

Neues Repertorium
für
Pharmacie.

Unter Mitwirkung von

*Alb. Fricklinger, Dr. C. F. Haenle, Dr. X. Landerer,
Dr. A. Martin, Dr. Th. W. Ch. Martius, Dr. W. Mettenheimer,
Dr. Friedr. Mohr, Dr. Max Pottenkofer, Dr. A. Schuislein,
Dr. A. Vogel, Dr. F. L. Winckler*

herausgegeben von

A. Buchner.

Band VIII.

München.

Buchhandlung von Christian Kaiser.

1859.

Erster Abschnitt.

Abhandlungen.

1.

Beschreibungen verschiedener essbarer Feigen, nebst Beobachtungen über die Cultur derselben;

von

Ritter Friedrich Dehnhardt,

königlicher Garten-Direktor in Neapel.

Ficus Carica. Linn. Feige, Fico*).

1) *Fico albo-nigro* (*Fico albo-nero* oder *bianco-nero*). Schwarz und weisse Feige. — Kleine dunkelblutrothe runde, ein wenig längliche, sehr süsse und vortreffliche Feige, innerhalb weiss wie die *Ottato-Feige*. Stammt aus Resina, Stadt bei Portici, wo sie auf Lava und Lapillo-Boden wächst. Reift im September.

2) *Fico Andreona* (Familiename). Grosse (dicke) runde braun-grüne, sehr süsse Feige, innerhalb rosenroth mit runden Körnchen (Samen). Reift im August.

*) *Fico*, auf gut italienisch gilt dieses Wort sowohl für die Frucht als für den Baum; im gewöhnlichen Reden bedient man sich aber des unrecht angewendeten Wortes *Fica*, welches übrigens die weiblichen Genitalien bedeutet. Nicht so in der französischen Sprache: *Figue* die Feige, *Figulier* der Feigenbaum.

3) **Fico Barba nera di Boconecio** (neapolit. Benennung). Runde ein wenig längliche schwarz-grün-violette säuerliche Feige, innerhalb blutroth von mittelmässiger Grösse. Wird in den Ländereien des Eigenthümers Boceneci in Resina cultivirt. Reift im August und September.

4) **Fico Barbanera vera**. Aechte Schwarzbart. Mittelmässig runde schwarze honigsüsse Feige, inwendig bluthroth, mit zäher Haut, welche nicht aufschlitzt. Aus Resina. Reift im August und September.

5) **Fico Berretta di Sorrento** (Sorrentiner Mütze). Mittelmässige verkehrteiförmige (obovat) braune und schwarze Feige, von der Mitte an bis zum Stiele gerippt, inwendig weiss, sehr süss, auch mit süsser Haut. Reift im September und October.

6) **Fico biancolello**. Weissliche Feige. Runde hellgrüne zerschlitzte Feige, inwendig rosenroth, sehr geschmackvoll, der trojaner Feige ähnlich. Die Blumen-*) oder Frühfeigen sind länglich, innerhalb violett. Reift im September und October.

7) **Fico bizzarro** oder **Fico Paradiso rigato**. Gestreifte Paradies-Feige. Runde, ein wenig länglich, braun- und grüngestreifte Feige voller Syrup und geschmackvoll, inwendig gelblich rosenfarbig. In gewissen Oertern wird sie **Fico Paradiso** genannt. Ist wegen der vortrefflichen Blumenfeigen merkwürdig, welche immer zur Reife kommen, ohne abzufallen. Die Blumen- oder Frühfeigen halten wie andere Abarten wegen zufälliger ungünstiger Witterung nicht Stand, zuweilen fallen sie alle ab. Reift im September.

8) **Fico braca tedesca**. Schweitzer Hose. Schöne grosse eiförmige oder längliche schwefelgelbe unregelmässig hellgrün gestreifte säuerlich süsse geschmackhafte zerschlitzte Feige, inwendig nahe an der Haut gelb, in der Mitte rosenroth. Reift im August und September.

9) **Fico braca tedesca tondo**. Runde Schweitzer Hose.

*) Die Blumenfeigen entstehen zuweilen vor den Blättern, aber gewöhnlich mit ihnen und reifen schon, wenn die Blätter zu ihrer völligen Entwicklung gelangt sind. Die eigentlichen Feigen treiben dann, wenn die Blätter alle da sind.

