

Die
Dattelpalme, ein Lebensbaum.

Von

CARL RITTER VON VINCENTI.

Vortrag, gehalten am 5. März 1879.

Sie war von Urbeginn ein heiliger Baum. Keine Pflanze hat in der Religion, der Sage und Dichtkunst eine so grosse Rolle gespielt, wie die Palme, weder der Lotus der Egypter, noch die Mispel der Celten, weder die französische Lilie, noch der normannische Ginster. Sie ist der Himmelsbaum der Semiten. Den arabischen Oasenstämmen schien die Dattelpalme göttlicher Ehren würdig; sie beteten zu ihr und riefen um ihren Segen. Die Beschweifer der grossen Einöden, die „Söhne des Weges“, machten an gewissen Dattelgruppen frommdankbare Rast und hefteten Weihegaben an die schimmernden Stämme, ehe sie weiterzogen. So weiss die Sage von einer Dattelpalme, welcher die Nedschraniten im Jemin einen frommen Cult widmeten, indem sie ihr das beste Frauengeschmeide als Opfer darbrachten. Diesem altsemitischen Baumculte als Religion, machte bekanntlich der Islam ein Ende, die Dattelpalme blieb aber der Lebensbaum der Araber im vollsten Sinne des Wortes. Lange nämlich vor Mohammed, dem Propheten, sprach ein kluges arabisches Mädchen, Hind, des edlen Khuss' witzige Tochter, das Wort: „Das beste Besitzthum ist der Dattelbaum auf guter Erde“. Damals war der Islam,

jene Brotfrucht der gläubigen Seele, noch nicht angebaut worden, die Dattelpalme aber, jene Brotfrucht des hungrigen Leibes, bedeckte bereits vom Persermeer bis zum Nil die Stromniederungen und Oasen. Dann kam der feierliche Poet des Korans und fand heraus, dass der Dattelbaum zwar der letztgeschaffene unter den Paradiesbäumen, aber der echtste von Allen sei, weil er einem Reste jener Thonscholle entsprossen, aus welcher der erste Mensch Gestalt gewonnen. Mit Hinblick auf dieses verwandtschaftliche Verhältniss konnte denn auch der Prophet den Verbreitern seiner Lehre sagen: „Ehret die Dattelpalme, sie ist eure väterliche Muhme“. Freilich schloss er zugleich alle Andersgläubigen von dieser Verwandtschaft aus, und erklärte die Palme als ein Gnadengeschenk, welches der Himmel nur dem rechtgläubigen Volke gemacht.

Und in der That, die Dattelpalme gehört den Arabern, denn es ist das Verdienst dieses Volkes, diesen Nährbaum über weite Länderstrecken verpflanzt zu haben. Seine älteste Heimat ist das untere Stromgebiet des Euphrat und Tigris, wo er heute noch vortrefflich gedeiht. Indess hat der berühmte Botaniker Unger nachgewiesen, dass Egypten bereits in der Vorzeit Palmenbestände besessen. Am Euphrat aber erfanden die alten aramäischen Bewohner Babyloniens jene künstliche Befruchtung des herrlichen Baumes, welche mit der Zähmung des Kameeles als die erste wichtige Tatsache in der Vorgeschichte der vorderasiatischen Völker bezeichnet werden muss. Die Aramäer waren also die

ersten Dattelbauern und nach ihnen die Araber. Vom persischen Golfe, vom westpersischen Zagrosgebirge und den lurischen Grenzbergen breitete sich der Dattelbaum bis über das Nilthal aus, um von den Arabern nach den nordafrikanischen Oasen und selbst nach Spanien getragen zu werden. So lebte bald fast die ganze islamitische Welt von dem „Brote der väterlichen Muhme“. An diesem Wunderbaume hing die Liebe des Volkes, die Sehnsucht der Dichter, ja der Eroberer, die das Wort des Propheten in ferne Ländergebiete trugen. Ein fürstlicher Poet besang die beiden Palmen zu Holwân, der uralten Grenzstadt des Irak dem iranischen Lande zu, durch deren Felsenthor alle Hordenkönige Mittelasiens hervorbrachen ins arabische Palmenreich. Abderrahman, der siegreiche Ommâjade, welcher die Culturherrlichkeit des maurischen Spaniens geschaffen, liess sich aus Syrien einen Palmenschössling bringen und in seinem Palastgarten anpflanzen. Und als das Reiss zum Baume wuchs, widmete der Kalif demselben ein Gedicht voll wehmüthigen Heimatgedenkens.

Kaum bietet allerdings ein anderer Baum der dichterischen Phantasie, so reichen Stoff, wie die Segenspenderin Palme; ihr paradiesischer Ursprung, ihre Wunderfrucht, ihre stolzanmuthige Erscheinung, ihr labender Schatten mitten in glühenden Einöden, dies Alles begeistert den Wüstenrhapsoden. Wer auch nur die Palmen zu Elche, oder jene im Paschagarten und im Gartenhofe des Nilhôtels zu Cairo gesehen hat, dem ward schon etwas von diesem Palmenzauber. Und was empfindet

