

im vollen, dunklen Laub unter dichter, weißer Decke und dahinter wie verwundert das große, blaue Auge des Mittelmeers. Auch die Einheimischen machten große Augen. Am schnellsten fanden sich die Kinder in diese seltsame Naturscheinung. Instinktmäßig erfaßten sie die Bedeutung des Schnees für die liebe Jugend, und bald flogen die weißen Bälle hinüber und herüber. Ein schwarzhaariger Junge suchte mit ererbtem Geschäftssinn den Schnee zu Gelde zu machen, ehe er zu Wasser wurde und bot für einen Soldo den Fremden Schneebälle an. Die Gärtner schüttelten und fegten die weiße Last von ihren Pflanzen und stellten wärmende Kohlenbecken



Abb. 26. Wäschetrodnen in den Truogoli di S. Brigida in Genua. Aufnahme von H. Noack in Genua. (Zu Seite 61.)

unter die Palmen. In einem bekannten Kurorte aber ließen die Stadtväter in ihrer Ratlosigkeit den weißen Anarchisten und Störer der öffentlichen Ordnung mit dem Wassererschlauch bekämpfen. Die Nordländer dachten bei diesem Schauspiel an Schöppenstein und Schilda und erwarteten das schönste Kunstglatteis; doch die Sonne rechtfertigte das Vorgehen der Stadtverwaltung und trat strahlend das ihr für kurze Zeit entfallene Regiment wieder an, ehe noch die Pflanzenwelt Schaden genommen hatte, die der beste Beweis für die Milde des Riviera klimas ist.

V. Die Pflanzenwelt.

Die Vegetation macht die Riviera zum Paradiese Italiens. Ihre wilde Flora zählt etwa 1500 Arten, von denen auf die Strandpflanzen ungefähr 80 entfallen. Die felsigen Abhänge sind mit der immergrünen, strauchartigen, duftenden Pflanzenwelt der Maquis bedeckt. „Struppige Sträucher, die dem Brand der Sonne widerstehen, starren pfriemenartig, immergrün, gewürzhaft duftend auf den Stirnen und Abhängen der Felsen; die Bäume, am Aufstreben gehindert, breiten sich als dornige, ästige, von Schlingpflanzen dicht durchzogene Büsche und Sträucher am Boden aus.“ (Viktor Hehn.) Engvereint finden wir da Thymian, Lavendel, den immerblühenden Rosmarin, Wacholder, den spanischen

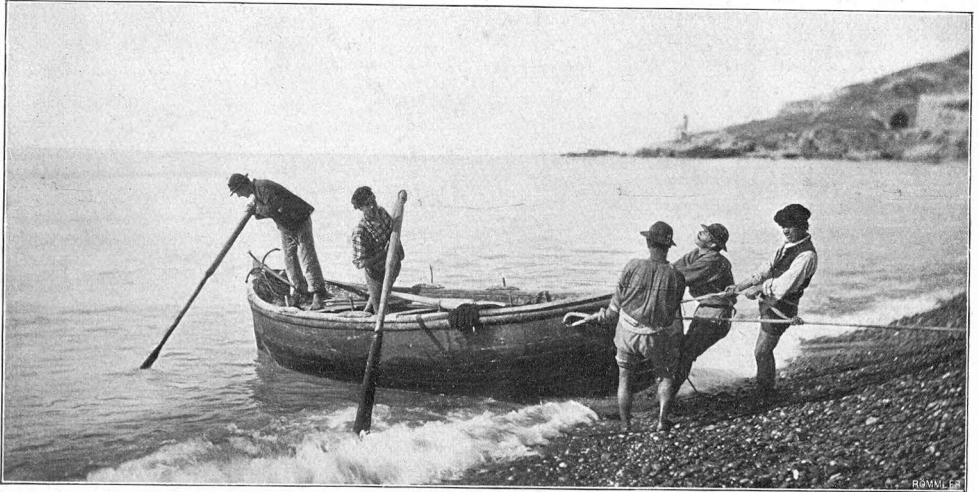


Abb. 27. Heimkehr ligurischer Fischer. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 68.)

Giunster mit binsenähnlichen Zweigen und im Frühling mit gelben Schmetterlingsblüten, Geißblatt, Stechwinde, Lentiskus, die im April weiß und rötlich blühende Cistrose, das graziose, zum Bekränzen von Spiegeln, Kronleuchtern und Bildern, wie in Sträußen viel verwendete Spargelkraut, die über 2 m hohe Baumheide, die Erica arborea, im Februar und März mit Tausenden weißer Glockenblüten. Dort steht mit lorbeerartigen, immergrünen Blättern, maiblumenähnlichen Blüten und gleichzeitigen erdbeerfarbigen Früchten der von den Artfischen der Tierwelt, den Ziegen, geliebte Erdbeerbaum, dessen Zweige nebst Lorbeer und Goldorangen den Schlachterläden als Weihnachtsschmuck dienen. Der Lorbeer bleibt an den Felswänden ein Strauch, nur in Gärten und an feuchten Stellen steht er hoch, wie Mignon singt; seine Blütezeit fällt in den März. Die

wuchernde Myrte erreicht eine Höhe von 2 bis 3 m und ist im Sommer mit Blüten, im Winter mit kleinen, schwarzen, wacholderartigen Beeren besät. Keine Braut streckt die Hand nach ihr aus; denn in Italien benutzt man bei des Lebens schönster Feier Drangenblüten, die Myrte aber streut man in die Ställe.

Von den genannten Pflanzen dienen Thymian, Rosmarin und Lavendel zur Parfümfabrikation. Sie werden an der französischen Riviera vielfach gleich draußen bei ihrem Standort mit tragbaren Apparaten destilliert. Vom November bis Ende März blühen etwa 160 Arten der wilden Flora*). Den ganzen Winter hindurch bieten Kinder auf den Promenaden der Kurorte Sträuße



Abb. 28. Ligurische Männertracht. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 67.)

*) Manche seltenere Art ist durch die Anfitte, auch die Wurzeln mit herauszureißen, statt sich mit der Blume zum Feudstrauß zu begnügen, in den letzten Jahrzehnten leider ausgerottet worden.

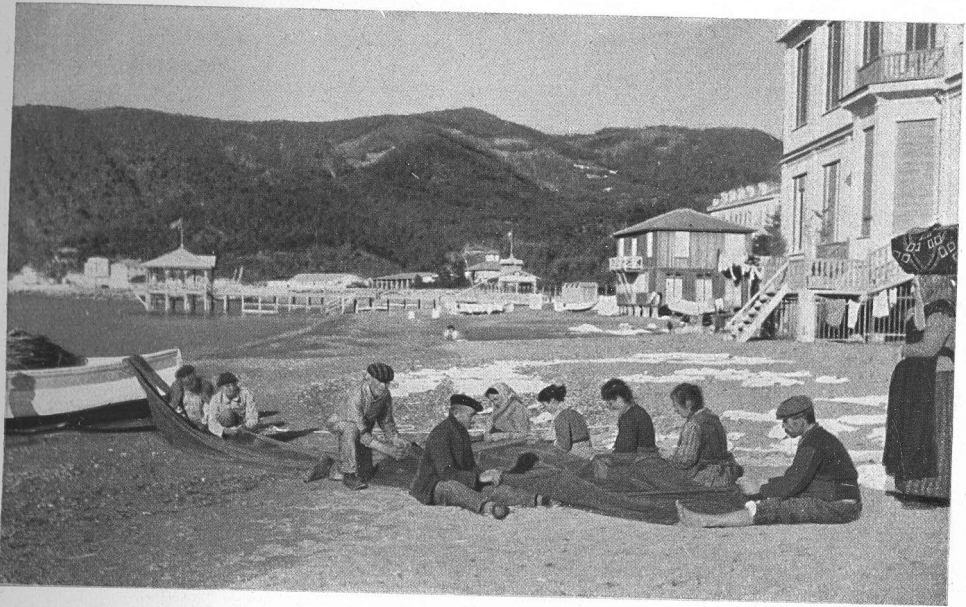


Abb. 29. Nege flickende Fischer am Strand von Sestri Levante.
Nach einer farbigen Aufnahme von Hermann Boll in Berlin. (Zu Seite 68.)

wilder Blumen feil, und von Anfang Januar bis in den Frühling hinein kann der Fremde in den Olivenhainen von Terrasse zu Terrasse streifen und, durch die liebenswürdige Bevölkerung nicht gehindert, sich in wenigen Minuten aus dem buntgewirkten Teppich einen Strauß duftiger Blumen pflücken. In dem saftigen Grün unter den Bäumen blühen Milliarden von Veilchen, Hyazinthen, Anemonen, Narzissen, Tulpen, Reseden, Orchideen, Waldgänseblümchen, Wicken, Löwenzahn, Storchschnabel u. a. m. Auch die blaue Schwertlilie ist in Ligurien verbreitet. In den Tälern Genuas und bei Sestri Levante wird man zuweilen durch die Fülle der Schneeglöckchen überrascht und auf den Matten bei Genua durch die der Anemonen (Stellata) und der Orchideen, unter denen die vom Volk „Böglein, spiegle dich“ genannte *Ophrys Bertolonii* die schönste ist. Wo, wie bei Genua, Andora und Nizza, Wiesen vorkommen, da finden sich unsere Frühlingsblumen schon in der Nähe der Küste. In den Tälern der Wildbäche wächst das vielfach mit Palmenwedeln zu Gartenzäunen verwendete, bis zu 5 m hohe zahme Rohr (*Arundo Donax*) (Abb. 95), ferner dichtes Brombeergesträuch, Heckenrosen, Schlinggewächse, Eichen, Ulmen und Oleander, deren leuchtende Blüten die Kiesbänke der Bäche schmücken und im Sommer viele Wochen hindurch die schönste Zierde der Gärten bilden.



