

zu dienen, das Land zu erwärmen und zu verbessern. Hierauf wird das Feld unter Wasser gesetzt, bis er vier Zoll tief eingedrungen ist, und in diesem Zustande wird es zum drittenmal umgepflügt. Nachdem dieses geschehen, wird der Reis gesäet, der nach vierzehn Tagen etwa fünf Zoll hoch ist. Alsdann wird er aufgezo- gen, und in Bündel von einem Fuß dick gemacht, welche nach einem nahen wohl zubereiteten ebenfalls vier Zoll unter Wasser gesetzten Felde gebracht werden. Verschiedene in Linien stehende Männer nehmen jeder einen Bündel, und reißen vier bis fünf Händevoll heraus, welche sie in die nasse schlammigte Erde pflanzen, und zwischen jeder Pflanzung einen Fußbreit Raum lassen. Diese vier bis fünf Händevoll bringen fünfzig bis hundert und zwanzig Aehren, und wachsen so dicht zusammen, daß die Pflanzen sich berühren. Das Reiskorn wird durch Wassermühlen aus den Aehren gedroschen, und gesäubert. Der unterste Mühlstein ist mit Kork überzogen. Der oberste Stein scheidet, indem er sich auf dem untersten drehet, die Spiken der Ehren, und das Häutlein, welches das Korn umgiebt, von demselben, ohne es zu beschädigen. Der Valencianische Reis ist nicht so weiß und

Förnig, als der levantische, aber er ist gesünder. Denn dieser nimmt mit der Zeit eine Schärfe an.

Uiberhaupt kann man in Valencia sagen, daß es mit allen Produkten der Natur beglückt ist, welche am nützlichsten sind. Man findet hier Korn, Wein, Del, Honig, Flachß, Zucker, Baumwolle, Reis, Seide, außer denen Früchten und Pflanzen, welche zusammen jährlich auf zehn Millionen Pesos einbringen. Die Mauren fanden dies Land so schön, daß sie glaubten, das Paradies müsse in demjenigen Theile des Himmels seyn, der über Valencia hängt. Folgende Berechnung zeigt den Werth der vornehmsten Produkte dieser Provinz.

Die Seidenerndte bringt jährlich eine Million fünfmalhunderttausend Pf. von zwölf Unzen, davon das Pfund auf der Stelle zu einem Preise, der mit zehn Schill. Sterl. gleich ist, verkauft wird. Die ganze Verkaufssumme macht

		750,000
400,000 Zentn. Reis zur einländi-		Pf. Sterl.
schcn Consumzjon, den Zentn. zu 15		
Schil. macht	=	300,000
Zur Ausfuhr { 150,000 Zentn. Barille, den Zentn.		
{ zu 10 Schill.	=	75,000
{ 80,000 Zentn. Rosinen, den Zentn.		
{ zu 7 Schill. 6. Pf.	=	30,000

Transport.

1,155,000

Zur Aus- fuhr.	}	10,000 Zentn. Mandeln, den Zentn.			
		zu 40 Schill.	=	=	20,000
		10,000 Pipen Brantwein den Zentn.			
		zu 10 Pf.	=	=	100,000
		10,000 Pipen Wein, den Zentn.			
		zu 4 Pf.	=	=	40,000
<hr/>					
					1,315,000
					Pf. Sterk.

In dieser Berechnung ist der Baumwolle nicht gedacht, welche im Jahr 1775. 450,000 Arroben gab, deren Werth 1,350,000 Pesos der Früchte verschiedn. Art 2,000,000 Hanf, die Arabe zu 3 Pesos 300,000

3,650,000 Pesos.