erst der Wüstenreisende, wenn die heissen dumpfen Stunden in Tactschritt der Dromedare tödtlich langsam verrinnen und die Kameeltreiber, von der Gluth überwältigt, ihre Rohrflöten verstummen lassen, die Sonne ihre Flammenzunge tief herabsenkt auf die kiesige Einöde und gierig an den Wasserschläuchen leckt! Dann mit einem Male dunkeln am feuerbesäumten Horizonte die blaugrünen Punkte einer Palmenoase! Mit freudigem Grunzen, die Häse weit vorgestreckt, streben die Kameele dem Labeziele zu und der wohlgeordnete, einförmige Marsch löst sich fast in ein Wettrennen auf. Kein Urwald bietet wohligeren Schatten, als selbst ein spärlicher Palmenhain; die schärfsten Sonnenpfeile prallen an dem krausen Fächerdache ab und durch die schlanken Schuppenstämme streicht der freie Luftzug. Mitten aus der Felswüste, der todstarren Einöde ragt die Palme, ein herrlicher Lebensgruss.

Achthundert Palmenarten kennen wir und viele von ihnen sind ihrer Nutzbarkeit halber verschwenderische Geschenke der Natur. Wenn wir aufmerken wollen, so tritt uns jeden Augenblick eine Gabe entgegen, welche diese, wie Linné sagt, „fürstliche“ Pflanzenfamilie dem Menschen darbietet. Der Hut dieser Dame besteht aus cubanischem Palmenbast, der feine „stick“ in den Händen jenes tänzelnden Dandys ist ein Schössling der Palmenart, *Licuala acutifida*, und das klappernde Spielzeug in den Händen des Kindes mit den knochenähnlichen Kernen der Elfenbeinpalmes gefüllt. Die anmuthige „*Reclinata*“ schmückt unsere Damensalons und

Schreibzimmer, es gräbt der Griffel auf die präparirten Blätter der indischen Talipotpalme Schriftzeichen ein und solche Manuscripte widerstehen Jahrhunderten; die dicke, bräunliche Matte, auf welche wir unseren Fuss in Deckhallen und Treppenhäusern setzen, ist aus der faserigen Hülse der Cocospalmenuss geflochten, der schmackhafte Sago unserer Suppe aus dem stärkemehlhaltigen Markgewebe südasiatischer Palmenarten gewonnen, und jene Stearinkerzen sind vielleicht aus der fettigen Frucht der Ceylon-Oelpalme gesotten worden. Wir bewundern den Flechtschmuck aus der geschwärzten Rinde der Cocospalme, und trinken den erfrischenden „Toddy“ oder Palmwein, welchen man aus jungen Blüthenscheiden gewinnt; ein vortreffliches Zahnpulver liefert uns die zerriebene Betelnusspalme aus Java, Seife und Oel die Cocospalme, deren Wurzel als Decoct, mit Ingwer gemischt, dem Fieber Einhalt thut.

Wie viele Vortragsabende jedoch müssten mir selbst, und welche Vorräthe an Geduld meinem verehrten Auditorium zur Verfügung stehen, sollte das so ausgiebige Palmenthema an dieser Stelle auch nur annähernd erschöpft werden. So wollen wir uns denn heute auf die Dattelpalme beschränken, welche ja im Bereiche meiner Reiseerfahrungen liegt, während ich alle anderen Mitglieder dieser so weit verbreiteten stolzen und berühmten Familie nur mehr oder weniger ihrem Rufo nach kenne. Unter den nährenden Palmengattungen, welche den Familiennamen Phoenix führen, ist die nördlichste, die echte Dattelpalme (*Phoenix dactilifera*) über Südwest-

asien, Nordafrika und Südeuropa verbreitet. Sie gedeiht am besten zwischen dem 19. und 35. Grad nördlicher Breite und bedarf zur Ausbildung reifer Früchte einer mittleren Jahrestemperatur von 21 bis 23 Grad Celsius. Sie ist ein Baum, der sich nur für jene Breitengrade eignet, wo Jahre lang kein Regenschauer niedergeht, denn tropische Regen verträgt die Dattelpalme noch übler als Kälte. Die uralte arabische Dattelbauernregel sagt von diesem Nährbaume: „Den Kopf im Feuer und den Fuss im Wasser“, d. h. oben Sonnenglut und unten künstliche Bewässerung. So ausgebreitet auch die Region der fruchttragenden Dattelpalme erscheinen mag, die schönsten Früchte trägt sie heute in Arabien und einzelnen Theilen Nordafrikas, in Landstrichen, welche ohne diesen Brotbaum dem Menschen keinerlei Nahrung böten. Die Dattelpalme wächst in den Vertiefungen jener unermesslichen, zerklüfteten Ebenen, welche die grossen Einöden bilden. Hier findet sich in einer Tiefe von drei bis vier Fuss ein leichter Lehm, der ihren Wurzeln, welche weit hinab senkrecht in den Boden eindringen, die nothwendige Feuchtigkeit gewährt. Brackisches Wasser und ein Fussbad im salzigen Pfühle thun der Dattelpalme wohl, so dass man an solchen Stellen leicht stärkere Bestände vorfinden kann. Wild der Wüste entspriessend, trägt die Palme Früchte und bedarf keiner weiteren Sorge, als der alljährlichen Beschneidung der Aeste. Die Frucht ist freilich in diesem Falle auch wild und ohne Reiz. Durch des Menschen Obsorge jedoch, durch Bewässerung und Düngung veredelt, gibt der Lebensbaum den Araber

edle Früchte in verschwenderischer Fülle, Jahrhunderte lang, behaupten mit dankbarer Ueberschwänglichkeit die nubischen Dattelbauern zu Ibrim, wo eine Paradiesesdattel gedeiht.