Abb. 30. Blumenmädchen in Mentone. Aufnahme von S. Giletta in Nizza. (Zu Seite 68.)



Abb. 31. Spinnende Bäuerinnen an der Riviera di Levante. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 68.)

Sehr verbreitet ist die Eiche, besonders die immergrüne, die Stein- oder Levenscheiche (*Quercus ilex*) (Abb. 7 u. 144) mit oft gewaltigem, schwarzem Stamm und festen, oben dunkelgrünen, unten grauen Blättern. Die Buche tritt mehr am Nordhang der Alpen auf; der vorwiegende Waldbaum Liguriens ist die Kiefer. Man unterscheidet zwei Arten: die Aleppokiefer (*Pinus halepensis*) und die Stern- oder Strand-

föhre, *Pinus Pinaster*, auch *P. maritima* genannt, obwohl nicht sie, sondern die Aleppokiefer das Meeresufer liebt. Die letztere (Abb. 110 u. 111) hat lichte zarte, 6 cm lange Nadeln und kleine Zapfen; sie besiedelt die trockensten Kalkfelsen. An günstigeren Standorten erreichen ihre Stämme einen Umfang von 2 bis 3 m; meist sind sie knorrig und unregelmäßig gekrümmt und gebogen; auch die Verästelung ist unregelmäßig, dabei aber leichter und eleganter als bei der Mehrzahl ihrer Gattungsgenossen. Sie überschreitet fast niemals die Olivenregion, ist also in Deutschland nicht winterhart. An der Riviera unterscheiden sie die Bauern als *Pin bianco* (bianco), Weißkiefer, vom *Pin negro*, der Sternföhre (Abb. 19). Diese ist ein viel kräftigerer Baum mit dunklerer Rinde, regelmäßiger, quirliger Verästelung und dunkelgrünen, bis 20 cm langen Nadeln. Ihre 10 bis 15 cm langen Zapfen sind ihres hohen Harzgehaltes wegen als Feueranzünder geschätzt. Sie bewohnt die Vorberge, an denen sie etwa 1000 m hoch emporsteigt. Diese Mitteilungen über die Rivierakiefern sind einem Aufsätze des Botanikers Alwin Berger in der „Gartenwelt“ entnommen, deren Redaktion hinzufügt, daß Zweige mit reifen Zapfen beider Kiefernarten nach Deutschland ausgeführt und von Bindegeschäften verarbeitet werden, „ein ziemlich haltbares, eigenartiges Dekorationsmittel, besonders der langnadelige *Pinus Pinaster*“. An der Riviera dagegen ist der dekorative Wert der Aleppokiefern größer, die auf fahlen Kalkfelsen oft malerische Gruppen bilden, von Wind, Gewicht und Lichtunger getrieben, ihre originellen Äste weit über das Meer ausbreiten und die schönsten Landschaftsbilder der Städte und Kastelle äußerst wirkungsvoll umrahmen. Die schirmförmige Pinie (*Pinus Pinea*), die uns mit ihrer weit geschwungenen, edel gewölbten Krone auf dem hohen, schlanken Stamme neben Orange, Myrte und Lorbeer von dem unserer Phantasie vor-schwebenden Bilde der italienischen Landschaft unzertrennlich scheint, kommt an einem großen Teile der Riviera nur in einzelnen angepflanzten Exemplaren vor, findet sich dagegen bei Cannes in größerer Zahl. Überall aber ragt die zu ihr wie der geschlossene zum aufgespannten Regenschirm sich verhaltende Zypresse (Abb. 8) als mächtiger, schwarzer Obelisk in den klaren, blauen Himmel empor, auf Friedhöfen, bei Kapellen, einzeln gelegenen Campagnahäusern, an Gartenportalen und hie und da auch am Strande (Abb. 9). Von ihnen, den Böcklin-Bäumen, schrieb Herr von Hüttner: „Kein Laub erzittert hier im Spiel der

Winde, kein Säuseln, kein Flüstern der Blätter; klappernd schütteln sie ihre Äste gleich Totengebeinen. Unter ihren Wipfeln sproßt keine Blume, kein Gebüsch. Hier scheint nur der Tod zu herrschen.“ Goethe sah weniger das Bild der Trauer und des Todes in ihnen, als das des Aufwärtsstrebens und der Widerstandskraft gegen den Tod. Er hielt die spitz zugeschnittenen Hecken der nordischen Gartenkunst für Nachahmungen dieses „herrlichen Naturprodukts“ und einen Baum, dessen Zweige von unten bis oben, die ältesten wie die jüngsten, gen Himmel streben, der mehrere Jahrhunderte dauert, wohl der Verehrung wert.

Überall im Hinterland, an der östlichen Riviera, auch zuweilen schon an der Küste, treffen wir die aus Kleinasien eingeführte Edelkastanie, deren Ernte in die Zeit von Mitte Oktober bis Mitte November fällt. Die Früchte werden vier bis fünf Tage über langsamem Feuer getrocknet, dann in Säcke gefüllt und in diesen einige Minuten lang auf einen Holzblock geschlagen, um von den stacheligen Schalen und ihrer Basthülle frei zu werden. Ihre Scheidung von diesen erfolgt darauf in großen Sieben. Verkauft werden sie gewöhnlich doppelzentnerweise. Die schönsten und größten, „Maronen“ genannt, bildet verzuckert eine beliebte Spezialität der Riviera. Kleinere dienen zur Herstellung von Konfekt. Hauptsächlich aber werden die trockenen Kastanien in besonderen Pfannen geröstet oder, in Mehl verwandelt, als eine Art polenta oder als Gebäck (patona, foccaccia) verspeist. Die Abfälle werden an die Schweine verfüttert, die Schalen als Brennmaterial oder zum Düngen verwendet. Auch das Holz des Baumes wird sehr geschätzt. Die Rinde dient zum Gerben.

Im italienischen Ligurien entfallen auf Edelkastanienwäldungen 97700 ha, auf Weinberge 52600 ha, auf Olivenkultur 71000 ha, während sich der Kartoffelbau auf etwa 13400 ha beschränkt, und der Getreidebau wegen des gebirgigen Charakters des Landes unbedeutend ist.

Die Reben liefern köstliche Trauben, schwarze, rötliche (barbarossa), gelbe und grüne. In den Gärten zieht man sie über hohe Laubengänge (Pergolen), die häufig auf weiß verputzten Steinsäulern ruhen, und von denen im Spätsommer, die Blätter verdeckend, eine lastende, lockende Fülle großer dunkler und goldgelber Trauben herniederhängt. In den Weinbergen werden sie ebenso kurz gehalten wie am Rhein, doch haben diese nur in einigen Teilen der Riviera (Polceveratal, Cinque Terre) eine größere Ausdehnung. Der gefelkerte Wein dient vorzugsweise, und zwar mit Wasser vermischt, der einheimischen Bevölkerung als Getränk. Hin und her findet man unter dem Landwein einen guten, aber stark alkoholischen Tropfen. Trefflichen, dem spanischen ähnlichen Weißwein liefern die Cinque Terre.

