

# DIE FEIGENBÄUME ITALIENS

UND IHRE BEZIEHUNGEN ZU EINANDER

VON

DR. RUGGERO RAVASINI.

MIT 1 TAFEL UND 61 ABBILDUNGEN.



BERN  
AKADEMISCHE BUCHHANDLUNG VON MAX DRECHSEL  
1911.

## XIV.

DIE VERSCHIEDENEN SPIELARTEN DER FEIGE UND  
DER FEIGENHANDEL IN ITALIEN.

Die Zahl der in Italien vorkommenden Spielarten der Feige ist eine so grosse und die sie trennenden Unterschiede sind häufig so gering, dass eine Erkennung derselben dem geübten Auge der Kultivateure und Bauern überlassen werden muss.

Die hauptsächlichsten Unterschiede bestehen sowohl in der Form (oval, kugelig, birnförmig oben eingedrückt) und Farbe des Fruchtstandes wie in der Reifezeit. Nach der Farbe unterscheidet man hauptsächlich die weissen (*Fichi bianchi*) und die violett-roten oder schwarzen Feigen (*Fichi neri*), zwischen welchen einige Varietäten eingereiht werden können; die eine mittlere Farbe, z. B. gelblichgrün, hellrot etc. besitzen.

Dem Gebrauche nach unterscheiden wir 1. *Tafelfeigen*, die frisch als Obst besonders beim Nachtsch genossen werden und 2. *gedörrte Feigen*, das sind an der Sonne (Fig. 58) oder in Öfen getrocknete Feigen. Die gedörrten Feigen bilden einen bedeutenden Handelsartikel. Da die meisten Feigenspielarten Italiens jedoch zu Tafelfeigen verwendet werden, so will ich mit der Aufzählung der dazu dienenden Spielarten beginnen. Die Angaben sind natürlich nur annähernd, da bei der gleichen Spielart manchesmal sogar am gleichen Baume Unterschiede vorkommen.

1. *Fico Nero*. Kommt fast in ganz Italien vor. Fruchtstände oval, aussen schwarzrot, innen purpurrot, trägt wenige Fruchtstände der ersten, dagegen reichlich solche der zweiten Generation, spätreifend, wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
2. *Fico Sarnese bianco*. Kommt in Süditalien, namentlich bei Neapel vor. Fruchtstände oval, innen hellrot, aussen grün, trägt nur Blütenstände zweiter Generation, frühreifend, höchstens bis Mitte September, wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
3. *Fico Trojano*. Die beliebteste, feinste Feigensorte Neapels, kommt in ganz Süditalien vor. Der Baum erreicht bei dieser Spielart eine ungewöhnliche Grösse. Fruchtstände kugelig, aussen grün, innen purpurrot, bei völliger Reife an der Basis mit rissiger Schale versehen, sehr angenehm zu essen, süss; eine einzige Blütenstandsgeneration (die zweite) zur Reife bringend; frühreifend (Juli-August), wird nicht caprificiert. Ausgezeichnete Varietät.

4. *Fico Paradiso bianco*, aussen grün und *Fico Paradiso nero*, aussen rot, in Toscana, bei Neapel, in Apulien und Calabrien vorkommend. Fruchtstände oval, innen intensiv rot, einmal



Fig. 57. Feigenernte in der Toscana (bei S. Giorgio a Ruballa, Gemeinde von Bagno a Ripoli).

tragend, nur die zweite Generation, spätreifend (in Süditalien im Oktober-November), wird nicht caprifiziert. Gute Varietät.

5. *Fico Reale nero*. In Süditalien, namentlich in Calabrien bei Cosenza vorkommend. Fruchtstände oval, aussen und innen rot, bringen nur die zweite Generation Blütenstände vom September bis November völlig zur Reife, wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
6. *Fico Natalino*. In Süditalien, am häufigsten bei Neapel und Portici vorkommend. Fruchtstände birnenförmig, oben eingedrückt,



Fig. 58. Zubereitung der Feigen vor dem Trockenlegen an der Sonne in der Toscana.