Nichts kann an Schönheit und saftiger Tiefe des Grüns eine junge Palmenpflanzung übertreffen, wie ich sie beispielsweise auf der dschaufitischen Oase und am Euphrat gesehen. Der edle Baum prangt noch in seiner Jungfräulichkeit, das Ausschneidemesser des Züchters hat ihn noch nicht berührt, was gewöhnlich im sechsten Lebensjahre geschieht. Die niedrigeren Blätter werden dann abgeschnitten und die Palme strebt in die Höhe, bis sie im Verlaufe von fünfzig Jahren bis 25 Meter hoch wird und die Vollreife ihrer Kraft erreicht. Die Oasensbewohner des Dschauf sagen, die echte Dattelpalme verbleibe in diesem reifen und fruchtbaren Zustande bis zu ihrem hundertsten Jahre, verliere dann mälig ihre Tragkraft, werde jedoch erst nach zwei Jahrhunderten gänzlich unfruchtbar und zerfalle dann so langsam, dass Menschenalter darüber hingingen. Einen Rhapsoden von der dortigen Oase hörte ich den Verfall des geliebten Baumes schildern. Dreifach ergreift die Hinfälligkeit die Palme: zuerst werden ihre Blätter dünn, eines nach dem andern fällt ab und ihr verehrtes Haupt wird nackt, allen Unbilden des Wetters ausgesetzt; dann fällt kalte Feuchtigkeit auf ihren Wipfel, sickert abwärts durch die Oeffnungen, welche die abgefallenen Blätterstengel hinterlassen und der herrliche Baum verfault von oben, bis er schwarz wird und sich spaltet. Oder der Tod

beginnt sein Werk an den Wurzeln, die er ausdorrt, oder endlich die Palme geht zu Grunde, weil die Röhren, durch welche der befruchtende Saft zur Krone emporsteigt, sich überladen und die Baumsäule dann austrocknet und zersplittert.

Man darf sich nicht wundern über die aus dieser Beschreibung sprechende liebevolle Beobachtung, welche der Araber seinem theuersten Baume entgegenbringt. Die Dattelpalme ist ihm so sehr ans Herz gewachsen, dass er ihr menschliches Fühlen, Liebesgram und Sehnsucht andichtet und die männliche Palme von den weiblichen Bäumen umgeben, mit einem Sultan und dessen Harim vergleicht, wo bisweilen eine Schöne im Stillen erglüht, indess die Andere sich launenhaft von dem hohen Gebieter abwendet. Und es liegt ein eigenthümlicher Sinn in dieser menschlichen Verkörperung des herrlichen Baumes. Ist doch im Haupte der Palme eine Substanz gleich dem Gehirne des Menschen; wird dies Haupt dem Baume abgeschnitten, stirbt derselbe; wird sein Gehirn verletzt, siecht er hin. Dann trägt dieses Haupt eine Haarbedeckung wie das menschliche Haupt und schneidet man der Palme die Aeste ab, so wachsen sie ebenso wenig wieder nach, wie die dem Menschen amputirten Glieder. Endlich sagt der arabische Dattelgärtner, sind beim Dattelpalme die Geschlechter getrennt wie beim Menschen, und wir müssen sie zusammenbringen, wollen wir Früchte haben.

Die künstliche Befruchtung der Dattelpalme findet, je nach dem Himmelsstriche, vom Jänner bis März statt.

Der Bauer erklettert den Stamm des männlichen Baumes, bis wo die langen, weissen, duftenden Blütentrauben herniederhängen. Dann nimmt er eine Blüte sammt dem reifen Pollen aus der Scheide, besteigt den weiblichen Baum und bindet die Blüten beider Geschlechter zusammen. Die Frucht bedarf sieben Monate arabischer oder afrikanischer Sonnenglut zu ihrer vollständigen Zeitigung. Die Blütenknospen treten nur bei einer Wärme von durchschnittlich 18 Grad aus ihrer Hülle hervor und die Dattel reift nicht früher, als bis die mittlere Temperatur wieder auf 18 Grad Réaumur sinkt. In Gegenden, wo die zur Blüte erforderliche Wärme später als Ende März eintritt und die mittlere Temperatur vor Ende October unter 18 Grade fällt, gelangt die Dattel nicht zur Reife und bleibt ungeniessbar. Die Bewässerung ist der Zeit und Menge noch verschieden, in ihrer primitiven Einrichtung jedoch fast überall dieselbe. Man überschwemmt niemals die ganze Fläche der Anpflanzung, sondern tränkt nur die einzelnen Bäume; dies ist charakteristisch. Rings um jeden Stamm wird in einer Entfernung von etwa zwei Fuss ein Graben gezogen; derselbe speist sich aus einer kleinen Rinne, welche die Wassergräben miteinander verbindet. Natürlich bedarf die Dattelpalme in weniger heissen Gegenden auch weniger Wasser; in manchen Landstrichen begiesst man sie im Winter gar nicht. Ich werde übrigens meine verehrte Zuhörerschaft später in den Dattelpalmen eines wohlhabenden Biskri auf der zibanitischen Oase in Algerien führen.