Der einst aus dem Morgenlande über Griechenland nach den Küstenländern des westlichen Mittelmeerbeckens gekommene

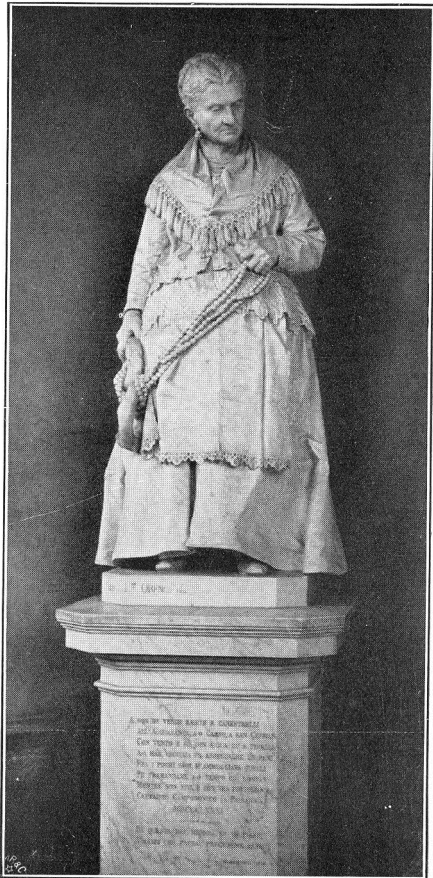


Abb. 32. Denkmal der Pausanias auf dem Friedhof in Genua. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 70 u. 94.)

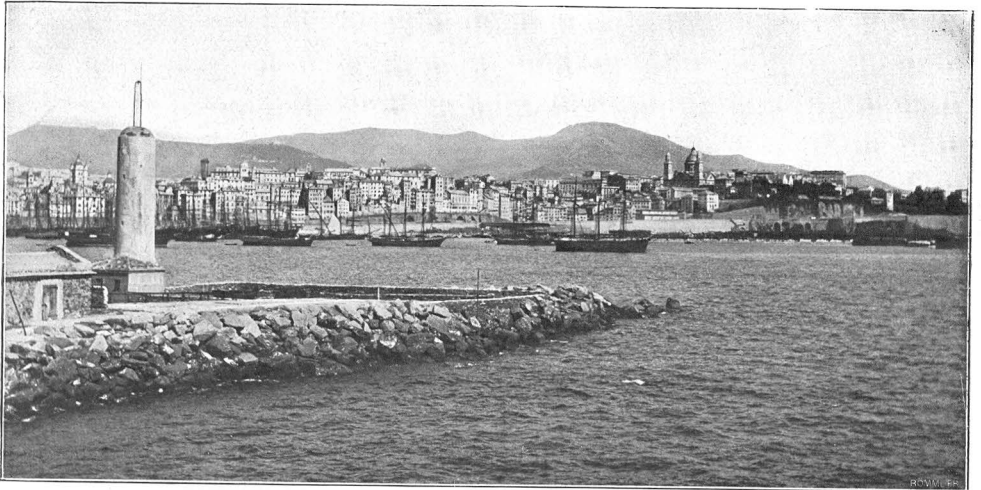


Abb. 33. Genua, vom Hafen gesehen. Aufnahme von A. Roack in Genua. (Zu Seite 72.)

Ölbaum bedeckt die meisten Hügel Liguriens, und da ein großer Teil der Bevölkerung von ihm das kärgliche und obendrein unsichere Brot gewinnt, da er ebenso charakteristisch ist für das „Land“ wie seine Kultur für die „Leute“, soll hier von ihm ausführlicher die Rede sein. Von den vertretenen Arten seien die Taggiasca und die Colombara erwähnt: erstere gedeiht westlich, letztere östlich vom Cap Mele; jene liefert das feinste Tafelöl, während die einem Taubenei ähnlichen Früchte der gröberen Colombara auch zu Speisezwecken verwendbar sind. Dunkelviolette und grüne Oliven kommen auf den Tisch: die grünen sind unreif gepflückt und in Salzwasser eingelegt. Einst pflanzte man die Öl bäume in ebenen Lagen einzeln in gemischten Kulturen und in den Olivenhainen an den Bergen in Abständen von 10 m. Gegen Ende des XVIII. Jahrhunderts aber vernichteten starke Fröste fast alle alleinstehenden Bäume, während der Schaden in den Hainen weit geringer war. Gleichzeitig stiegen die Ölpreise ins Abenteuerliche, weshalb man, namentlich in der Provinz Porto Maurizio, Berg und Tal mit Oliven bepflanzte, und zwar teils aus Gewinnsucht, teils zum Schutz gegen Frost so dicht, daß jetzt ein Hektar vielfach weit über 100 Bäume trägt (Abb. 23). Die Gemüsegärten, Obst- und Mandelbäume, die zwischen Albenga und Genua den ganzen Küstenstrich bedecken, verschwanden in der Umgegend von Porto Maurizio mehr und mehr, und als vor etwa 60 Jahren die Reben durch Krankheit verheert wurden, trat der Ölbaum einen weiteren Eroberungszug an. Er ist sehr bescheiden und nimmt mit ein wenig Erde auf einem Kalkfelsen vorlieb; er gedeiht, wo er nur gegen Nordwinde geschützt ist und nicht zu häufig vom salzigen Schaume des Meeres besprengt wird, dessen Hauch er so innig liebt. Bis zu einer Höhe von 600 m, in einigen Tälern, so in Taggia- und Rojatal, bis zu 800 m bedeckt er die Abhänge, und nur noch an einzelnen Felsenhängen steigen die Kiefern bis zum Meere hinunter. An der Riviera findet er, was er nach Virgil schätzt:

„Schweres Gelände zuerst und karg mißgünstige Hügel,
Wo ein magerer Lehm und steinreich buschiger Grund ist.“

Fetter Ton herrscht dort vor. Die Humusschicht ist so zäh, daß sie dem Spaten widersteht und nur der etwa 14 Pfund schweren Hacke (bidente = Zweizahn) sich erschließt. Der Pflug ist auf den schmalen Terrassen an den Berghängen zwischen den dichtgedrängten Bäumen nicht anwendbar, so daß hier die ligurische Bauernregel Geltung hat: „Die Pflugschar hat einen Zahn von Stahl, die Hacke (bidente) zwei von Gold.“

Selten zieht man Bäume aus Beeren, sondern fast immer aus Schößlingen, die um den Stamm herumwachsen. Der Ölbaum erreicht ein Alter von mehreren Jahrhunderten; die ältesten der Riviera stehen bei Beaulieu. Der gewaltigste von ihnen, der leider vor mehreren Jahren zerstört wurde, soll etwa 1300 Jahre alt gewesen sein. Sein 2,8 m hoher Stamm, der das phantastische Astwerk trug, hatte einen Umfang von 7,3 m. An allgemeiner Körperschwäche leiden die übriggebliebenen bei einem Umfang von 6 m aber auch nicht. Häufig teilen sich die alten Bäume, so daß sie auf zwei, ja zuweilen auf 4 Beinen stehen; allmählich werden sie dann durch das Gewicht der seitwärts ziehenden Äste in eine Anzahl von Bäumen zerlegt. Und mag auch das Silbergrau des Olivenwaldes, von weitem gesehen, ermüdend auf den an frisches Grün Gewöhnten wirken, im höchsten Maße anziehend ist die Betrachtung der einzelnen Stämme (Abb. 10) in ihrer Mannigfaltigkeit und Eigenart, mit dem tiefblauen Himmel über dem das grelle Licht dämpfenden, matten Schleier ihres Laubes, wie mit dem Spiel der Sonnenstrahlen im saftigen Grün unter ihren tief herniederhängenden, melancholischen Zweigen oder mit dem silbernen Mondlicht in dem wunderbar verschlungenen Astwerk. „Es gibt allerdings zweierlei Oliven,“ sagt Noack. „Die eine ist ein junger, einförmig beschnittener Baum, der — z. B. in der Provence und Toscana — in langen, parademäßig gerichteten Reihen die Felder bedeckt und nicht interessanter ist als eine gut gehaltene Fichtenschonung oder sonstige Baumschule drüben in Deutschland. Der andere Ölbaum ist ein alter, ehrwürdiger Herr, ein Original aus der grauen Vergangenheit, vor dem der Dichter und Maler in Entzücken und Verehrung stehen bleibt. Er wächst bald einzeln, bald in weiten Wäldern an den Bergabhängen der Riviera, des Sabinergebirges, in den Ebenen von Apulien usw. Dieser Ölbaum ist ein Charakter, eine künstlerische Individualität, er ist der Wohnsitz der Dryaden, von denen Schiller in seinen Göttern Griechenlands erzählt; in ihm habe ich

meinen Kaulbach wiedergefunden. Die künstlerische Einbildungskraft, die Kaulbachs Stift führte, als er den Bäumen in Keineke Fuchs Arme, Beine und Gesichter lieh, findet vorzüglich ihre Nahrung in den Öl-bäumen.“

