weithin und der einsame passero salitario nistete in seinen Zweigen ganz wie es heute ist.

»E tu lenta ginestra,
Che di selve odorati
Queste campagne dispogliate adorni —«

In der Tat duftende Wälder! Langsam aber stetig klettert der blühende Ginster über alle Wüstenlava und ist das erste höhere Wesen der Flora, das sich mit wasserloser, starrer Lava begnügt. Ein schöner Gedanke Leopardis und ein tiefer Vergleich mit dem langsamen Werden Italiens. Nun blühet es golden und groß auf allen seinen Schlacken, die es gar bald verschwinden läßt.

Vom Mandelbaum.

Von **C. Sprenger**, Neapel.

Amygdalus communis L. ist in ganz Italien in vielen oft schönen und hochfeinen Varietäten kultiviert. Er ist halb oder ganz wild, ursprünglich vielleicht bloß verwildert, das aber muß dahingestellt bleiben; es gab darüber keine Überlieferungen und unser Wissen reicht nicht bis in das allerdunkelste Altertum. Apulien hat eine uralte Geschichte, die steht aber nur in den Sternen geschrieben und in den Bergen Apuliens und auf seinen Fluren ist der Mandelstrauch vollkommen wild, ebenso auf den berühmten Phlegräischen Feldern um Terracina. Auch in Andalusien bei Malaga ist er wild, ebenso in Marokko! Vielleicht kam er ursprünglich aus Nordafrika. Auf der Insel Cephalonia ist er so völlig heimisch, daß es schwer ist, ihn einfach als verwildert zu betrachten.

Wild ist er ein Strauch oder kümmerlich aufstrebender Baum mit gewundenem, schiefem und oft beästeltem Stamme. In seinen kultivierten feinen Formen ist er ein Baum, vollkommen aufrecht und je nach Boden, Klima, Standort usw. ein schöner, schönbelaubter, schattender Baum, der sogar als Schattenspender angepflanzt werden könnte!

Es gibt aber auch in ihrer Heimat, sei sie nun ursprünglich oder später erworben, unter den vollkommen wilden Bitterlingen große Bäume mit geraden Stämmen und geschlossenen schattenden Kronen. So sah ich sie in Malaga, das allerdings ein fast afrikanisches Klima hat und sehr warm und geschützt liegt. Aber in allen Kulturländern wird der Mandelbaum als Heckenpflanze oder sonstige Schutzpflanze zum Strauche herabgedrückt, oft geschoren und beschnitten und stark mißhandelt. An den Grenzen seiner Höhenlagen wird er im Gebirge ganz selbstredend zum Strauche und endlich, wenn von grasenden Tieren viel abgebissen zum kümmerlichen Zwerg, ganz wie auf unseren Almen manche Gehölze auch. Die Mandeln des wilden Baumes sind sehr klein, kaum im Volumen einer kleinen Haselnuß, sehr dick und hartschalig und der Kern ist gallenbitter und ungenießbar, obwohl reich an nützlichen Salzen. Die Blütezeit des wilden Baumes ist bei weitem nicht so reich und prächtig als die der edlen Kulturformen. Sie variiert je nach Lage des Landes und ihrer Höhenlage von Anfang Dezember bis April. In Marokko blüht der Strauch oder Baum bereits im November-Dezember, in Malaga im Januar, in Neapel im Februar, in Cephalonia im Januar-Februar. Höher hinauf blüht er überall bis zu einem Monat später. Es ist wie gesagt dunkel, woher der Mandelbaum eigentlich stammt und wo er wirklich ursprünglich heimisch und wild ist. Man nimmt allgemein an, seine Heimat sei Südwestasien; im beschränkten Maße sei es der Antilibanon, Turkestan,

Kurdistan und der Kaukasus. Aber das alles ist durch nichts anderes erwiesen, als dadurch, daß Reisende den Baum oder Strauch in genannten Ländern wild fanden. So aber finden wir ihn auch rings um das Mittelmeer und auf allen seinen Inseln mit kalkreichen Erd- und Kalkformationen. Er ist ganz außerordentlich an Kalk gebunden, so, daß seine Kultur an reiche Gaben von Kalk im Sande, im Granitsande, Aluvialboden oder Quarz durchaus gebunden sein muß. Er geht zugrunde, wenn Kalk fehlt oder ein zu geringfügiges Quantum im Boden steckt!

Die Italiener nennen den Mandelbaum kurzweg »Mandorlo« und haben für ihre zahlreichen Kulturformen andere oft seltsame Lokalnamen. Die Spanier nennen ihn romantisch »Almendro« auch »Ametller« und in Catalonien »Amnettle«!

