

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Elisabeth Lemke: Italiens Pflanzenwelt in Berlin.

toasten zu können, was er denn mit viel Munterkeit tat. Am Schluß seiner originellen Rede erklärte er dann auch, falls man ihn aufnehme, der Gesellschaft wieder beitreten zu wollen. Eigenartig war auch ein kurzer, poetischer Toast, den Fräulein Reuscher auf die älteren Herren der Gesellschaft ausbrachte, besonders diejenigen die das Wort ergriffen hatten. Die hübschen, anmutig vorgetragenen Verse endeten folgendermaßen:

Drum, meine alten Herrn da drüben,
So hören Sie 'nen Damentoast:
Den alten Herrn, die jung geblieben
Und solche Reden halten: Prost!

Zwischen diesen Reden wurde ein von Dr. Solger verfaßtes, launiges Tischlied gesungen, das mit allerlei Neckereien einzelner hervortretender Mitglieder der Gesellschaft eine ernste Würdigung ihrer Bestrebungen verband. Die künstlerischen Vorträge wurden wiederum von Frau Kommerzienrat Frickert und ihrer Tochter, sowie von Frau Kloßbeck-Müller bestritten. Alle drei Damen erfreuten die Teilnehmer durch trefflich gesungene, herrliche Lieder. Es mußte ihnen zur Genugtuung gereichen zu sehen, wie sie durch ihre z. T. meisterhaften Spenden die Stimmung hoben. Anders wirkten, doch im ganzen auch günstig, humoristische Deklamationen, die wir dem bewährten Komiker Alfred Schmasow verdankten. Er trug ältere berlinische Gedichte von Glaßbrenner, Schmidt-Cabanis u. a. vor, mit denen er dank seinem wirkungsvollen Ausdrucksvermögen allgemeine Heiterkeit erweckte. Zuletzt sang er Couplets, die freilich etwas derben Inhaltes waren, doch veraussachte der kleine Mißton, den er hier und da erregte, rasch in der frohen Laune, die allgemein herrschte und sich bei den jungen Leuten zuletzt in einer flotten Tanzlust äußerte.

Italiens Pflanzenwelt in Berlin.

Von Elisabeth Lemke.

Geehrte Anwesende, die „Brandenburgia“ streift zwar eigentlich nur in ihrer angestammten Mark umher, aber in gewissem Sinne begegnet man ihr auch jenseits der Alpen. Das könnte man mit Recht auf Mitglieder beziehen, die von Zeit zu Zeit das Wanderfieber (mit heißem Verlangen nach Citronenblüten, nach Myrthen und Lorbeer) bekommen; doch sind meine Worte anders gemeint. Bei meinem letzten Aufenthalte in Rom führte mir der Zufall eine Berliner Zeitung vor die Augen, und da mußte ich lesen: „Italiener in der Mark“, ein Brandenburgia-Vortrag von Herrn Professor Dr. Friedrich Krüner, ein Gegenstück zu seinem

früheren Vortrage „Märker in Italien“. Dies Hin und Her des Herrn Professors, d. h. seine liebevolle Berücksichtigung der Beziehungen Italiens zur Mark Brandenburg, reizte mich sofort zur Nachahmung. Mein Entschluß stand fest. Und so sehen Sie mich schon wieder auf diesem Platze, um Ihnen Etwas vorzuplaudern, diesmal über Italiens Pflanzenwelt in Berlin.

In Erinnerung an die große Bewunderung, mit der ich die erste, in meinem Leben mir in den Weg gekommene Apfelsine betrachtete, will ich dieser Frucht hier zuerst gedenken. Der deutsche Name der (wie Victor Hehn*) sie nennt) „süßen Pomeranze“ bedeutet bekanntlich „chinesischer oder Sina-Apfel“, was — zugleich mit dem italienischen Worte portogallo — auf die Geschichte und den Weg des Baumes Citrus Aurantium dulce hinweist. Arancio dolce lautet der gebräuchliche italienische, orange der französische Name. Die durch die Portugiesen veranlaßte Wanderung der Frucht aus dem östlichen Asien nach Europa fand angeblich 1548 statt. Nach verhältnismäßig kurzer Zeit waren die Küsten des Mittelmeeres reich an Apfelsinenbäumen, und allmählich gab es da verschiedene Formen zu unterscheiden. So Citrus aurantium asperma, klein und kernlos, C. a. genuensis, Genueser, dunkelgelb u. s. w. Die Apfelsinen werden dreimal im Jahre geerntet: gegen Ende Oktober, dann im Dezember, zuletzt im Frühjahr; die Rücksicht auf die Ausfuhr aus dem Lande ist dabei maßgebend, und daher mag es kommen, daß wir manchmal, besonders im Anfang der Saison, beim Verzehren ein Gesicht schneiden müssen; die Früchte waren wohl abgenommen, als die Reife noch zu wünschen übrig ließ. Italienische Apfelsinen werden namentlich, abgesehen von Nizza, von Messina und Genua versandt; ganz ungeheure Mengen gelangen zu uns. Dafür ein Beispiel. Herr Riedel**) hier, dessen Freundlichkeit ich viele Auskunft verdanke, schrieb mir: daß einmal ein von Süd-Italien nach Bremen gekommenes Dampfschiff 35 000 Kisten Apfelsinen gebracht hätte. Von Herrn L. Mariotti in der Central-Markthalle erfuhr ich, daß die italienischen Apfelsinen-Kisten je 100 oder 200 oder 300 Früchte enthalten. — Apfelsinen und Pomeranzen tragen nur ein Jahr ums andere reichlich. Aber ein in vollem Ertrage stehender Apfelsinenbaum liefert bei sorgfältiger Kultur durchschnittlich 3000 Früchte von guter Qualität. (Brockhaus, C.—L. 14. Aufl.) Das ist ein vergnügliches Rechnen.

Doch wir können uns nicht länger bei den Apfelsinen aufhalten, wir müssen auch der andern agrumi gedenken, so zunächst unserer Citronen, italienisch Limonen. Sie sind, wie die Cedrate, den Griechen

*) Victor Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere (in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien, sowie in das übrige Europa). 7. Aufl. S. 446 f. (1902.)