Es steht nicht fest, wann der Baum der Minerva an der Riviera angepflanzt wurde. Im Westen geschah es vielleicht schon durch die Phönizier oder Phokäer, denn die Römer nannten eine phönizische und später griechische Niederlassung an der Halbinsel St. Jean „Olivula“; jedenfalls aber haben die Sarazenen und die Kreuzfahrer zu seiner Ausbreitung beigetragen. Vielleicht stehen noch einige Bäume von der ersten Anpflanzung her, jedenfalls ist ihre Kultur mit ihnen stehen geblieben. Für sie gilt die uralte Regel: „Wer um den

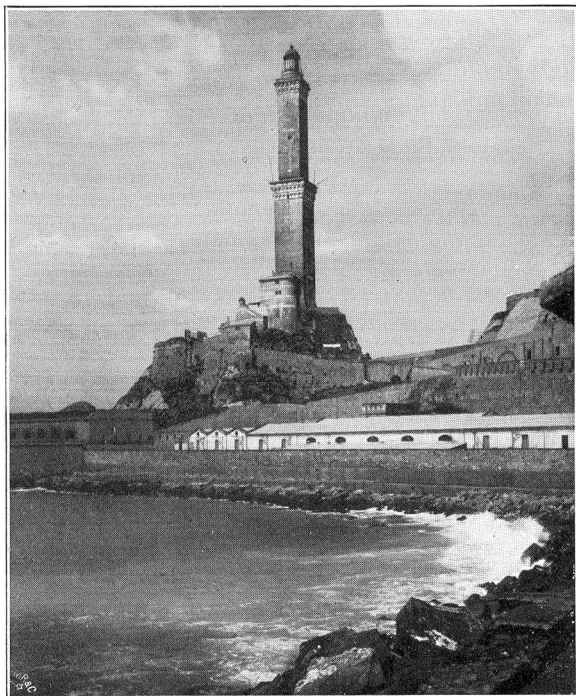


Abb. 35. Leuchtturm Genuas. Aufnahme von Hofphotograph F. A. Fischer in Genua. (Zu Seite 80.)

Olbaum die Erde umgräbt, bittet um Frucht, wer düngt, fordert Frucht, wer die Zweige beschneidet, erhält Frucht.“ Im Umkreise oder Halbkreise um die Bäume herum hackt man jedes zweite Jahr einen Graben, das Düngen geschieht wenigstens alle vier Jahre, das Beschneiden gewöhnlich alljährlich. Zum Düngen werden auch wollene Lumpen, Kuhhufe und -hörner verwendet. Im Mai bedecken kleine, weißliche, lieblich duftende Blüten den Baum, aus denen sich grüne und endlich blauschwarze, schlehenähnliche Steinfrüchte entwickeln (Abb. 11). Die Ernte dauert von November bis April, die Haupternte fällt in den Monat Februar. Man steigt in die Bäume, schüttelt die Zweige und schlägt mit langen Stangen die edlen, empfindlichen Früchte ab. Unten im Grase spannen manche große Laten aus; in den übrigen Monaten hocken Kinder und Frauen auf der Erde und sammeln mit beiden Händen die Früchte. Um die Oliven mit der Hand zu pflücken, wie es in der Provence und Toscana geschieht, hätte man bei den Riesensölbäumen der westlichen Riviera 15 bis 18 m hohe, schwere Leitern nötig, deren Anschaffung und Beförderung in die Berge und von einer Terrasse zur andern unverhältnismäßig hohe Ausgaben verursachen würden.

Aus einem Hektoliter Oliven gewinnt man 20 bis 30 Pfund Öl, von einem Baume im Durchschnitt 40 Pfund. Der Ertrag wechselt und ist nach langer Dürre geringer als in feuchten Jahren. Eine schlechte Ernte ist für den Haushalt der Südländer sehr empfindlich, denn für sie ist das Öl von noch größerer Wichtigkeit, als für die Nordländer die Butter. Sie braten und backen mit ihm, sie tauchen die rohen Gemüse hinein und machen ihre vielen Salate damit an, sie träufeln es aufs Brot, benutzen es als Medizin für Menschen und Tiere, sammeln sich um seine gefellige Flamme und waschen sich mit ihm, nachdem es in Seife verwandelt worden ist. Für die Ligurer aber ist es von noch höherer Bedeutung: es ist für viele die einzige Einnahmequelle. Mancher hält sich seine eigene kleine Ölmühle, die durch Tiere oder Wasser getrieben wird. Wer beim Ölmüller mahlt, entschädigt diesen für die Benutzung der Mühle und die übliche Gestellung eines Arbeiters durch die Überlassung der Rückstände, der Trester. Die meisten verkaufen jedoch ihre Oliven an die Ölmüller (frantojani), deren altersgraue, mit Moos und Venushaar umspinnene Mühlen oft höchst malerisch unter Steilhängen an Wildbächen angelegt sind. Werden die eingesammelten Früchte nicht sogleich gemahlen, so breitet man sie zunächst wie Backpflaumen in dünnen Lagen auf Hürden aus. Dann wandern sie in drei große, runde Steintröge, in deren erstem der Mühlstein das Fleisch von den Steinen löst. In Bast- oder Jutesäcken (sportini) kommt der so entstandene Brei dann unter die Presse, und bei schwachem Druck fließt zunächst das beste Speiseöl (olio vergine) ab. In dem zweiten Tröge werden auch die Kerne zerquetscht, und die stärkere Pressung ergibt die Öle zweiter Güte. In dem dritten Tröge werden die Rückstände mit Wasser vermischt und durch den Mühlstein in drehende Bewegung



Abb. 37. Portal des dem Andrea Doria von der Republik geschenkten Palastes an der Piazza di S. Matteo in Genua.
Aufnahme von Hofphotograph F. A. Fischer in Genua. (Zu Seite 18 u. 81.)

gesetzt, damit die Häute und das etwa noch übrig gebliebene Fruchtfleisch sich vollständig von den Steinen trennen. Das dann noch vorhandene Öl wird von der Oberfläche des Wassers abgefischt; es heißt gewaschenes Öl (olio lavato) und dient vorwiegend zur Seifenfabrikation. Die zurückgebliebenen Steine (sansa) werden getrocknet und an der ganzen Riviera in Blechpfannen als Heizmaterial verwendet, während die Fruchtfleischreste als Schweinefutter benutzt werden. Das Haupterfordernis, gute, geschmacksreine Speiseöle zu erhalten, ist peinlichste Sauberkeit, und daran fehlt es leider oft. Ebenso wichtig sind ein strenges Ausscheiden aller schlechten, wurmstichigen oder noch unreifen und ein tägliches Verarbeiten der frisch eingesammelten Früchte. Wenn diese, wie es vielfach geschieht, zuerst in großen Haufen zusammengeschüttet werden, so beginnen sie nach kurzer Zeit zu gären, und das Öl erhält einen schlechten Beigeschmack, den man im Handel mit dem Namen „comune“ ausdrückt.

Wo zu den Mühlen keine fahrbaren Straßen führen, schafft der Müller sein Öl nach antiker Weise in Ziegenschläuchen auf Eselrücken zum Händler, wie es auch in manchen Tälern noch heute mit dem Weine geschieht. Die Zisternen der Ölmagazine, die bis 15 000 kg Öl fassen, sind mit glasierten Rachein ausgelegt und oben mit einem Blechdeckel verschlossen. Die Sortierung der Öle bestimmt der Ölmeßer (assaggiatore oder dégustateur), der Bruder des Teekosters, der die wichtigste Stelle beim ganzen Ölhandel einnimmt und sehr hoch

besoldet wird. Es sind das zuweilen Leute, die weder lesen noch schreiben können, deren Gauamen aber zuverlässiger ist als jede chemische Untersuchung; denn mit ihrer feinen Ölzunge merken sie sofort, ob die Früchte gut ausgelesen und sauber behandelt, oder ob Zusätze von Erdnuß- oder Baumwollsamöngemacht worden sind, die aus Nordamerika eingeführt werden. Aus den Zisternen kommt das Öl schließlich zu seiner Klärung in die Filterapparate. Das Öl der Riviera ist in Österreich als Nixeröl, in Deutschland als Nizzaer Speiseöl bekannt, weil sich in Nizza vor 1860 der Handel der westlichen Riviera kon-