Im allgemeinen zählt der Mandelbaum zu den mittleren Bäumen von geringer Stammhöhe und Kronenweite, der im Mittel ungefähr 8 m hoch wird. Doch gibt es Ausnahmen. So findet man Bäume in sehr fruchtbarem, steinigem, kalkreichem Lehmboden von 12—15 m Höhe mit reicher Krone; es kommt daher auch viel auf die Varietät an. Auf fruchtbarem Gartenboden, wenn ihm viel Kalk gereicht wird, wächst er üppig und trägt auch gut, leidet aber viel und leicht an Gummifluß. Am besten gedeiht er in Gesellschaft mit abstehenden Ölbäumen, wo er deren Windschutz zur Blütezeit hat. Er ist ein Kind der Sonne und verkümmert im Schatten. Freie sonnige Gelände sind durchaus Bedingung zu seiner Kultur. Den Ölbaum duldet er auch neben anderen Obstbäumen, aber er will nicht ihre allzu große Höhe und seine Zweige dürfen sich nicht mit fremden mischen oder berühren. Am besten wächst er ohne Schnitt, doch gibt es Ausnahmen, und wenn dieser Schnitt sorgfältig und zur rechten Zeit ausgeführt wird, so kann er nützlich werden. Alte Äste soll man ihm nicht nehmen, er erträgt es schwer und kränkelt darnach leicht. Dennoch tragen die Apuler Bauern diesem Umstande kaum Rechnung und hacken und hauen, amputieren und schänden darauf los. Ihr Wahn ist alt und unausrottbar, sie glauben der Baum werde fruchtbarer und zeuge größere Mandeln, wenn sie ihm einen Ast abhacken! Sie stutzen und schneiden überhaupt jämmerlich. Man kann es auf einer Reise von Ancona abwärts, besonders südlich von Barletta und Bari beobachten. Ein weiser Sommerschnitt, ein Entspitzen der jungen, zu lang austreibenden Zweige würde ihm so wenig wohl tun wie seinem Vetter dem Pfirsichbaume, allein davon sind wir am Mittelmeer sehr weit entfernt und werden es wahrscheinlich auch im gegenwärtigen Jahrhundert noch bleiben. Die Menschen die dort wohnen, sind keine Pflanzen- und Baumfreunde. Kann er ihnen Milchkuh sein, gut, er wird geduldet, gequält und oft jämmerlich verstümmelt. Dankbarkeit war im allgemeinen eine unbequeme Tugend und von jeher verpönt, heute ist sie zum Mythos geworden, vollends wenn es sich um Bäume handelt. In manchen Lagen, wo der Baum durchaus zu Hause und winterhart ist, würde er einen guten Alleebaum geben, wenn man ihn dort zu behandeln und zu pflegen verstände: gerade, hübsche Stämme und nette, malerische Kronen, auch dichten Schatten spendende Laubmassen. Nur kann er nie breite Chausseen ganz beschatten, dazu ist seine Krone zu klein und wenig weit ausholend, aber einreihig an breiten Fußwegen und schmalen Feldstraßen paßt er sehr gut.

Wie gesagt ist der Mandelbaum durchaus Kalkpflanze. Überall wo er im großen angepflanzt ist, am ganzen Mittelmeer, gibt es schweren kalkreichen Lehm oder Mergel. Er kommt im Sande kaum fort, auch schlecht selbst im Muschelkalk, weil in diesen Böden, millionen Jahre alten Lagen, längst der Kalk ausgewaschen wurde. Auch Quarzsand oder Schiefer sind ihm ungenügend kalkhaltig. Im guten Gartenboden wächst er, gibt man ihm genügend Kalk, ist er dankbar, wächst und fruchtet gut, erreicht aber kein hohes Alter und erschöpft sich vorzeitig. In Apulien, dem Mandelparadies und am Ätna, seinem Eldorado, wählt man für ihn meist die schlechtesten Böden aus oder doch die steinigsten, wo der Ölbaum schon weniger gut gedeihen würde! Hier wächst er im trocknen steinharten selten oder nie gelockerten Boden noch sehr