**) J. D. Riedel, Aktien-Gesellschaft Berlin, Chemische Fabriken und Drogen-Großhandlung.

schon als medische oder persische Äpfel bekannt gewesen, und *Citrus medica* ist wohl schon in den ersten Jahrhunderten n. Chr. in Italien angebaut worden. Aber unsere eigentlichen Citronen sind erst durch die Araber nach Sicilien gekommen und etwas später, in Folge der Kreuzzüge (auf denen die Kreuzfahrer den Baum in Palästina und Syrien kennen gelernt hatten) auch im übrigen Süd-Europa angebaut worden. (Br.) Im Vergleich zu ihren stattlichen Verwandten ist die Citrone oder „Limone eine kleinere Frucht“, deren Name *limûn* ein aus dem Indischen entlehntes, ins Persische und danach ins Arabische gelangtes Wort vorstellt. (V. H. 444.) Die Blütezeit erstreckt sich von November bis zum Sommer; die erste Ernte beginnt Ende Juli und währt bis Mitte September, die zweite findet im November, die dritte im Januar statt. Nach Deutschland kommen die meisten italienischen Citronen aus Messina, vom Gardasee, von Genua, von den neapolitanischen Küstengegenden, sowie aus der Lombardei. Messina liefert uns die feinsten, was die Schale anbetrifft, und demzufolge die saftreichsten. (Br.) Den Hauptanteil hat überhaupt Sicilien, wo (nach Herrn Riedel's Mitteilung) zu Tausenden von Centnern der citronensaure Kalk (Vorprodukt zu Citronensäure) gearbeitet wird, der zur Bereitung erfrischender Getränke und Medikamente in die weite Ferne und so auch nach den Tropen wandert; u. a. findet er beim Pommeril Verwendung. Der Wert des citronensauren Kalks ist augenblicklich etwa 280 M für 100 Kilo. Von Sicilien kommen ferner Citronensäure, Citronenschalen und Citronenöl. — Der durchschnittliche Ertrag eines Citronenbaumes beläuft sich auf 6000 Früchte. (Br.)

Citronat oder Cedrat oder Succade ist die im Handel gebräuchliche Bezeichnung der kandierten unreifen, daher grünen Schale einer großen, süßen und genießbaren Frucht, in Italien speziell der spada forex. Teils wird das Citronat schon in Italien (so in Livorno und Genua), teils erst nach Behandlung mit Salz- und Kalkwasser in Deutschland u. s. w. hergestellt. (Br.) Früher kam es fast ausschließlich von Genua und Corsica. Sein Wert ist etwa 110 M für 100 Kilo. (R.)

Sehr edle und wichtige Artikel für Süd-Italien, besonders für Calabrien und Sicilien sind die ätherischen Öle; das Kilo Citronenöl kostet 5 M, süßes Pomeranzenöl 16 M, bitteres 17 M. Hauptplätze dafür sind Messina, Palermo und Reggio-Calabria. Alle diese Öle werden vielfach verfälscht; ihre Ausfuhr — mit Hinzurechnung des wertvollen Bergamottöls*) (19—20) — beträgt jährlich viele Millionen Mark. (R.)

Es wäre nun noch mindestens der bitteren Pomeranzen (u. a. „Pomeränzchen“ aus Sicilien) und der von Palermo kommenden Mandarinen zu gedenken, aber ich will nur noch erwähnen, daß Italiens Agrumenernte 1895/96: 3337 Millionen Stück Früchte betrug; darunter

*) Es gibt eine Bergamottorange, *Citrus bergamea* Risso. (Br.)

57% Limonen [Citronen], 36% Apfelsinen [verschiedene Sorten], 7% Mandarinen. Die jährliche Einfuhr Deutschlands an frischen Apfelsinen stellt einen Wert von 8—9 Millionen M vor. (Br.) Jetzt sind wir in Berlin schon so weit, besser und billiger zu kaufen, als an vielen Plätzen Italiens. — Von Italien ausgesandte getrocknete Apfelsinenschalen kosten 100 Kilo 45—50 M, bittere Pomeranzenschalen 60 M; es gibt aber auch schon solche zu 15 M. Reichlich kommen Blüten und Blätter des Apfelsinenbaumes hierher für Parfümerien. (R.)

Von dem Sina-Apfel und seinen Vetteren wollen wir zu den wirklichen Äpfeln übergehen. Im vorigen Winter holte ich mir von Otto Heinemann, Königrätzerstraße, italienische Äpfel, nämlich Annurche und Edelrot. Annurche (das halbe Kilo 20 Pfg.) aus der Umgebung Neapels stammend, war in netten kleinen Körben verpackt; Edelrot (das halbe Kilo 15 Pfg.) befand sich in Tonnen, während die Bahnfahrt in loser Schüttung erfolgt war. Dieser Apfel, zu den Pigeons oder Taubenäpfeln gehörend, wird auch bei uns gezogen, wo er aber nicht die Güte und schöne Färbung wie in Oberitalien und Süd-Tirol erreicht. (Br.) Die Einfuhr von Äpfeln aus Turin und überhaupt aus dem Piemontesischen währt (in Berlin) in manchem Jahr von Februar bis April. (M.) Italien liefert uns sowohl Tafel- wie Mußäpfel.*

Ebenso Birnen verschiedener Güte; u. A. Anfangs Juni aus Palumbara, nahe Rom. Die besten Birnen, spadoni und cosce kommen von Florenz. Cosce kosten in Berlin das halbe Kilo 30 Pfg. (M.) Aus der Gegend von Neapel gelangt nach Deutschland die auch bei uns gezogene Williamsbirne. (Kinder-Königsberg Ostpr.)

Aber natürlich früher als dies Obst erfreuen uns die Kirschen. Mariotti erhält die ersten etwa Mitte Mai aus Bisceglie in Apulien. Gewöhnlich (so in Königsberg Ostpr. für Wiederverkäufer) kostet das halbe Kilo Kirschen in Körben 55 Pfg. Die spätesten italienischen, etwa aus Verona gesandten Kirschen sind später als unsere frühesten deutschen hier auf dem Markte. (K.)

Sog. schwarze und weiße Pflaumen kommen ebenfalls zum Teil aus Italien. (M.)

Aprikosen — welche Frucht zur Zeit Alexander d. Großen nach Europa gelangt sein soll (Br.) — liefert uns Italien in mancherlei Gestalt. Anfangs Juli sind die ersten aus Neapel in Berlin. Sie werden auch halbiert und getrocknet in den Handel gebracht. Groß ist die Einfuhr von Aprikosenkernen, die ein sehr feines Öl geben.

