

Werk

Titel: Miscellen

Ort: Berlin

Jahr: 1865

PURL: https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?391365622_1865_0018|log45

Kontakt/Contact

[Digizeitschriften e.V.](#)
SUB Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen

✉ info@digizeitschriften.de

mittelbar berührt. Man findet Suâriķia häufiger bei Jâķût erwähnt, so unter Hedebîa, dem Namen einer 3 Farasangen langen und breiten Niederung (Ķâ') inmitten einer schwarzen Umgebung 3 Mil von Suâriķia entfernt, desgleichen unter Ķôrân'), dem Namen eines Wadis bei dieser Ortschaft und öfter.

(Schluß der ersten Abtheilung.)

Miscellen.

Agriculturverhältnisse der Insel Cypern.

(Nach Unger und Kotschy „Die Insel Cypern“ etc. Wien 1865.)

Während Cypern noch im hohen Alterthum mit Waldungen bedeckt war, fand bereits in alten Zeiten eine allmähige Entwaldung der Insel behufs des Schiffsbaues, des Abbaues der daselbst entdeckten Kupferminen und der Ausbringung des Metalles statt; dazu kam später, hier wie im ganzen Orient, das Abbrennen der Waldungen zur Gewinnung culturfähigen Bodens. So wurden nach und nach die Ebenen sowie die Hügel und Vorberge ihres natürlichen Schmuckes beraubt, und nur in den unzugänglichen Schluchten und auf den un erreichbaren Kuppen des Hochgebirges erhielt sich der Wald in seiner ursprünglichen Schönheit und Kraft. Der in dieser Weise für den Feldbau gewonnene Boden hat jedoch zum großen Theil seine Productionskraft verloren. Der Culturstand beträgt jetzt etwa 350,000 Joch, während der unproductive Boden sicherlich doppelt soviel umfaßt, uneingerechnet die von Natur aus niemals bewaldeten Strecken des Felsenbodens. Mehr als die Hälfte der Insel ist gegenwärtig eine Wüstenei, die zur Vermehrung der Trockenheit nicht wenig beiträgt. Die Bevölkerung war daher, bei der in der Regel unzureichenden Versorgung mit meteorischem Wasser und bei der ungünstigen Vertheilung der wässrigen Niederschläge, schon seit uralten Zeiten darauf angewiesen, das von den Flüssen dem Meere zugeführte Wasser für den Ackerbau durch Anlage von Irrigationssystemen zu benutzen. Abgesehen von den beiden Hauptflüssen, dem Pedias und dem Potamos tu Morphu, die mit ihren Zuflüssen einen großen Theil des Flachlandes durchströmen, sind alle übrigen kleineren und größeren Wasserläufe, welche vom Hochgebirge dem Meere zueilen, mit einem bis ins Kleinste gehenden System von Kanälen und Gräben versehen, die, noch lange bevor das Wasser die Ebenen erreicht, ihnen schon einen guten Theil zur Bewässerung der anliegenden Berggelände und Thalebene entziehen, so daß fast wasserleere Rinnsale in das Meer führen. Außerdem sammelt man bei weniger reichlich fließenden Bächen das

Wasser in mehr oder minder kunstreich angelegte und in ihrer Construction theilweise ein hohes Alterthum verrathende Bassins, aus denen es den Feldern und Gärten zugeführt wird. Da, wo der zu bewässernde Boden entfernt von Quellen und Flüssen liegt muß durch Brunnen mit Schöpfrädern, ähnlich den aegyptischen Sakkien (hier Allakadi genannt) die Bewässerung ausgeführt werden. Ausgiebiger aber als durch dieses künstliche Bewässerungssystem ist die durch den Peadias mit seinen zahlreichen Zuflüssen während der Regenzeit bewirkte Ueberschwemmung seiner Ufer, besonders in der Gegend zwischen Nikosia und Famagosta, wo beim Verrinnen der Gewässer ein feiner, die Fruchtbarkeit sehr erhöhender Alluvialschlamm zurückbleibt. Diesem Alluvialboden, der oft bis zu 20 Fuß Mächtigkeit auftritt und jede Düngung überflüssig macht, verdankt dieser Landstrich die Benennung der „Heimath der Glückseligkeit, *Μαχαρία*“.

Schon im Alterthum und Mittelalter war die Insel berühmt wegen ihres trefflichen Weizens, welcher neben Gerste und Hafer noch jetzt trefflich gedeiht. Korn wird jedoch nicht gebaut. Die Messaria, die Ebene von Morphu, die durch die von den Gebirgsbächen bewässerten Thäler, sowie der ganze Küstensaum bilden den Hauptgetreideboden. Die Aussaat findet, je nach der Beschaffenheit des Bodens, entweder vor dem Eintritt oder nach der Regenperiode, also entweder mit Ende des Septembers oder am Anfang des Januars, die Erndte im Mai statt. Zur Auflockerung des Bodens bedient man sich hier eines einfachen Pfluges, der in seiner Construction vollkommen dem auf antiken Münzen und Vasenbildern abgebildeten Pfluge gleicht. Ebenso findet der zur Enthüllung der Kornfrucht gebräuchliche Brettschlitten, in dessen untere Fläche Hornsteinsplitter eingeklemmt sind, um die auf der Tenne ausgebreiteten Aehren zu zermahlen, sein Vorbild bereits in dem *tribulum* der Römer. Von Hülsenfrüchten nimmt die Linse (*Ervum Ervilia* L.), die überall selbst auf dem magersten Boden gedeiht, die erste Stelle ein; der Sesam hingegen, der vorzüglich bei Soli, Lapethus und Dali behufs der Oelgewinnung gebaut wird, verlangt einen besseren Boden. Die Kartoffel kommt nur in den Gebirgsgegenden fort, während die *Colocasia* (*Arum Colocasia* L.) mit ihren mehlfreudigen Knollen ein Hauptnahrungsmittel der Einwohner bildet.