- innen und aussen dunkelrot, nur die zweite Blütenstandsgeneration spät (September-November) zur Reife gelangend, wird nicht caprificiert. Gute Varietät, süß.
7. *Fico Lardaro*. In ganz Süditalien vorkommend. Fruchtstände sehr gross, birnenförmig, oben eingedrückt, aussen und innen rot, trägt die beiden ersten Blütenstandsgenerationen, die erste in kleinerem Massstabe (Juli), die zweite reichlicher, kommt jedoch spät, gewöhnlich erst im September-Oktober, zur Reife. Muss caprificiert werden. Mittelmässige Varietät.
8. *Fico Colombo*. Überall in Italien zu finden. Fruchtstände rundlich, unten zugespitzt, oben eingedrückt, aussen und innen blassrot; ist durch Produktion von *Fiori* Ende Juni (frühreifend)

- ausgezeichnet. Die zweite Generation muss caprificiert werden und fällt immer mässig und schlecht aus. Mittelmässige Varietät.
9. *Fico Giuliano*. Kommt in Süditalien, namentlich in der Nähe Neapels vor. Fruchtstände birnenförmig, oben eingedrückt, aussen rot, innen purpurrot, durch Produktion von im Juli reifenden *Fiori* ausgezeichnet, die zweite Generation muss caprificiert werden und ist gewöhnlich mässig und schlecht. Manche Kultivateure caprificieren diese Varietät nicht, um im nächsten Jahre eine reichlichere Produktion von *Fiori* zu erzielen.
  10. *Fico Palermitano*. In ganz Süditalien, namentlich in Sizilien (bei Messina) vorkommend. Fruchtstände oval, aussen grün mit roten Flecken, innen intensiv rot, zwei Blütenstandsgenerationen, die erste im Juli in mässiger Weise, die zweite reichlicher im September zur Reife kommend. Wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
  11. *Fico Invernino*. In fast ganz Italien, namentlich in Ligurien und Calabrien verbreitet. Fruchtstände kugelig, aussen rotschwarz, innen hellrot, eine einzige Blütenstandsgeneration (*Cimaruoli*) spät (Oktober bis Dezember, manchmal über den ganzen Winter hindurch bis April) zur Reife kommend. Gute Varietät, angenehm süss, wird nicht caprificiert.<sup>1)</sup>
  12. *Fico Surtune*. In Süditalien, namentlich in Sizilien zu finden. Fruchtstände rund, aussen violett, häufig mit rissiger Schale, innen intensiv rot, von der ersten Blütenstandsgeneration nur wenige, von der zweiten, wenn caprificiert wird, reichlich Fruchtstände im August-September zur Reife bringend. Gute Varietät.
  13. *Fico Messinisello*. In Sizilien als Tafel Feige frisch sehr beliebt. Fruchtstände kugelig, aussen intensiv violett mit rissiger Schale, innen hellrot, spärliche Blütenstände der ersten, dagegen von der zweiten Blütenstandsgeneration reichlich Fruchtstände zur Reife bringend. Reifezeit: August-September, wird nicht caprificiert. Gute Varietät.

<sup>1)</sup> Herr G. TESTA, Albenga schreibt mir am 22. Novbr. 1911 gelegentlich einer Sendung Feigen dieser Varietät, dass in einem regnerischen Herbst, wenn dem Baume nicht die genügende Pflege zukommt, seine Fruchtstände voll Insekten sind. Der Baum trage in Albenga reife Früchte von Oktober bis April. Der Monat Mai eigne sich am besten zu seiner Verpflanzung. TESTA hat selbst den Baum vor 20 Jahren nach Albenga durch Stecklinge verpflanzt, und versuchte nachher über 50 Stecklinge dort weiterzupflanzen, von welchen aber nur 2 sich weiter entwickelten.



Fig. 59. Trocknen der Feigen an der Sonne in der Toscana.