Auch die Pfirsische kommen zuerst und zumeist aus Neapel (M.); ferner aus Rom (K.)

Die ersten italienischen Weintrauben treffen aus Bisceglie Mitte August in Berlin ein. Sie behaupten den Markt so lange, bis (Mitte

* In Rom nannte man mir Mele Rosa, M. Ranette, M. Brutte Buone u. M. Cotogne.

September) die schönen Goldtrauben von Monte silvano in den Abruzzen kommen und sich derartig bewähren, daß sie trotz aller Konkurrenz bis zum Dezember reichlich verkauft werden. Der mit vielen goldenen Medaillen geehrte Hr. Mariotti (aus Florenz nach Berlin übergesiedelt) machte mich neidlos darauf aufmerksam, daß sein Central-Markthallen-nachbar Francesco Boscolo Lisetto (aus Chioggia bei Venedig) die allerbesten Weintrauben habe; so auch von Castellamare Adriatico. Von August bis September stehen den Berlinern außerdem die billigsten italienischen Weintrauben zur Verfügung, nämlich die schwarzen und die weißen aus Bologna, zu denen sich noch die Castell d'Arquato aus der Lombardei (Provinz Piacenza) gesellen. Im November ziehen sich diese Weintrauben nach Frankreich hin, weil nunmehr die spanischen Trauben in Berlin einrücken. Schließlich sind noch die schönen Trauben aus Pisa zu erwähnen. — Wenn es sich um sog. weiße Ware handelt, so ist der Kauf der mit Trauben gefüllten Kisten und Körbe billiger, als wären diese mit „gemischten“ Trauben gefüllt. Die einzelnen Beeren sind z. T. überraschend groß. Ein sehr oft gehörtes italienisches Sprichwort bezeugt, daß es auch dort viele Unzufriedene gibt: „Quando le viti faranno la ghianda“ (wenn die Reben Eicheln tragen werden), kann man auf Erfüllung übertriebener Wünsche rechnen. Der italienische Wein stammt zumeist von den griechischen Inseln, bildet aber schon seit alter Zeit in berühmten Gewächsen ein Hauptprodukt Italiens, welches Produkt keiner Provinz abgeht. In besonderer Güte gedeiht der Wein auf den Inseln, namentlich auf Sicilien. Seit der 1882 erfolgten Eröffnung der Gotthardbahn gelangen außer den schon immer bei uns heimisch gewesenen Dessertweinen auch die guten italienischen Tischweine zu uns, vorab die toskanischen. (Br.) Von den roten Tischweinen, die man in Berlin zumeist antrifft, nenne ich nur: Barlettino, Vino del Garda, Barbera und den herben Rabosco del Piave; in Strohflaschen (fiaschi) Vino da Pasto und die schönen Chianti (so valle d'oro vecchio und stravecchio). Von weißen Tischweinen: Bari Bianco und Bianco superiore. Von Dessertweinen: Moscato, Marsala (stravecchio und secco da cucina), Asti spumante (dolce und demi-sec), schließlich Vermouth di Torino (Ferrero und Cora). Verhältnismäßig wenige Berliner hörte ich den italienischen Wein loben. Ich sehe darin weniger das Übergewicht zum Gambrinus-Kultus, als den Beweis, daß sehr viele Berliner noch nicht oder doch nicht genügend im schönen Italien weilten, oder daß sie dort nicht vergessen konnten, welche herrlichen Weine vom Rhein, von Frankreich u. s. w. kommen. Aber der für alle Zeit dem Italien-Zauber Verfallene wird keine Gelegenheit vorbeigehen lassen, in Berlin ein evviva Italia mit vino rosso oder vino bianco zu trinken. Natürlich ist Unsereins in solchen Fragen nicht nur nicht maßgebend, sondern sogar recht unsachlich parteiisch.

Italien beteiligt sich auch an der Ausfuhr von Rosinen. Der Rosinenwein, der aus Rosinen und Wein durch Gährung bereitet wird, war schon den Alten unter dem Namen Vinum passum bekannt und ein Lieblingsgetränk der Römerinnen. (Br.) Vielleicht reizt dies eine und die andere der anwesenden Damen, nach dem Rezept zu forschen.

Während der Wein das Menschenherz erfreuen soll, kann man nicht als allgemein annehmen, daß Öl des Menschen Magen erfreue; unendliche Klagen der Italiener-Fahrer drehen sich um das gesegnete Fett der Olive; manch einer behauptet, es habe ihm die ganze Reise verdorben. Obgleich da vieles einzuwenden wäre, mag dieser Punkt unerörtert bleiben; über Geschmack, Appetit und Magen Zustände soll man nicht streiten. — Der Ölbaum ist ein Gewächs des südlichen Vorderasiens, früh veredelt und durch Kultur zu lohnendem Fruchtertrag gebracht. In allen Teilen des Alten Testaments finden wir das Öl zu Speisen, bei den Opfern, zum Brennen in der Lampe und zum Salben des Haars und des ganzen Körpers in allgemeinem Gebrauch. (V. H. 102.) Von den Griechen kam der Ölbaum zu den Latinern; die symbolische Bedeutung des Ölzweigs ward übernommen, und allmählich schwand auch das Vorurteil gegen den Ölgenuß. „Die sabinischen Berge tragen viel Öl.“ (Ebd. 114.) So hoch nun auch vor allem das französische Öl steht, es wäre ein großes Unrecht, anzunehmen, daß in Italien nur jenes uns überaus widerwärtige Öl gewonnen werde, dessen Duft aus den kleinen Trattorien und Osterien auf die Straße dringt. Italien hat nicht nur Öl im allgemeinen als Hauptartikel für uns, sondern es liefert auch Öl in allerbesten Güte, und sicherlich würde manche meiner Zuhörerinnen mir bestätigen können, daß man dies Olio d'Oliva finissimo in Berlin sehr zu schätzen weiß. — Es sei, in Bezug auf Einfuhr auch an die sog. gewöhnlichen Sorten, u. A. an das (zur Seifenfabrikation verwendete) Baumöl erinnert. „Heutigen Tages (so schreibt Herr Riedel) nehmen Dampfer und Segler dies Öl mit, um es bei schwerem Seegang auszugießen.“ Gutes Speise-Olivenöl von Bari kostet 100 Kilo 90—120 M., Baumöl 70 M. (R.)

