

## Ueber die Früchte und deren Preise im Oriente.

Von X. Landerer in Athen.

Als einen kleinen Beitrag zu einem früheren Aufsätze in dieser Zeitschrift über die Fruchtbäume Griechenlands (Bonpl. X, p. 149) erlaube ich mir auch des Preises der Früchte zu erwähnen, aus dem zu ersehen ist, welche Menge davon auf die Märkte der Hauptstädte gebracht werden. Dass diese Preise noch um ein Bedeutendes niedriger sind in den Städten der Provinzen als in der Residenzstadt, ist leicht zu ermes- sen; ebenso ist hier noch zu bemerken, dass die Früchte nicht nach dem Maasse, sondern nach dem Gewichte verkauft werden, und zwar per Okka (die Okka entspricht bekanntlich  $2\frac{1}{4}$  Pfd.).

Die ersten Früchte, die auf den Märkten erscheinen, sind die Prunellen, oder *Tsanexa* genannt, eine Art Reine Claude, und kosten 20 bis 15 Lepta. Sodann kommen die Kirschen und Weichseln; von den letzteren, auf Türkisch *Bissino* genannt, wird die Okka mit 30 bis 40 Lepta bezahlt. Grosse schöne, sehr saftige Weichseln unter dem Namen *Bissina Politica* (die aus Konstantinopel) kosten auch 60 bis 80 Lepta. Eine ungemein grosse Consumption derselben ist im ganzen Oriente zu bemerken, indem jede Familie sich diese Früchte mit Zucker, oder auch die Armen mit Honig einkochen, um sich ein Weichsel-Glücko (*Bissino Glücko*), ein Bissino Scherbet auf Türkisch, für das ganze Jahr vorzubereiten. Auch diese eingemachten Kirschen werden, wie andere Scherbets, Kaffeelöffelchenweise und mit einem Glase Wasser genommen oder dargereicht. Zu gleicher Zeit im Monat Mai erscheinen die Aprikosen in ungeheurer Menge, wie es auch im heurigen Jahre der Fall war, so dass sie wagenweise in der Stadt herumgeführt und mit dem türkischen Namen *Beri kouka* ausgerufen werden; je nach Grösse und Güte sind die Preise derselben verschieden, jedoch ist der Mittelpreis 20—25 Lepta = 6 Kreuzer für die Okka.

Mit dem Erscheinen dieser Sommerfrüchte werden die erquickenden Hesperiden-Früchte, nämlich die Citronen und die prächtigen, erfrischenden Pomeranzen seltener und wo diese im März und April 2, 3—5 Lepta per Stück kosteten, so steigen sie nun im Preise bis zu 30 und 40 Lepta. — Nun beginnen die Birnen, die nicht sehr guter Qualität sind und die je nach ihrer Güte mit 15—20 Lepta die Okka bezahlt werden. Sie kommen von den umliegenden Inseln, besonders von Aegina und von der Halbinsel Methana und werden ebenfalls fuderweise in den Städten zum Verkauf herumgeführt. Nach einem Monate, im Juli, treten die Pfirsiche auf und auch die prächtigen Trauben jeder Art. Die Pfirsichen gehören zu den

schmackvollsten Genüssen des Orients und besonders ist es eine Species derselben mit gelbem Fleische, die einen feinen Geschmack besitzt und sehr zuckerreich ist. Die Preise dieser deli- ciosen Früchte sind höher und werden mit 30—40 Lepta bezahlt. Dass ausgesuchte Früchte daher, welcher Art sie auch sein mögen, einen höheren Preis besitzen, ist leicht einzusehen.

In den Staphiden-Eparchien, in Patras, Korinth etc. kommen nun die frischen Weinbeeren oder Rosinen (*Vitis apyrena Corinthiaca*) zum Vorschein. Dieselben kosten 10—15 Lepta die Okka und würden in Europa auf der Tafel der Reichen einen guten Eindruck machen, da sie viel süsser als die süssesten Weintrauben sind; jedoch mangelt ihnen das eigentliche Weintrauben-Aroma.\*) In Fülle und Ueberfluss zeigen sich nächstdem die Weintrauben; alle Sorten sind gut, süss, und der Fremde verschmäht den besten Tisch und sucht sich mit Trauben zu sättigen. Brod, ein Stückchen Käse und Trauben sind die Kost der ärmeren Familien; auf keinem Tische fehlen dieselben, denn der Reiche, wie der ärmste Arbeiter kann sich im Oriente mit dieser Weinfrucht nähren. Im Durch-

