



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Bachmann, H.: Die Pflanzen der der Riviera

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

niederzuschreiben und uns darüber brieflich zu äußern. Wie sentimental! meint man. Aber diese Sentimentalität hatte den großen praktischen Nutzen, das Gelesne ungemein zu vertiefen, Kenntnisse zu vermitteln und den Stil zu bilden.

„Ein Brief muß wie ein Bächlein fließen, das tausend kleine Wellen hat, aber nur einen Lauf. Ein Thema muß unweigerlich aus dem andern sich entwickeln, ohne daß der Faden verloren geht.“ Das war die Vorschrift eines Lehrers aus dem Anfang des vorigen Jahrhunderts — unsre Vorfahren legten viel Wert auf einen guten Brief! Wir finden es heute geistreich, über ernste, schwere Dinge zu „plaudern“! Damals redete man ernsthaft und pathetisch auch über kleine Dinge. Ohne einem überflüssigen Pathos das Wort zu reden, muß doch gesagt sein, daß der größere Ernst der Lebensauffassung und der reingeistigen Beschäftigung wohl bei unsern „biedern“ Großmüttern lag. Hübsche Briefe zu schreiben ist eine besondere Frauenkunst, denn diese persönliche, intime Art, von Dingen und Ereignissen zu berichten und die Erfahrungen des eignen Ich einzuflechten, liegt dem weiblichen Charakter gut. Wir haben ja eine Menge Briefe bedeutender Frauen, die das beweisen. Und da es außerdem wohl nicht zu bezweifeln ist, daß ein ernsthafter Briefwechsel ein nicht zu verachtendes Mittel zur Geistesbildung und Vertiefung ist, so wäre es wirklich der Mühe wert, wenn wir uns diese fast verloren gegangne Kunst unsrer Urgroßmütter wieder mehr zu eigen machten.

B. Göring



Die Pflanzen der Riviera

Von H. Bachmann in Apenrade



Das südliche Klima und die geschützte Lage der Riviera erzeugen eine Unmenge Pflanzenarten. Sowohl an wildwachsenden als an angepflanzten Arten finden wir einen solchen Reichtum wie sonst in Europa kaum. Auch entwickeln sich die Pflanzen unter der südlichen Sonne weit kräftiger als im Norden.

Pflanzen, die wir aus dem Treibhaus kennen, wachsen hier in freier Natur weit größer und zeigen eine weit schönere Farbenpracht der Blüten als im Norden. Auch blüht und grünt es an der Riviera im Winter überall. Schon im Januar stehn Obst- und Mandelbäume, Orangen- und Zitronengärten in buntem Blütenschmuck und lassen die Buchten als einziges Blütenmeer erscheinen. Von der Günst des Klimas zeugen weiter die subtropische und die tropische Vegetation, die der Landschaft das südliche Gepräge verleiht. Größtenteils als immergrünende Bäume und Sträucher vorkommend, erregen die Gewächse wegen ihres grünen Kleides im Winter unsre Verwunderung.

Von den tropischen Pflanzen tritt im Westen der Riviera die Palme auf, die nirgends besser als in Bordighera gedeiht. Es kommen an der Riviera fünfundvierzig verschiedene Varietäten vor. Die Sagopalme, mit deren Wedeln

man gern die Gräber schmückt, wird in Bordighera in großer Ausdehnung angebaut, und die Kokospalmen sind durch einige australische Spezies vertreten, die kleine eßbare Früchte liefern. Erwähnt sei ferner die Fächerpalme, die chinesische Chamärops, die Kentia, die Livistone, die Phönix- und die Dattelpalme. Die Industrie hat sich auch der Palmen bemächtigt; aus den Blättern der Sagopalme werden zähe Fasern gewonnen, die zu Hüten, Körben und Säcken verarbeitet werden. Auch werden Palmenwedel bei Gelegenheit von kirchlichen Festen verwandt. Die Früchte der Dattelpalme bleiben an der Riviera meist hart und ungenießbar, da es für sie hier nicht heiß genug ist. Dagegen reist eine Art der Palmengattungen (*Cocos australis*), deren Früchte von gelber oder roter Farbe und genießbar sind.