Schöne mittelmässige runde schwefelfarbige, unregelmässig hellgrün gestreifte, säuerlich süsse, geschmackvolle zerschlitzte Feige, inwendig rosenroth. Derselbe Baum trägt auch einfarbige Früchte. Reift im September.

10) Fico Cavajuolo primitivo (di Cava, Stadt in der Gegend von Salerno). Frühzeitige Feige aus Cava. Kleine runde schwarz angehauchte weiche Feige, inwendig schmutzig gelb, nicht vom besten Geschmache. Reift im August.

11) Fico Cervona. Längliche schmutzig grüne honigsüsse Feige, inwendig blassgelb. Ist eine Abart von Fico Ottato. Reift im August.

12) Fico Cervona di Napoli. Lange grüne und erzfärbige sehr süsse mittelmässige Feige, inwendig blutroth. Reift im September.

13) Fico Cervona d'inverno. Hässliche grüne und erzfärbige, sehr geschmackvolle Feige, unten sehr dünn, mit gereifter Haut, inwendig fahlblutroth. Fängt im October an zu reifen und dauert bis Ostern. Ich kenne von dieser vortrefflichen Abart nur einen Baum; dieser befindet sich im Garten des Prinzen Angri Doria in Castellamare.

14) Fico Chiajese (Colli di Chiaja, Hügelkette über Neapel). Runde schwarze braun-angehauchte zerschlitzte, mittelmässige, honigsüsse Feige, inwendig röthlichgelb. Reift im August und September.

15) Fico cotenella (neapolitanischer Ausdruck). Schwarzen-Feige. Kleine längliche, braun und grüne, säuerlich süsse Feige mit zäher Haut, inwendig blutroth. Reift im August.

16) Fico del Cardinale. Cardinals-Feige. Lange glatte weiche, honigsüsse, rosenrothe Feige von mittelmässiger Grösse. Setzt schon Ende Mai viele sehr lange Blumenfeigen an, die sich recht gut halten und vollkommen reif werden, was so selten bei der Ottato- und Trojaner-Feige als bei andern Abarten der Fall ist. Wird in den Küstengegenden, vorzüglich zu Sorrento cultivirt. Reift im September.

17) Fico del Gargano. Gargans-Feige. Kleine runde, schwarz aufgeschlitzte sehr süsse und vortreffliche Feige, innerhalb gelblich. Reift im August und September.

18) Fico di Roggiero (Familien-Name). Runde schwarze aufgeschlitzte, säuerlich süsse, schmackhafte Feige von mittel-

mässiger Grösse, innerhalb gelblich. Wird in Portici cultivirt. Reift im September.

19) Fico Fioretti (Familien-Name). Längliche, am untern Theile sehr dünne, einem Fruchtsiel ähnliche, grüne sauer-süsse schiefe Feige, den Mund auf der Seite, inwendig schwach rosenfarbig. Reift im September und October.

20) Fico Imperato (Familien-Name). Etwas längliche grüne schiefe sehr süsse Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig rosenroth. Aus Samen gezogen; wächst stark und gesund an einer Mauer. Reift im August.

21) Fico Imperiale. Kaiserfeige. Grosse runde aufgeschlitzte, weissgrüne, säuerlich-süsse, geschmeidige vortreffliche Feige, inwendig schwarz-blutroth. Ist eine der besten Herbstfeigen. Ist auf Capodimonte aus Samen gezogen. Reift im October und November.

22) Fico lardaro. Speckfeige. Grosse runde (platte), auf einer Seite grau, auf der andern schwarz, säuerlich-süsse aufgeschlitzte, inwendig blutrothe Feige, die am leichtesten aufplatzt vorzüglich beim Regenwetter; dann zertheilt sich die Frucht in mehrere regelmässige Stücke und nimmt so das Ansehen einer Stapelien-Blume. Reift im August und September.

23) Fico lardaro bianco. Weisse Speckfeige. Grosse runde grüne sehr süsse Feige, inwendig blass-rosenroth. Reift im August.