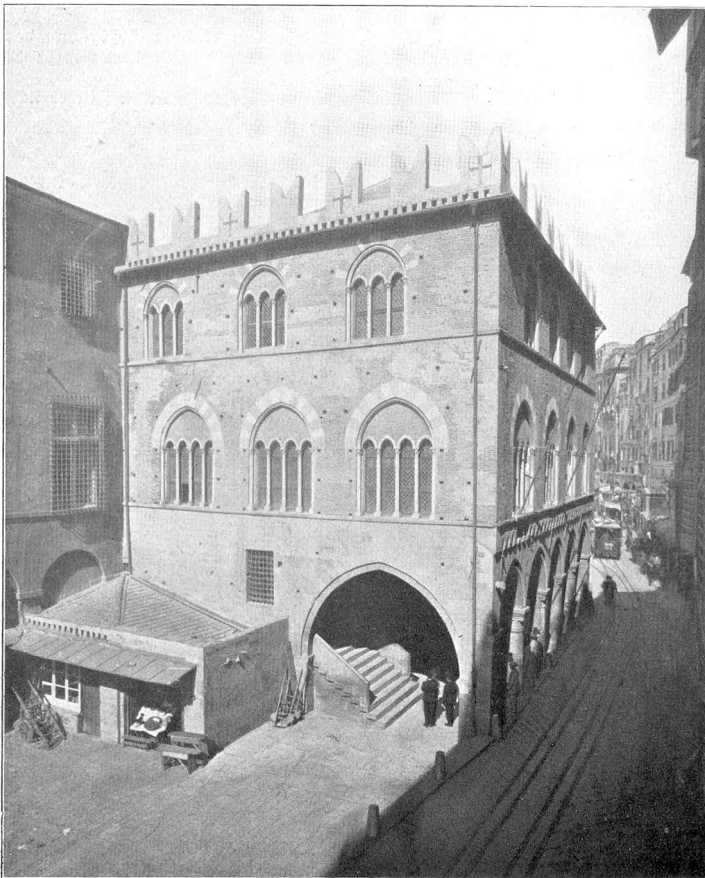


Abb. 38. Palazzo S. Giorgio in Genua. Aufnahme von Sciutto in Genua. (Zu Seite 17 u. 81.)



Abb. 39. Via Garibaldi in Genua. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 82.)

zentrierte. Seither haben ihn die italienischen Küstenstädtchen wegen der in Bentimiglia errichteten Zollschranke selbst in die Hand genommen, und zwar besonders Porto Maurizio, Oneglia und San Remo, deren Täler das beste Öl liefern. Die mittlere Jahresproduktion der Provinz Porto Maurizio in einem Zeitraum von fünf Jahren beträgt etwa 6000000 kg. Der Löwenanteil des Gewinnes fällt natürlich dem Händler zu, während der Bauer mit steter Sorge die Entwicklung seiner Oliven verfolgt und trotz bescheidenster Ansprüche nie aus der Not herauskommt. Wie vielen Gefahren sind seine Früchte in der langen Zeit des Reisens ausgesetzt! Monatelange Dürre hindert ihre Entfaltung, Stürme werfen sie unreif von den Bäumen, Insekten bringen ihnen Verderben. Namentlich hat es die Ölfleie (*Dacus oleae*) auf sie abgesehen; sie sticht die Oliven an und legt ihre Eier hinein, aus denen gefräßige Maden kriechen. Gegen diese

Insektenplage könnten nur die Vögel helfen, aber kaum hat sich ein solcher auf einen Astzweig niedergelassen und die Insektenjagd begonnen, so kracht auch schon aus langer Flinte ein Schuß, und sterbend sinkt er vom Baume des Friedens nieder. Als weitere Feinde des Baums stellen sich bei nicht ganz sorgfältiger Pflege auch Flechten und Schimmelpilze ein. Dazu folgt zum Kummer seines Besitzers auf ein Fruchtjahr immer ein Jahr der Ruhe für den Baum, und nur etwa alle fünf Jahre erzielt man eine gute, alle drei Jahre eine mittlere Ernte. Wenn nun auch die Erträge von Jahrzehnten einander ungefähr gleichen, so können doch die Kleingrundbesitzer — und diese herrschen an der Riviera vor — darauf ihre Rechnung nicht aufbauen; und doch hat man vielfach die ganze Existenz auf diesen einen Baum gesetzt. Von seinem Besitzer gilt, was Giovanni Ruffini von seinem Oheim sagte: „Er brachte die eine Hälfte des Jahres damit zu, Wunder von der bevorstehenden Olivenernte zu erwarten, während er in der anderen die getäuschten Hoffnungen beklagte.“ So ist es nicht zu verwundern, daß an der westlichen Riviera vielfach an die trügerischen Bäume die Axt gelegt ist; doch haben sie nicht gemischten Kulturen, sondern wiederum nur einer, der Blumenzucht, Platz gemacht.

An der Riviera di Levante haben die Blumenfelder bei Nervi und Zoagli eine ziemliche Ausdehnung gewonnen, eine größere an der italienischen Riviera di Ponente, die bedeutendste aber an der französischen Riviera, besonders bei Cannes und Grasse (Abb. 21), von wo sie seit vier Jahrzehnten immer weiter nach Osten vordrangen. Nur die große Trockenheit des Sommers ermöglicht die Kultur der Rosen an der Riviera. Sie leistet ihnen denselben Dienst wie

im Norden die Winterkälte: sie gibt ihnen die nötige Ruhezeit. Wenn drei Monate lang kein Regentropfen die dürre Erde erquickt hat, und unter den Strahlen der glühenden Sommersonne die Rosenstöcke halb verdorrt sind, so beschneidet man sie im Herbst, gräbt und düngt das Land und bewässert die Pflanzungen, falls der Herbstregen auf sich warten läßt. Das Beschneiden geschieht in den kälteren Lagen bereits Ende August, damit die Knospen noch vor Weihnachten aufbrechen, in den bevorzugten wärmeren Standorten aber erst im Oktober, damit die Pflanzen ihre Ernte im Januar und Februar liefern. Die zweite Blüte aller Stöcke bringt dann der April, wo sich neben den tiefblauen Fluten der halbkreisförmigen Golse über Nacht ein zweites farbenprächtiges Meer bil-



Abb. 40. Atrium der Universität Genua. Aufnahme von Sciotto in Genua. (Zu Seite 86.)

det, ein Rosenmeer mit duftenden Blütenwellen, endlos, unererschöpflich. Zwischen den beiden Blütezeiten liegt der rosenarme März. Um auch dann der Nachfrage genügen zu können, deckt man vom Dezember an einen Teil der Pflanzungen mit Glas und beschleunigt dadurch den neuen Frühjahrsflor. Zum Schutz gegen den Mehltau bestreut man die Rosen an heißen Tagen mit Schwefelblüte, damit unter dem Einfluß der Wärme die schwefelige Säure entstehe, die jenen Rosenfeind tötet. Ganz besonders gedeihen die Tee- und Noisetterosen; am häufigsten begegnet man der gelben Safrano, der köstlichen Marie van Houtte und den Nabonandrosen.

Vom Oktober bis zum Frühling blühen die Nelken in schier unglaublicher Fülle. Sie werden alljährlich neu gezogen durch Stecklinge, die man bereits im Dezember macht und im April in die Beete einsetzt, nachdem die alten Pflanzen abgesehelt und ausgerissen und als Viehfutter verwendet worden sind. Zum Schutz gegen Winde und zur Erzielung eines schlanken Wuchses stellt man um jede Nelke vier durch baumwollene Fäden verbundene Stäbchen. Feindliche Insekten werden mit Kalkstaub oder Tabakextrakt bekämpft, und ich sah auch schon einen Gärtner spät abends beim Strahl der Acetylenlampe die Schnecken greifen. Die Nelkenfelder müssen den ganzen Sommer über begossen werden, von den Rosen dagegen sucht man dann sogar den Gewitterregen hinwegzuleiten.

Während die Grundstücke eine mehr als zweijährige Nelkenkultur nicht gut ertragen, werden sie der lieblichen gefüllten Veilchen nicht so schnell überdrüssig. Man braucht diese nur etwa alle fünf Jahre zu verpflanzen; ja es gibt Gärten, die 15 Jahre hintereinander die reichsten Veilchenernten lieferten. Bei Taggia z. B. erreicht das graublau, gefüllte Veilchen eine Höhe von 20 cm und blüht und duftet, daß man sein blaues Wunder darüber haben kann, von November bis Mai, am üppigsten aber im Februar und März. Dann sind die Blätter wegen der Blütenfülle kaum zu sehen, und in den oft mit Teerosen eingezäunten Feldern knien Scharen schwarzhaariger, brauner Frauen und Mädchen mit roten Kopftüchern und brechen singend und scherzend die duftenden blauen Blumen, und zwar für den Versand mit, für die Parfümgewinnung ohne Stiel. Die großen dunkelblauen Veilchen kommen überwiegend aus Nizza und Cannes.

Die Bewässerung der Blumenfelder bereitet in den Zeiten der Dürre — und es gibt auch Winter, in denen während dreier Monate kein Regentropfen fällt — große Mühe und Unkosten, da man häufig das Leitungswasser an den



Abb. 41. Arkadenhof des Rathhauses in Genua. Aufnahme von Sciutto in Genua. (Zu Seite 86.)