Die Vermehrung des Dattelbaumes bewerkstelligt man durch Schösslinge, die in reicher Fülle am Fusse des alten Stammes emporschiessen. Die aus Samen gezogenen Bäumchen lassen über ihre Art im Zweifel und bringen auch viel später Früchte. Der als starker Schössling gepflanzte Baum trägt schon im fünften Jahre und erreicht im zwanzigsten Jahre seine mittlere Ertragsfähigkeit, welche sich mit den nächsten Jahren steigernd und selbstverständlich sehr variirend, von 100 bis 600 Pfund Datteln abwerfen kann. Die Früchte hängen an wuchtigen Traubenbündeln, welche bei Medina und im nubischen Dattellande von Ibrim beispielsweise bis 80 Pfund wiegen.

In Arabien selbst und in den Niederungen des grossen Stromes der Araber, steht die Dattelpultur fast überall auf bedeutender Höhe. Die wohlbewässerten, von hohen Backsteinmauern umgebenen Dattelgärten der Dschaufiten geniessen verdienten Ruf, doch mit der Medina-Dattel, ferner der berühmten Khalas-Dattel aus dem Ahsa und den besten jemenitischen Sorten können sich die Erzeugnisse der dschaufitischen Dattelbauern nicht vergleichen. Medina, die Gräberstadt des Propheten, baut hundert Dattelarten, wovon etwa die Hälfte in den Handel kommt. Die Schäfte der Medineser Palmen sind stattlicher, höher als sonstwo und tragen des Propheten würdige Früchte. Die berühmteste Sorte: „El Schelebi“ gelangt, sorgfältig in Häuten oder Schachteln verpackt, zur Versendung. Jeder Pilger bringt von dieser Dattel einen Vorrath heim, die gläubigen Mägen der Seinen zu

erquicken. Die Frucht ist etwa zwei Zoll lang, hat einen sehr kleinen Kern und ungemöhnlich würzigen Geschmack. Eine zweite Medineser Dattellart kommt niemals in den Handel; der Prophet liebte sie als heilkräftig ganz besonders und so verzehren die Bewohner dieselbe aus hygienischer Frömmigkeit an Ort und Stelle. Es ist dies die „Adscheh-Dattel“, in Bezug auf welche Mohammed gesagt haben soll, dass, wer die Fasten täglich mit sechs bis sieben Früchten vom Adscheh-Baume breche, gegen Gift und Hexerei gefeit sei. Eine dritte Art, die „Rutab“, dient zur Dattelerur, welche die Araber eigentlich ihr ganzes Leben gebrauchen und der sie speciell noch ganz vortreffliche hygienische Wirkungen zuschreiben, wozu allerdings die bei ihnen durch das magenerhitzende Dattessen hervorgebrachten gastrischen Uebel und Magenkrankheiten eine ganz eigenthümliche Illustration liefern. Die Zeit der Dattelernte ist in Medina wie in allen arabischen Dattelländern ein fröhliches Fest gleich unserer Weinlese.

Unter den Dattelsorten Innerarabiens ist die im September reife Kasim-Dattel im Handel geschätzt; sodann lässt sich die röthliche Dattel aus den Plantagen der Wahabiten im Aared nennen, am weitesten jedoch hat sich der Ruf der Khalas-Dattel verbreitet, welche die Ahsaniten in den Gärten der alten Messstadt Hofhuf cultiviren. Ihr Name bedeutet im Arabischen „Quintessenz“, und in der That ist sie eine Quintessenz an duftiger Würzigkeit und feinem Wohlgeschmack. Von schöner, tiefer Amberfarbe und ganz durchsichtig, ist sie die kleinste

aller Dattelarten, wenig über einen Zoll lang, während die nubische Dattel oft drei Zoll Länge erreicht. Diese köstliche Sorte wird über Okeir, den Hafenort von Hofhuf, nach Bombay und Zanzibar in Massen versendet. Die Palme, welcher man die Khalas-Dattel verdankt, ist besonders schlank im Schaft, flachgeschuppt und in der Krone weniger dicht, als der Dattelbaum am Nil und auf den nordafrikanischen Oasen. Was die vordem so hochberühmte Basra-Dattel anbelangt, welche als die vorzüglichste des mesopotamischen Palmenlandes galt, so hat sie zum Theil ihren Ruf bewahrt und bildet noch heute einen bedeutenden Exportartikel nach Indien. Die Zeiten freilich, wo die Basraner Dattel, in Binsenkörben gepresst, bis nach China ging, und unter den Hauptexportartikeln des Khalifenreiches, für welche die arabischen Gesandtschaften den Seeweg nach Ostasien eröffnet hatten, mit Glaswaaren, Baumwolle und Rosenwasser in erster Reihestand, sind längst vorüber. Eine gute Dattelart baut auch der lurische Fellaḥ in den persischen Grenzwerken, welche der Karun durchströmt. Im eigentlichen Persien ist die Kazerum-Dattel die berühmteste.