\*) Die Staphiden-Pflanzungen (*Vitis apyrena Corinthiaca*), über welche schon Mehres in Bonpl. IX, p. 107 berichtet worden, haben in den letzten Jahren eine solche Ausdehnung erlangt und das Quantum der gewonnenen Frucht (Weinbeere) hat sich so bedeutend vermehrt, dass diese in Europa nicht consumirt wird und viele Millionen Litres trockener Staphiden oder Corinthen jeden Jahres in den Magazinen von England, wohin selbe besonders ausgeführt werden, aufgehäuft bleiben. Dieses Product ist auch dem Verderben unterworfen, wenn es nicht in gutgeschlossenen Fässern und in trockenen Magazinen aufbewahrt wird; es wird unansehnlich, zerfällt in kleine Stücke, sieht sodann staubig aus und ist dem Wurmfrasse leicht ausgesetzt. (Denn wie andere getrocknete Früchte werden auch getrocknete Weinbeeren, Feigen etc. von Milben bevölkert und verzehrt, der Art, dass sie in Mehl zerfallen, welches grösstentheils aus lebenden und todtten Milben, deren Excrementen und Resten der Pflanzensubstanz selbst bestehen und durch den Genuss in den Darm gelangt, hier fortleben und durch ihren Reiz Abführung und Durchfall oder auch Ruhr bewirken.) — Ist die Frucht auf den Trockentennen nass geworden, so ist es noch schlechter, denn wenn auch wieder getrocknet, so beginnt sie leicht zu gähren und sauer zu werden. Solche Uvae passae verlieren bedeutend an Werth und werden zu Weingeist verarbeitet, die Rückstände bilden jedoch ein gutes Viehfutter. Ohne dass die Weinbeeren dem Nasswerden ausgesetzt gewesen, so convenirt es den Leuten, bei sehr niedrigen Preisen der Frucht daraus Weingeist zu brennen und Tausende von Fässern desselben wurden daher in den letzten Jahren gewonnen. — Ebenso haben die Bewohner von Patras angefangen, aus den nassgewordenen Feigen, die aus Messenien, wo die Hauptfeigenernte ist, dahin gebracht werden, einen Weingeist zu erzeugen und zwar auf folgende Weise: Die Feigen werden fein zerschnitten, in grosse hölzerne Kufen gebracht, dann mit Wasser übergossen und hierauf in Gährung versetzt; die erhaltene spirituöse Flüssigkeit wird sodann der Destillation unterlegt. Dieser Feigen-Weingeist besitzt einen sehr unangenehmen Geruch und fusligen Geschmack, so dass derselbe verschiedenen Rectificationen unterzogen werden muss, ehe daraus ein brauchbares Product hervorgeht. X. L.