Abb. 42. Porträt des Antonio Giulio Brignole Sale.
Von van Dyck. Aufnahme von Sciutto in Genua.
(Zu Seite 87.)

Bergen hinaufführen muß. Die riesigen Wasserbehälter an den Hügeln geben dem Landschaftsbild der Provinz Porto Maurizio einen ganz neuen Ton. In Bordighera und einigen anderen Orten, wo eine schmale Ebene zwischen Berg und Meer liegt, hat man tiefe, von den Sarazenen eingeführte Brunnen (noria), aus denen das Wasser durch Pferde oder Esel heraufgewunden und dann in Rinnen über den Garten verteilt wird.

Die Blüten werden niemals in nassem Zustande verschickt. Ist in den niedrigen Lagen der Taufall stark gewesen, oder hat es geregnet, so müssen die feuchten Blumen vor der Verpackung getrocknet werden, was oft durch Fächeln mit Palmwedeln geschieht. Außer Rosen, Veilchen und Nelken gelangen besonders Orangenblüten, Margueriten, Levkojen, Narzissen, Ranunkeln, Freesien, Anemonen, Reseden, Mimosen, Kallas und Tuberosen zur Versendung. Empfindliche Blüten legt man zwischen zwei Wattedichten, Kamelien und Kallas wickelt man einzeln ein. Man verschickt Blumenschachteln als Muster ohne Wert bis zum Gewichte von 350 g oder

größere Pakete, die zu billigem Preise mit Schnellzügen reisen. Neuerdings fährt von November bis Ende April jeden Mittag ein besonderer Blumenschnellzug von Ventimiglia ab und nimmt bis Genua ganze Berge von Blumenkörben- und Schachteln auf. Durchgehende Wagen befördern diese nach den Grenzstationen der Schweiz und Österreichs, auf denen Spediteure für schnelle Weiterbeförderung Sorge tragen. Die Zahl der Versender ist groß, da es infolge des vorherrschenden Kleinbesitzes nur wenige große Blumenzüchtereien gibt. Auch die Bauern haben zum Teil ihre festen Kunden im Norden, den Rest ihrer Blumenernten verschleudern sie zuweilen an die Vermittler in den Großstädten, so daß z. B. in Berlin im Winter oft mehr frische Blumen feilgeboten werden als im Sommer und nicht selten zu einem billigeren Preise als an der Riviera selbst. Gewöhnlich aber befördern die Bauern ihre Blumen auf zweirädrigen Karren, Omnibussen oder auf Frauenköpfen zu Markte.

Der Hauptblumenmarkt der Riviera wird in Nizza abgehalten, doch haben auch die Blumenmärkte Ospedaletti und Ventimiglias einen großen Aufschwung genommen, und Taggia sucht es ihnen gleichzutun. In Ospedaletti verkündet 7 Uhr morgens, in Ventimiglia 4 Uhr nachmittags ein Trompetenstoß die Eröffnung des sehenswerten Marktes. Dann werden die Decken von den Blumenkörben genommen und die Aufkäufer beiderlei Geschlechts prüfen die duftende Ware. Die Nelken müssen frisch erblüht, die Rosen aber noch geschlossen sein und sich hart anfühlen. Spätestens nach drei Viertelstunden ist alles verkauft, zuweilen schon nach wenigen Minuten. Vor den Festtagen, zur Zeit des Karnevals und der Blumenschlachten geht es auf diesen Blumenmärkten besonders lebhaft zu, und der Lärm ist kaum geringer als an den Börsen der Großstädte. Dann steigt der Preis wohl um das Fünffache. Im großen und ganzen ist die Sonne der Preisregulator. Sendet sie besonders warme Strahlen hernieder, so

öffnen diese — gleich dem Scirocco — viele tausend Knospen auf einmal und bewirken ein sofortiges Sinken der Preise. Kühle Nächte und trübe Tage hingegen halten die Entwicklung auf und bringen eine Preissteigerung. Beginnt infolge großer Wärme im Herbst die erste Blüte zu früh oder wegen kühlerer Wintertemperatur die Frühlingsblüte zu spät, so ist der Ertrag der Pflanzungen natürlich gering.

Millionenfach hauchen die Blumen der Riviera ihre Düfte in die milde Luft. Den ganzen Winter über treibt, blüht, wuchert und duftet es, nicht nur in den Blumenfeldern, sondern allüberall. Monate hindurch scheinen die Buchten ein einziger Rosengarten. An Hecken, Mauern, Häusern, Veranden, Lauben, in den Gärten, überall versteckt die Königin der Blumen unter einer unbeschreiblichen, schwer lastenden Fülle duftender Blüten ihre immergrünen Zweige. Und zur Bestätigung der Regel „Keine Rosen ohne Dornen“ ist auch hier eine Ausnahme: die mit kleinen, duftenden, weißen oder gelben Blüten übersäte rankende Bankrose, deren graziose Zweige wahren Rosenketten gleichen. Sie gehört zu dem schönsten Frühlings Schmuck der Rivieragärten. Mit der gelben Teerose, den Passionsblumen, Gyzinen, Bignonien klettert sie an den Stämmen — vernünftigerweise hat man bei der Anlage der Gärten die ehrwürdigsten der jene Grundstücke einst bedeckenden Stämme stehen lassen — und auch wohl an den Zypressen hinauf, um wie ein heiteres Lachen aus dem starren, finsternen Antlitz hervorzubrechen und den alten Stgöhen um den Bart zu gehen. Auch an Veranden und Lauben, an Mauern und Felsen turmt sie lustig empor. Wie sie bedecken auch die karmoisinrote Bougainvillea spectabilis, der Vanilleduft ausströmende, stets blühende Heliotrop, die leuchtenden Kapern und das gelb oder rot blühende, fette Mesembrianthemum in dichtem Gewirr ganze Wände und Mauern.

Blumen, die wir nur aus Treibhäusern kennen, gedeihen hier im freien Lande. Manche unserer Gartenblumen verhalten sich zu ihren hiesigen Ver-

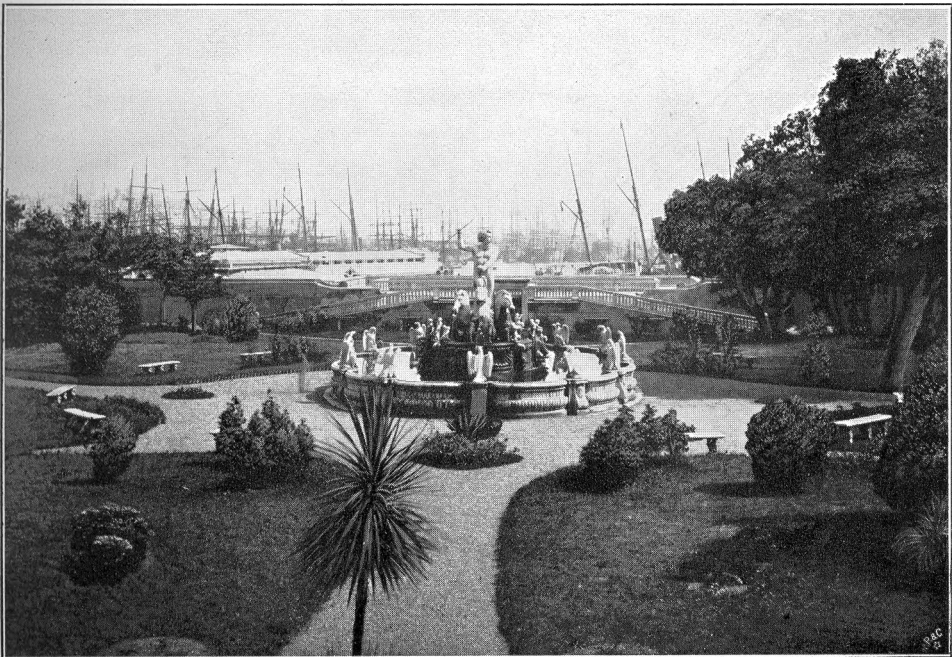


Abb. 43. Andrea Doria als Neptun im Garten des Palazzo Doria. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 18 u. 88.)