Gehen wir nun auf Afrika über, so sind vornehmlich das Nildorf Ibrim in Unternubien, sodann die altberühmte, von Berbern bewohnte Ammonsoase oder Siuah, die nördlichste der libyschen Oasen, ferner das tunesische Dattelland, welches unter dem Namen „Bilad-ul-Dscherid“ bekannt ist, und endlich die saharitischen Oasen Algeriens ob ihrer ausgebildeten Datteltultur namhaft zu machen. Ibrim liegt zwischen dem

ersten und zweiten Nilkatarakte, eine gute Tagreise stromaufwärts von Korosko, dem Endpunkte der Karawanen aus dem Sennaar. Der heilige Nährstrom ist daselbst von ausgedehnten Dattelwäldern besäumt, welche köstliche Früchte liefern. Die Ibrim- und die bernsteingoldene libysche Dattel sind im Handel unter dem Namen „Berberdattel“, die dunklere als „Alexandriener“ ziemlich allgemein bekannt. Geschätzt ist auch die lange, gebliche Dattel von Rosette. Ganz besonders günstig für den Dattelbau sind allerdings die Oasen, welche die nordafrikanische Bodendepression birgt. Als ausgetrockneter Meeresgrund ist das Terrain salzgetränkt und enthält dabei doch süsse Quellen zur Bewässerung. Ist ja der „Sonnenquell“ der Ammonsoase von uraltem Rufe! Die Siedelung von Siuah liegt fünfzig Meter unter dem Meeresspiegel in einer Mulde, deren 500 Fuss hohe Wände das libysche Kalkgebirge bildet. Der vorzüglichste Dattelbaum der tunesischen Oasen ist der „Degleh“, dessen schöngelbe, im Fleische durchsichtige Frucht Mitte October reift. Fast noch berühmter ist die „Monakhir“-Dattel, aber man cultivirt sie fast ausschliesslich für den Tisch des Bey's von Tunis.

Die beiden saharitischen Oasengebiete des französischen Algerien, wo die Dattelpultur rationell und im Grossen betrieben wird, sind die Oase der Beni-Mzâb in der Provinz Algier und jene der Ziban im Südwesten der Provinz Constantine. Letzteres Gebiet ist ein reiches ausgiebiges Dattelland, das Europa am nächsten gelegene, weshalb wir daselbst einkehren wollen. Wer einmal

Algier, die „weisse“ Stadt am Meere, besucht hat, der kennt die Kinder von der Ziban-Oase, welche nach ihrem Hauptort „Biskris“ genannt werden. Es sind gedrungene Gestalten und dunkle Charakterköpfe, während die Mozabiten durch ihre hellere Haut und das röthliche Haar auffallen; sie kommen aus ihrer übervölkerten Oase nach der Capitale, um als Bootsleute, Last- und Wasserträger mühselig genug einen kleinen Sparpfennig zu sammeln, welchen sie zum Ankauf eines Palmgartens in ihrer Heimat verwenden, denn fast jeder Biskri will sein Leben als Dattelpalmer beschliessen. Um den kleinen Hauptort Biskra gruppiren sich achtzehn dorfartige Siedelungen, deren Dattelbestände auf 140.000 Stämme geschätzt werden, worunter 6000 männliche steuerfreie Bäume. Die Temperatur dieses Dattelreviers ist sehr abwechselnd. Sie steigt im Juli bis 46 Grad Celsius, während in den beiden ersten Jahresmonden harte Nachtfröste vorkommen, so dass stehende Gewässer des Morgens bisweilen mit einer Eishaut überzogen erscheinen. Dennoch wirkt diese ungeheure Verschiedenheit der Temperatur nicht nachtheilig auf die Dattelpalme, welche in der Tiefe der Sahara bis 8 Grad Kälte ertragen soll, ohne Schaden zu leiden. Hardy, der gewesene Director der Centralbaumschule in Algier, hat indess berechnet, dass die Biskra-Dattel in einem gegebenen Jahre vom Beginne der Blüthezeit bis zur Vollreife (1. April bis 31. October) 214 Tage bedurfte, in welcher Zeit eine Summe von 6362 Grad Wärme auf dieselbe einwirkte. Von diesem bedeutenden Wärmequantum kamen allein auf den Monat

Juli 1116, also genau 36 Grad per Tag. Man ersieht daraus, welch heissreifende Frucht die Dattel ist.

Die Dattelplantagen von Biskra bedecken einen Flächenraum von 1300 Hektaren oder Morgen Landes, auf welchem die Bäume ohne jede Ordnung oder Symmetrie gepflanzt sind. Der Morgen ist also von etwas mehr als hundert Palmen bestanden. Die Bewässerungsbedingungen sind besonders günstige, indem die Oase von mehreren Flüssen und Bächen berieselt wird, die auf dem nördlich gelegenen Aurèsgebirge Ursprung nehmend, sich zu einem einzigen Wasserstrange vereinigen, welcher Uad Biskra genannt wird. Künstliche Canäle nehmen in einiger Entfernung von der Oase, bei dem sogenannten „türkischen Fort“, die Gewässer auf und führen sie den Plantagen zu. Dieser Knotenpunkt, von wo die Canäle sich speisen, ist hochwichtig im Leben der Biskri. Unterbindet die Faust eines Machthabers an diesem Punkte die Wasseradern, dann verschmachtet die Dattelpalme und verhungert der Biskri. Wie oft sind dem fleissigen Oasenvolke auf diese Weise schwere Tributleistungen abgezwungen worden. Die Bewässerung findet im Winter durchschnittlich alle vierzehn Tage, im Ganzen siebenmal, im Sommer alle fünf Tage, im Ganzen neunundvierzigmal statt. Jeder einzelne Baum erhält im Winter gegen 15, im Sommer über 100 Cubikmeter Wasser, so dass der Uad Biskri der Datteloase im Jahre etwa 11.800 Cubikmeter Wasser allein zur Bewässerung der köstlichen Frucht liefert.