gut und gibt reiche Ernten. Reicher sind diese allerdings, wenn der Boden gelockert und der Baum gedüngt wird. Hat er das Glück, auf Kulturland zu stehen, so baut man ihm des Winters Getreide und Hülsenfrüchte als Zwischenkultur, die ihm die Nahrung streitig machen, dafür aber hat er Bodenlüftung und Lockerung und lacht in reicher Blütenpracht, sobald neue Frühlingslüfte ins Land wehen. An den Hängen des Ätna ist er oft, im armen steinigen, vulkanisch reichen Lehm, wo sonst im Sonnenbrande selbst der Ölbaum versagt, der alleinige Fruchtbaum. In Spanien wird er hauptsächlich in den fruchtbaren Küstenprovinzen des Westens, Südens und Ostens oft massenhaft kultiviert und es gibt dort wunderbare Varietäten. Aber auch das alte Königreich Granada hält ihn seit alten Zeiten hoch in Ehren! Er steigt sogar in der Sierra Nevada bis zu 1200 m Meereshöhe hinauf. Ich sah ihn im Winter 1902 auf dem Hochplateau von Baza nach Granada in der Nähe alter Ziegeunerspelunken, an einsamer Straße und am Fuße der gewaltigen Nevada, die im reinsten, blendenden Schnee uns zur Linken trennte, etwa 1000 m überm Meer. Es lag kein Schnee auf der Hochebene, die dem Tal von Baza parallel laufend von wunderbarer Lage zu den Füßen des gewaltigen Gebirges sich ausdehnt, kaum bewohnt und nur von Ziegeunern und Bergleuten, die in Höhlen und Grotten leben, belebt. Alles war an einem Januarmorgen um 1903 mit Rauhreif bedeckt, aber ich konnte trotzdem Samen etlicher Stauden und Hagebutten sammeln. Am schönsten gedeiht er in der Provinz Malaga. Dort ist ungefähr das Zentrum seiner Kulturheimat und aus Malaga kommen die köstlichsten Mandeln. Aber auch Cadiz, Carthagena, Huelva, Murcia und Valencia liefern Mandeln.

Auch das Mittelmeer hat seine Küsten schön gekleidet und reich geschmückt. Seine Lande haben auch ihren Frühling, haben feierlichen Einzug neuer Blütenpracht, neuen frischen Blütenschnee und der Mandelbaum eröffnet das Freudentor. Nur die Kirschenblütenpracht Japans könnte mit unserer Mandelblüte konkurrieren! Aber ich schätze die Mandelblüte höher, sie ist edler, reiner und reicher als alle Fruchtbaumblüte der Erde! Ihr folgen edle köstliche Früchte, der japanischen Kirschenblüte folgt nichts als schattendes Laub. Schon frühe im Januar regt es sich auf den Höhen und Kuppen an den Berggeländen und Abstürzen des Ätna und seines Gebietes und dann ganz langsam zieht der Blütenfrühling über alle Berge. Das schöne Taormina oberhalb Giardini auf der Reise von Messina nach Catania ist seiner Mandelblüte wegen berühmt. Die Lage ist paradiesisch, die ganze Gegend ein Riesengarten in dem die Mandeln dominieren. Wenn nun die Blüte kommt, bedeutet es auch dort das Aufhören strömender Winterregen und kühler Nächte. Die Mandelblüte ist reich, so reich, daß manchmal und bei manchen Sorten alle Zweige vollkommen davon bedeckt sind und kaum die Spitzen der Zweiglein Krönchen grüner Blattknospen zeigen und auch diese liegen oder ruhen noch wie begraben in der Blütenfülle, deren Pracht, gleichviel ob nahe, ferner oder weit ab, immer gleich entzückend und immer gleich großartig ist. Selbst die Italiener sangen ihr Lieder, reizende Verslein zum Mitsingen im Jubelchorus, so sanft und so zu Herzen dringend, wie der Blütenzauber selber. Wer das nicht sah, der kennt euch nicht, ihr glanzvoll schönen Dome, die unsere Erde sich selber baut.

Die Mandelblüte der wilden bitteren A. communis ist weniger reich als die der Kulturpflanzen. Vielleicht erscheint diese bloß reicher, weil die einzelnen Blüten größer, vollkommener, reicher und blendender gefärbt erscheinen. Ich führte durch Zufall, von dem die Rede sein wird, im Jahre 1903 die wilde Mandel Andalusiens nach Neapel, verteilte die Bäumchen und sie blühten und grünten bei mir auf den Höhen des Vomero etliche Jahre allemal im Januar, selbst dann, wenn es dort oben kalt und eisig war. Aber diese Blüte war unscheinbar und verschwand in der frühen Blattmenge noch mehr. Die Bäume die hohes Interesse hatten, stehen noch heute an derselben Stelle.