24) Fico lardaro tardivo. Späte Speckfeige. Runde, oben sehr breite aufgeschlitzte braun-blutrothe gestreifte Feige mit etwas erhabenen dunklern Streifen, von mittelmässiger Grösse, inwendig fahl-gelb, mit süsser zäher Haut. Reift im October und November. Man hat diese interessante Abart im Garten des Prinzen Angri Doria in Castellamare.

25) Fico lugliatico (F. Ugliese, F. pelosella Nap.). Julius-Feige. Runde, schmutzig-grüne und schwach-rosenfarbige süsse Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig fahlfarbig. Reift im Juli, August und September. Wiewohl diese Feige an sich wenig Werth hat, wird sie doch allgemein wegen der Frühzeitigkeit der Früchte cultivirt, welche in den ersten Paar Wochen gut bezahlt werden.

26) Fico minutello. Sehr kleine oder Nussfeige. Winzigkleine (so gross wie eine Haselnuss) runde grüne vortreff-

liche Feige, inwendig blutroth. Ist gut zum Trocknen. Stammt aus Calabrien. Reift im September.

27) Fico polignana vera Nap., F. Melonzana. Aechte Eierpflanzen-Feige. Grosse runde schwarze, wie mit Mehl angeworfene Feige, inwendig röthlich-gelb. Reift im August.

28) Fico molle. Weiche oder Rotz-Feige. Kleine runde rost-gelbe Feige, inwendig rosenroth; verfault sehr leicht, und ist auch von geringer Bedeutung. Reift im September.

29) Fico Monacello. Mönchs-Feige. Kleine runde röthlich-schwarze Feige, inwendig blassroth, von wenig Bedeutung. Wird in Calabrien cultivirt. Reift im September, October und November.

30) Fico pansignane. Bischofs-Feige. Grosse runde schwarze sauer-süsse, aber syrupartige Feige. Gibt die Blumenfeigen im Juni, welche grösser und ein wenig länglich sind. Reift im August.

31) Fico Ottato bianco (Landesbenennung). Längliche grünliche honigsüsse Feige mit zäher Haut, inwendig gelblich; die Frucht wird zuweilen ganz gelb, allein diese Veränderung hängt vom Standorte ab. Es ist eine der geeignetsten Feigen zum Trocknen. Reift im August und September.

32) Fico Ottato nero. Längliche grün- und orzfarbige mittelmässige säuerlich-süsse Feige, inwendig rosenfarbig. Reift im August und September.

33) Fico Pallara. Auf deutsch könnte man sagen, Kugelfeige. Sehr grosse runde hellgrüne honigsüsse köstliche Feige, inwendig gelblich. Reift im August und September.

34) Fico Palombo (colomba?). Tauben-Feige. Mehr platte als runde, grünliche Feige ohne Stiel, inwendig gelblich-rosenroth; ist eine unbedeutende Feige. Reift im August. Ihre Blumenfeige dagegen ist sehr gross, mehr platt als rund, grün und angenehm süss, inwendig gelblich. Diese Blumenfeige ist die frühzeitigste unter Allen, reift im Mai und Juni, und wird in den ersten Tagen um doppelten Preis verkauft. Ihr Verkauf dauert etwas mehr als einen Monat. Diese ergiebige Abart hat man aus den wärmern und geschützten Gegenden bei Pozzuoli, Monte nuovo, Monte di Procida, Fusaro etc. und es ist auffal-

land, dass sie in andern Lagen entweder nicht gedeihet, oder ausartet und kränkelt; wenigstens gerathen die Blumenfeigen nicht.

35) Fico Papa (Familien-Name) Sehr grosse, wohl die grösste oder dickste Feige unter allen, rund, grün, säuerlich-süss, innerhalb roth. Wird im Römischen bei Arcoli cultivirt. Reift im August und September.

36) Fico Paradiso bianco. Weisse Paradies-Feige. Blassgrüne, längliche, sehr süsse Feige, inwendig weiss. Reift im August. Ihre ganz vortreffliche Blumenfeige ist lang, inwendig violett. Reift im Juli.

37) Fico Paradiso nero. Schwarze Paradies-Feige. Längliche schwarze, süsse Feige, inwendig rosen- und violettfarbig, über den Stiel gebogen. Reift im August und September. Ihre Blumenfeige ist lang, gross, sehr süss und köstlich, auch über den Stiel gebogen, inwendig violett. Sowohl diese, als die Blumenfeige der weissen sind die zartesten und beliebtesten unter allen. Man hat sie schon im Juli.