Mehr zur Zierde werden Lorbeer, Farnbaum, Kaktus, mexikanische Agave, Banane, Pfefferbaum, Platanen, Blaugummibaum, Eukalyptus, Muskat, Ingwer, Gewürznelkenbaum und Nadelhölzer in Parks gezogen. Dagegen findet sich die indische Feige oder Opuntie überall wild vor. Es ist eine eigenartige Pflanze von bizarrer Gestalt, die uns an die Tropen erinnert. Anstatt des Stammes, der Zweige und Blätter hat sie dicke, fleischige, graugrüne bis zu einem Fuß breite mit Stacheln versehene Äste. Man findet die Pflanze überall, sie wächst auch auf steinigem Boden, zwischen Felsen, an Umfassungsmauern und überall dort, wo andre Pflanzen nicht fortkommen. Sie bildet, dicht nebeneinander gepflanzt, undurchdringliche Hecken. Aus abgerissenen Scheiben der Äste, die zu Boden fallen, entwickeln sich neue Pflanzen, weshalb sie sich dort, wo sie sich einmal angesiedelt hat, weiter ausbreitet. Gartenmäßig wird sie der Früchte wegen kultiviert. Diese sind von birnenförmiger Gestalt, äußerst nahrhaft, haben aber einen etwas säuerlichen Beigeschmack. Gegenwärtig sind sie auch bei uns in den feinsten Fruchthandlungen der größern Städte während der Hauptreifezeit zu haben. Gartenmäßig wird die Pflanze, namentlich in der Umgegend von Palermo, angebaut. Soll sie ordnungsmäßig kultiviert werden, so werden die vorjährigen, im Mai abgeschnitten und abgewelkten Blätter nebeneinander etwa 20 Zentimeter tief in Abständen von etwa 20 Zentimetern in den Boden gelegt. Sie werden dann später, etwa aller vier Jahre, gedüngt. Während der dürrer Sommermonate liefern die dicken Äste ein wertvolles Futter für das Rindvieh, weshalb die letzten Triebe abgebrochen, an der Sonne getrocknet, zerschnitten und mit Heu und Stroh vermischt an das Vieh verfüttert werden. Auch dienen die Blätter als Brennmaterial oder als Dünger für die Oliven. Die von alters her eingebürgerte indische Feige (*Opuntia Ficus indica*) wird vielfach von dem amerikanischen Feigenkaktus (*Opuntia monacantha*) verdrängt. Die Glieder dieser Pflanze bleiben wesentlich kleiner und sind weniger scharf abgesetzt, tragen größere Dornen und reichlich Früchte, während *Opuntia indica* nur selten Früchte ansetzt.

Wie die Opuntie, so dient auch die Agave mit ihren Stacheln als Einfriedigung. In wenigen Wochen schießt aus den fleischigen Riesenblättern der amerikanischen Agave, einem Laternenpfahl gleich, ein fünf bis sieben Meter hoher Blütenstamm, der gleich mit einer Unmenge weißer, glockenförmiger, wohlriechender Blüten behaftet ist. An der Riviera blüht sie in einem Alter von zehn bis fünfzehn Jahren, während sie bei uns im Gewächshaus oft erst im Alter von fünfzig Jahren zur Blüte gelangt.

Charakteristisch für die Riviera ist ferner das Vorkommen der Agrumen, das sind Orangen und Zitronen. Wir finden beide Pflanzen zwar schon an den felsigen Ufern des Gardasees, doch ist ihnen das Klima hier noch nicht