14. *Fico Ficazzano*. Im Latium, Marche und ganz Süditalien zu

aussen grüngelb mit violetten Flecken, innen blassrot. Wird nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät.

22. *Fico Portoghese*. Am häufigsten in der Toscana vorkommend. Fruchtstände oval, aussen violett-rot, innen hellrot, bringen die erste Generation Blütenstände im Juli (mässig), die zweite Generation Ende September-Oktober (reichlicher) zur Reife. Wird nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät.



Fig. 60. Zum Versand bereite Feigen.

23. *Fico Coasco*. Fand ich nur in Ligurien. Fruchtstände oval, aussen und innen hellrot. Es reifen sowohl jene der ersten, wie jene der zweiten Generation, erstere im Juni-Juli, die zweite im September (mässig). Wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
24. *Fico Regina*. Kommt am häufigsten in der Toscana vor. Fruchtstände kugelig, aussen und innen violettrot, nur im September-Oktober (zweite Generation) reifend. Wird nicht caprificiert. Gute, süsse Fruchtstände tragende Varietät.
25. *Fico Rubado*. Kommt in Ligurien vor. Fruchtstände oval-kugelig, aussen und innen violettrot, kommen sowohl Ende Juni-Juli (erste Generation) wie im September-Oktober (zweite Generation) zur Reife. Wird nicht caprificiert. Gute Qualität.

26. *Fico Melinciano*. Kommt am häufigsten in Sizilien (Messina) vor. Fruchtstände oval, aussen schwarzrot, innen rosa, durch Produktion von Fiori ausgezeichnet, dagegen mässige Ernte der Blütenstände zweiter Generation. Wird nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät.
27. *Fico Santa Maria*. Kommt namentlich in Calabrien, bei Cosenza vor. Fruchtstände oval, sehr verlängert, aussen hellrot, innen rosa, bringt nur im September-Oktober Fruchtstände zur Reife. Wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
28. *Fico Barbanera*. Kommt bei Neapel vor. Fruchtstände kugelig, aussen violett-schwarz, innen dunkelrot, spätreifend, vom Oktober bis Weihnachten. Wird nicht caprificiert. Gute Varietät.
29. *Fico Sprimiccino*. Kommt in Sizilien (Messina) vor. Fruchtstände kugelig mit rissiger Schale, aussen schwarzrot, innen rosa, reifen nur im August-September. Wird caprificiert. Mittelmässige Varietät.
30. *Fico Napolitano*. Kommt in Calabrien (Reggio) und Apulien vor. Fruchtstände kugelig, aussen grünviolett, innen rosa, durch Produktion von Fiori ausgezeichnet, dagegen mässige Ernte der Fruchtstände zweiter Generation im August-September. Wird nicht caprificiert. Gute süsse Früchte; in Calabrien beliebte Varietät.
31. *Fico Calabrese*. Bei Neapel (Portici) häufig zu finden. Fruchtstände birnenförmig, oben eingepresst, aussen grün, ins violette übergehend, innen rosa, bringt sowohl Blütenstände der ersten, wie der zweiten Generation früh zur Reife; letztere nicht über den 10. September. Wird nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät. Eine Varietät gleichen Namens soll auch bei Messina vorkommen.
32. *Fico Angrisano*. Kommt bei Neapel (Barra) vor. Fruchtstände birnenförmig, oben eingedrückt, gut ausgebildet, aussen violett-rot, innen granatrot, bringt nur die zweite Blütenstandsgeneration vom August bis Ende Oktober zur Reife. Wird nicht caprificiert. Sehr gute, süssschmeckende Varietät.
33. *Fico Melis*. Kommt namentlich in Calabrien bei Reggio vor. Fruchtstände oben eingedrückt, aussen grünlich-gelb mit violetten Flecken, innen rosa, reift sowohl im Juni (erste Generation) wie im August (zweite Generation) muss aber caprificiert werden. Schlechte Varietät.