In Gegenden, wo das Korn in nassen Jahren sechzigfältig trägt, würde die weit öftere Dürre den Landleuten z. B. in Granada sehr nachtheilig seyn, wenn sie nicht ein großes Hilfsmittel in ihren Gegenden an der Soda (Soersalz) und der Barille, (Salvosa Sonda Linn. Salzkrant) hätten, die nur sehr wenig Wasser bedürfen, und welche gemeiniglich von Alicante versendet werden. Die Soda unterscheidet man in gemeines Kali, oder große Soda, und in flachlichtes Kali, oder Salzkrantsoda. Das alka-

alkalische Salz derselben ist das beste, und wird von Ausländern besonders gesucht. Nach Irland, England und Frankreich wird die Asche davon mehrentheils versandt, und besonders zu der Verfertigung des Kristallglases, zu harter Seife, und zum Bleichen begehrt. Das Kraut wird abgeschnitten, wenn es in der besten Kraft ist. Man läßt es wie Heu an der Sonne trocknen, und bindet es dann in die Bündel. Hierauf wird es auf einem eisernen Rost verbrannt, und es calcinirt sich in denen in der Erde gemachten und so verstopften Löchern, daß nicht mehr als die zur Unterhaltung des Feuers nöthige Luft hineindringen kann. Die Asche verglaset sich halb mit der großen Quantität des aus der Pflanze gezogenen Salzes, und vereinigt sich mit ein wenig Erde, so daß es zu einem harten Stein wird. In der Ebene von Alicante sind acht *) bis zehn Pflanzen, die zum Glas und Seifemachen dienen, aber die vornehmste und beste ist die Barille. Ein gewisser

A a 4

Rä-

*) Die vier vornehmsten Pflanzen zu dem genannten Gebrauch heißen Barilla, Sazul, Sosa, und Salicor, und sind schwer zu unterscheiden, außer von guten Kennern. Swinburne in seiner Reise durch Spanien hat sie vollkommen beschrieben.

Käfer legt seine Eier in die Wurzel der Barille, und da die Füchse den Käfer gern essen und suchen, so können sie oft in einer Nacht ein ganzes Feld dieser Pflanzen verderben, deshalb die Bauern ganze Nächte es mit Gewehr bewachen.

Pflanzen, welche Farben liefern, hat Spanien in Ueberfluß, den Waid, der gelbe, Pastell, der blaue, Kreuzdornförner, die gelbe und grüne, Krap, der rothe Farbe giebt. Die gelbe Schwertlilie wächst von selbst in bebaueten Feldern. Die großen gelben Blumen geben eine gute Goldfarbe. Die Ochsenzunge, orcanette, vermuthlich *anchusa tinctoria*, findet sich ebenfalls. Ein Aufguß auf der Wurzel theilt ohne andere Zubereitung den ohne Feuer ausgezogenen Oelen, der Pomade, dem Wachs, eine schöne rothe Farbe mit, ohne Zweifel auch andern Materialien, wenn man Versuche gemacht haben wird.

Der größte Theil der Felsen und Gipsboden in Spanien ist bedeckt mit dem Lichen *saxatilis tinctorius*, das die Spanier *Dichilla*, die Franzosen *Orseille* nennen, und die, wenn sie hier gesammelt würde, die Stelle der kanarischen ersetzen könnte,

aus

aus welcher die Engländer die Purpur und Blüthefarben zu bereiten wissen.

Der Schmak- oder Gerberbaum, *Rhus coriaria*, ist sehr gemein und pflanzt sich allenthalben fort. Besonders steht er häufig bei Guadalcanal. Im August wird er abgehauen. Zweige, Blätter, und Blumen werden gemalen nach Sevilien gesandt, und von den Gerbern gekauft. Der Schmak ist am besten, wenn er grün und frisch ist.