völlig zusagend, da sie in manchen Wintern durch Frost und Schnee zu leiden haben. Man überdeckt sie deshalb dort im Winter sorgfältig mit Strohmatte, während sie an der Riviera ohne Schutzvorrichtungen durch den Winter kommen. Wäre aber die Riviera nicht gegen Norden von der hohen Kette der Seealpen abgeschlossen, so würde die Kultur der Orangen in dieser geographischen Breite nicht möglich sein. An zahlreichen Stellen zwischen Savona und Nizza gedeihen sie sogar ebensogut wie in Neapel, während man sie sonst in Ober- und Mittelitalien nicht antrifft. Das Bild dieser Gewächse in Verbindung mit dem der Zypressen und Pinien ist in unsrer Phantasie so eng mit dem des Südens verknüpft, daß wir uns Italien nicht anders als im Glanze der Goldorangen vorstellen können, wozu wohl am meisten Goethes Mignonlied beigetragen hat. So sehr die Orangen und Zitronen in die Landschaft Italiens hineinzugehören scheinen, so sind sie doch nur auf einen bestimmten Teil dieses Landes beschränkt. Auch ist ihre Kultur erst verhältnismäßig spät dort hingelangt. Die echte Zitrone (Cedro) ist wahrscheinlich nach Christi Geburt gelegentlich in Sizilien eingeführt worden, von wo sie dann nach der Riviera gelangt ist. Die Limone ist zur Zeit der Kreuzzüge im zwölften Jahrhundert eingeführt worden, ihre Heimat ist Indien. Die Apfelsine ist dagegen später nach Italien gekommen. Man nimmt an, daß sie im sechzehnten Jahrhundert durch Ozeanfahrer, die den Seeweg nach Ostindien entdeckten, nach Europa gebracht worden ist. Die bittere Pomeranze stammt aus China und wurde durch Araber nach Italien eingeführt. Die Mandarine, ebenfalls aus China stammend, wird erst seit etwa fünfundsiebzig Jahren in Italien angebaut. Eine Voraussetzung für ihre Kultur ist die künstliche Zufuhr von Wasser, die unter Umständen mit nicht geringer Mühe und einem größern Kostenaufwande durchgeführt werden muß. In der Riviera werden nun überall in geschützten Lagen, wo nur Wasser auch in geringer Menge dauernd rinnt, entsprechend der verfügbaren Wassermenge, Orangen und Zitronen angepflanzt. Auch wird der Boden an Bergwandungen ähnlich wie beim Weinbau terrassenförmig zur Kultur hergerichtet. Von den Agrumen werden an der Riviera und überhaupt in Italien die Orange oder Apfelsine, die Limone, die Zitrone des Handels, die kleinere chinesische Mandarine und die widerstandsfähige Pomeranze angebaut. Die Orange blüht hauptsächlich im Frühjahr, obgleich auch zu jeder Jahreszeit Blüten in größerer Anzahl vorkommen. Im Herbst und Winter wird geerntet. Um aber auch zu andern Jahreszeiten Früchte zu haben, werden im Frühjahr die Blüten abgebrochen, die betreffenden Zweige bringen dann später noch einmal Blüten hervor. Die abgebrochenen Blüten werden zur Herstellung von wohlriechenden Essenzen, namentlich zur Gewinnung von Kölnischem Wasser, verwertet.

Die Limone blüht fortgesetzt und bringt das ganze Jahr hindurch Früchte. Man erntet insolgedessen drei- bis viermal im Jahre. Daher sieht man auch Blüten, halbreife und reife Früchte an einem Baume. An der Riviera überwiegt die Zitrone, die hauptsächlich wegen ihrer hohen Anforderung an die Milde des Klimas in geschützten Lagen angebaut wird. Die Pomeranze, die ebenfalls an der Riviera vorkommt, hat eine rauhe Schale von goldgelber Farbe und bitterm Geschmack. Die Blüten werden zur Fabrikation von Parfümerien verwandt. Die chinesischen Mandarinenbäume sind an der Riviera sehr verbreitet. Ihre Früchte sind kleiner als die Apfelsinen. Im Geschmacke steht sie jedoch wesentlich hinter der sizilianischen zurück. Die Ergiebigkeit der Agrumenbäume ist bei genügendem Schutz vor Frost, bei hinreichender Bewässerung und

Düngung sehr groß. Unter solchen Verhältnissen werden im Jahre bis tausend Früchte von einem Baume geerntet. Ein merkwürdiger Baum aus der Gattung der *Agrumi*, der an der Riviera vorkommt, ist die *Bizzarria*, die eine Mittelbildung von *Drangen*-, *Zitronen*- und *Limonenbaum* ist und auch deren Früchte trägt. Die *Bizzarria* ist nicht zu verwechseln mit einem Baume, der aus der Veredlung hervorgegangen ist und *Zitronen* und *Drangen* auf demselben Stamme trägt. Leider wird die *Bizzarria* immer seltner. Sie ist seit der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts bekannt, doch ist ihr Ursprung noch nicht aufgeklärt.