Die Baumwollstaude, deren Anpflanzung bereits im 14. Jahrhundert auf der Insel sehr verbreitet war und zwei Jahrhunderte später sogar des großen Vortheils wegen, den ihr Anbau abwarf (daher ihre Bezeichnung als „Goldkraut“), die Cultur der Cerealien zu verdrängen drohte, wird gegenwärtig nur in geringem Mafsstabe hauptsächlich bei Soli und Evriko gebaut; ihr jährlicher Ertrag beläuft sich auf etwa 3000 Ballen, während zur Zeit der Venetianerherrschaft 30,000 Ballen ausgeführt wurden. Ebenso wie die Baumwolle war auch der Anbau des Zuckerrohrs zur Zeit der Herrschaft der Lusignans eine Quelle des Reichthums der Insel, bis die Baumwollencultur denselben verdrängte. Auf den Feldern von Limesol, Kuklia, Colossi, Lapithus, so wie in den meisten Küstengegenden prangte einst das Zuckerrohr, dessen Anbau jetzt aber gänzlich aufgehört hat. Statt des Zuckerrohrs und der Baumwolle wird gegenwärtig Krapp (die Wurzel der *Rubia tinctorum* L.) gebaut, der im Orient nur von dem Smyrnaer Krapp übertroffen wird; die Kultur dieser Pflanze verlangt einen feinsandigen, homogenen tiefen Boden, der in seiner unteren Schicht vom Flußwasser durchtränkt wird.

Die Umgebungen von Morphu, bei Sortira unweit Paralimmi, um Hagios Sergios und Varoschia, bei Ormidia, Larnaka und Kitti sind besonders reich an Krappfeldern. Taback wird nur an wenigen Stellen gebaut, hingegen ist die Cultur der Cucurbitaceen und unter diesen die der Coloquinte sehr ausgebreitet.

Während das Ackerland etwa den fünften Theil der Insel bedeckt, nimmt der Weinbau etwa nur den 124. Theil in Anspruch, obgleich, wenn es nicht an Arbeitskräften fehlte, ein bedeutend größerer Flächenraum mit Weingärten besetzt werden könnte. In allen Theilen der Insel bis zu einer Höhe von 4000 Fufs gedeiht der Weinstock gleich gut, und sind es besonders die südlichen und südöstlichen Abhänge des großen Gebirgsstockes des Troodos und Machera, auf denen die besten Trauben und der vorzüglichste Wein gewonnen werden. Der aus dioritischem und aphanitischem Gestein oder aus Kalkmergel bestehende Boden bringt nur geringe Unterschiede in der Qualität des Weines hervor. Die vorzüglichste Sorte ist der Commenderiawein, so genannt von dem Districte der Commende des Johanniterordens, der sich am Südabhange des Troodos und Aoon in nicht unbeträchtlicher Ausdehnung hinzieht. Jung ist dieser Wein dunkelroth, fast schwarz und erlangt erst, je älter er wird, eine lichte, zuletzt sogar braungelbe Farbe. Der Wein wird nicht, wie in Griechenland, durch Zusatz von Harz resinirt, dagegen erlangt er durch die mit Harz ausgepichteten Ziegenschläuche, in die er jung gefüllt und transportirt wird, einen Zwittergeschmack von Bock und Harz, der sich jedoch bald verliert, wenn er auf Fässer gelagert wird. Die von dem einheimischen Nadelholz fabricirten Fässer eignen sich merkwürdigerweise nicht zum Aufbewahren der Weine, es werden vielmehr die Fässer aus Frankreich eingeführt, zu denen das Holz von der in Ungarn heimischen *Quercus pubescens* genommen wird, während die Reifen dazu, aus *Corylus pontica*, über Constantinopel nach Cypern gelangen. Etwa 247,348 Eimer Wein werden producirt, von denen jedoch kaum der dritte Theil zu einem Werthe von 200,000 Thlr. exportirt wird. Seit einigen Jahren hat man begonnen, rothe und schwarze Weine von geringerer Qualität zur Spirituserzeugung zu verwenden.

Der Oelbaum ist auf Cypern nicht wild wachsend, sondern durch die Cultur dorthin verpflanzt, hat sich aber auf der ganzen Insel verbreitet und steigt in der Nähe einzelner Dorfschaften bis auf 3500 Fufs, niemals aber, ebenso wenig als der Granatapfel, bis 4000 Fufs auf. Ungemein stark ist der Consum der Olive auf der Insel selbst entweder als Nahrungsmittel oder des aus ihr gewonnenen Oeles wegen, aber wenig Sorge wird der Cultur dieses so nützlichen Baumes zugewandt, der nur durch sein zähes Naturell für seine eigene Erhaltung sorgt. Die Maschinen, welche zur Quetschung der Früchte und zu ihrer Auspressung verwandt werden, scheinen in der That seit der ersten Erfindung der Oelpressen im grauen Alterthum keine Fortschritte gemacht zu haben; der größte Theil der Ausnutzung der Olive geht dabei verloren, während eine bessere Behandlung der Frucht jedesfalls sogar einen bedeutenden Export von Olivenöl ermöglichen würde. Endlich gedeiht auf Cypern trefflich der Johannisbrodbaum (*Ceratonia Siliqua* L.), der gepflegt als stattlicher Baum vorkommt, wildwachsend aber als Strauch oder verkrüppeltes Holz die Abhänge und die für jegliche Cultur unzugänglichen wilden Bergkuppen bekleidet. Der Hauptdistrict desselben ist die Südseite der Insel zwischen Mazoto und Limasol und ebenso die Gegend