Die eingemachten Oliven traf ich noch niemals auf einer Berliner Tafel; ich blieb damit auf italienische Restaurants hier angewiesen. Aber einmal und nicht wieder! Diese von Salzwasser durchzogenen Oliven schmeckten mir schauderhaft. Dagegen entsinne ich mich mit wahrem Vergnügen jener Oliven, die ich in Neapel verspeiste. Es war im Hause eines calabresischen Bildhauers. Die ganze Familie aß Oliven, die mit Knoblauch zurechtgemacht waren; für mich aber hatte man — da man meinen unauslöschlichen Haß gegen dgl. schon kannte — den Knoblauch weggelassen. — Doch schnell zu etwas Angenehmerem!

Frische Feigen, die ich neulich in einem großen Obstgeschäft Unter den Linden sah, stammten aus Frankreich, was mich ordentlich

betrübte; ich werde aber nachher — wenn wir zu den Blumen durchgedrungen sein werden — die Riviera di Ponente an Italien zurückgeben. Die soeben eßbar gewordene große Feige ist außen von tiefem Blau und fein bereift, innen grünlich-weiß. Eine kleine Sorte ist weiß, eine andere grünlich-gelb mit rotem Fleisch. Die große, weiße Genueser (kugelig mit dünnem Stiel) ist außen weiß, innen rot. Diese und die Feige von Savoyen gelten für die besten. (Br.) Die Smyrnaer Feigen behaupten ihren Platz bei uns unentwegt und werden Italien nie ganz aufkommen lassen. — Gern wüßte ich, ob ein Teil der sog. (in Berlin auf der Straße u. s. w. ausgebotenen) „Kranzfeigen“ aus Italien stammt. Der Haupt-handelsplatz für Feigen ist Triest. (Br.) Ob ein von Ancona dorthin gekommenes Schiff jene Kränze mitgebracht hat, bei deren Herstellung ich geholfen habe? Es war in Loreto (unweit Ancona), wo ich dem etwa zwölfjährigen Alessandro und seinen Angehörigen half, Feigen mit einem eisernen Gerät zu durchlochen. Die durchlochten Feigen kamen ungefähr zu 50 auf eine dünne Gerte, die zu einem Kranze geschlossen wurde; mehrere Kränze wurden wiederum in bestimmter Anzahl vereinigt. Von Zeit zu Zeit wühlten alle Hände in den lose auf einem (mit hohem Rand versehenen) Tische aufgeschütteten Feigen herum. Da ich nicht entdecken konnte, ob dadurch bessere Früchte nach oben gelangten, fragte ich. Welche Antwort ich erhielt? — Che cosa, Signora! — beim Arbeiten werden die Hände so unsauber, da reinigen wir sie von Zeit zu Zeit. Getrocknete, in Stücke geschnittene und wie Kaffeebohnen braun geröstete Feigen wandeln sich in den bekannten „Feigenkaffee“, den ich gern andern überlasse.

Ob italienische Mispeln nach Berlin gelangen, konnte ich nicht in Erfahrung bringen. Ich möchte jedoch erwähnen, daß die Früchte des *Crataegus azarolus* L. (Azarol = Baum oder = Dorn) als „welsche Mispeln“ sowohl roh, wie eingemacht verzehrt werden. (Br.)

Eine merkwürdige italienische Frucht, die wir herbekommen, ist die *melanzana*, im Lexikon Tollapfel genannt; in Neapel heißt sie *mazignani*. Mir ist versprochen worden, daß sie zu Weihnachten im Laden anzutreffen sein wird.

Nun zu den Mandeln! — Die *amygdala amara* und *dulcia* finden sich so bezeichnet zuerst bei Scribonius Largus (in dessen *compositiones medicantorum*) vor der Mitte des 1. Jahrh. n. Chr. Von da an sind die Bäume sowohl, wie die Namen in Italien eingebürgert. In allen Gärten stehen dort die Mandelbäumchen bei mildem Wetter schon im Januar, sonst aber im Februar oder März, ehe noch die Blätter hervorgekommen sind, in ihrem schneeigen Blütenschmuck da. (V. H. 391.) (Oft werden übrigens Mandel- und Pfirsichbäume mit einander verwechselt.) Man unterscheidet unter andern 1. die gemeine bittere Mandel (*Amygdalus amara* L.), 2. die gemeine süße (*A. dulcis* D. C.), 3. die Krach- oder

Knackmandel (*A. fragilis* Pers.) und 4. die große Mandel (*A. macrocarpa* Hort.) — Deutschlands Einfuhr betrug i. J. 1893 67,121 Doppelzentner im Werthe von 8 726 000 M, davon 54 034 Doppelzentner aus Italien. (Br.) Nach Herrn Riedels Mittheilungen soll Hildebrand hier jährlich 5000 Sack d. s. 500 000 Kilo Mandeln brauchen. Die italienischen Mandeln (Krachmandeln) kommen von Bari, Messina, Palermo und Girgenti. Auch Mandelöl und Mandelkleie stellen begehrte Handelsartikel vor.

Was Nüsse anbelangt, so sagte Mariotti: alle von Italien (in riesigen Mengen) gelieferten gingen nach Hamburg, wo große Auktionen stattfanden und von wo aus dann auch Berlin versorgt würde. Italien schickt uns außerdem Nußblätter, 100 Kilo 30 M, und Nußschalen 100 Kilo 35 M. (R.)

Außer den Maronen, den Früchten der schönen Edelkastanie (*Castanea vesca* Gärtner.) kommen aus Nord-Italien auch die Blätter dieses Baumes zur Bereitung von Fluid-Extrakt, zu uns. (R.) Berliner italienische Maronen stammen zumeist aus Solofra bei Neapel. Die ganz großen werden mit Rum und Zucker durchzogen und candiert. (M.)