34. *Fico Bifero*. Kommt in Sizilien bei Messina vor. Fruchtstände kugelig, unten verlängert, oben eingedrückt, aussen violett, innen rot, reift im Juli (mässig) und wenn caprificiert, auch im August-September (reichlicher). Gute Varietät.
35. *Fico dell' Abbate*. Kommt in Apulien (Lecce) vor. Fruchtstände birnenförmig, oben eingedrückt, aussen gelblich-grün, innen dunkelgelb, bringt in mässiger Menge Fruchtstände erster Generation, reichlicher solche zweiter Generation zur Reife. Frühreifend, wird nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät.
36. *Fico Janchiddu*. Kommt in Sizilien (Messina) vor. Gleicht in allen seinen Charakteren dem Fico dell' Abbate.
37. *Fico Miele*. Kommt in Sizilien (bei Camaro nahe Messina) vor. Fruchtstände oval, verlängert, oben eingedrückt, aussen gelblich-grün mit violetten Flecken, innen rosa, gleicht auch in der Reifezeit dem in Calabrien bei Reggio vorkommenden *Fico Melis*, wird aber nicht caprificiert. Mittelmässige Varietät.
38. *Fico Imperiale*. Kommt ebenfalls in Sizilien bei Messina vor. Fruchtstände rund, oben eingedrückt, aussen gelb, innen rosa, reift im Juni und im August. Wird nicht caprificiert. Sehr angenehm essbare, zuckerreiche, gute Varietät.
39. *Fico Tunisino*. Kommt ebenfalls in Sizilien bei Faro und Messina vor. Fruchtstände kugelig mit rissiger Schale, aussen violettrot, innen purpurrot, bringt nur die Blütenstände zweiter Generation, wenn er früh caprificiert wird, zur Reife (Juli-August). Süsse, mittelmässige Varietät.
40. *Fico Brugiotto bianco*. Kommt häufig im Latium und in ganz Mittelitalien vor. Fruchtstände kugelig, aussen gelblich-grün, innen blassrot, reift sowohl im Juni (sehr mässig), wie im August-September (reichlich). Wird nicht caprificiert. Sehr beliebte, gute Varietät.
41. *Fico Ottato*. Kommt im Latium, Campanien, Calabrien und Apulien vor, sehr verbreitet. Fruchtstände kugelig, aussen grünlich-gelb, innen dunkelgelb, reift in sehr geringer Menge im Juni, reichlicher im August-September. Wird nicht caprificiert, nur ausnahmsweise in einigen Orten Süditaliens, wo seine Fruchtstände dann der Dörrung unterworfen werden. Gute Varietät.

Ich hätte im „*Fico ottato*“ also eine Varietät genannt, die auch zum „*Dörren*“ gebraucht wird. Indem ich jetzt zu den besonders zu diesem Zwecke kultivierten Spielarten übergehe, will ich vor allem eine Spielart nennen, die wahrscheinlich mit dem oben genannten „*Fico ottato*“ ganz übereinstimmt und nur durch lokale Verhältnisse mit der Zeit als eigene Varietät angesehen worden ist. Es ist diese der ebenfalls sehr verbreitete