Die wilden italienischen Mandelbäume blühen erst im Februar und grünen noch später. Die Mandelbaumblüte ist so verschieden und wandelbar, wie es der ganze Baum ist. Immer sehr groß mit abgerundeten Petalen, die meist auch schließen und in deren Mitte die goldenen Antheren freundlich sich neigen. Sie ist meist schneeweiß, manchmal incarnat, oft frisch rosenfarben und diese Rosenfarbe ist köstlich. Sehr selten ist sie karmin oder purpurn. Ihre blendende Fülle, ihre Pracht, ihr Glanz, gleichviel in welcher Farbe, heben sie weit über alle Blüten aller unserer Fruchtbäume im weiten Deutschen Reiche. Geht sie zur Neige und sinkt der Blütenschnee vom Zephyrus getragen leise zur Mutter Erde, dann trauern die Bäume einige Tage, aber ein frischer Frühlingsregen bedeckt sie rasch mit grünen noch zarten Mandeln und frischgrünem Blattgrün. Im Mai sind die grünen Mandeln fertig und beziehen von nun ab bis August die Märkte; grün gegessen sind sie sehr gut, manche Liebhaber ziehen sie den trockenen Mandeln vor. — Sie sind reich an natürlichen, blutreinigenden Salzen, kommen mit der Schale zu Markte und werden teuer verkauft. Eine Mandelkultur ist deswegen in Neapel und Umgebung sehr ertragreich und gedeiht hier ganz gut im vulkanischen Tuff und im Aschensande der Umgebung, die Kalk genug führt. Die Mandeln kommen aber hier nie zur Reife, weil es die Sitte so mit sich bringt, sie grün zu pflücken. Das stärkt den Baum und erhält ihn, trotzdem leidet er scharf bei uns an Gummifluß. Aber auch auf den Schultern Neapels mit dem Posilipo ist die Mandelblüte im Februar und März sehr schön und überall in die Reben- und Feigengärten hineingestreut.

Durch viele Jahre sammelte ich alle nur erreichbaren Mandelsorten in reifen Mandeln ohne die lederartige Fruchthülle. Die meisten fand ich in Apulien und Sicilien, etliche in Neapel und Genua, überhaupt Ligurien und der Côte d'Azur. So kam ich auf ca. 240 gut verschiedene Mandelsorten, lediglich Italiens! Aus Spanien war nichts Sicheres zu haben. Der Handel bietet sie gemischt und meist im Kern ohne Hülle oder mit dieser Hülle nur die weichschaligen sogenannten Krachmandeln. Auch sind die Spanier schlau und ängstlich, man könne ihre goldenen und goldbringenden Mandeln nachbauen und geben sie nicht her. Ich gebe davon ein Beispiel. Als ich im Winter 1903 in Malaga weilte, verschaffte mir ein deutscher dort heimischer Konsul und Millionär nebenbei, der selbst großen Handel mit Malagatrauben, Weinen und Mandeln hat, also intimste Geschäfte mit der ganzen Provinz Malaga treibt, etliche Bäume der berühmtesten Mandelsorte des Landes mit großen goldenen Mandeln, die ich unter großen Mühen und Scherereien in Italien einführte. Sie entwickelten sich und waren nichts als wilde, bittere Mandeln — man hatte also selbst den eigenen Wohltäter und Hauptabnehmer betrogen! Diese berühmteste aller Mandeln ist eine Krachmandel und heißt in Malaga seltsamerweise Jordan. Dieser Name stammt vielleicht aus der Zeit der Mauren, die gerne alles nach dem Oriente der aufgehenden Sonne verlegen! — Meine 240 Sorten Mandeln sind inzwischen auf 190 zusammengeschmolzen! Ich weiß noch immer nicht, wem ich sie als Erbschaft hinterlassen soll.

Sie fanden Liebhaber, einen Deutschen, einen besonders tugendhaften und dankbaren jungen Mann, der sie heimlich knackte wenn es niemand sah! Aber der Rest wäre des Studiums wohl wert. Die meisten kamen, wie gesagt, aus Apulien und dort war die Mandelkultur aus den Zeiten Groß-Griechenlands von jeher berühmt. Dort werden auch viele der edelsten Mandeln ihre Urheimat haben. — Es gibt im ganzen bloß 10—12 Varietäten mit ganz dünner, leicht zerbrechlicher Schale und nicht mehr als ca. 15 Sorten mit bitterem Kern. Alles andere ist hartschalig und muß gewaltsam aufgeklopft werden, will man den Kern unverletzt gewinnen. Aber unter diesen hartschaligen ist auch wieder ein netter Unterschied, denn es gibt viele, die den Krachmandeln recht nahe rücken und es gibt aber auch noch mehr die eine steinharte Holzschale tragen. Die Größen sind recht verschieden. Es gibt bittere Mandeln von etwas über Erbsengröße und süße von 6—7 cm Länge! Sie sind meist mandel-