Die Granakermes, dies kostbare Produkt Spaniens, ist seit der Einführung der Cochenille aus Amerika sehr vernachlässigt worden. Don Juan Pablo Canals, Generaldirektor des Krappbau und der Farben in Spanien, gab auf Veranlassung des Handelskollegiums zu Madrid, 1768 Nachrichten von der Granakermes heraus. Folgendes ist daraus genommen. Die Alten hielten die Kermes für eine Gallnuß oder Gallapfel. Sie ist nicht größer als eine (spanische) Wacholderbeere, rund, sanft, glänzend, schwärzlich mit einem aschfarbenen Staube. Man findet sie an den Zweigen oder zarten Blättern der Eiche, die in Spanien *colcoxa* genannt wird, ein Wort, das von dem lateinischen *eusculium*, dem *coccus ilicis* des Linnäus,

herkömmt. Sie wird auch im Spanischen carrasca genennet, von dem arabischen Frauerlat, woraus nachher durch eine weichere Aussprache escarlata geworden. Es ist die kleinste Art der Eichen, und dieselbe, welche C. Bauhinus und andre *ilex aculeata cocci glandifera* nennen. Der Baum wächst besonders an der mittelländischen Küste Spaniens und Frankreich, ferner in Galatien, Armenien, Syrien und Persien, wo man zuerst Gebrauch davon machte. Er fehlt in keiner Provinz Spaniens. Die Römer nöthigten die Spanier ihren Tribut in diesem Artikel zu bezahlen. Lange hat man unrichtige Begriffe von der Kermes gehabt. Die neuesten Entdeckungen lehren uns, daß sie nichts anders sey, als der Körper eines in ein Korn, Beere oder Hülse nach dem Lauf der Natur verwandelten Insektes ist, dessen Geschichte folget.

Der Fortgang dieser Verwandlung muß zu drei verschiedenen Zeiten betrachtet werden. Zuerst sieht man im Anfange des Merz ein kleines Thier, nicht größer als ein Hirsekorn, kaum fähig zu kriechen, sich an die Zweige des Baumes hängen, wo es sich festsetzt, und bald unbeweglich wird. Um diese Zeit wächst es am meisten, schwillt
auf,

auf, und gedeihet von der Nahrung, die es allmählig an sich ziehet. Es gleicht dann einem Auswuchs der Rinde. Während dieses Zeitpunkts seines Wachsthums ist es mit einer Wolle (down) bedeckt, die sich wie ein Netz über seinen ganzen Körper erstreckt, und an der Rinde anhängt. Seine Gestalt ist gewölbt, rund, und wie ein kleiner Floh. Da, wo es von diesem weichen Gewand nicht ganz verdeckt wird, sieht man einige helle goldfarbene Flecken und Streife, die über den Körper von einer Seite zur andern laufen. Um den zweiten Zeitpunkt im April ist es gänzlich ausgewachsen. Nun ist es rund, und so groß als eine Erbse. Es hat mehr Stärke erlangt, und die Wolle hat sich in Staub verwandelt, es scheint nichts als eine Hülse oder Kapsel voll eines röthlichen Saftes zu seyn, einem verfärbten Blut nicht ungleich. Sein dritter Zeitpunkt ist um das Ende des Mai, früher oder später nach der Wärme der Luft. Die Hülse ist voll kleiner Eier, noch kleiner als Mohnsaamen. Diese sitzen in gehöriger Ordnung unter dem Bauch des Insekts, und werden allmählig in das Nest von Wolle gelegt, das seinen Körper bedeckt, den es nach Maßgabe der Zahl der Eier zurücklegt.

legt. Wenn dieses Werk vollendet ist, so stirbt es bald, doch bleibt es noch in seiner Stellung und leistet seiner Nachkommenschaft ferner Dienste, indem es sie für unfreundlicher Witterung, oder den Angriffen eines Feindes schützt. In einer guten Jahreszeit vermehren sie sich ungemein, und haben 1800 bis 2000 Eier, welche eben so viel Thierchen hervorbringen. Wenn man sie im Julius oder August durch ein Mikroskop beobachtet, so findet man, daß das, was ein Staub zu seyn schien, so manche Eier, oder offene Schalen, so weiß als Schnee sind, aus deren jedem ein goldfarbened Thierchen mit zwei Hörnern, sechs Füßen, und einem gespaltenem Schwanz hervorkömmt. Herr von Reaumur hat die Kermes in die Klasse der Gallinsekten gesetzt, wegen der Gleichheit in der Art ihrer Fortpflanzung, und unbeweglichen auch nach dem Tode fortdaurenden Form, gleich den andern Arten dieser Klasse, welche auf verschiedenen Bäumen gefunden werden, und den genauesten Naturforschern nur wie Galläpfel oder Auswüchse vorkommen, daher sie auch nicht besser als Gallinsekten genannt werden können. Sie sind von verschiedener Gestalt und Größe, das von der Kermes aber ist von sphärischer Figur. Am häufigsten