Unter den Fruchtbäumen nimmt in den Gärten der Riviera die Feige einen hervorragenden Platz ein. Sie ist, wie der *Olbaum* und der *Weinstock*, eine alte Kulturpflanze. *Wein* und *Feigen* waren immer im alten Griechenland ein Lebensbedürfnis für die *Armen*. In *Italien* ist die Feige schon zur geschichtlichen Zeit vorhanden. Soweit die Schilderung zurückgreift, werden schon zwei Feigenrassen aufgezählt, die Feige mit eßbaren und die mit ungenießbaren Früchten. Diese ist die *Geißfeige* oder *Caprificus*. Sie trägt im allgemeinen dreimal, jene zweimal Früchte im Jahre. Die eine Generation der *Geißfeige* setzt im Herbst an und reift im April, die zweite setzt im April an und reift im Juni und Juli, und die dritte reift den ganzen Sommer hindurch. Alle drei Generationen sind bis zur Reife milchig, zähe und ungenießbar. Die meist jetzt in *Italien* kultivierte Feigenrasse ist nur in einer Generation vorhanden, es ist dies die *Sommergeneration*, während die *Wintergeneration* verkümmert. Die weiblichen Blüten der *Geißfeigen* sind eigenartig verändert und sind nicht auf Bestäubung und Befruchtung eingerichtet; sie erzeugen nur *Gallen*, dagegen entwickeln sich nach der Feige mit eßbarer Frucht normale weibliche Früchte. Diese bringen aber bei den meisten in *Italien* angebauten Feigenrassen ohne Bestäubung und Befruchtung *Feigen* hervor, führen dann aber auch keinen keimfähigen Samen. Sie bedürfen aber zu ihrer Erhaltung der Befruchtung nicht, da sich die Pflanze durch Stecklinge vermehrt. Zur Erzeugung von Samen ist dagegen die Übertragung des männlichen Blütenstaubes von der *Geißfeige* nötig, was durch die *Wespe* aus der Gattung *Blastophago grossorum* geschieht. Bei einzelnen Feigenarten, wie bei den griechischen und türkischen, namentlich den *Smyrnaer* Feigenrassen, ist die Befruchtung zur Bildung eßbarer Früchte notwendig. Sie sind deshalb an die Existenz der *Geißfeigen* und der *Blastophagenwespe* gebunden. Darum hängt man *Geißfeigen*, denen *Wespen* entschlüpfen, zwischen den Ästen der kultivierten Feigenbäume auf. Die frischen Feigen sind ein sehr wohlschmeckendes, kühlendes Nahrungsmittel. Doch haben sie ihre Bedeutung als solches gegen früher eingebüßt.

Sehr verbreitet ist an der Riviera auch der *Johannisbrotbaum*, der als alter Stamm in seiner Entfaltung an unsre *Eiche* erinnert. Er ist an seinen paarig gesondert lederartigen Blättern und an seinen Früchten leicht zu erkennen. Die *Hülsenfrucht* ist im Frühjahr noch sehr klein, sodaß man sie kaum erkennen kann, später wird sie größer und liefert die bekannte süßschmeckende Frucht, die von Kindern so gern genossen wird.