Ein noch heute, wie ehemals in ungeheuren Massen nach Berlin gelangender Handelsartikel ist Johannisbrod. Der mit immergrünen, lederartigen Blättern schön und dicht belaubte Baum (*Ceratonia siliqua* L., Johannisbrodbaum) hat grünlich rote Blüthentrauben; die nicht aufspringenden, 10—12 cm lange Hülsen seiner Früchte tragen bei uns den Namen Johannisbrod; in Süddeutschland und Tirol heißen sie Bockshorn, in Italien *caruba* und *goanelle* oder *gvanelle* (Rom); der Name *caruba* steht in Zusammenhang mit dem *algarova* Paraguay's u. s. w. In Italien ist *caruba* nicht nur eine Leckerei, u. a. in Form einer vortrefflichen Marmelade (ich lernte solche in Rom kennen), sondern bildet auch ein weit verbreitetes Pferdefutter. Die Kultur des Baumes ist im Orient uralt, und hat sich von dort über alle Mittelmeerländer verbreitet. Haupthandelsplatz ist Triest. In Neapel sahen Bekannte von mir eine Schiffsladung Johannisbrod, bereit, aufgenascht zu werden; vorläufig aber lag mitten darin ein Mann, der sich gut ausschloß. — Herr Riedel schrieb mir: die riesigen Mengen Johannisbrod aus Süd-Italien sollen bei uns nur zum „Verschmecken“ bestellt sein, sie finden indessen auch netten Absatz bei den Brauereien.

Zu meiner Freude konnte ich in Berlin Pinienkerne erhalten und verzehren. Die großen Pinienzapfen kommen z. T. in noch geschlossenem Zustande zu uns; man legt sie in die Nähe des warmen Ofens, von wo aus es dann von Zeit zu Zeit einen kleinen Knall gibt, denn wieder hat ein Kern seine Fesseln gesprengt. Sein braunes Häutchen muß vor dem Genuß entfernt werden. — In Rom werden die *pignoli* (Pinienkerne) vielfach benutzt, so auch zu dem köstlichen Gebäck *maritozzi*. Zuweilen

hört man das Sprüchlein: dieser Wunsch wird dir in Erfüllung gehen, quando i pini faranno i fiori (wenn die Pinien Blumen tragen werden).

Wir werden hier natürlich auch zu den Schmuckblumen gelangen, doch die Küche, die Apotheke u. s. w. haben noch einstweilen das Vorrecht. Auf eine Anfrage beim Kaiserlichen Statistischen Amt wurde mir das Heft über Italiens Handel mit dem deutschen Zollgebiet zugesandt. Ehe ich mit Wiedergabe anderer Aufzeichnungen fortfahre, sei einiges aus jenem Heft mitgeteilt. Da finden wir außerordentlich reichlich Hülsenfrüchte, noch mehr Kartoffeln, noch mehr frische Küchengewächse (Gemüse), beim Obst u. a. auch Beeren. Von Gewürzen: Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel, Senf. Es fehlen nicht: Flachs, Hanf, Spelz (dieser aber gering), Weizen (mäßig), Mohn, Raps, Rübssaat u. dgl. m., Dotter, Sonnenblumensamen und andere Ölfrüchte, Leinsaat, Mais (sehr viel), Malz aus Gerste, Eicheln, sowie allerlei kleinere Sämereien. Groß ist der Handel mit Kleesaat, Esparsette und Luzern-Saat, mit Stroh und (noch mehr) mit Häcksel.

Über Pistazien konnte ich nichts erkunden. Diese in Süd-Europa so häufig gezogenen Früchte (grüne Mandeln) finden nicht nur als Naschwerk und Zusatz zur Back- und Konditorware Verwendung, sie liefern auch ein ausgezeichnetes Öl. Die sizilianischen werden zur Würze von Wurst gebraucht.

Die sog. echten Kapern werden zwar sehr oft von unserer Kuh- oder Dotterblume, *Caltha palustris* L., oder von andern hiesigen Gewächsen geerntet; man kann aber auch wirklich echte erhalten. Foggia, die Hauptstadt der gleichnamigen italienischen Provinz, hat nicht nur sehr großen Handel mit Wein und Öl, sondern erfreut sich auch der in seiner Umgebung in großer Menge wachsenden Kapern. (Br.)

Ich nannte vorhin den Weizen; da dürfen aber auch die Maccaroni nicht vergessen werden, die aus dem feinsten, klebereichsten Weizenmehl mit Maschinen hergestellt werden und in Neapel, Rom u. s. w. in solchen Mengen und so geordnet zum Trocknen dahängen, daß man an große Wäsche erinnert wird. Der Weizen, aus dem sie gewonnen werden, ist — laut Bericht des englischen Konsuls in Neapel — eine Mischung von rotem Winterweizen vom Schwarzen Meer und italienischem Weizen, hauptsächlich solchem aus den Ebenen und aus der Gegend um Foggia herum. Die besten Maccaroni werden in Graguano, Torre dell'Annunziata und Amalfi hergestellt.*) Es gibt vermicelli, spaghetti, capellini, ziti, mezzani, maccaroncelli, perciatelli, lasagne, tagliatelle, fettucce, lingue di passero (Sperlingszungen) occhi di lupo (Wolfsaugen), canneroncini rigati, fischietтини, fidellini, granellini und stelline. Und alle diese Sorten sind in Berlin zu haben. (Wir kommen nachher noch einmal auf Weizen zurück.)

*) D. Tagesztg. (4) 5. Jan. 01.

Wer Mais dem Weizen vorzieht, der kann sich hier polenta kaufen. Reichlich kommen Maishaare her, die in den Drogen Verwendung finden. (R.)

Groß war mein Erstaunen, durch Herrn Riedel zu erfahren, daß Wachholderbeeren zu Tausenden von Centnern aus Livorno herkommen: 100 Kilo 15 M. In diesem Jahre aber ist die Ernte, in Folge ungünstiger Witterung, sehr knapp gewesen, und daher kosten die Wachholderbeeren augenblicklich 100 Kilo 20—24 M. Es handelt sich aber, wie mir Herr Geh.-Rat Ascherson sagte, nicht um unsern *Juniperus communis* L., sondern um *Juniperus oxycedrus*, dessen Beeren rot sind.

Getrocknete italienische Lorbeeren kosten in Berlin 100 Kilo 20 M, stielfreie Blätter (von Livorno und Triest) 25—30 M. Fettes, butterartiges Lorbeeröl, 100 Kilo 150 M, kommt vom Gardasee. Die Blätter, auch frische für Bindereien, werden in sehr großen Mengen hergeschafft. (R.)