38) Fico Piedemontese. Piedemonteser Feigen (Piedemonte, Ort in der Provinz Terra di lavoro). Runde schwarze Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig röthlich-gelb. Reift im August.

39) Fico pizzo corvo (neapolitanische Benennung). Rabenschnabel. Grünlich-braune, mittelmässige, ein wenig gefurchte, wohlschmeckende Feige, inwendig von schmutziger fahler Farbe. Wird in S. Giovanni a Cremano unweit Portici cultivirt. Nach der Behauptung der Bauern bedarf diese Abart durchaus die Profichi oder wilden Feigen. Eine Mittheilung über die Profichi folgt S. 492. Reift im August und September.

40) Fico presciutto bianco auf neapolitanisch, F. burdiotto auf italienisch. Weisse Schinken-Feige (diese Benennung hat muthmasslich zum Grunde die schöne innere blutrothe Farbe). Lange grünliche, wohlschmeckende Feige mit zäher Haut, inwendig rosenroth; jedes Körnchen hängt an einem sichtbaren sehr feinen Haltfädchen (ritenaculo). Reift im August und September.

41) Fico presciutto calabrese, F. burgiotto calabrese. Calabreser Schinken-Feige. Kleine schwarze, platte, süsse Feige, inwendig blutroth; ist sehr fruchtbar. Wird im

Garten des Prinzen Rocoella in Neapel cultivirt. Reift im September und October.

42) Fico presciutto imperiale. Kaiser-Speck-Feige. Runde schwarze, säuerlich-süsse Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig blutroth. Reift im August.

43) Fico presciutto natalino. Winter-Schinken-Feige. Kleine eiförmige, schwarze, aufgeschlitzte, säuerlich-süsse, wohl-schmeckende Feige mit dicker, aber nicht zäher Haut, inwendig blutroth. Reift im September, October, November und December. Nicht selten hat man von dieser Abart nach Weihnachten eben so gute Früchte als im September. Wird ausschliesslich auf der Insel Procida cultivirt.

44) Fico presciutto primitivo. Frühzeitige Schinken-Feige. Runde, ein wenig platte schwarze, aufgeschlitzte Feige, inwendig blutroth. Reift im September. Wird beim Grafen Sacconi in Ascoli cultivirt.

45) Fico presciutto tondo. Runde Schinken-Feige. Kleine runde, schwarze, säuerlich-süsse Feige, inwendig blutroth. Reift im September, October, November und hält sich auf den Bäumen bis zum Winter.

46) Fico presciutto verde. Grüne Schinken-Feige. Grüne längliche, säuerliche Feige, wovon der untere Theil sich merklich verschmälert und verlängert, wie im Fruchtstiel, ohne Stiel, inwendig blutroth. Reift im September.

47) Fico Regina. Königs-Feige. Lange, hellgrüne, schiefe (der Mund auf der Seite), sehr süsse Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig gelb. Wird beim Grafen Sacconi in Ascoli cultivirt. Reift im August.

48) Fico Rocco (Familien-Name). Grüne runde, etwas längliche, sehr kleine, sauersüsse Feige, inwendig blutroth. Ist durch den Gärtner Rocco bekannt gemacht. Reift im September und October.

49) Fico Sanzella (Familien-Name). Aeusserst kleine, grüne, längliche sehr süsse Feige, inwendig gelb. Wird in Salerno cultivirt. Reift im September.

50) Fico S. Pietro. Sanct Peters-Feige. Runde schwarze Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig röthlich mit sehr kurzem Stiele, ist von wenig Bedeutung. Reift im August und September. Die Blumenfelge aber ist ganz vortrefflich honig-

süss, gross, sehr lang und schwarz. Reift im Juli nach der Taubenfeige (vid. No. 34).

51) Fico Sarnese bastardo (nach einer Familie oder nach dem Orte Sarno in der Provinz Neapel so genannt). Längliche schwarze, säuerlich-süsse Feige mit zäher Haut von mittelmässiger Grösse, innerhalb blutroth. Wird in Resina cultivirt. Reift im August und September.

52) Fico Sarnese bianco. Runde grüne, geschmackvolle Feige von mittelmässiger Grösse, inwendig rosenroth. Wird in Resina cultivirt. Reift im September und October.

