

Die Feigen und deren Einsammlung in Griechenland.

Von X. Landerer.

Zu den Haupt-Erträgen 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 Vielfältigung dieses in Griechenland so nützlichen Baumes, *Συναγε* genannt, geschieht durch Schösslinge, die man mehrere Zoll tief in die Erde steckt und später, 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 Jedem abzurathen ist, indem die Ausdünstung des Baumes Betäubung und Kopfschmerz verursacht. Der Feigenbaum liefert in den meisten Gegenden zwei Ernten; die ersten Feigen kommen aus den vorjährigen Trieben, reifen im Juni und heißen Sommerfeigen, selbe sind nicht so süß als die im Monat August und Septemberreifenden Früchte, welche letztere man im frischen Zustande in ziemlicher Menge geniessen kann, ohne ein Erkranken fürchten zu müssen, während die Frühjahr-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 mühsamste ist in der Art, dass jede Feige frei liegt. Jeden zweiten Tag müssen selbe umgewendet werden, bis sie so trocken geworden, dass sie eingereicht und verpackt werden können, was unter günstigen Umständen nach 12—15tägigem Liegen geschehen kann. Sind nun selbe getrocknet, so werden selbe an Binsenhalme von *Cyperus longus* gereiht, diese zu Kränzen geformt und in Fässer 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 Theil 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, 100 Pf., kosten im Durchschnitts-Preise 15—18 Drachmen, und desto ungeachtet werden gegen $\frac{1}{2}$ Million Drachmen bloss für ausgeführte Feigen, die sich auf $2\frac{1}{2}$ Millionen 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 Nähe der Wasserleitungen zu pflanzen ist bei Strafe verboten, und in Folge eines Gesetzes der Römer ist es ausdrücklich bestimmt, dass 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' günstigen Umständen die Röhren 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 ähnliche trockene Früchte liefert. Werden die Feigen, während selbe auf dem Trockenplatze ausgebreitet sind, in Folge eines Regens nass, so verderben selbe sehr leicht durch Wurmfress, zumal wenn auf die Nässe plötzlich Sonnenschein folgt, und solche mehr oder weniger verdorbene Feigen werden um die Hälfte billiger verkauft und eignen sich zur Branntwein-Bereitung; der daraus gewonnene Rak, Sykorake genannt, besitzt einen unangenehmen Nachgeschmack, der sich schwer davon entfernen lässt.

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 Süsswasserkalkes und Quarzes betreffend, — die zweite eine Auseinandersetzung, auf welche Weise gleichfalls Pflanzen an der Bildung des sogenannten Leithakalkes Theil nehmen. Es wird in Bezug auf erstere eine detaillirte Darstellung der organischen Einschlüsse der steiermärkischen Süsswasserablagerungen von Rein, Strassgang und Thal bei Gratz, sodann von Hlinik in Ungarn und Tachorzie in Böhmen gegeben. Die Vergleichung mit ähnlichen Ablagerungen bei Bonn, Mainz, des mittlern Frankreichs u. s. w. zeigen im Ganzen nur eine ärmliche 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 jener Sedimente mit den Kalktuff-, Travertin- und Kieselinterbildungen, welche noch unter unsern