schnitte werden selbe mit 20, 15 und 10 Lepta = 4, 3 und 2 Kreuzer pr. Okka bezahlt. Die Weintrauben dauern bis zum Monate November und während dieser Zeit kommen auch die Zwetschen, Reine Claudes etc., die jedoch nicht so sehr gedeihen, auf die Märkte; sie sind daher theuer und werden mit 60—80 Lepta pro Okka verkauft. Die Apfel-Sorten sind nicht sehr annehmlich, kosten aber ebenfalls 20 bis 30 Lepta. Mit dem Eintritt der Wintermonate kommen nun die Quitten und die erfrischenden Granat-Früchte auf den Markt, die für diese Jahreszeit aufgesammelt werden. Die ersten werden grösstentheils in eingesottenem Weinmost, *Betmese* genannt, eingemacht und bilden eine sehr beliebte Winter-Confitüre und aus dem gekochten und durch Siebe durchgetriebenen Quittenfleische, mit Honig oder Zucker versüsst, wird der Quittenteig, *Cydonopasta*, für den Winter bereitet. Mit den Weintrauben kommen zu gleicher Zeit die herrlichsten und süssesten frischen Feigen-Sorten auf die Verkaufsplätze und auch diese werden mit 20—25 Lepta pr. Okka angeboten. Als Winterfrüchte gelten auch Wallnüsse und Haselnüsse, jedoch nicht die von *Corylus Avellana*, sondern von *C. Coturnus*, aus Macedonien und Thessalien. Als eine sehr angenehme Zuspeise statt des frischen Obstes dienen den Leuten die sogenannten *Soutsukia*, dies sind Mandeln und Wallnüsse, die an einem Faden angereiht, in den zur Syrupsdicke eingekochten Weinmost eingetaucht werden, bis sie sich mit einer dicken Schicht desselben überzogen haben. Diese Fruchtfolge im Laufe des Jahres endet mit dem Auftauchen der Kastanien, welche schiffsladungsweise aus Kreta kommen und mit 20—30 Lepta pr. Okka bezahlt werden. Dem Armen dienen zur Zuspeise statt der theuren Früchte für den Winter die gerösteten Kichererbsen, *Astragalus* (von *Astragalus* [Cicer?] *arietinum*) genannt, mit getrockneten Weinbeeren, Zibeben und trocknen Feigen. Horatius sagt: *Frici ciceris emtor*; so hiess bei den Römern ein Mensch niedern Standes (sprüchwörtlich ein armer Tropf), weil Arme geröstete Kichern essen. — Zur Zeit der Trauben kommen auch die verschiedenen Früchte der Cucurbitaceen: Zucker-Melonen und Wassermelonen; selbe finden sich in solcher Menge, dass eine schöne Frucht der ersteren, voll von süssem und aromatischem Saft, und 2 bis 3 Okka wiegend, mit 40—50 Lepta bezahlt wird. Eine ähnliche, jedoch von schlechterem Geschmack, würde bei uns 2—3 fl. kosten; sie sind aber, im Uebermaass genossen, sehr leicht Fieber erzeugend, besonders wenn man auf deren Genuss viel Wasser trinkt, und ein Sprichwort aus der ältesten Zeit sagt daher: Melonen ohne den Genuss von gutem, unvermishtem Weine sind Krankheit erzeugend (*Pépon, pádos péfyken, áneu akraou Oinou*). Die Wassermelonen finden sich in noch grösserer Menge, sie erreichen eine Schwere von 10—12 Okka (22½—27 Pfd.)

und kostet die Okka oft nur 10—5 Lepta. Dieselben sind eine sehr gesunde, erfrischende Speise und werden von allen Orientalen sehr geliebt.

Aus dieser Zusammenstellung der Preise der Früchte ergibt sich, mit welchem Reichthum an prächtigem und schmackvollem Obst der Orient und Griechenland gesegnet ist und dass das Volk dadurch für eine lange Zeit im Jahre einen billigen Ersatz für andere Speisen erhält, der in nördlicheren Klimaten oft nicht mit vielem Gelde zu erlangen ist.

### Neue Bücher.

Illustrations of the Nueva Quinologia of Pavon, with coloured Plates, by W. Fitch, F. L. S., and Observations on the Barks described. By John Eliot Howard, F. L. S. etc. London. L. Reeve and Co., 5 Henrietta Street, Covent Garden. 1862. Folio.

Was auch die politischen Vortheile waren, welche der Welt aus der grossen Umwälzung im spanischen Amerika erwachsen, Botaniker haben alle Ursache den Aufstand in den ehemaligen spanischen Colonien zu beklagen, da er die reiche Ernte schmälerte, welche durch den Fleiss spanischer Pflanzenforscher angehäuft ward. 1777 sendete die spanische Regierung eine Expedition nach Südamerika, die elf Jahre dauerte, und von den bewährten Botanikern Ruiz und Pavon geleitet wurde. Die Ausbeute dieser Expedition, zu der sich die Tafalla's, eines Schülers von Ruiz und Pavon, gesellte, ward in der bekannten „Flora Peruviana et Chilensis“, in der „Quinologia“, und in den „Suplemento à la Quinologia“ niedergelegt. Die Finanznoth, welche in Spanien nach dem Ausbruche der Revolution in den Colonien entstand, war die Hauptursache, dass die Flora unvollendet blieb, was um so mehr zu beklagen, da selten ein Werk erschienen, das so viele gute und haltbare Gattungen und Arten aufgestellt hat. Ausserdem schrieb Pavon jedoch noch ein Werk, dessen Vorhandensein erst kürzlich ermittelt wurde. Im Jahre 1852 untersuchte Hr. J. E. Howard die von Pavon gesammelten Chinchona-Rinden, welche im Britischen Museum aufbewahrt

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Bonplandia - Zeitschrift für die gesamte Botanik](#)

Jahr/Year: 1862

Band/Volume: [10](#)

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

Artikel/Article: [Ueber die Früchte und deren Preise im Oriente. 251-252](#)