53) Fico Sarnese piccolo. Kleine runde, grünliche, geschmackvolle Feige, inwendig rosenroth, zum Trocknen geeignet; die Früchte trocknen auch auf den Bäumen, ohne von der Fäulniss angegriffen zu werden, und werden von den gemeinen Leuten für den Winter aufbewahrt. Reift im September und October.

54) Fico tintora (neapolitanische Benennung). Färber-Feige. Grosse runde, schwarze, zerschlitzte, honigsüsse, vortreffliche Feige, inwendig blutroth. Die Benennung dieser Feige rührt von der violetten Farbe her, so vorzüglich die Haut enthält, und zum Färben gewisser Zeuge wohl tauglich wäre. Sie wird im Garten des Herrn Giovanni Lero in Neapel cultivirt. Reift im August, September und October.

55) Fico tre volte all' anno. Dreimal im Jahre. Rundplatte, grüne Feige, mit bräunlicher Farbe angehaucht, inwendig rosen- und blutroth. Reift im August.

56) Fico trojano. Trojaner Feige. Runde oder etwas längliche, gelbgrüne, aufgeschlitzte, sehr süsse, geschmackvolle und äusserst beliebte Feige, inwendig gelblich und rosenroth. Es ist die Gemeinste. Alle Hügel und Ländereien sind damit angepflanzt. Eine unglaubliche Menge verkauft man davon jeden Morgen in der Reifzeit auf allen Märkten, Strassen, ja an allen Ecken. Es ist wohl keine Familie, die nicht täglich eine gewisse Menge verzehrt. Reift im August, September und October. Die Blumenfeigen reifen im Juli, kommen aber sehr selten vollkommen zur Reife, auch fallen sie sehr oft alle ab.

57) Fico verde. Grüne Feige. Längliche grüne, aufgeschlitzte, sehr süsse, vortreffliche Feige, inwendig rosenroth.

Wurde in Portici aus Samen gezogen und ist vom Gärtner Domenico Rea in Neapel eingeführt. Reift im September.

58) Fico zeolella (Volks - Ausdruck). Kleine runde, schmutzig - braune, zerschlitzte Feige, inwendig bräunlich - fleischfarbig. Wird in Salerno cultivirt. Reift im August und September. —

Welcher Bewohner des Nordens sehnt sich nicht, die glücklichen Länder zu sehen, wo die Feigen wachsen! Wer von ihnen wünscht nicht, jenes glückliche Land zu schauen, wo die köstlichsten Südfrüchte aller Art wachsen und gedeihen, selbst die *Annona tripetala*! Wo ist ein zweites Neapel auf der Erde? Von der Natur in jeder Hinsicht begünstigt und gesegnet; wo sich alles zur Genüge findet, wo zu jeder Jahreszeit die lachendsten und vortrefflichsten Früchte um geringen Preis zu haben sind. Hier ist das gebenedeite Land! Hier wachsen auch die Feigen wie im Orient in Troja und Jerusalem. Aus den letztgenannten Städten wurden die Besten durch uralten Verkehr der Römer eingeführt. Jeder fühlt hier innige Freude beim Anschauen der ersten Feigen, und Keinem fällt es auf, die Erstlinge theuer zu bezahlen. Wohl dem Lande, so sich so grosser Güte Gottes zu erfreuen hat!

Der Feigenbaum, nach seiner Gestalt zu urtheilen, ist einer der plumpesten und hässlichsten, den die Natur hervorgebracht hat. Die Aeste und Zweige, die zur Bildung jedes Baumes erforderlich, sind unförmlich, krumm, abstehend, nach allen Richtungen mangelhaft gebogen und oft herabhängend. Da der Baum, seiner Natur nach, auf eine so nachlässige Weise wächst, sollte jeder Gärtner oder Miethsman das Möglichste thun, ihn schon in der Jugend unter dem Schnitte zu halten. Dieses geschieht selten oder nie; denn einem jeden thut es leid, einem fruchttragenden Baume Zweige zu nehmen, die alle Jahre Früchte tragen. Durch diesen Umstand schadet man dem Baume, welcher nicht selten von heftigen Windstößen verstümmelt wird; schadet dem Eigenthümer, weil er von überflüssigen Zweigen entweder wenig oder schlechte Früchte bekommt. Herabgesunkene übelgestellte Zweige muss man schlechterdings entfernen, auch die zu langen, die durch starke Winde abgebrochen werden könnten, muss man stützen. Diese Vorsicht ist auf jeden Fall vortheilhaft; man erhält dadurch die Bäume