Der unserer Dillypflanze ähnelnde Fenchel (*Foeniculum officinale* All.), stellenweise auch bei uns im großen gezogen, ist wohl in den Mittelmeerländern einheimisch, von wo aus er ebenfalls auf unsere Tafel kommt. So der italienische oder Bologneser Fenchel (*finocchio*). Aus Neapel kommt er im Februar oder März nach Berlin. Durch Bedecken mit Erde werden die untern Teile der Stengel und Blätter gebleicht. Hiesige Drogen ziehen für Fenchelöl und Fenchelwasser den in Thüringen gewonnenen vor. (R.)

Mit dem gebleichten Fenchel sind wir zu den Gemüsen gelangt. Da möge denn zuerst die (auch bei uns gezogene) Artischocke (*Cynara scolymus* L.) ital. *carciofi*, eine veredelte Distel, genannt werden, die um so besser ausfallen soll, je mehr Blütenköpfe man ihr vorher wegnimmt. Begeisterte Freunde haben sie „die Königin der Gemüse“ genannt. Das könnte bei gutem Kochen und bester, unserm Geschmack entsprechender Anrichtung auch beinahe berechtigt sein; indessen bietet uns der Italiener gern Artischocken „in Öl schwimmend“ an, und das ist (wie schon gesagt) nicht jedermanns Freude. Manchen langweilen auch die vielen Blätter. — Es mag hier ein aus dem Jahre 1717 stammendes Rezept erwähnt werden. „Die Artischocken werden abgebrüht, dann in einer „Kachelpfannen“ mit Fleischbrüh, Butter, Pfeffer, Imber, Muskatblüh und Saltz gekocht, mit einem Schäufflein oder breiten Löffel „züchtig“ herausgelangt, in Ordnung aufrecht in das Zinn gestellt, mit Brühe übergossen und aufgetragen.“*) Mariotti erhält die ersten Artischocken von Sicilien, darauf (im Februar oder März) Artischocken aus Neapel, dessen „große, grüne“ bei uns besonders beliebt sind. Andere kommen aus Bisceglie, Florenz, Bologna und aus den Abruzzen.

Von ganz Italien kommen (obgleich sie seit vielen Jahren auch schon bei uns in reichem Maße angebaut werden) die Tomaten (*Solanum*

*) E. v. Kudriaffsky, Die Historische Küche. (A. Hartleben, 1880.) S. 292.

lycopersicum L.), auch Liebesäpfel, Paradiesäpfel und Goldäpfel genannt; pomi d'oro. Die ursprünglich giftige Tomate stammt (nach Hehn, S. 514) aus Amerika; jetzt ist sie Italienerin und nicht mehr giftig.

Der Kohl gilt vielen als ein rechtes Beispiel für derbe, deutsche Küche; das wird vielfach auf Irrtum beruhen. Wo der Savoyer- und Wirsing-Kohl herstammt (sagt Hehn, S. 516), ist in diesem Beinamen ausgesprochen, denn auch Wirsing ist nichts als das oberitalienische verza d. h. grüner Kohl (auch Wälschkohl und Mailänderkohl genannt, Br.). Daß überhaupt Italien uns lehrte, Kohl zu essen und zu pflanzen, sagt das Wort „Kohl, aus caulis u. s. w.; auch der Kohlrabi, der Raps und Rübsen tragen lateinisch-italienische Namen und sind jungen Datums in Deutschland. Der zarte, seltsam gebildete Blumenkohl stammt aus dem Morgenlande und kam über Venedig und Antwerpen (andere geben Genua, Ende des 16. Jahrh. an, Br.) nach Europa; nach Deutschland kam er erst kurz vor Beginn des 30jährigen Krieges.“ Eine späte Sorte heißt bei uns Frankfurter oder Italienischer Riesenblumenkohl. (Br.) „Schon Cato rühmte den Wirsing, beizte die Blätter und ließ sie als Salat auftragen. Vor hundert Jahren benutzte man die Schößlinge der jungen Kohlarten ebenfalls als Salat. Die Broccoli erhielten einst Ansäuerung durch Pomeranzen. Die Römer galten als Meister im Bereiten der broccoli strascinati [ital. strascinare, schleppen, nachschleppen].“ (E. v. K. 223.) Broccoli oder Spargelkohl ist dem Blumenkohl nahe verwandt. Von den verschiedenen Sorten ist der violette italienische Spargelkohl die beste. Die größeren Sorten bilden eigentlich keine geschlossenen Köpfe, sondern nur eine Menge seitlicher Blütensprossen, die, geschält und als Salat genossen, im Aussehen und Geschmack dem Spargel gleich sind. (Br.) Mariotti erhält Blumenkohl im Januar aus Neapel, von Februar bis April aus Pisa. Broccoli nero ist eine Spezialität Roms. Wer Italien kennt, der weiß, wie viel Grünzeug dort gegessen wird; man begnügt sich ja nicht mit Kohlsorten; Cichorienblätter sind z. B. etwas ganz alltägliches.

Mitte Mai hat Berlin grüne Bohnen aus Neapel. (M.) Getrocknete Bohnen kommen aus Süd-Italien. (R.)

Groß ist die Zufuhr von frühen Kartoffeln von Neapel, Apulien, Bologna und Umgegend, Pisa, Florenz und Chioggia. Eine in Berlin sehr beliebte, aus mehreren Orten Apuliens stammende Kartoffel heißt Margherita di Savoia. Aus Pisa stammen die langen Spitzkartoffeln (wohl mit unsern sog. „Mäuschen“ verwandt). Die Kartoffeln aus Chioggia sind in Berlin als die besten bekannt. (M.)

Bei dem Großhändler für außerdeutschen Blumenhandel u. s. w., Herrn Paul Duchmann (Markthalle Friedrichstr.), sah ich viel Peperone (sog. spanischer Pfeffer) aus Bordighera. Peperone — grün, gelb und

rot — wird entweder klein geschnitten und geröstet, zu Salat genommen oder ausgehöhlt und (wie man dies auch mit Tomaten tut) mit Fleisch gefüllt.

Braune und gelbe Senf-Saat kommt von Süd-Italien. (R.)