figsten wird es auf den ältesten und niedrigsten Bäumen gefunden, und die Kermes, die nahe bei der See gesammelt werden, sind größer, und geben eine glänzendere Farbe, als die an andern Orten. Das große Geheimniß, welches bisher von den Naturforschern, welche das Gallinsekt von den Gallen zu unterscheiden wußten, noch nicht entdeckt worden, war die Art ihrer Fortpflanzung. Herr von Reaumur versichert uns, daß es ihm nach häufigen Beobachtungen dünke, daß es beiderlei Geschlecht gebe, daß aber einige, die außerordentlich klein sind, sich in Mücken verwandeln, andere aber, die größer wachsen, ohne Verwandlung ihre Eier legen. Hieraus und aus ihrer Analogie mit den andern machte er den Schluß, daß die kleinen Mücken mit Flügeln, obgleich groß in Vergleich mit ihrem Körper, und mit schönen Kermesinstreifen versehen, die Männchen des Gallinsekts wären. Die er durch ein Mikroskop beobachtete, und sahe, wie sie die Weibchen befruchteten, ehe sie im März die kugelförmige Gestalt annehmen. Doch dies ereignet sich so, daß es kaum bemerkt wird, und auf eine so sonderbare Weise, daß ein gewöhnlicher Beobachter sich nie einbilden würde, daß sich so etwas zugetragen hätte, oder

oder nur vermuthen würde, daß die Männchen, die er herumflattern sahe, den geringsten Umgang mit den Weibchen gehabt hätten, sondern daß es vielmehr Mücken wären, die sich von ungefähr auf dieselben Zweige setzten.

In Languedok und Provence sammeln die Armen die Kermes, und die Weiber lassen ihre Nägel wachsen, um sie leichter abnehmen zu können. Die Gewohnheit, die Zweige abzuschneiden, ist sehr unvernünftig, weil dadurch die Aernste des folgenden Jahres zernichtet wird. Einige Weiber sammeln des Tags zwei bis drei Pfund. Es kommt besonders darauf an, die Oerter zu wissen, wo sie in einiger Menge zu finden sind, und sie früh mit dem Morgenthau zu sammeln, weil die Blätter alsdann zarter und biegsamer sind. Bei starkem Thau fallen sie zuweilen früher, als gewöhnlich, von den Bäumen. Wenn die rechte Jahreszeit vorbei ist, so fallen sie nämlich von selbst ab, und dienen den Vögeln, besonders den Tauben, zur Nahrung. Bisweilen giebt es ein zweites Produkt, das aber gemeiniglich kleiner und blasser von Farbe ist. Das erste hängt sich gewöhnlich an die Rinde sowohl, als an die Zweige und Aestchen. Das andere findet

findet sich hauptsächlich auf den Blättern, weil die Würmer den Theil vorziehen, wo sich der Nahrungsfaft am längsten erhält, am häufigsten ist, und am leichtesten in der kurzen Zeit, die ihrem Daseyn noch übrig ist, genossen werden kann, indem die Rinde alsdann trockner, und härter ist, als die Blätter sind.