bei guter Gesundheit, ferner trotzen sie besser jedem ungestümmen Wetter, und hat der Baum auch eine längere Dauer. Wegen Halsstarrigkeit und unverzeihlicher Nachlässigkeit ist der Feigenbaum oft einem plötzlichen Hinstorben unterworfen. Bei Beobachtung gewisser Massregeln cultivirt man ihn sehr leicht, sowie alle milchhaltenden Bäume, welche gewöhnlich weiches Holz und dicke saftige Rinde haben. Bei ihm ist dieses der Fall, daher sein Wachsthum, seine Fortbildung leicht. Bei alten, starken Bäumen entfernt man die überflüssigen, trockenen und kränkenden Zweige.

Den Feigenbaum pflanzt man am schicklichsten im steinigten oder trocknen (lapill) Boden, sowohl wegen seiner Eigenthümlichkeit als um geschmackvolle Früchte zu erndten. In tiefem Humusboden werden die Früchte wässerig und geschmacklos. Dieses berücksichtigend hat man für die Pflanzungen die Hügelländereien gewählt, von denen der grössere Theil des Regens leicht abfließt, und wo die heissen Strahlen der Sonne vom Aufgang bis zum Untergang ihre Wirkung, die Früchte zur rechten Zeit nicht nur zur Reife zu bringen, sondern ihnen auch den herrlichen Geschmack zu ertheilen, äussern können. Wie gesagt, behagt dem Feigenbaum mehr ein magerer als ein fetter Boden, daher man die Vorsicht gebrauchen kann, tiefe Löcher zu graben, damit der feste Boden umgewühlt und mit guter lockerer Erde vermischt wird; denn bei jeder Pflanzung müssen anfänglich die Wurzeln des jungen Baumes auf gute Erde stossen, damit sie leichter anwachsen. Da der Feigenbaum gern und überall Wurzeln schlägt, selbst ausser und über der Erde, so muss man beflissen seyn, diese alle Jahre einen Schuh tief weg zu schneiden, widrigenfalls würden die Bäume geschwächt werden und von keiner sehr langen Dauer seyn.

Noch ist zu bemerken, dass der Feigenbaum am Stamme eine Menge Schösslinge treibt. Da es bekannt ist, dass, wo viele an einem Stamme zehren, der Eine unterliegen muss, so ist es rathsam, ja nothwendig, den grössten Theil von ihnen zu entfernen, und nur einige zur Vermehrung stehen zu lassen. Der Baum, an dem man aus Unwissenheit, aus Versehen oder Nachlässigkeit viele Schösslinge lässt, fängt an, zu kränkeln und endigt mit dem Tode. Dieses habe ich aus Erfahrung.

Die besten Sorten vermehrt man aus Stecklingen, Schösslingen, Ablegern und durch Propfen auf schlechtere Sorten oder auf Wildlinge.

Der Feigenbaum treibt frühzeitig, Anfangs April, und ehe man sich versieht, zeigen sich die Blumen-Feigen (fiori di fichi oder fichi fiori.) Nicht alle Abarten tragen deren, die Spät-Arten gar nicht, und diejenigen, die sie geben und die, welche die besten liefern, habe ich bei jeder Species eigens angezeigt. Die Augen der Blumen-Feigen entstehen meistens wegen der guten Gesundheit des Baumes, und bereiten sich schon im vorangegangenen Jahre vor, schwellen im Frühjahre schnell an, und durch die laue Luft treiben sie ohne Blätter einen Monat früher, als die gewöhnlichen Feigen. Für Linné war sowohl der wilde Feigenbaum (capri fico) als der kultivirte eine Species; allein er hatte den wilden als männlichen und den kultivirten als weiblichen Baum angenommen. Diese Meinung ist von den späteren Botanikern nicht anerkannt worden, indem sie durch nähere Untersuchungen die Ueberzeugung gewonnen haben, dass beide, der wilde sowohl als der kultivirte Feigenbaum männlichen und weiblichen Geschlechts sind.