42. *Fico Dottato*. Überall, namentlich in der Toscana und in Süditalien vorkommend, mit dem obengenannten Typus gleich erscheinend. Wird nur ausnahmsweise caprificiert. Die meisten der „Dörrung“ unterworfenen Feigen gehören dieser Spielart und der folgenden, dem
43. *Fico Verdesco* an. Kommt namentlich in Apulien bei Lecce vor. Fruchtstand kugelig, unten verlängert, oben eingepresst, aussen gelblich-grün, innen rosagelb, einmal im Jahre, vom 20. August bis 20. September tragend. Wird caprificiert. Die gedörrten Puglieser Feigen entstammen meistens dieser Varietät.
44. *Fico Ungronato*. Kommt in Sizilien, namentlich bei Catania vor. Fruchtstände rundlich, aussen gelb, mit violetten Flecken, innen rosagelb, bringt nur im August-September Fruchtstände zur Reife, muss caprificiert werden. Die gedörrten Sizilianer Feigen gehören dieser Varietät an oder dem
45. *Fico Praci*. Bei Italia, Faro und Messina vorkommend. Fruchtstände oval, aussen gelblich, innen rosagelb, im August-September reifend. Bedarf nicht immer der Caprification.
46. *Fico Dattero*. Kommt in Apulien vor. Fruchtstände klein, rundlich, aussen kanariengelb, innen rosa, kommen im August-September zur Reife. Wird caprificiert. Mittelmässige Varietät.
47. *Fico Pissalutto*. Kommt in Apulien und Calabrien vor. Fruchtstände birnförmig, aussen gelblich grün, innen dunkelgelb, trägt sowohl im Juni (obgleich wenig), wie im August-September (reichlicher) reife Fruchtstände. Wird caprificiert. Mittelmässige Varietät.
48. *Fico Peloso*. Kommt in Apulien bei Lecce vor. Fruchtstände klein, rundlich, aussen grün mit violetten Flecken, innen rosagelb, trägt sowohl im Juni, wie nach erfolgter Caprification,

im August-September reife Fruchtstände. Letztere reichlicher. Schlechte Varietät.

49. *Fico Graziano*. Kommt in Calabrien und Sizilien vor, namentlich an höher gelegenen Orten. Fruchtstände oval, aussen kanariengelb, innen rosa, trägt nur im August-September reife Fruchtstände. Wird nicht immer caprificiert. Schlechte, in manchen Jahren mittelmässige Varietät.



Fig. 61. Feigenmarkt in Carmignano (Toscana)  
(am 30. November 1911 phot.)

50. *Fico Jaddico*. Kommt in Sizilien bei Messina vor. Hat wenig Bedeutung.
51. *Fico Burgisotto*. Kommt in Calabrien und Sizilien vor. Ist in allem dem früher beschriebenen Fico brogiotto ähnlich. Wird jedoch caprificiert und seine Fruchtstände werden gedörnt und kommen so in den Handel. Gute Varietät, die an einigen Orten eine gewisse Bedeutung erlangt hat. Sehr verbreitet.

\* \* \*

Das „Dörren“ der Feigen hat für Italien, namentlich für die zwei südlicheren Provinzen Calabrien und Apulien eine gewisse wirtschaftliche Bedeutung. Die Feige bleibt bis zur Vollreife am Baum, wird dann sorgfältig abgenommen und meistens einfach an der Sonne (Fig. 59),

oder in eigenen Dörrapparaten bei 40—50° getrocknet. Im Gegensatz zu den Smyrnafeigen, die in Schachteln oder Kisten zusammengedrückt in den Handel kommen, und zu den griechischen Feigen (Fraccazzani aus Corfù), die meist zu 100 Stück auf Bast-schnüre gezogen oder locker in Fässer gepackt, versandt werden, werden die italienischen Feigen meist lose in Körbchen als Korbfeigen dem Handel übergeben (Fig. 60)<sup>1</sup>). Es gibt aber auch andere Verpackungsweisen; z. B. sah ich in Calabrien bei Vallo und Belvedere Marittimo, wie die Feigen in rektanguläre Kistchen aus Kastanienholz zu 10—12 kg eingepackt und abgesandt werden; bei Roccanuova in der Basilicata werden sie auf Cyperushalme aufgereiht; bei Taranto, Brindisi, Melpignano, Monopoli und Turi in Apulien werden sie der Länge nach geschnitten, dann wiederum zusammengelegt und in diesem Zustande entweder lose oder ebenfalls auf Cyperushalme aufgereiht weiterverkauft. Dasselbe kommt in mehreren kleineren Ortschaften der Toscana z. B. S. Giorgio a Ruballa, Carmignano (auf der Eisenbahnlinie Firenze-Empoli, die Ortschaft selbst liegt von der Eisenbahnlinie 5 km entfernt) vor. Je nach der Provenienz unterscheidet man Fichi di Palermo (sizilianische), Fichi di Cosenza (calabresische), Fichi di Lecce, Fichi di Sorrento, Fichi di Sora und Fichi Napoletani. Gehandelt werden die italienischen Feigen in Palermo, Catania, Bari und Neapel. Auch in den kleineren Ortschaften in den Provinzen, wo die Industrie der gedörrten Feigen in Blüte steht, gibt es in gewissen Jahreszeiten besondere Markttag, die nur für den Verkauf der getrockneten Feigen bestimmt sind z. B. in Carmignano in der Toscana, einmal jährlich, immer am 30. November (Fig. 61).

