste eine Rinne von mindestens einer halben Stunde Länge gebaggert werden, um auch grossen Schiffen den Zugang zu ermöglichen. Das ist nun allerdings nicht unmöglich, aber das Offenhalten dürfte seine Schwierigkeiten haben. Tarent ist nämlich einer der wenigen Puncte am Mittelmeer, die regelmässige und starke Ebbe und Fluth haben. Sie lässt sich freilich mit der Nordseefluth nicht vergleichen und beträgt kaum mehr als 2 Fuss, aber die Strömung ist immerhin schon ziemlich heftig, und es dürfte keine kleine Aufgabe sein, den Fahr canal offen zu halten.

Doch das können wir getrost der Zukunft überlassen. Italien ist überhaupt ein Land, wo man es liebt, grossartige Pläne zu machen, sie mit Feuereifer anzufangen und dann halbfertig liegen zu lassen. Wird es mit Tarent wohl anders gehen? Es wäre zu wünschen, denn den öden Umgebungen des tarentinischen Meerbusens, dem einst so mächtigen Grossgriechenland, thäte ein solches grosses Industrie-Etablissement gar gut. Bei der üppigen Fruchtbarkeit des Landes könnte dort die dreifache Bevölkerung glücklich und zufrieden leben. Man braucht nur das benachbarte Apulien zu sehen, die verrufene Puglia petrosa, wo der ausdauernde Fleiss der Bewohner, unterstützt durch den Unternehmungsgeist deutscher Kaufleute, eine Steinwüste in einen reichen Fruchtgarten umgeschaffen hat. Das wäre um Tarent noch leichter; wo jetzt im Umkreis des Mar piccolo auf viele Stunden hin kaum einsame Häuser stehen, könnte ein Kranz von blühenden Ortschaften liegen, die bei nur einigermaassen rationellem Feldbau Weizen, Baum-



wolle und Oel in colossalen Quantitäten ausführen könnten. Aber dazu müsste der Italiener mehr Energie und mehr Unternehmungsgeist haben. Bis jetzt begnügt man sich in all diesen abgelegenen Districten, über die Regierung zu schimpfen, dass sie nichts für die Gegend thue; das Wort: „Hilf dir selber, so hilft dir Gott“ kennt man in Italien noch kaum. Jetzt ist die Regierung entschlossen, der Gegend nach Kräften aufzuhelfen. Wird es von Erfolg sein?

Der furchtbare Sturm, der in der ersten Decemberwoche im tyrrhenischen Meere wüthete und den Hafendamm von Neapel wegrasirte, gab mir ganz unerwartet Gelegenheit, noch eine dritte Stadt in diesem Theile Süditaliens kennen zu lernen, nämlich Gallipoli, den Hauptstapelplatz des Maschinenöls. Der Dampfer, mit dem wir von Tarent direct nach Catania fahren wollten, kam nämlich an dem bestimmten Tage nicht und das Meer war so unruhig, dass ich dem Agenten sagte, ich würde wohl nicht mitfahren. Das genügte, um den guten Mann zu veranlassen, mir die Ankunft des Dampfers gar nicht mitzuthemen, obschon am anderen Tage prächtiges stilles Wetter war und wir eine reizende Fahrt gehabt hätten. Nun hatten wir entweder die Wahl, noch vierzehn Tage in Taranto zu bleiben, bis wieder ein directer Dampfer ging, oder wir mussten suchen, den indirecten Dampfer, der schon nach acht Tagen ging, aber Tarent nicht berührte, zu erreichen. Das konnte geschehen in Rossano in Calabrien, oder in Gallipoli. — Rossano konnten wir mit der calabresischen Bahn erreichen, aber dort ist kein Hafen und bei Sturm kann der Dampfer nicht anlanden, man kann also unter Umständen das Vergnügen haben, in dem schmutzigen Neste 8 Tage liegen zu bleiben oder eventuell nach Tarent zurückzukehren; so ging es denn richtig auch bei dem nächsten Dampfer, und wir konnten uns glücklich schätzen, den anderen Weg eingeschlagen zu haben.

