## Die Feigen und deren Einsammlung in Griechenland.

Von X. Landerer.

Zu den Haupt-Erträgnissen des griechischen Gutsbesitzers gehört der Feigenhandel, und mit demselben befassen sich gewöhnlich die Gutsbesitzer von Messenien, wo Tausende von Feigenbäumen sich finden, deren Ertrag nicht unbedeutend zu nennen ist. Die Vervielfältigung dieses in Griechenland so nützlichen Baumes, Dexia genannt, geschieht durch Schösslinge, die man mehrere Zoll tief in die Erde steckt und snäter, nachdem selbe Wurzel geschlagen haben, in gutes Erdreich verpflanzt. Auch aus den Feigen selbst entwickeln sich, wenn selbe in gutes Erdreich kommen, Pflanzen, die dann später ebenfalls versetzt werden können. In einem Alter von 3-4 Jahren beginnen die Feigenbäume in Griechenland schon Früchte zu tragen und ein völlig ausgewachsener Feigenbaum gibt im Durchschnitt 300 Pf. frische Feigen, die 50-80 Pf. trockenen Früchten entsprechen. Der veredelte Feigenbaum erreicht eine Höhe von 20-24 Fuss, breitet seine Aeste weit aus, und verbreitet einen dichten Schatten unter dem zu schlafen ledem abzurathen ist indem die Ausdünstung des Baumes Betaubung und Kopfschmerz verursacht. Der Feigenbaum liefert in den meisten Gegenden zwei Ernten; die ersten Feigen kommen aus den voriabrigen Trieben, reifen im Juni und heissen Sommerfeigen, selbe sind nicht so süss als die im Monut August und Sentember reifenden Früchte, welche letztere man im frischen Zustande in ziemlicher Menge geniessen kann, ohne ein Erkranken fürchten zu müssen, wührend die Frühighr-Feigen leicht Kolik und Erbrechen verursachen.

Die im Herbst gesammelten Früchte eignen sich zum Trocknen, und die Sammlung der Früchte geschieht auf folgende Weise, Mittelst langer Stangen werden die Früchte von den Aesten abgeschlagen oder auch durch Hinaufsteigen auf die Bäume abgelesen, dann in Körbe gethan und auf den Trockenplätzen, die man Aloma nennt, ausgebreitet. Diese Tennen sind freie, mit Steinen gepflasterte Plätze an luftigen und sonnreichen Orten, auf die die Feigen gelegt werden. und zwar was das mühsemste ist in der Art, dass jede Feige frei liegt. Jeden zweiten Tag müssen selbe umgewendet werden, bis sie so trocken geworden, dass sie eingerecht und verpackt werden können, was unter günstigen Umständen nach 12 - 15tägigem Liegen geschehen kann. Sind nun selbe getrocknet, so werden selbe an Binsenhalme von Cunerus longus gereiht, diese zu Kranzen geformt und in Fasser gepackt. Man nennt selbe, da sie aus dem Hafen von Messenien aus der Stadt Kalamata exportirt werden, Kalamata-Kranzfeigen.

Da die getrockneten Feigen die Hauptzuspeise der Griechen bilden, und zwar nebst Nüssen und Korinthen, so behält ein jeder Feigenbaumbesitzer einen Thoil für seinen eigenen Bedarf zurück; diese spaltet man gewöhnlich in 4 Theile, legt selbe in die Sonne, bestreut sie mit etwas Satureja capitata oder Thymus-Pulver und je zwei solche aufeinandergelegt, werden sodann im Ofen völlig ausgetrocknet.

Die Feigen sind an Ort und Stelle sehr billig einzuhandeln, und 44 Okkas Feigen, 190 Pf., kosten im Durchschnitts-Preise 15—18 Drachmen, und deste ungeachtet werden gegen ½ Million Drachmen bloss für ausgesührte Feigen, die sich auf 2½ Millione Okkas

trockene Feigen belaufen, eingebracht.

Feigenbäume werden auch den Mädchen als Aussteuer mitgegeben, und ein kräftiger Baum wird mit 150-200 Drachmen in Messenien bezahlt : Feuchtigkeit ist eine Hauptbedingniss zu seinem Gedeihen, jedoch selben in die Nahe der Wasserleitungen zu pflanzen ist bei Strafe verboten, und in Folge eines Gesetzes der Römer ist es ausdrücklich bestimmt, das jeder Feigenbaum 10-12 Fuss von derselben entfernt sein muss, aus Furcht, dass das Wasser in Folge der Ausdehnung der Bestandtheile der Wurzel schädliche Eigenschaften annehme, und wegen der grossen Wucherung der Wurzel unter solch' gunstigen Umstanden die Rühren verstopfe. Trotzdem sich in Griechenland gegen 100 Feigenarten finden, die alle sehr schmackhaft sind, findet sich doch keine, die den Smyrna-Feigen an Fülle und Süsse ühnliche trockene Früchte liefert. Werden die Feigen, während selbe auf dem Trockenplatze ausgebreitet sind, in Folge eines Regens nass, so verderben selbe sehr leicht durch Wurmfrass, zunal wenn auf die Nasse plötzlich Sonnenschein folgt, und solche mehr oder weniger verdorbene Feigen werden um die Halfte billiger verkauft und eignen sich zur Branntwein-Bereitung; der daraus gewonnene Rak, Sykorake genannt, besitzt einen unangenehmen Nachgeschungek, der sich schwer davon entfernen lasst, Athen im September 1856.

## Vereine, Gesellschaften und Anstalten.

- In einer Sitzung der kais, Akademie der Wissenschaften am 11. December v. J. legte Prof. Unger zwei Abhandlungen vor; die erste die vegetabilischen Einschlüsse des Susswasserkalkes und Quarzes betreffend, -- die zweite eine Auseinandersetzung, auf welche Weise gleichfalls Pflanzen an der Bildung des sogenaunten Leithakalkes Theil nehmen. Es wird in Bezug auf erstere eine deteilliste Darstellung der organischen Einschlüsse der steiermärkischen Süsswasserablagerungen von Rein. Strassgang und That hei Gratz, sodann von Hlinik in Ungarn und Tuchorzie in Böhmen gegeben. Die Vergleichung mit ähnlichen Ablagerungen bei Bonn, Mainz, des mittlern Frankreichs u. s. w. zeigen im Ganzen nur eine armliche Ufervegetation jener kleinen Landseen der Tertiärperiode, wogegen die Fauna ihrer Land- und Süsswasser-Molusken eine bei weitem grössere Mannigfaltigkeit darbietet. Schliesslich wird auf die grosse Uebereinstimmung iener Sedimente mit den Kalktuff-. Travertin- and Kieselsinterhildungen, welche noch anter unsern

## ZOBODAT -

www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische
Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: <u>Österreichische</u>

Botanische Zeitschrift = Plant Systematics

## and Evolution

Johr/Voor: 1857

Band/Volume: 007

Autor(en)/Author(s): Landerer X.

Artikel/Article: Die Feigen und deren Einsammlung in Griechenland. 11-12