An den Abhängen und Anhöhen bis zu sechshundert oder auch achthundert Metern Höhe treffen wir *Olivenwälder* in größerer Ausdehnung. Wir haben den *Olbaum* schon als Kind aus dem Alten und Neuen Testamente und aus der Geschichte der alten Griechen kennen gelernt. Er war den Alten heilig, Tempel und Altäre wurden in *Olivenhainen* errichtet. Ein Kranz von seinen

Blättern wurde den Siegern der olympischen Spiele aufs Haupt gedrückt, denn er war das Zeichen des höchsten Ruhms. Der Baum hat viel Ähnlichkeit mit unsrer Weide. Die Blätter sind wie bei dieser graugrün gefärbt, dagegen ist der Stamm nicht aufrechtstrebend, sondern knorrig und stark verzweigt. Sowohl die grauen Blätter als die knorrigen Stämme geben dem Baume den Schimmer des Alters. Ausgewachsne Bäume, deren Zweige nicht abgehauen sind, sehen durch ihre umfangreichen, starkverzweigten Kronen recht stattlich aus, doch werden leider die Zweige vielfach abgehauen. Die wirkliche Form des Baumes kann man dann nur selten erkennen. Der Baum gehört zu den immergrünenden Gewächsen, daher tritt die Kahlheit der Wälder nach deutscher Art an der Riviera nicht ein. Der Baum erreicht ein hohes Alter, jedenfalls kann er tausend Jahre und noch älter werden. Sein Stamm ist vielfach gerissen, oft sind nur noch Teile davon vorhanden. Sein Inneres ist häufig hohl, oder sein Stamm ist auseinandergerissen, sodaß man hindurchsehen kann, und doch bildet er immer noch neue Triebe. Der Ölbaum stellt an den Boden recht geringe Ansprüche und begnügt sich mit einer dünnen Erdschicht, doch liefert er reiche Ernten nur auf besserem Boden. Die Bäume pflanzt man in einem Abstände von etwa fünf bis sechs Metern. Die gepflanzten wilden Stämme werden mit Edelreisern gepfropft. Unter den Bäumen wird der Boden mit einer schweren Hacke gelockert und gedüngt. An den steilen Abhängen werden die Oliven auf Terrassen gepflanzt. Anhaltenden Frost verträgt der Ölbaum nicht. Deshalb gedeiht er auch am besten in der Nähe des Meeres, was man schon im Altertum wußte. Ohne den Ölbaum würden die Abhänge an der Riviera sowie im übrigen Italien einen viel kahleren Eindruck machen. So bildet er das charakteristische graugrüne Band, das sich um den Fuß der Gebirge schlingt. Bevor die Bäume noch Früchte tragen, werden unter ihnen Getreide und Hülsenfrüchte angebaut, später unterläßt man deren Anbau, hält das Land nur locker. An den Zweigen der Bäume entwickeln sich im Mai oder Juni grünlichgelbe Blüten, die einen resedaartigen Duft verbreiten. Aus ihnen entwickeln sich grüne und später schlehenähnliche blauschwarze Steinfrüchte. Diese Früchte werden abgeschüttelt oder abgeschlagen und am Boden aufgesammelt. Im westlichen Teile der Riviera und der Provence werden die Öl-bäume durch künstlichen Schnitt niedergehalten, damit man die Früchte mit der Hand erreichen kann. Solche gepflückte Früchte, die vor Verletzung bewahrt bleiben, liefern das feinste Speiseöl. Nicht in jedem Jahre ist eine gute Ernte; auf ein Fruchtjahr folgt ein Ruhejahr, und nur etwa aller fünf Jahre erhält man eine volle Ernte. Deshalb kann sich der Kleinbesitzer allein aus der Olivkultur seine Existenzmittel nicht verschaffen, weshalb er noch auf die Erträge anderer Kulturen wie Wein, Gemüse, Blumen und Agrumen angewiesen ist.

Im Maurengebirge begegnet man auf verwitterten Urgesteinen Wäldern von Korkeichen. Die zur Korkgewinnung dienenden Stämme und Äste werden geschält, sodaß sie die Farbe des menschlichen Körpers annehmen und in der Sonne blutrot erscheinen. Zu diesem Zwecke muß die Korkeiche eine bestimmte Dicke erreicht haben, die sie mit fünfzehn bis zwanzig Jahren erhält. Der erste Kork ist rissig und spröde und wird zum Gerben verwandt. Er wird als „männlicher Kork“ bezeichnet, während man den größern Kork, weil er weniger hart ist, den „weiblichen Kork“ nennt. Dieser wird aller acht bis zehn Jahre gewonnen. Aus ihm werden die Korkstopfen hergestellt. Die Schälung, die im Sommer vorgenommen wird, beschränkt sich immer nur auf

einzelne Teile, da es schädlich ist, den ganzen Baum von seinem Rorkmantel zu befreien. Bei der Schälung darf nur der Rork, nicht der ganze Bast entfernt werden. Die Rorkleiche wächst mit Vorliebe auf verwittertem Granit und Schiefer, während sie auf Kalkboden nicht fortkommt.