Gallipoli, die urbs Graja Callipolis der Alten, liegt am östlichen Ufer des tarentinischen Meerbusen auf einer kleinen Felsinsel, die durch eine lange Brücke mit dem festen Lande zusammenhängt; gewaltige Schutzmauern schützen sie vor dem Meer; hier und da sind noch Reste der alten Festungsmauern erhalten, namentlich das Castell, das den einzigen Zugang vom Lande her deckte. Obschon Gallipoli selbst nur wenig producirt, ist es doch schon seit alten Zeiten der Stapelplatz für das Oel, und verdankt

das einzig seinen gewaltigen Cisternen, die in den Kalktuff eingehauen sind. In sie wird das rohe Oel, das man in Schläuchen aus umgedrehten Ziegenhäuten aus der ganzen Terra d'Otranto bringt, hineingeschüttet, nach einigen Monaten ist es vollkommen klar. In Gallipoli dreht sich Alles nur um das Oel, von seinen 8000 Einwohnern lebt weit über die Hälfte vom Oelhandel, die andern sind Fischer. Ein Fremder, der nicht des Oels wegen kam, der sogar naturwissenschaftliche Absichten hatte, war ein Ereigniss. Zu meinem Erstaunen fand ich aber in diesem abgelegenen Erdwinkel mehr geistige Regsamkeit, als in der ganzen Puglia, und selbst Sinn für Naturwissenschaft, von dem ich in dem grossen Bari, von Tarent ganz abgesehen, keine Spur gefunden. Die Terra d'Otranto zeichnet sich überhaupt in dieser Beziehung aus; in Lecce ist sogar ein Provinzialmuseum, in dem sehr interessante Steinwaffen aus einer Höhle am Cap Lucia sich befinden. Dafür schaut aber auch der Bewohner der Terra d'Otranto mit Stolz auf den apulischen Bauer herab.

Mein unsichtiger Freund Albert Marstaller, der nie das Geringste übersah und unterliess, was für mich von Nutzen sein konnte, hatte mir, als ich ihm die Veränderung in meinem Reiseplane mittheilte, alsbald Empfehlungen an seine Agenten in Gallipoli, die Herren Consiglio, mitgegeben, und diese thaten Alles, um mir den kurzen Aufenthalt möglichst genussreich zu machen. Rasch machte ich die Bekanntschaft des Professor Barba und des Gymnasialprofessors Dr. Pocchettino, die hier eifrig das Studium der Natur cultivirten, soweit es ohne literarische Hilfsmittel und ohne Verbindungen möglich ist, und eines jungen Cavaliere Carlo Massa, eines der unterrichtetsten jungen Männer, die ich in Italien kennen gelernt; er wie Barba waren in Gallipoli geboren; Pocchettino war ein Mailänder und erst seit kurzem nach Gallipoli versetzt; dass er sich dort beim gänzlichen Mangel allen Comforts nicht sehr heimisch fühlte, brauche ich kaum zu versichern; ein Berliner, der nach einem hinterpommerischen oder ostpreussischen Dorfe versetzt würde, müsste ähnlich fühlen. Carlo Massa hatte die aus den aufgehobenen Klöstern herrührende Bibliothek geordnet und catalogisirt; man merkte ihr freilich den Ursprung an, doch war es immerhin ein Anfang, auf dem fortgebaut werden sollte. Die beiden anderen Herren hatten eine kleine Conchyliensammlung für das Gymnasium angelegt, ein

wahres Wunder für Süditalien. Wohlthuend berührte mich das lebhafteste Interesse für Deutschland, das hier Jedermann an den Tag legte, Massa hatte angefangen, deutsch zu lernen, und im nächsten Jahre sollte sogar angefangen werden, Unterricht im Deutschen zu ertheilen. Aber auch in anderer Beziehung war man nicht unthätig. Barba hatte einen Arbeiterverein nach Schulze-Delitzsch'schen Principien gegründet, der sehr segensreich wirkte und namentlich auch den Fortbildungsunterricht auf sein Programm geschrieben hatte. Man hat eingesehen, dass es in der alten Weise nicht mehr geht, und da man keinen Schulzwang kennt, sucht man sich so zu helfen; selbst alte Arbeiter besuchen noch die Schule, um Lesen und Schreiben zu lernen. Mehrfach musste ich Auskunft darüber geben, wie die Verhältnisse in Deutschland in dieser Beziehung seien; am meisten imponirte es ihnen, dass in unserer Gegend gar keine Analfabeten seien und jedes Kind die Schule besuchen müsse, und selbst ein Pfaffe, mein Nachbar bei Tische, meinte, ein Gesetz über den obligatorischen Schulbesuch sei unbedingt nöthig.

So kurz mein Aufenthalt in Gallipoli war, ich habe dort Achtung vor dem italienischen Streben bekommen; ein Land, in dem dergleichen Bestrebungen noch ohne officiële Anregung entstehen und sich ausbreiten, ein Volk, das einsieht, wo es ihm fehlt und den Willen hat, abzuhefen, hat noch eine Zukunft.

---

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Bericht über die Senckenbergische naturforschende Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1873

Band/Volume: [1873](#)

Autor(en)/Author(s): Kobelt Wilhelm

Artikel/Article: [Aus der Puglia petrosa 77-103](#)