Jeder Dattelbaum bringt hier dem Bauer alljährlich etwa 72 Kilogramm Früchte. Der Preis der Datteln be-

trägt in der Wüste während der Erntezeit per Kilogramm etwa die Hälfte des Kornpreises. Wo aber vorzugsweise Getreide gebaut wird, wie im Tell, besteht ein umgekehrtes Verhältniss, so dass der Preis beider Nahrungsmittel im Allgemeinen sich wieder ausgleicht. Trotzdem ist der Nutzen eines Dattelgartens bedeutend grösser als der eines Getreidefeldes von gleichem Umfange, indem ein Morgen Boden im Tell in guten Jahren nur etwa sechs Centner Korn hervorbringt, während ein Hektar Palmenland das zehnfache Gewicht an Datteln producirt.

Wer die süsseste Biskra-Dattel, die köstlichste von den siebenzig Arten, welche auf der Ziban-Oase die afrikanische Sonne zeitigt, essen will, der kehre beim Scheich Si-Bu-Brahim — dem Herrn Vater Abrahams — zu Sidi Okba ein, wenn dieser fromme Mann, der vor Jahren der beste Dattelpflanzler und Bienenzüchter im französischen Algier gewesen, noch unter den Lebenden weilen sollte. Ich sehe ihn heute noch, wie er uns voranschritt den Kameeldornrain hinab, der sein Mohrenhirsefeld vom schmalen Pfade abschnitt. Der trotz Ende October heisse Südost kam in kurzen Stössen über die röthlich schimmernden Stoppeln daher und der Alte hielt den Haikzipfel vorsichtig vor den Mund. Ein Tausend schuppiger Stämme nannte er sein Eigen und sie standen gerade im vollen Fussbade, welches ihnen das durch die Palmrinnen gurgelnde Wasser bereitete. Die Dattellese war vor der Thür. Unter den bläulich schimmernden Kronen, über welchen das schwarzverdorrte verwilderte Blattgefieder schattete, hingen die schweren Büschel am

Stamme herab. Ein Mohrenknabe kletterte affengelenk einen Stamm hinan und brach aus dem Vollen. Die Dattel war rothgelb und duftete wie frischer Blumenhonig. Der Scheik lächelte, als wir kosteten; es war die seltene Hallona-Dattel, welche besonders in den Gärten von Sidi-Okba, dem geistlichen Hauptorte der Ziban-Oase, gezogen wird. Als köstliche Liebesgabe bekannt, hat diese auserwählte Frucht in den Seelsorgern des Berbervolkes ebenso liebevolle und geschickte Pfleger gefunden wie unsere besten Weinsorten in den Klosterbrüdern an der Donau und am Rhein. Dann schaute der Alte nach seinen Bienen, die hinter den Verhag aus Stechwinde duftrauschig an den Lehmkegeln hingen und wiegte das Haupt hin und her, als denke er an das fromme, süsse Wort des Propheten: „Koranlesen und Honigessen sind gesund . . .“ Zuletzt zeigte er uns noch die Trockengruben, wo die in der Sonne leicht gedörrten Datteln im Sande eingegraben werden, um sie für den Export zu conserviren, ein Verfahren, worauf die Biskris eine besondere Sorgfalt verwenden.

Wir kommen nun zur arabischen Dattelpalme auf europäischem Boden. Auch hier werden wir von ihren Früchten zu berichten haben, obwohl die spanische Elche-Dattel weder mit einer Medineser Sorte noch der libyschen oder saharitischen Oasendattel an Wohlgeschmack und Zuckergehalt entfernt verglichen werden kann. Die Dattelpalmencultur in Spanien ist selbstverständlich eine Erbschaft aus maurischer Zeit. Als Zierpflanze und ihrer Blätter halber, welche beim christ-

lichen Osterfeste und israelitischen Laubhüttenfeste die bekannte Rolle spielen, wird *Phönix dactylifera* cultivirt: auf den hyerischen Inseln, auf der berühmten ligurischen Riviera zwischen Nizza und Genua (insbesondere bei La Bordighera) und endlich zu Elche in Spanien südwestlich von Alicante. — Die Palme, als uraltes Sinnbild der Schönheit und des Sieges, verherrlichte den Triumphzug des Heilandes. Daher ihre hohe Bedeutung für das Auferstehungsfest. Die Palmenbestände von La Bordighera zählen etwa 4000, jene von Elche jedoch über 60.000 Stämme. La Bordighera ist ein Dorf zwischen Ventimiglia und San Remo gelegen, dessen „Palmenherrlichkeit“ ein stehendes Bewunderungsthema in den meisten Reisehandbüchern bildet, welche vom Hörensagen leben. In Wirklichkeit hat es mit dieser Herrlichkeit seine guten Wege. Der pompös angekündigte „Palmenwald“ besteht in einem kleinen, ziemlich dicht mit Dattelpalmen bestandenen Hügel, dessen Anblick aber deshalb nicht allemal sehr malerisch sein kann, weil die Wedel der Kronen einen guten Theil des Jahres zu conischen Spitzbündeln zusammengeschnürt sind, was ihnen das Ansehen von monumentalen Besen verleiht. Wer freilich vorher von Palmen blos das einsame Exemplar im Genueser Café d'Italia oder die oft bestaunte Dattelpalme von Loano gesehen hat, dem kommen die Palmenalleen von La Bordighera wunderbar vor, insbesondere wenn er die Kronenbüsche einmal uneingebunden trifft. Es hängt diese für die malerische Erscheinung der Palme so bedauerliche