Der wilde Feigenbaum (capri fico, pro fico nach neapolitanischer Mundart) wovon Dr. Gasparrini ein eigenes Genus und mehrere Species gemacht hat, d. h. *Caprificus leucocarpa*, *C. oblongata*, *C. rugosa*, *C. gigantea*, *C. sphaerocarpa*, *C. pedunculata*, wächst in den Felsenriffen, auf Mauern, zwischen Steinhäufen und an Abhängen warmer Gegenden, besonders an Meeresküsten, wo die Sonne den empfindlichsten Eindruck macht. Im Vorbeigehen muss ich bemerken, dass Mancher behaupten will, dass dieser Baum im Neapolitanischen einheimisch sei; ich bin nicht dieser Meinung; die Verbreitung rührt von sehr früher Zeit her, und durch Samen vermehrt, scheint er dem Lande anzugehören.

Dieser Baum zeigt durch seine Früchte eine Eigenheit, welche besonders auf den Landmann grossen Eindruck macht, die selbst aufgeklärte Gartenzüchter und Botaniker nicht ohne Glaubwürdigkeit erachten. Diese Eigenschaft will man in der Frucht (amphantum oder receptaculum) anerkennen, weil die Insekten, womit sie angefüllt ist (ein jedes Körnchen bringt ein Insekt hervor) zur Haltung auf dem Baume und zur Be-

schleunigung der Reife der kultivirten Feige bestimmt beitragen sollen. Wiewohl die bewanderten und vernünftigeren Sachkundigen diesen Glauben und Gebrauch mehr als ein Vorurtheil als Thatsache ansehen, ist es doch ausgemacht, dass schon die alten Griechen derselben Meinung waren. Um sich durch dieses Geheimniss, wahr oder nicht, eine grössere Glaubwürdigkeit und Wichtigkeit zu geben, unterschieden sie die Früchte der Capri fichi, welche sie fioreni, forniti und cratini nannten und später von Theophrast primatici, frühzeitige, medii, mittelzeitige, und tardivi, späte genannt wurden. Die ersten reifen im Frühjahr, die zweiten im Sommer und die dritten im Herbst. In ihnen bildet sich und lebt das Insekt. Die Entstehung und Struktur der Frucht der wilden Feige erkennt man folgeweis im Laufe des Jahres, d. h. in drei verschiedenen Zuständen, je nach der Epoche, in welcher sie sich bildet und vervollkommnet. Der gemeine Mann hat den festen Glauben, dass die Insekten, so sich in den wilden Feigen befinden, durchaus zur Erzielung der kultivirten Feigen und zum Gedeihen nothwendig sind. Diesem Glauben hartnäckig ergeben, nimmt er eine verhältnissmässige Portion Profichi, je zwei und zwei am Ende eines Binsenhalms angeknüpft und sohleudert sie auf die kultivirten Feigenbäume, sobald ihre Früchte zu einer gewissen Grösse gelangt sind, damit, wenn die Insekten aus den Profichi herauskriechen, diese in die echten durch den schuppenartigen Mund eindringen, wo sie eine gewisse Hitze verbreiten sollen und den Tod finden. Ich bin nie so glücklich gewesen, dieses Ereigniss zu beobachten, um es glaubwürdig mittheilen zu können. In der Zeit, in welcher die wilden Feigen auf die kultivirten geworfen werden, sieht man diese fliegenden Insekten millionenweis des Morgens und Mittags herumschwirren und ihre Emsigkeit dauert so lange, bis sie entweder schon eingeschlüpft oder 40 Tage ihres Wirkens vorüber sind. Während dieser Zeit sind sie für die Menschen eine wahre Qual, weil ihre Stiche sehr empfindlich und brennend sind.