Während nun im übrigen Italien die Berghöhen meist kahl sind, sind sie an der Riviera vielfach mit Nadelholzbäumen bestanden. Wir finden hier die Strandföhre mit ihren dicken, langen, dunkelgrünen Nadeln und die Aleppo-fiefer mit ihren hellen Nadeln. Jene bevorzugt den Quarz- und Granitboden, diese den Kalkboden. Dagegen kommt die eigentliche Pinie mit ihrer Kuppelwölbung an der Riviera nur vereinzelt, und nur bei Cannes in größerer Anzahl, vor. Überall sehen wir dann die Zypresse als schwarzen mächtigen Obelisk, namentlich auf Friedhöfen und bei Kapellen, weit verbreitet.

Die Kultur der Nutzpflanzen an der Riviera ist fast ausschließlich Garten- und Agrumbau. Der ganze Küstenstrich gleicht einem wohlgepflegten Garten. Das warme Klima, die geschützte Lage, unterstützt durch Bewässerungsanlagen, haben in der Umgegend von Nizza eine landwirtschaftliche Gartenkultur geschaffen, die in der Welt unerreicht dasteht. Auf ebenem Boden des Küstenlandes, aber auch an steinigen Abhängen, wo der Boden erst durch kostspieligen Terrassenbau zur Kultur hergerichtet werden muß, sind Gemüse-, Blumen-, Wein- und Agrumengärten angelegt. Ohne Bewässerung wäre aber diese Gartenhochkultur nicht möglich, denn der Unterschied in der Pflanzenkultur zwischen bewässertem und unbewässertem Lande läßt dies deutlich erkennen. Der unbewässerte Boden liegt vielfach völlig nutzlos da, oder es werden auf ihm Getreide, Oliven und Walnüsse angebaut. Der bewässerte Boden trägt dagegen doppelte Ernten. Der Boden selbst trägt Gemüse, Blumen usw. Die Fruchtbäume, die zwischen diesen Pflanzen stehn, liefern Feigen, Pfirsiche, Mandeln und dergleichen. Ist reichlich Wasser vorhanden, so werden in passenden Lagen Orangen und Zitronen, meist jedoch ohne jede Unterkultur, angebaut.

Die künstliche Bewässerung wird durch das südliche Klima besonders begünstigt und zeigt hier größere Erfolge als in unsern Breitengraden. Deshalb werden auch überall dort, wo Wasser direkt von der Quelle oder aus einem Wasserlaufe oder durch künstliche Leitung beschafft werden kann, selbst auf steinigem Boden und an steilen Abhängen, Gemüse, Obst und Apfelsinen gezogen. Bei Nizza werden sogar mit Vorliebe die steinigen Abhänge zum Anbau von Blumen hergerichtet, da der kalte Nordwind hier nicht hinkommt und Tauniederschlag kaum bemerkbar ist.

Die Bewässerung geschieht außer in der eigentlichen regenlosen Zeit auch im Winter, wo manchmal während einiger Monate kein Regen fällt. Das zur Bewässerung dienende Raß wird nun zunächst während der regen- und wasserreichen Zeit in die Gärten in zementierten Bassins gesammelt. Von da wird es in kleine ausgemauerte und wasserdichte Gräben und von diesen in die zwischen den schmalen Rabatten gelegnen Furchen geleitet. Auch dann sind Bassins nötig, wenn das Wasser fortwährend läuft, da es über Nacht und zu andern Zeiten, in denen nicht bewässert wird, aufgefangen werden muß. Dort, wo kein natürliches Gefälle von dem Bassin aus vorhanden ist, wird das Wasser durch Pumpen, die durch Göpel getrieben werden, in die Leitungsrinnen gehoben. An manchen Orten, so zum Beispiel in Bordighera, bestehn aus der Sarazenenzeit angelegte tiefe Brunnen, aus denen das Wasser durch Pumpen gehoben wird. Der Bedarf an Wasser ist bei den Bäumen mit