Die Ein- und Ausfuhr der getrockneten Feigen stellte sich für Italien in den letzten Jahren folgendermassen:

Einfuhr:

im Jahre 1908 . . .	377 Quint. (Doppelzentner)
„ „ 1909 . . .	523 „ „
„ „ 1910 . . .	473 „ „

Ausfuhr:

im Jahre 1908 . .	164,417 Quint. (Doppelzentner)
„ „ 1909 . .	183,953 „ „
„ „ 1910 . .	161,528 „ „

<sup>1</sup>) In Körben kommen namentlich die Feigen aus Cosenza (Calabrien) und aus Cilento (Fichi di Cilento) in den Handel; hie und da fand ich zwischen diese Feigenblätter eingelegt.

Diese Ziffern zeigen von selbst welche wirtschaftliche Bedeutung dieser Fruchtbaum für Italien erlangt hat, was auch für die anderen Mittelmeerländer, namentlich Spanien, Griechenland, Kleinasien, Algerien etc. wohl mit gleichem Rechte behauptet werden kann.

## XV. NAMEN-REGISTER.

Jede Seite ist nur einmal angeführt, auch wenn der Name mehrfach auf ihr vorkommt.

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| Acunto 7                     | Cavolini 39. 40. 41. 42. 47. 51. 55. 105.<br>106. 116. 120. 126. 140, 151 |
| Aigremont 20                 | Celi 75. 119. 121. 123  |
| Ainslie 16. 25               | Celsus 21. 78   |
| Albertus Magnus 24           | Chabas 24   |
| Albini 78                    | Chilperich II. 22   |
| Alexis 13                    | Cobelli 76  |
| Alphita 23. 28               | Collin 77   |
| Arcangeli 57                 | Columella 32. 34. 103   |
| Archilochus 18               | Comes 22. 76  |
| Aristoteles 19. 29. 30. 140. | Compagna 7  |
| Ascherson 104.               | Constantin 158  |
| Athene 18                    | Coupin 158  |
| Avellar Brotero 154          | Crescenzi 33  |
| Balland 78                   | Delitzch 24   |
| Bartholomæ 26                | Delpino 47  |
| Basemann 61                  | Demeter 18  |
| Bauhin 34. 35                | Diefenbach 16   |
| Ben Saude 154                | Dierauer 23   |
| Ben Sira 14, 25              | Dietrich 78   |
| Bentley 77                   | Diocletian 22   |
| Berg 77                      | Dionysos 20   |
| Bernard 41. 42. 103          | Dioscurides 19. 21. 26. 34. 78  |
| Berthelot 27. 154            | Duhamel du Monceau 41   |
| Bezold 15                    | Dutts 16, 25  |
| Bianchi 7. 114. 115          | Duveyrier 28  |
| Bley 78                      | Ehlers 154  |
| Bloch 25                     | Eichler 88  |
| Bock 23                      | Eisen 61. 65. 66. 105. 119. 123. 130. 134. 135                            |
| Bollmann 77                  | Engler 9. 12  |
| Bouchut 80                   | Ewert 103   |
| Brandis 10. 26               | Flückiger 78  |
| Bretschneider 28             | Forskal 10. 25  |
| Buchheim 78                  | Fuchs 23  |
| Bussato 33                   | Galindo 27  |
| Calili 7                     | Gallesio 42. 43. 44. 47. 48. 119. 120. 121.<br>123. 126. 140. 148. 151    |
| Carlucci 79.                 |   |
| Cato 20. 32                  |   |