förmig, aber auch rund, kugelrund, eckig, schmal, flach oder dick! Meist liegt nur ein Kern in der Hülle, in manchen auch zwei und selbst deren drei! — Wenn die Mandelernte vorüber ist, im August-September, sieht man in apulischen Ortschaften alles, was Arme hat, mit dem Ausschalen beschäftigt. Die Arbeit ist geschickt auszuführen, kein Kern darf verletzt werden, aber selbst Kinder führen die Sache gut zu Ende. Sie klopfen auf harter, fester Unterlage und immer seitwärts abspringend. So fliegt der Kern heraus! Das sind dann die Mandeln des Handels!

Die edlen Varietäten werden natürlich durch Pfropfen oder Okulation auf Sämlinge minderwertiger Sorten erhalten. Manche klimatische Sorten sind aber so fest eingebürgert und samenbeständig, daß man sie getrost und sicher aus den Kernen getreu wieder erziehen kann, ja, auf diese Weise manchmal noch bessere, ausgezeichnetere Mandeln erzog. Das ist besonders hervorzuheben, denn wäre es anders, die Mandelkultur würde stocken. — Niemand kümmert sich in den Mittelmeerländern um wissenschaftlich begründete und gediegene Verbesserung irgend welchen Obstes, sei es welches es wolle und von so großer Wichtigkeit als es wolle! Die süße Mandel ist auch nahrhaft und der Mensch könnte sich ganz gut ausschließlich durch sie ernähren. Sie gibt köstliche Milch, besonders in frischem Zustande, ein edles Salz und eiweißreiches Obst. Mit Honig gemischt, d. h. vorher zu Brei geschlagen, gibt sie die leckerste, süßeste Nahrung der Erde, nichts geht über diese Pasta. Sie ist das Schmackhafteste und Köstlichste, was es gibt. Sie gibt ein köstliches reiches Öl. Auch die bittere Mandel ist wertvoll.

Der Export ist recht bedeutend. Leider ist mir keine Statistik zur Hand, es gibt über solche Kleinigkeiten keine genauen Aufzeichnungen und wenn es der Fall ist, so hält man sie geheim! Großbritanien allein führt alljährlich ca. 80000 Doppelzentner ein und vielleicht noch etwas mehr das Deutsche Reich.

Dendrologische Mitteilungen aus Italien.

Von C. Sprenger, Neapel.

Alte Platanen in Villa Umberto I. (Villa Borghese).

Dunkel ist das Werden der gewaltigen Villa Borghese in Rom, die als Orakel aus den Jahrhunderten noch heute in schönen Fragmenten am Anfang der alten Via Flaminia vor der Porta del Popolo strahlt. Die berühmte Straße Flaminia ist etwa 200 italienische Meilen lang und führt durch Umbrien bis nach Rimimi, wo sie endet und wo ein Triumph- oder Ehrenbogen von ihren Zwecken berichtet. Augustus ließ sie herstellen und an ihrem Anfange und Ende verschönern und schmücken. Aus seiner Zeit mögen die ersten Anfänge der späteren glanzvollen Villa Borghese stammen. Aber auch die Villen Neros lagen dort, wo heute die berühmte Piazza del Popolo liegt, nahmen den ganzen jetzt bebauten Monte Pincio ein und dehnten sich gewiß endlos aus, das ganze Terrain der heutigen Villa Umberto bedeckend.

Wer weiß ob nicht aus jenen fernen und halbdunklen Zeiten noch Bäume in jenen Räumen leben? Wer könnte es sagen? Keiner! Aufzeichnungen gibt es darüber nicht, zu solchen Kleinigkeiten hatten die damals lebenden Historiker keinen Raum und die späteren noch weniger; sie berichteten uns nur von Heiligen, und die gab es doch allezeit und heute mehr als je, trotz allem Modernismus.

Es gibt in der Villa Umberto I. (die wenig pietätvoll und unwillkürlich umgetauft wurde, obwohl doch der gute König Humbert nichts mit ihr zu tun hatte)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mitteilungen der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft

Jahr/Year: 1913

Band/Volume: 22

Autor(en)/Author(s): Sprenger Karl [Carl]

Artikel/Article: Vom Mandelbaum. 218-222