großen Blättern und infolgedessen mit großer Verdunstungsfläche und großer Fruchtbildung, wie bei Apfelsinen und Zitronen, sehr bedeutend. Deshalb können auch Agrumengärten nur dort angelegt werden, wo verhältnismäßig viel Wasser vorhanden ist. Bemerkenswert ist noch, daß die Agrumen kein stehendes Wasser vertragen, weshalb um den Baum herum Rinnen gezogen werden, um so einer Aufstauung des Wassers vorzubeugen, dagegen eine mehr gleichmäßigere und sorgsamere Verteilung herbeizuführen.

An der westlichen Riviera gewinnt noch besonders die Rosenkultur größere Bedeutung. Die Rosenstöcke werden nach der Trockenheit des Sommers geschnitten. In kältern Lagen beschneidet man sie schon im August, worauf dann die Knospen vor Weihnachten aufbrechen, in wärmeren Lagen erfolgt das Beschneiden erst im Oktober, damit die Blüten im Januar und Februar geerntet werden können. Die zweite Rosenernte bringt dann der April, während der Monat März im allgemeinen keine Rosen hervorbringt. Um aber auch in diesem Monat den Bedarf an Rosen zu befriedigen, bedecken die Gärtner von Dezember an einen Teil der Rosenbeete mit Glas, wodurch die Entwicklung der Blüten beschleunigt wird.

Ferner werden alle möglichen Blumen kultiviert, und den ganzen Winter hindurch blühen die Nelken und Veilchen in herrlicher Farbenpracht. Während jene alljährlich durch Stecklinge neu gezogen werden, werden diese erst nach fünf Jahren neu gepflanzt.

Für Bewässerungszwecke wird das Wasser in der Umgegend von Nizza von kapitalistischen Gesellschaften geliefert. Es wird durch Rohrleitungen aus den Flußläufen der Seealpen entnommen und meist gegen recht hohe Preise an die Gärtner und Kleingrundbesitzer abgegeben. Bei der kostspieligen Anlage der Bewässerung und den hohen Abgaben für Wasser würden aber auch andre landwirtschaftliche Kulturen nicht betrieben werden können, es kann sich nur darum handeln, Produkte mit spezifisch hohem Werte, wie Blumen, Rosen, Gemüse, Apfelsinen usw. zu erzeugen.

In welchem Umfange die Blumen- und Rosenkultur in der Umgegend von Nizza betrieben wird, geht daraus hervor, daß im Winter täglich ein Extrazug mit Blumen, wie Veilchen, Nelken, Drangen, Margueriten, Anemonen, Levkojen, Nefeda, Narzissen, Tuberosen und Rosen, nach Paris abgeht, von wo aus dann der Versand nach allen Ländern erfolgt. Alle Morgen werden von den Gärtnern am Abend vorher abgeschnittene Rosen und Blüten auf Karren und Eseln in die Stadt gebracht, wo sie von den Exporteuren sogleich verpackt und versandt werden. Blumen und Rosen werden aber auch an Ort und Stelle (z. B. in Grasse) zu Parfüm verarbeitet. Grasse liefert jedoch nicht die fertigen Parfüms, die Buketts sind Mischungen, die die eigentlichen Parfümisten herstellen. Bei den Pflanzen sind es vornehmlich die Blüten, die den Riechstoff enthalten, doch sind auch duftende Substanzen anderswo in der Pflanze angesammelt, so in den Wurzeln (Iris), im Holz der Bäume (ostindischer Sandelbaum), in der Rinde (Zimtbaum), in den Blättern (Pfefferminze), endlich auch in Früchten und Samen (Kümmel).