Der Gebrauch der Caprifichi ist sehr kostspielig; dennoch wird der theure Ankauf der Ersten nicht im Mindesten gescheut, denn der leichtgläubige Nachkomme setzt auf dieses Verfahren seiner Voreltern das grösste Vertrauen. Wohl

könnte man dieses Verfahren umgehen, denn es ist anerkannt, dass die Caprifichi ganz und gar nicht zur Erzielung und zum Gedeihen der Feigen beitragen, weil oft, und fast eben so viele von denen abfallen, in denen sich die Fliegen eingenistet haben und darin gestorben sein sollen, als von den andern, bei denen diess der Fall nicht war. In mehreren Gegenden übt man diesen Gebrauch nicht, und die Feigen halten sich ebenso gut und reifen zu gleicher Zeit als die mit den Insekten besetzten. Eine gute Jahreszeit, laue Luft, die reizbare Sonne und eine wohlgewählte Lage tragen zum Wachsthum der Feigen mehr bei als Feigen-Insekten. Meiner Meinung nach suchen und sammeln sich die Insekten ihre Nahrung in den kultivirten Feigen und sterben dann nach kurzer Zeit. Von der angegebenen Fliege hat man das Männchen und das Weibchen. Theophrast nannte sie *Culice ficario*, und Pontedera Insetto ficario. Linné hat sie zum Geschlechte *Cynips* gebracht mit dem Beinamen *Psenes*, also *Cynips Psenes*; allein Professor Scacchi nennt sie *Psenes caprifici*. Dr. Gasparrini hat sowohl über *Ficus* als über das Insekt eine Abhandlung nebst Abbildung und den nöthigen Zergliederungen unter dem Titel *Ricerche sulla natura del caprifico e del fico; e sulla caprificazione*. Articolo estratto da Nr. 23. del rendiconto della Reale Academia delle scienze di Napoli 1845 gegeben.

Dass die frische Feige allgemein beliebt ist, habe ich schon gesagt. Nun bemerke ich, dass auch die trockensten ihren Werth haben, zumal in der Winterszeit. Von mehreren Sorten wird eine unbeschreibliche Menge gedörret. Die gemeinsten sind für den armen Mann, die Geschälten von eigener Süßigkeit überzuckert, und die mit Mandeln oder Nüssen ausgefüllten, die Gebratenen werden nur von wohlhabenden Leuten genossen, weil sie merklich theurer sind. Die geringeren Feigen, sobald sie dem Verderben nahen oder zu alt geworden sind, werden, an dünne Rohrhalme gereiht, mit Fenchelsamen bestreut, im Ofen gebraten. Dürftige Leute kaufen ein Stück von 8 Feigen für einen Gran (einen Kreuzer). Der Feigenhandel ist sehr ausgedehnt und gewinnreich. Aus Calabrien bezieht man die besten. In allen Gegenden, die fern von den Hauptstädten liegen, befleissigt man sich, die Feigen zu

dörren. Diese werden entweder im Lande selbst verkauft oder in's Ausland geschickt.

Nachschrift. Die Beschleunigung der Reife der kultivirten Feigen bewirkt man durch Oel. Sobald die Früchte eine gewisse Grösse erlangt und nachdem die Bauern ihre Pflanzungen durchgesehen haben, wo die Früchte nach ihrer Erfahrung am vollkommensten sind, tupfen sie sie mit einem von Leinwand umwundenen Stäbchen auf den Mund. Das wenige Oel dringt alsobald in die Feige, erhitzt sie, schwellt sie schnell an, so dass nach 10 Tagen die Früchte zur vollkommenen Reife gelangt sind. Dieses künstlichen Mittels bedient man sich einerseits wegen Gewinnsucht, um die Feigen theurer zu verkaufen, anderseits um die grosse Menge Früchte geschwin- der zu vermindern, damit die zuletzt Getriebenen Kraft behal- ten und Zeit zur Reife gewinnen, denn oft sind die Bäume noch im October voller grüner unreifer Feigen. Durch die Erhitzung des Oels bekommen die Feigen inwendig eine ver- änderte halbverbrannte Farbe; und ihr Geschmack ist keines- wegs so angenehm wie jener der ungetupften; man fühlt auf der Zunge, am Zahnfleisch und an den Lippen ein Brennen, welches mehrere Stunden dauert. Solche Feigen sind unver- daulich und verursachen oft Leibschmerzen. Privatpersonen erlauben in ihren Gärten dieses schädliche Verfahren nie, da- her geniessen sie gute, gesunde Früchte, nichtachtend, dass die Spitzen-Feigen zurückbleiben, sollten sie auch verloren gehen. Alle 10 bis 15 Tage wiederholt man das Betupfen, um immerwährend Früchte zu haben. —s.