Diejenigen, welche die Kermes zur auswärtigen Versendung kaufen, breiten sie auf Leinwand aus, und besprennen sie sorgfältig mit Essig, um die Würmer, die darin sind, zu tödten. Dieses giebt einen rothen Staub, der in Spanien von den Hülsen abgesondert wird. Hierauf werden sie getrocknet, geseibet und in Säcke geschüttet. In der Mitte von jedem wird sein Antheil von dem Staube in einen kleinen lebernen Beutel gethan, der dem Käufer mitgeliefert wird, und dann sind sie zur Ausfuhr fertig, und werden beständig nach der afrikanischen Küste begehrt.

Die meisten Einwohner Siciliens trocknen sie auf Matten in der Sonne, rühren sie um, und sondern den rothen Staub davon ab, welcher der feinste Theil ist, mit Essig vermischt wird, und den Namen Passel bekommt. Ein gleiches geschieht

mit

mit den Hülsen, die aber nur halb so viel werth sind, als der Staub.

Die spanische Kermes hat wegen ihrer Güte auf der barbarischen Küste den Vorzug. In Tunis wird sie mit der von Tetuan vermischt, die in der Levante so sehr gebräuchlichen Scharlachmüsen damit zu färben.

Die Bärentraube, spanisch Gayuba, *Arbutus uva ursi* Linn. Die spanische Heidelbeerpflanze ist eine einheimische Pflanze Spaniens. Denn ob sie gleich in Italien und andern südlichen Gegenden wächst, so ist sie doch nirgend so häufig als hier. Der verstorbene Leibarzt des jetzigen Königs, Don Joseph Quier hat eine ausführliche Beschreibung davon gegeben, davon folgender Auszug ist. Sie hat fast in jeder Provinz ihren besondern Namen. Sie ist eine immergrüne Staude, blüht im März und April, und ist im Sept. und Oktob. reif. Die Blätter sind schmal, am Ende rund, und haben nur eine Ader. Die Beere ist so groß, als der Kern einer Haselnuß. Die alten Zweige kriechen auf dem Boden fort, schlagen Wurzel, und erheben sich dann wieder. Die Beeren sind roth. Es verdient dies Gewächs alle Aufmerksamkeit, da es ein spezifisches Mittel gegen Steinbeschwerden, wenigstens das einzige ist, von dem

dem man bei aller Beobachtung nicht gefunden hat, daß es andere bedenkliche Wirkungen verursacht habe. Dies einfache Heilmittel, schreibt Quercus, wird gemeinlich so gebraucht, daß man allein das Pulver der Blätter, oder einen in Wasser gesottene[n] Trank davon giebt. Ausländer bedienen sich häufig der ersten Art; ich bin aber hauptsächlich der letzten gefolgt. Doch habe ich von beiden gleich gute Wirkung gesehen. Wenn die Beere vollkommen reif ist, das ist, wenn sie eine korallenrothe Farbe hat, so wird sie in Pulvern von 10 Gran bis zu einem Skrupel, oder halben Drachma, und von einem halben bis zu einem oder zwei Drachmen gegeben. Ich habe aber beständig zwei Drachmen Blätter auf ein Pfund Wasser gerechnet, und in Pulvern gebe ich allemal einen Drachmen, weil es in geringerer Quantität nur Schmerz erregt, und die gewünschte Wirkung nicht thut. In dem Schmerz sollte es des Tages drei bis viermal gebraucht, und von der Abkochung ein guter Trank gethan werden. Man kann es auch versüßen, nur muß es Wochen und Monate fortgesetzt werden. Wenn die Schmerzen aufgehört haben, so ist es hinlänglich, täglich ein Dosis, zwei Stunden vor dem

Frühstück, zu nehmen, nur daß man die gewöhnliche Diät beobachte, in welchem Falle es auch für ein fürtreffliches Bewahrungsmittel zu halten ist. Auch in scorbutischen Zufällen soll sie besonders nützlich seyn. Ich glaube, ich war der erste, der sie in Spanien gab. Ein Reisegefährter von mir auf einer botanischen Reise ward von außerordentlich schmerzhafter Steinkolik befallen. Ich ließ ihm ein Dekokt Gayubablätter zwei Drachmen, Kamillblumen $\frac{1}{4}$ Drachme, gereinigt Salpeter ein Strupel mit ein Pfund Wasser machen, auf einem langsamen Feuer warm halten, das Gefäß zudecken, und beim Abnehmen nicht schütteln. Dann trank ers mit einer halben Unze raffinirten Zucker lauwarm des Morgens nüchtern, und des Abends. Die Schmerzen hörten auf.