Ein ebenfalls von Süd-Italien herwandernder, großer Artikel für die Pharmazie ist der eingedickte Saft des Süßholz (Glycyrrhiza), genannt „Lakritzen“. Er kommt zu uns in großen Blöcken (Kisten von 100 Kilo) oder in Stangen verschiedener Stärke; Blöcke 100 Kilo 100—120 M, Stangen 190—200 M. Die Süßholzwurzeln sind dagegen recht billig; 100 Kilo 20 M. Der größte Fabrikant von Lakritzen (für uns so heilsam und dennoch unbeliebt) ist der Baron Baracco in Neapel, der gewiß niemals an Husten leiden darf. (R.)

Ein sehr wichtiger Artikel ist ferner (in Blättern oder fein gemahlen) Sumach (*Rhus Coriaria* L.), bei uns auch „Schmack“ genannt. (R.) Der Sumach gehört, gleich Pistazie, Terpentin, Massia- und Perückenbaum,*) der Familie der Anacardiaceae an, deren Arten alle durch einen mehr oder minder großen Harzreichtum ausgezeichnet sind. (V. H. 422.) Einst bildeten seine Beeren ein Gewürz. Im Jahre 1875 führte der Hafen Palermo Sumach (ital. sommacco, im Lexikon „Fuchsschwanz“) zum Werthe von mehr als 17 Millionen Lire aus. (V. H. 421.)

Ebenso bildet Manna (September und Oktober von der Manna-Esche geerntet) eine bei uns sehr gesuchte italienische Handelsware, von Calabrien und Sicilien (aus Cefalu bei Palermo) kommend. Von Sicilien: Manna in Thränen und in Bruch. Aus Manna wird Mannit gewonnen, dessen Vertrieb Mailand hat. Manna in Thränen (Röhren) das Kilo 4—5 M, im Bruch 3 M, Manna aus Calabrien (Gerace) 2,50 M, Mannit 10 M. (R.)

Herr Riedel schreibt: „Von pflanzlichen Stoffen für medizinische, sage Apotheken-Zwecke, insofern es sich um Vegetabilien, Kräuter und Wurzeln für Tees u. s. w. handelt, kommt von Italien herzlich wenig, weil dort nicht die Sorgfalt aufgewandt wird, um dgl. zu Heilzwecken in gutem Zustande auf den Markt zu bringen. Man ist somit im Drogen-Großhandel mit Recht nicht sehr eingenommen für die Herkunft aus Italien. Einige Ausnahmen bestehen (in dem schon Gesagten und in Folgendem). Wie mühsam das Sammeln von medizinischen Pflanzen u. s. w. ist, ergibt sich z. B. aus dem Umstand, daß zu einem Kilo handelsüblich trockener Chamillen 7—8 Kilo nasse gehören, also so, wie man sie pflückt. Bei Blättern und Kräutern ist das Verhältnis nicht so arg. Die nicht schönen italienischen Camillen kosten 100 Kilo 50—70 M.“

*) A. Garcke, Flora von Deutschland. XXVIII. Familie. Terebinthaceen DC., Terebinthengewächse. (128) *Rhus Tourn.* Sumach: (411) *Rh. Toxicodendron* L., wurzelnder Sumach; giftig. (412) *Rh. Cotinus* L., Perückenbaum; giftig. (413) *Rh. typhina* L., Hirschkolben-Sumach oder Essigbaum.

Italienische Lindenblüten 90—100 M; sind sie ohne „Flügelblätter“ 150—175 M. (R.)

Arnicaablüten (mit Kelchen) 60—70 M. (R.) Nach Mitteilung des Herrn Geh.-Reg. Ascherson wächst unsere *Arnica montana* L. (Bergwohlverleih) außer in den Alpen nur in dem ligurischen Appenin. (Zur Landschaft Liguria gehören die einander begrenzenden Hälften der Riviera di Ponente und der Riviera di Levante; letztere vielleicht ganz.)

Auch Schafgarbe und ihre Blüten schickt uns Italien. (R.)

Und „Veilchen-Blüten, wilde, blaue. (Flor. violae odoratae); das Kilo M 2,50.“ (R.)

Ferner Veilchenwurzel (Jris) zu Parfümeriezwecken, in sehr großen Mengen, von Florenz die besseren Sorten, von Verona weniger gute. Die Wurzeln werden bekanntlich z. T. zu Pulver verarbeitet, z. T. für Räucherei in Stücke geschnitten. (R.)

Schließlich nenne ich noch Ricinus-Öl von Genua, Granatäpfel-Schalen aus Nord-Italien, von ebendaher Lavendelblüten, Rosmarin-Öl und -Blätter, sodann noch Eucalyptusblätter (100 Kilo 20—25 M), die Pflanze Frauenhaar (50 M) und Feuerschwamm. (R.) Über Eucalyptus (*Eucalyptus* L'Hérit) möchte ich noch einige Angaben machen, die nicht allgemein bekannt sind. Zunächst sei erwähnt, daß es etwa 140 (fast sämtlich australische) Arten gibt: „hohe Bäume, mit lederartigen, immergrünen Blättern und in endständigen Schirmrispen stehenden weißen Blüten. Die Eucalyptusarten enthalten reichlich ätherische Öle und Harze und fast alle einen roten Saft, der bei manchen Arten von selbst austritt und nach dem Austrocknen als Kino einen wichtigen Handelsartikel bildet. — In neuerer Zeit ist *Eucalyptus globulus* Lab., der blaue Gummibaum oder Eisen-Veilchenbaum Victorias und Tasmaniens, berühmt geworden wegen seiner außerordentlichen Raschwüchsigkeit und seines sehr harten und dauerhaften Holzes und weil er durch seine rasche Entwicklung zur Entwässerung und somit zur Reinigung der Luft in sumpfigen Gegenden beitragen soll. Er heißt deshalb auch Fieberheilbaum. In Deutschland hält dieser graubelaubte, ziemlich stark aromatisch duftende Baum im Freien nicht aus; in Süd-Europa dagegen, z. B. in Italien, Spanien und Süd-Frankreich, gedeiht er sehr gut. Er wächst so rasch, daß er binnen 7 Jahren eine Höhe von 20 m und einen Stammumfang am Grunde von 120 cm an zu erreichen vermag. Auch der höchste Baum der Jetztzeit, der bis über 120 m gemessene Riesengummibaum oder Pfefferminzbaum (*Eucalyptus amygdalina* Lab.) gehört zu dieser Gattung. (Br.)