Operation mit der Gewinnung der oben erwähnten Osterpalmen zusammen, von welcher sogleich die Rede sein soll. La Bordighera versorgt die Kirchen Roms mit Osterpalmen und das Lieferungsrecht dieser frommen Palmenwedel liegt seit Jahrhunderten in den Händen einer einzigen Familie zu San Remo.

Ungleich bedeutender sind die Palmenhaine von Elche, indem die Elchiten als die einzigen wirklichen Dattelbauern Europas bezeichnet werden können. Auch über diese Pflanzungen bin ich in der Lage, als Augenzeuge zu berichten. Die Stadt Elche mit ihren schmalen, röthlichen, maurischen Terrassenhäusern und dem dunklen Palmenwalde ringsum, der die Stadt fast den Blicken entzieht, ist ein frappantes Stück Morgenland auf europäischer Erde. Der wilde Vinalopo liefert das Wasser für die Palmgärten der Elchiten. Im Norden der Stadt, bei einer tiefgerissenen Schlucht ist das „Pantano“ oder Reservoir gebaut, welches die Gewässer empfängt. Die Schlucht scheint durch eine ungeheure Mauer von 70 Fuss Höhe und 40 Fuss Dicke verriegelt. Die Bewässerung, welche noch im alten maurischen Rinnennetze läuft, ist so vortrefflich, dass Elche, wie bemerkt, den wirklichen Dattelpbau mit Erfolg betreibt.

Die Elchiten pflanzen die Palmen, einen Stamm sechs Fuss von dem andern entfernt, längs der Berieselungscanäle. Letztere bilden lange, etwa sechs Fuss breite Gräben, zwischen denen Baumwollstauden und Klee angebaut werden. Die Dattelpärtner erklettern die Bäume mit grosser Gewandtheit, wobei sie ein Seil aus Strick-

gras sich um den Leib und den Palmenstamm winden. Die männlichen Palmen nach der Befruchtung und die weiblichen, welche dieselbe nicht annehmen, werden der eben erwähnten Operation unterzogen, welche in diesem Falle die Osterpalmzweige für das gläubige Spanien liefert. Die Laubkronen werden mit Stricken zu schlanken Kegeln zusammengebunden und festgeschnürt, so dass die innersten Zweige von Luft und Licht abgeschlossen, ausbleichen und jene helle jungfräuliche Farbe erhalten, welche sie für den Festtag der Palmen heiligt. Hunderte von Waggonladungen gebleichter Palmzweige werden zur Fastenzeit auf der Alicantebahn nach allen Theilen der Halbinsel verfrachtet und es gibt dann kaum ein spanisches Haus, wo nicht geweihtes Palmgefieder aus Elche zu finden wäre. Die Kronen bleiben zu diesem frommen Zwecke fast ein Jahr lang eingeschnürt; vom April ab bindet man sie zur Hälfte ein, um sie im August ganz zu schliessen. Der Baum kann dieses Verfahren alle vier Jahre über sich ergehen lassen und gibt jedesmal zehn gebleichte Osterpalmzweige, welche drei Gulden werth sind. Da man nun in Elche alljährlich etwa 8000 Palmen solcherweise nutzbar macht, so wirft diese Industrie einen Jahresgewinn von 24.000 Gulden ab. Fruchttragende Palmen soll es in den Beständen der Elchiten über 35.000 geben, von denen jeder Baum durchschnittlich einen Centner Datteln producirt, was einen Gesamtwert von etwa 300.000 Gulden darstellen dürfte.

Ungeheuren Länderstrichen zaubert der Segensbaum wörtlich Brot aus Stein hervor, indem die Dattel-

palme aus steinigem Wüstenboden dem Menschen eine Quelle des Unterhaltes erschliesst. Ihre Producte bilden denn auch die eigentliche Basis der arabischen Küche und die Beduinen behaupten, eine Zeltfrau könne ihrem Gatten und Gebieter während Monatsfrist alltäglich ein anderes Gericht von der Palme zubereiten. Sie halten grosse Stücke auf den Palmkohl, jene fleischigen Theile der jungen Zweige nächst der Krone, welche einer Artischoke nicht unähnlich an Gestalt und Geschmack, den „Verstand stärken und den Scorbut heilen“ sollen. Das weisse Mark der Krone, das nahrhafte Palmhirn, schmeckt wie Cocosnuss; das Dattelbrot der Wüste, das etwas schwer verdauliche „Adschue“, ist den Franken genugsam bekannt, wenn auch die zu uns gelangende Art bereits eine feinere Zubereitung genossen hat. Weniger bekannt sind uns dagegen die Butterdattel, d. h. die in Kameelbutter geschmorte und die mit Safran, Butter oder einer frischen Mandel gefüllte Dattel. Den köstlichen Honig oder Syrup, „Dibs“ genannt, welchen die Beduinen aus der reifen Dattel pressen, hat bereits Herodot gekannt, sowie den Wein, welchen die eingeweichten Früchte geben; derselbe kann ein volles Jahr lang aufbewahrt werden und wird durch Destillation zu einem farblosen Spiritus. Vom Dattelwein ist der Palmwein oder richtiger die „Palmmilch“, „Lagmi“, zu unterscheiden, jener schnellgährende, leicht berauschende Saft, von welchem man durch Ausschneiden der innersten Blätter täglich eine Gallone erhalten soll. Derselbe wird schnell zu Palmessig und in solchen Massen gewonnen, dass beispielsweise

das ganze Nilland sein Bedürfniss an Essig von der Dattelpalme befriedigen kann.