Aus der Frucht einer Heidelbeere, die schwarze Beeren trägt, die von angenehmen Geschmack, und sehr gesund sind, macht man durch das gewöhnliche Mittel der Gährung einen Wein, Raspagna genannt.

Auf der Küste von Malaga bis Gibraltar sind über zwölf Zuckermühlen, Ingenios genannt. Zu Madrit allein sind vier, davon jede wenigstens 8000 Pistolen kostet. Hier ist seit undenklichen Zeiten

ten viel Zucker gemacht, und man behauptet, daß die Mauren ihn in Spanien eingeführt haben. Nach dem Urtheil von Personen, die mit den Kolonien bekannt sind, ist das hier wachsende Zuckerrohr so groß, und so voller Zucker, als das in Westindien. Die ersten Röhren wurden ja auch von hier nach den kanarischen Eilanden, und von da nach Hispaniola 1506 gebracht, wo sie ungemein gediehen sind. In Spanien hingegen achtet man auf die Kultur derselben nicht, obgleich Boden, Luft und Wärme dem Zuckerrohr, und vielen südamerikanischen Gewächsen sehr angemessen sind, wenn nur Betriebsamkeit und Aufmunterung wäre. Der Zucker indeß ist aus politischen Gründen vernachlässigt, und das Rohr ausgerissen worden, um dem Wein Platz zu machen.

Das Süßholz wächst häufig an Flüssen, und in feuchten Gegenden. Da die Wurzeln sehr stark sind, sich weit ausbreiten, und ihre Ausrottung den Ackerleuten viel Mühe macht, besonders um Alicante, so wird es wie Unkraut geachtet.

Es giebt sehr viele an sich giftige Pflanzen, als die Wolfskirische, das Bilsenkraut, das Eisenhütlein u. a. Wenn man das Unglück hat, giftige Pilzen, oder von Na-

tur schädliche Pflanzen, denn die Pilze werden es nur zuweilen zufälliger Weise, gegessen zu haben, so halte man sich nicht mit Theriak, Dehl oder andern gewöhnlichen Mitteln auf, denn sie helfen nichts. Das beste durch die Erfahrung bestätigte Mittel in solchem Fall ist Weinessig. Man versorge sich mit sechs Unzen, und nehme alle drei Stunden eine.

Spanien bringt von allen Arten wohl-schmeckende Früchte hervor. Die süßen Pomeranzen oder Sinaäpfel sind von den Portugiesen aus China gebracht, und haben sich von diesen nach Spanien und ganz Europa verbreitet. Unter andern ist Spanien berühmt wegen seiner Zitronen, wegen des süßen angenehmen Geschmacks der Cedra, wegen seiner Granatäpfel, Oliven, die schon Cicero rühmt, Mandeln, Feigen, Trauben u. s. w.

In Valenzia, wo die Natur immer lächelt, giebt's Cedras, die 6 Pf. wiegen. Man traut kaum seinen Augen, wenn man einen Baum, der zween bis drei Fuß hoch ist, sie tragen sieht.

Bei dem Dorfe Ibi in Valencia findet man eine große Anzahl Mandelbäume, die auf wilden Stämmen geimpft sind. Dadurch und durch das milde Klima dieser Ge-

Gegend erhält die hiesige Mandel einen Vorzug vor allen übrigen in Spanien. Die Mandeln hiesiger Gegend haben eine glatte Schaale, und können sich acht bis zehn Jahre halten, da die gewöhnlichen bald ranzig werden.