(Unsere „Gummibaum“ genannte Zimmerpflanze ist kein Eucalyptus, sondern eine Feigenbaumart (*Ficus elastica* L.), aus deren Milchsaft der Assamkautschuk gewonnen wird. Br.)

Der nach Berlin in Zweigen und Blättern kommende Eucalyptus ließ also für die australische Sonne gern die südeuropäische gelten. Daß letztere oft über Gebühr den Menschen Glut spendet, wird uns auch durch die in Italien so berühmt gewordenen Strohflechtereien bewiesen. Das beste Material dafür ist das toskanische oder florentinische Stroh. Nachdem die Halme fertig gewachsen sind, werden die Knoten herausgeschnitten. Die entstandenen Halmteile, von denen die längsten für die Strohgewebe bestimmt sind, werden dann der Länge nach gespalten. In Italien baut man für diese Zwecke eine besondere Art Stroh, marzolino, das von einer durch dünne und biegsame Halme ausgezeichneten Varietät des Sommerweizens (*grano marzuolo* d. i. Märzsaat) stammt. (Br.) Das heute nur etwa 2000 Einwohner zählende, in der Nähe von Florenz gelegene Fiésole (einst eine wichtige etruskische Stadt, von der noch gewaltige Mauern erhalten sind, zu denen sich Überreste eines antiken Theaters und römischer Bäder gesellen) treibt — wie überhaupt die Bewohner der Umgebung von Florenz — größtenteils Strohflechtereien. Fächer ungefähr 50 c, Körbchen 1 Lira; aber schon in Florenz kann man das Doppelte dafür bezahlen. Die zum Bleichen ausgelegten Strohhüte gewähren einen merkwürdigen Anblick. — Gewiß tragen viele Berliner und Berlinerinnen Strohhüte, die von dort stammen.

Firenze la bella, die Blumenstadt — der Dom trägt seinen Namen la Cattedrale di S. Maria del Fiore von der Lilie, dem Wappen von Florenz — schickt uns viele duftende Grüße und auch, wie mir Herr Duchmann mitteilte, riesige Mengen dunkelrot gefärbten Laubes, Bambus u. s. w. Dies rote Laub wird in Berlin zu Sträußen, Kränzen und Zimmerdekoration verwandt. (Kleine Blumengeschäfte sagten mir, das Laub käme vom Rhein; ich möchte aber annehmen, daß Herr Duchmann Recht habe.)

Unglaublichen Umfang hat der von Florenz und Mailand nach Berlin gerichtete Vertrieb des sog. „Phantasiegrün“, das sind alle erdenklichen Arten grüner Blätter, Mahonia und Coniferenzweige, besonders viel Lorbeer und Lebensbaum. Die davon zusammengestellten Riesensträuße und Kränze sind hier eine sehr begehrte Ware. — Das von Frankreich bezogene Phantasiegrün stellt sich etwas billiger. (D.)

Frankreich macht für den Handel mit Schmucklaub und Blumen Italien empfindliche Konkurrenz. Geographisch ist und bleibt ja die Riviera di Ponente echt italienisch, aber politisch gehört sie — es läßt sich augenblicklich nichts dagegen tun — Frankreich; die Beförderungsbedingungen dort sind besser, und da schon Süd-Frankreich überhaupt Blumen-Sendungen in reichstem Maße in Bewegung setzt, so kommt das weitere ziemlich mühelos hinzu. Es ist Tatsache, daß wir die meisten unserer in Berlin gekauften „italienischen“ Blumen, Eucalyptuszweige

u. s. w. nur mit Verleugung der politischen Verhältnisse als „Italiens Pflanzenwelt“ ansprechen können.

Von der Riviera di Ponente. resp. von Süd-Frankreich, kommen Rosen, Veilchen, Margheriten, Reseda, Anemonen, Nelken, Erica multiflora (im November), Ruscus (Mäusedorn), Mimosen u. s. w.*) (Geh.-Rat Acherson.) Herr Duchmann zeigte mir neulich eine Kiste, deren Inhalt ich zuerst für weiße und rote Radieschen ansah; es waren aber säuberlich verpackte, dicht nebeneinander liegende Rosenknospen, die soeben von Ventimiglia (also noch von Italien) gekommen waren. Ich sah dort auch die schönen Früchte des Erdbeerbaumes (*Arbutus Unedo* L.), die einst zu den Nahrungsmitteln gerechnet wurden, jetzt aber für ungesund und betäubend gelten, was u. a. von Petter ganz abgelehnt wird. (V. H. 404.)

Daß Anemonen aus der römischen Campagne nach Berlin gelangten, weiß ich bestimmt; und auch so manche andere Privatsendung wirklich italienischer Blumen ist mir bekannt geworden. Auf dem Handelswege kommt (nach Mitteilung des Herrn Geh.-Rat Acherson) *Allium neapolitanum* nach Berlin, eine Pflanze, die nicht (wie man aus ihrem Namen schließen sollte) nach Zwiebeln, dafür aber nach Katzen duftet; die Blüten — in Italien Giuseppini genannt — sind weiß und haben olivengrüne Staubbeutel.

Wie viele Blumen- und Blütensendungen durfte ich schon aus Italien den Weg nach Berlin nehmen lassen! Trotz der dort nicht vollkommenen Postverhältnisse ist niemals eins jener Couverts verloren gegangen, in die ich die kleinen Sträuße oder losen Blüten hineinsteckte, einfach mit 5 cm frankiert als *campione senza valore* (Muster ohne Wert). So manche Blume hat sich, nachdem man ihr frisches Wasser gegeben hatte, wieder für Tage erholt. Dies trug mir manch' liebes Wort ein. Aber die Sendungen waren mir schon ohnehin eine große Freude, denn — Sie haben es wohl gemerkt, geehrte Anwesende — auch ich gehöre zu jenen, die ich vorhin als dem Italien-Zauber Verfallene bezeichnete. Und so bin ich dem Zufall dankbar, der mich in Rom jene Zeitungsnotiz über Herrn Prof. Krüners' Vortrag lesen ließ. So durfte ich doch auch einmal unserer Brandenburgia beweisen: weiß' das Herz voll ist, deß' geht der Mund über.

*) Mehrere ursprünglich neuholländische Akazienarten haben keine gefiederten Blätter. (Acherson.)