Vor nicht langer Zeit wurden die Blumen an der Riviera nur für die Parfümfabriken gezogen, und erst in neuerer Zeit hat ihr Verbrauch an der Riviera selbst und der Versand bedeutend zugenommen. Namentlich an der französischen Riviera ist die Blumenzucht weit verbreitet. In der Umgegend von Toulon, Grasse, Cannes, Antibes, Nizza bemerkt man große Felder in herrlicher Blütenpracht. Bei Toulon sieht man im zeitigsten Frühjahr die römische Hyazinthe, darauf folgen Narzissen, weiße und rote Nelken, Tazetten,

Jouquillen. In der Gegend von Cannes, Grasse und Antibes herrschen die Anemonen und in Grasse die Anemonen und die Ranunkeln vor. Sodann bemerkt man Levkojen, Goldlack, Reseda, Gladiolen, Teerosen, Trica, Sparaxis, Chrysanthemum. So ist die Riviera dauernd festlich gekleidet. Kein Wunder, daß sie sich unsrer Phantasie immer wieder im üppigsten Blüten-schmucke vorstellt.



Der Parnassus in Neusiedel

Von Fritz Anders

(Fortsetzung)

13



rau Frida von Seidelbast, Wahnsfriedchen, wie sie von dem unwürdigen Spotte nicht allein des Majors Kuhblank, sondern auch anderer übelwollender Leute genannt wurde, fühlte inzwischen die Verpflichtung, der großen Sache der Bayreuther Tage ihre Kräfte zu weihen. Sie versammelte also die Herren des Vereins um ihren runden Tisch. Die Herren kamen weder willig noch vollzählig, und Herr Neugebauer erklärte den andern — natürlich nicht in Gegenwart von Frau von Seidelbast — gerade heraus, die Sache werde ihm zu dumm, und er fühle gar keinen Beruf in sich, den Nickemann zu spielen. Was es denn für einen Zweck habe, Beschlüsse zu fassen, wenn Frau von Seidelbast hinterher tue, was sie wolle. Und er habe auch keine Lust, sich daran zu beteiligen, daß das Geld aus dem Fenster geworfen werde. Er sei sehr neugierig, wer zuletzt die Rechnung bezahlen werde.

Die Frage, wie das Defizit des ersten Bayreuther Tages gedeckt werden sollte, war schon dahin beantwortet worden, daß ein zweiter Tag, der geringere Kosten verursachen und Gewinn abwerfen müßte, veranstaltet werden solle. Es fragte sich nun, welches Musikdrama zur Aufführung kommen werde. Die gnädige Frau war ganz entschieden für die Götterdämmerung, jenes unsterbliche Werk, das die ganze Trilogie abschliesse und kröne. Aber die Kosten! wurde eingewandt. Die Götterdämmerung habe so viel Personen, daß die Gagen eine unerschwingliche Höhe erreichen würden. Wenn man mit dem zweiten Festspiele das Defizit des ersten decken wolle, müsse man sparen und eine Oper mit möglichst wenigen Personen wählen.

Frau von Seidelbast erklärte diese Erwägung als einen ganz unkünstlerischen Standpunkt. Wenn Richard Wagner diesen Standpunkt gebilligt hätte, so hätte er teils seiner Meisterwerke schreiben dürfen. Sie kam also nochmals auf die Götterdämmerung zurück. Aber sie traf auf geschlossnen Widerstand. Wer würde die Kosten bezahlen, wenn zu dem vorhandenen noch ein neues Defizit kommen werde?

Frau von Seidelbast mußte seufzend nachgeben, und so einigte man sich, wenn es durchaus ein Stück der Trilogie sein müßte — ja das müßte es durchaus sein —, auf Rheingold, Wagalaweia und den Regenbogen.

Ja, aber mein Gott, rief Frau von Seidelbast ganz entsetzt, da ist ja keine Rolle für Alfred Rohrschach darin.

Nein, erwiderte man. Also brauchen wir ihn auch nicht zu bezahlen.

Unmöglich! erklärte die gnädige Frau und kam nochmals auf die Götterdämmerung zurück. Aber sie erreichte nichts. Darauf setzte sie sich hin und schrieb an Alfred Rohrschach, ob er nicht auch in dem Rheingold eine Rolle übernehmen könnte. Rohrschach antwortete, er bedaure. Es sei gegen seine künstlerischen Grundsätze, Rollen