Auf den Höhen in Biscaya sind viele geimpfte Kastanienbäume. Die spanische Kastanie ist der *Fagus castanea* Linnaei, und sie impfen die Gattung des Geschlechts, welche Linnäus *Fagus castanea sativa* nennet. Die Hamburger holen die Kastanien in großer Menge von Bilbao ab. Der Apfelbaum scheint hier in seinem natürlichen Boden zu seyn, und wächst unvergleichlich ohne Kultur. Die Kirschbäume wachsen so hoch als die Ulmen. Zu Gordajuela giebt's vortreffliche Pfirsichen, von der Art, welche die Franzosen *pavie* nennen, deren Fleisch am Steine fest hängt, da sie *peche* diejenige Art nennen, welche sich vom Steine ablöset. Sie werden hieselbst weder geimpft, noch besonders gepflegt. Dieselbe Art hat zu Aranjuez auch weder den Geschmack, noch den Saft. Von Birnen giebt es viele Sorten, die vortrefflich sind. Himbeeren bringt das Land von Natur nicht hervor.

Der Nußbaum, *juglans*, ist in Spanien sehr gemein. Aus seinem Holz wird vielerlei Hausgeräth gemacht. Die Nüsse, wenn sie den welschen Hünern ganz gegeben werden, machen sie sehr geschwind fett. Siehe in eben dem Kapitel unten welsche Hüner.

Der Kaperbaum wächst häufig in Murcia, Valencia und Andalusien. Dieser kleine stachlichte Strauch trägt eine große Blume, deren Knospen die Frucht ist, welche man Kaper nennet. Wenn man die Frucht bis zur Größe einer Olive wachsen läßt, so wird sie voller Samen, und dann wird sie eine große Kaper genennt. Sie wird in Salz und Essig gelegt, und wie Oliven verkauft.

Der Dattelbaum, oder die große Palme kömmt in allen mittäglichen Provinzen Spaniens fort. Am ansehnlichsten aber sind die Palmwälder zu Elche, einem Dorfe in Valenzia. In einem Gehölz zählt man über 50,000 Stück, und $\frac{2}{3}$ davon sind über 120 Fuß hoch, welche einen prächtigen Wald bilden. Die Datteln sind größer als Oliven, und wachsen an der höchsten Spitze des Baums, in Trauben von zehn bis zwanzig Pfund. Sie schmecken nicht so süß, als die Datteln aus der Levante

vante. Vielleicht ist die bessere Zubereitung der letztern mit eine Ursache davon, weil dadurch die äußere Rinde der Frucht die geringe Schärfe benommen wird, die sie von Natur hat. Die Zweige sind ein starker Handelsartikel. Die Landleute umwinden einige Zweige des Baums mit Espartobinsen, oder andern Kräutern, um sie vor Sonne und Luft zu beschützen. Sie werden davon so blasgrün als Selleri oder Disteln, alsdann werden sie an alle spanische Kirchen zu den Ceremonien des Palmsonntags verkauft.

Die armseligste Art des Bodens in Spanien ist zuweilen mit Palmetto oder Palmitobäumen, wie die Spanier sie nennen, *chamaerops humilis*, bedeckt. Diese kleine Palmbäume tragen ebenfalls ausnehmend gute Datteln. Sie wachsen in Trauben am Stamme des Strauchs, in der Größe und Gestalt einer Pflaume, von röthlicher Farbe, und haben einen großen Stein, wie die Datteln des großen Palmbaums. Der Stamm des Palmetto ist sonderbar. Rund herum stehen die Stämme eines jeden Zweiges von Blättern mit einer doppelten Decke von trocknen braunen Fibern, wie Spizen geschlungen, die wie ein starker Zwirn gesponnen, und gebraucht