Hat der Lebensbaum der Araber Speise und Trank gegeben, so bleibt er auch sonst noch, von der Wurzel bis zur obersten Spitze des letzten Zweiges dem Menschen dienstbar. Palmholz ist Bauholz zu Sparrwerk und Säulen, wenn auch nicht gerade das solideste und tragkräftigste; der schlanke Stamm als uralter Zier- und Tragpfeiler, gab das Vorbild für Tempelsäulen, und wer die Prachtruine des Horostempels von Edfu in Oberegyp ten gesehen, wird sich erinnern, dass dort Palmsäulen mit ihren Laubkronen und sogar den hängenden Früchten in Stein sculptirt erscheinen. Aus den Aesten des Baumes fertigt der Beduine sein Hausgeräth, wobei allerdings die harte Tamariske der Palme einige Concurrrenz macht; aus dem Palmhaar der Blätter und Blattstiele werden jene Korb- und Flechtwaren gearbeitet, welche jedem Nilfährer genugsam bekannt sind. Wer hätte nicht die Deckcabine seiner „Dahabieh“ mit jenen silberglänzenden Kordofanmatten ausgestattet, welche die sudanesischen Mattenflechter so dauerhaft und zierlich verfertigen! Kein Besen sodann kehrt so gut, wie der Palmbesen mit seinem in Wasser geweichten und ausgeschlagenen Reisse; kein Schiffsseil ist so haltbar, wie jene Taue aus Palmbast, deren sich die Nilschiffer und die Küstenfahrer des rothen Meeres bedienen; kein Badeschwamm reinigt so schmerzhaft gründlich die Haut, wie jene zwischen den Aesten und den Stamm des Dattelbaumes wachsende Fibernsubstanz, welche man „Lif“ nennt. Es würde

jedoch zu weit führen, dies Bild von der wunderbaren Nutzbarkeit der Dattelpalme noch mehr im Einzelnen auszumalen. Beschliessen wir lieber diese Studie mit einem Augenblicke „Rast unter Palmen“.

Es versinkt die feuergelbe Sonnenkugel über dem Palmsaum der Oase und der Himmel fluthet in so heissgefärbtem Abendlichte, dass unser Auge, das schmerzt vom Wüstensande und dem Widerscheine der glühenden, glasigen Gesteinmassen, durch welche die Karawane sich stundenlang gewunden, diese Herrlichkeit kaum ertragen kann. Es ist, als verströme der Himmel flüssigen Goldtopas, welcher den Palmenhain durchtränkt. Und dann ist's plötzlich Nacht. Ein Schwarm Wüstenkrähen bricht ein; im Sumachbaume stöhnt die Turteltaube wie eine verwünschte Klageseele und wo die Tamarinde ihre röthlichen Blüthentrauben tief herabsenkt, schlüpft das Katakahn ins Versteck. Schmal blinkt der Mond auf der Himmelstrift, ein goldenes Hufeisen, welches der Rappe der Nacht verloren, wie der Rhapsode singt. Weit heller glänzen Canopus und das Südkreuz herunter und das Zodiakallicht verbreitet sanften Schimmer. Dort lasset den Mond zur Vollscheibe wachsen und dann berauscht euch die Oasennacht. Am Südhorizonte wetterleuchten stumme Blitze, es entzünden sich langsam die symbolischen Sternbilder des arabischen Himmels und gross, still und wachsam zieht die Leuchte über die grosse, stille Einöde herauf. Vollmondnacht unter Palmen! Ein riesiger Opal ist der Himmel, goldbeflittert; denn so nah und fast mit den Händen greifbar die Gestirne auch er-

scheinen, der Mond herrscht weithin mit einem majestätisch ruhigen Vollglanze. Ihm zu Ehren tragen die Palmen Silberkronen und scheinen ihre schimmernden Säulenschäfte höher zu wachsen. Fernhin Ruhe; nur manchmal raschelt schlaftrunken im Dickicht und knisterts auf dem Sande; ganz in der Nähe aber kläfft der Schakal, der alte Nachtschwärmer der Wüste, sein Hungerlied Vollmondnacht unter Palmen! Wer sie erlebt und beschreiben will, dem wird dabei so stillverloren zu Muthe, dass ihm das Wort auf der Lippe versiegt Und es durchschauert ihn wie ein goldener Sehnsuchtsgruss aus vergangenen, nie wiederkehrenden Wandertagen

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Schriften des Vereins zur Verbreitung naturwissenschaftlicher Kenntnisse Wien](#)

Jahr/Year: 1879

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Vincenti Carl Ritter von

Artikel/Article: [Die Dattelpalme, ein Lebensbaum. 635-660](#)