wandten wie das Kind zum Manne. Ein einziger Busch des Pelargoniums mit seiner üppigen Fülle roter, lilafarbiger, buntgefleckter und geschekter Blüten oder der weißen und gelben Marguerite hat oft die Größe eines Blumenbeetes. Welch leuchtende Farbenpracht, welche Blütenfülle, welches Duften ringsum! Hier ist das Reich der Blumen! Kein Baum, kein Fels, kein Fleckchen Erde, kein Graben so tief, keine Mauer so hoch, die sie nicht erfolgreich ihrer Herrschaft zu unterwerfen trachteten (Abb. 80). Dazu vom Januar an, einander ablösend, die Blüten der Obstbäume, der Mandeln, der Pflirsche (Abb. 22), Kirschen und vor allen der Zitronen und Orangen. Und wie mannigfaltig ist das Grün, das sich von all den bunten Farben und dem blauen Himmel abhebt! Man vergleiche nur die hellen, graziösen, gefiederten Blättchen des aus Peru stammenden falschen Pfefferbaumes (*Schinus molle*), der rote, korallenähnliche Fruchttrauben trägt (Abb. 12), mit dem dunklen, breiten, dicken Laube der japanischen Mispel und dem lederartigen des Johannisbrotbaumes. Aus Japan stammt auch der Kampfbaum, der in den Gärten sich kräftig entwickelt (Abb. 13) und dessen glänzende, hellgrüne Blätter beim Zerreiben Kampfergeruch ausströmen, und der kleine Kaffeebaum, der zu den Ebenholzgewächsen gehört und dessen im Aussehen an Tomaten erinnernde Früchte äußerst saftig und süß sind. Die Schoten des Karruben- oder Johannisbrotbaumes, der Überlieferung nach des Täufers Wüstenspeise, die für uns in das verklärende Licht der Jugend- und Jahrmarktserinnerungen getaucht sind, dienen hier als Maultierfutter, und man kann den armen, geplagten Tieren diese Verfüzung ihres Lebens von Herzen gönnen. Auch die Feige sehen wir auf hellgrauem Stamme im verästelten Gezweig zwischen handförmigen, großen Blättern reifen, in besonderer Fülle an der Riviera di Levante. Manche Bäume liefern zwei Ernten; bei der ersten erblicken die Knospen oder Früchte vor den



Abb. 44. Der Palazzo Doria in Genua. Aufnahme von Scituito in Genua. (Zu Seite 18 u. 88.)

Blättern das Licht der Welt. Weniger wohlschmeckend ist die Paradiesfeige, aber ihr Aroma wird wohl nur von der Ananas übertroffen. Obwohl jener schönen Muse (Banane) der leichteste Frost schadet, hat sie oftmals an der Riviera, z. B. in Bordighera, teils im Winter, teils im Spätsommer dreißig bis fünfzig reife und, wie in den Tropen, samenlose Früchte, und zwar an einem Fruchtstande, gezeitigt.

Ganz besonders wohl fühlen sich die Pflanzen aus ähnlich trocken-warmen Klimaten: aus Mexiko, Nordafrika, Argentinien, Kalifornien, von den Kanarischen Inseln und dem Kap, z. B. die Liliaceen, die cremefarbig blühenden Nufkas, die Aloe, die echten Akazien, die mit ihrem gelben Blütenregen gleichsam Licht sprühen und oft Mimosen genannt werden. Ebenso die Saftpflanzen, deren fleischige Teile als Wasserbehälter dienen, den sie in der Regenzeit füllen, um in den Monaten der Dürre aus ihm zu schöpfen. So wachsen und wuchern an den felsigen Abhängen der Feigenkaktus mit seinen scheinbar platt gepressten, stacheligen Gliedern und die Agave, deren Heimat in den trockenen Gebirgsgegenden Mittelamerikas liegt. Von dem Laien wird sie gewöhnlich „hundertjährige Aloe“ genannt, aber die Aloe ist eine ganz andere, aus Afrika stammende Pflanze, deren schmale Blätter freilich auch in Rosetten gesammelt sind, und deren schöne, korallenrote Blütentrauben im Frühling einen besonderen Schmuck z. B. der Gärten Monte Carlos und La Mortolas bilden. Die Mehrzahl ihrer Arten sind kleine, stammlose Pflanzen, andere erheben sich zu Strauch- oder gar zu verästelter Baumform. Die Agave dagegen hat mächtige Blätter, die bei einzelnen Arten eine Länge von 2 m und darüber erreichen. Sie braucht wohl in den Glashäusern des Nordens viele Jahrzehnte, bevor sie zur Blüte kommt, worauf der Name hundertjährige Aloe zurückzuführen ist; am Mittelmeer dagegen, wo sie im Freien unter fast beständigem Sonnenlicht wächst, blüht sie bereits in einem Alter von 10 bis 20 Jahren. Nach jahrelangem langsamem Wachstum schießt der Schaft wie ein gigantischer Spargel in wenigen Wochen mehrere Meter hoch empor (Abb. 45 u. 91) und verzweigt sich dann zu der bekannten Kandelaberform, auf der sich Hunderte gelblich-grüner Blüten rasch nacheinander erschließen, und während die Blätter erschöpft zurückfallen, erheben sich bereits junge Wurzeläusläufer über dem Boden. Die Mutterpflanze aber erkaufte das Leben ihrer Kinder mit dem eigenen.

Welcher Gegensatz zu den Agrumen, den Citrusarten, denen nach des Dichters Wort kein vergänglich Leben ward:

„Dort dringen neben Früchten wieder Blüten,
Und Fruchtl' auf Blüten wechseln durch das Jahr.“



Abb. 45. Villa Rosazza in Genua. Blühende Agave. Aufnahme von H. Noack in Genua. (Zu Seite 41 u. 88.)



Abb. 46. Inneres von S. Nunziata in Genua. Aufnahme von A. Noak in Genua. (Zu Seite 89.)

Als ihre ersten Vertreter kamen die Cedraten nach Europa, deren dicke Fruchtschale das Zitronat liefert. Sie tragen das ganze Jahr hindurch Blüten und Früchte, die beträchtlich größer sind als die Zitronen oder, nach italienischer Bezeichnung, Limonen. Letztere kamen durch die Kreuzfahrer nach Ligurien, zugleich mit dem Pomeranzenbaume, dessen goldgelbe Früchte bitter sind, dessen Blüten zu Parfüm und dessen Blätter zu Arzneimitteln Verwendung finden. Er ist widerstandsfähiger als die anderen Ugrumen und wird daher oft veredelt. In den durch abgeleitetes Fluß- und Zisternenwasser be-

rieselten geschützten Tälern überwiegt bei weitem die Zitrone, die an die Milde des Klimas höhere Anforderungen stellt als die Orange. In freiem Lande stehen die edlen Bäume ohne Schutzvorrichtungen dichtgedrängt, froh und frei beieinander, und der köstliche Duft ihrer Früchte, die in allen Stufen ihrer Entwicklung, vom Grün bis zum Gelb, gleichzeitig mit den lieblichen Blüten aus dem spärlichen, hellgrünen Laube herauschauen (Abb. 14), erfüllt die Buchten.

Die größte Ausdehnung hat der Zitronenbau in den Tälern Mentones gefunden. In San Remo leitet eine Kommission den Verkauf der Zitronen; die Händler kaufen von März bis August jeden Monat diejenigen Früchte, die in eiserne Ringe von bestimmter Größe hineinpassen. Die kleinsten dieser Ringe heißen Dhrringe, die übrigens in Ligurien einen beträchtlichen Umfang haben. Seit Amerika in größerem Umfange Zitronen baut und einen sehr hohen Eingangszoll darauf gelegt hat, vernachlässigt man vielfach die Pflanzungen, und einen großen Teil der einst Zitronenbäume tragenden Ländereien nehmen jetzt die Hotels und Villen in den Kurorten ein; denn die Zitronengärten hatten immer nur die geschütztesten Standorte inne.

Der seit etwa 90 Jahren in Europa eingebürgerte kleinere chinesische Mandarinenbaum ist ebenfalls sehr verbreitet. Die Früchte sind freilich hier nicht so groß und süß wie die sizilianischen, doch preist man ihr Aroma. Weit früher als dieser *Citrus nobilis*, aber später als die Zitrone wurde der Apfelsinen- oder, sagen wir lieber mit dem Italiener, der Drangenbaum hier heimisch. Er übertrifft jene beiden Bettern an Schönheit und Ausbreitung. Auf dem festen, hellen

Stamme trägt er mächtige Zweige mit dichtestem, saftig grünem, dunklem Laub, in dem zuweilen vom Spätherbst an bis zu 1000 goldgelbe Früchte glühen, leuchten, lachen und locken. Die letzten Orangen hängen oft noch an den Zweigen, wenn im Frühling die duftenden Blüten aufbrechen (Abb. 15 u. 23) und die Nachtigallen schlagen. Goethe konnte sich nichts Lustigeres denken als den Anblick eines solchen fruchtbeladenen Baumes und sagt: „Mignon hatte wohl recht, sich dahin zu sehnen.“ Risso gibt die Zahl der Spielarten der sämtlichen Agrumen bei Nizza auf 180 an. Eine Limonenart heißt wegen der scheinbar angebissenen Schale „Adamsapfel“.