werden können. Eine außerordentliche Sorgfalt der Natur, den Stamm des Palmetto trocken und vor Feuchtigkeit beschützt zu erhalten, zeigt, daß ein harter sandiger Boden, wenig Regen und heiße Sonne zum Gedeihen desselben nothwendig erfordert werde. Jeder Zweig schießt zehn bis fünfzehn Zoll in die Höhe. Einige Tage nach erreichtem völligen Wachsthum theilt er sich wie ein Fächer in fünfzig lange dünne Blätter, die in dem Stamm als ihrem Mittelpunkt zusammenstoßen. Sie sind dunkelgrün, ungemein zähe, besonders der mit Stacheln bewaffnete Stiel. Die Spanier gebrauchen sie als Rehrbesen, und essen die Frucht, die sehr wohlschmeckend, und nur kleiner ist, als die Datteln der großen Palmbäume. Der Stamm, der dick, und acht Zoll lang ist, dient nicht nur zu einer gesunden Speise, sondern ist auch schmackhaft, und wird von dem gemeinen Mann begierig gegessen. Die innere Seite nämlich ist zart und süß, obgleich für diejenigen, welche nicht daran gewöhnt sind, mit einer unangenehmen Bitterkeit verbunden. Diejenigen Schößlinge, die Samen haben, sind saftig und angenehm. Ein Stamm enthält auf zwei Pfund eßbares.

An den Ufern des Tagus, besonders unweit seiner Quelle, findet sich auf höckerichten Ebenen der Cedro hispanico, spanische Ceder, juniperus thurifera Linnaei. Er ist ein wohlgewachsener gerader Baum, der Beeren wie der Wachholder von der großen Art trägt. Er ist dem englischen Wachholder gleich, nur hat er größere Beeren. In Arragonien trifft man ganze Wälder davon, in welchen es Bäume giebt, die bis vier Fuß dick im Durchschnitt sind.

Der Terpentinbaum, Pistacia Terebinthus Linn. auch Pistacienbaum und Cornicabra in Spanien genannt, ist in diesem Lande sehr gemein. Seine Frucht ist unter dem Namen Pistazien bekannt, und ist angenehmer, als Nüsse und Mandeln. Sonst wächst der Baum häufig bei Aleppo in Syrien. Im mittäglichen Spanien wächst er gleichfalls wild. Ein Insekt sticht den Baum, um seine Eier hineinzulegen, und daraus entsteht eine Geschwulst, die das Ansehen einer korallenfarbenen Nuß anfänglich hat, nachher auf einen halben Zoll lang wächst, und die Gestalt eines Ziegenhaares annimmt, daher man in Spanien diesen Terpentin gemeiniglich Cornicabra nennet. Das Holz einiger seiner Wurzeln, welche dicker als der Stamm

sind, ist sehr schön weiß und grau, mit mancherlei Adern. Die Drechsler besonders zu Orihuela machen Tobaksdosen daraus, die sehr hart sind, und sich schön poliren lassen, in Spanien und selbst in Rom sehr geschätzt werden. Die Schattirungen dieses Masers stellen Aehnlichkeiten mit Thieren, Bäumen, Wäldern und Landschaften vor. Diese Dosen werden auch, von Unwissenden Dosen aus Orihuelaholz genannt.

Der Mastixbaum, *Lentiscus*, ist ebenfalls in Spanien häufig. Die Spanier machen noch, seit der Römer Zeiten, Zahnstocher daraus. Ein Apotheker in Alicante ließ eine große Quantität Mastixblätter in einem Kessel mit Wasser kochen. Er füllte den Schaum ab, und verkaufte ihn für *Olibanum*, Weihrauch, *Mastix*. Der levantische Mastix ist sonst der beste. Es ist der Saft des Baumes, der von selbst, und auch durch Ritzen, ausfließt, und sich verhärtet.

Der Johannisbroddbaum, *) *ceratonia edulis* Linn. ist häufig in Valencia. Er blüht

*) Zwiss sah in dem Garten des Gouverneurs zu Alicante einen solchen Johannisbroddbaum, der ihm auch *Garofero* heißt, von erstaunlicher Größe. Er trug jährlich 130 Uroben Früchte, (die