Weit verbreitet ist der australische Blaugummibaum, der *Eucalyptus globulus*. Er steht in dem guten Rufe, durch die Ausdünstung seiner Blätter zur Verbesserung der Luft und durch das starke Aufsaugen der Feuchtigkeit zur Entwässerung des Bodens beizutragen und damit den Malaria moskiten den Nährboden zu entziehen. Man hat in dieser Hinsicht in sumpfigen Fiebergegenden bei Rom und auf einigen Inseln gute Erfahrungen mit ihm gemacht. Die Australier haben Extrakte aus seiner Rinde und seinen Blättern seit vielen Jahrhunderten gegen Malaria angewendet. Eucalyptusöl gebraucht man gegen Moskitostiche, und die grünweißen Mützen, welche die myrtenartigen Blüten abwerfen, werden vielfach zu Rosenkränzen aneinander gereiht. Zu dieser Vielseitigkeit kommt noch, daß trotz des schnellen Wachstums — in der Jugend 2, später 1 m jährlich — das Holz des Baumes sehr fest und dauerhaft und zum Brückenbau geeignet ist. Die helle Rinde löst sich in langen Streifen vom Stamme ab. Dieser schwißt ein brauchbares Gummiharz aus. Die in der Jugend breiten, bläulichen Blätter hängen später grün, schmal, schwertförmig an langen Stielen senkrecht von den Zweigen herab (Abb. 16).

Zu überraschender Höhe bringt es auch der Gummibaum, wie man z. B. in San Remo sehen kann. Als durstiger Gesell senkt er von den Zweigen Saugwurzeln in die Erde ein. Im Blatt und Wuchs erinnern die Magnolien an ihn, die mit den Kameliensäulen um die Wette blühen. Als dunkle Fölie erscheinen neben ihnen die Nadelhölzer: außer den erwähnten Zypressen und Pinien die fadengerade Norfolk- oder Schmucktanne (*Araucaria excelsa*) mit ihren regelmäßigen Abständen den hohen Stamm quirlartig umgebenden Ästen, die Libanon- (Abb. 13), die Himalajazeder u. a. m. In der Mitte zwischen Koniferen und Palmen stehen die Cycadeen, die in der Villa Parva zu San Remo in 25 Arten vertreten sind. Die verbreitetste ist die sogenannte Sagopalme, mit deren Wedeln man so gern die Gräber schmückt.

Die Palmen unterscheiden die Riviera noch deutlicher als das ganze übrige Pflanzen- und Blumenheer von anderen italienischen Landschaften. Während sie in Rom und selbst bei Neapel nur vereinzelt auftreten, charakterisieren diese „Fürsten der Pflanzen“ hier die Gärten und Anlagen, und die große Anzahl landständig gewordener Palmen gestattet im Verein mit Drachensäulen, Yffkas und Bananen,



Abb. 47. Die Doriakirche (San Matteo) in Genua. Aufnahme von Sciutto in Genua. (Zu Seite 18 u. 89.)

größere Gruppen tropischen Charakters zu bilden. Dadurch empfängt die landschaftliche Physiognomie der Rivieragärten einen Reiz, von dem man sich keine Vorstellung machen kann, wenn man die Palme nur in den Palmenhäusern des Nordens in Grundbeeten oder gar nur in Kübeln gesehen hat. Ein in der Freiheit der Natur erwachsener Palmenbaum oder gar ein Palmenhain in der zu ihnen gehörenden Pflanzenumrahmung machen einen ungeahnten Eindruck. Von besonders malerischer Wirkung sind die hochstämmigen Arten, wenn sie als Einzelpflanzen oder in kleinen Gruppen das blaue Meer zum Hintergrund haben und mit ihren Kronen den Horizont überragen (Abb. 74 u. 81).

Etwa 50 Spezies und verschiedene Varietäten sieht man heute an der Riviera, die Hälfte davon jedoch nur in Lagen, wo der nächtliche Taufall gering ist und die Temperatur nicht unter -2°C sinkt. Aus geschützten Gärten ragen schlanke australische und südbrasilianische Kokospalmen empor, die zum Teil kleine, mirabellenartige, eßbare Früchte liefern. Die echte Kokospalme hingegen gedeiht unter europäischem Himmel nicht. Graugrün sind die graziösen Wedel auf dem hohen, glatten Stamme der *Cocos australis*, leuchtend silbergrau, ins Blaugraue spielend, die breiten Fächer der *Brahea Roetzlii* aus Arizona. Lange weiße Fäden hängen von den Fächern der kalifornischen *Pritchardia filifera* hernieder, von den Nachtigallen zum Bau ihrer Nester begehrt. Da steht die auch an den Oberitalienischen Seen und in Südingland im Freien gedeihende chinesische *Chamaerops excelsa* neben der *Kentia* von den Howe-Inseln, der chi-



Abb. 48. Kathedrale San Lorenzo in Genua. Aufnahme von A. Noad in Genua. (Zu Seite 89.)

nesischen *Livistona*, der indischen *Phoenix silvestris*, der stolzen *Phoenix canariensis* — die zur Dekoration von Salons und Wintergärten auch im Norden dient —, der in Form und Bewegung edlen *Corypha australis* und — doch wer zählt die Palmen, nennt die Namen, die gastlich hier zusammenkamen! Nur eine erst vor kurzem in Bordighera eingeführte will ich noch erwähnen: die nur bis zu 3 m hohe *Chamaerops excelsa nana*, deren abgespitzte Blätter einen starren Eindruck machen, der ihrem Standort in japanischen Tempelgärten entspricht. Von vielen Ländern erzählen uns diese Palmen und zugleich von großen Akklimatisierungserfolgen.

Vor 60 Jahren war neben der mediterranen Zwergpalme, die zwischen Vilafranca und Monaco ihren nördlichsten natürlichen Standort gehabt haben soll, heute aber ausschließlich in Gärten angetroffen wird, nur die Phoenix dactylifera an der Riviera zu finden. Diese Königin der Dafen, die nach einem arabischen Sprichwort den Fuß ins Wasser, das Haupt in die Himmelsglut tauchen will, herrscht dort noch heute vor; sie ist der gewöhnliche Alleebaum der Kurorte und bildet bei Bordighera Haine (Abb. 88). Der Sage nach soll sie der heilige Ampeglio von Ägypten nach Bordighera verpflanzt haben; in Wahrheit verdankt man



Abb. 49. Inneres von San Lorenzo in Genua. Aufnahme von A. Noack in Genua. (Zu Seite 89.)

Sie ist eine Fiederpalme mit 10–25 m hohem, von den Schuppen der abgefallenen Blätter bedecktem Stamme und graugrünen, $2\frac{1}{2}$ –4 m langen Wedeln. Ihre großen, bräunlichen Fruchtbüschel erreichen zuweilen ein Gewicht von 3 kg. Die von den Griechen wegen ihrer Ähnlichkeit mit einem Finger — *δάκτυλος* — benannte Dattelfrucht kann zwar wegen der für sie ungenügenden Wärme ihren Zucker nicht zeitigen, so daß nur selten das Fleisch den Wohlgeschmack der afrikanischen Datteln erlangt; die Samen aber erreichen ihre volle Reife und Keimfähigkeit. Manche Dattelpalmen mögen weit über 100, einige nahezu 200 Jahre alt sein. Alle Lebenskraft drängt in diesem Baum nach oben, der herrlichen Krone von 40–80 immergrünen Wedeln zu. Mit dieser schlanken, hochstämmigen Palme verglich Salomo den edlen Buchs der vor ihm stehenden Sulamith, wie auch Odysseus für die edle Naufikaa kein treffenderes Gleichnis zu finden wußte als die hochauftrebende Palme, die er am Altare Apollons auf Delos gesehen hatte. Wie sie es versteht, das für ihre Entwicklung so wichtige Wasser schon als Himmelstau aufzunehmen und sich dadurch von den örtlichen Verhältnissen, unter denen sie zu leben gezwungen ist, unabhängiger zu machen, darüber hat mich Herr Ludwig Winter*) in

*) Herr Ludwig Winter starb im Sommer 1912. Er hat dürre Küstenstriche in Paradiese umgewandelt (S. 116) und außer seinen eigenen auch eine Anzahl anderer berühmter Rivieragärten angelegt, z. B. den von La Mortola (S. 121) und die der Villa Kyrnos auf Cap Martin (S. 122) und der Villa Romita in San Remo, letzteren für Fürst Hohenlohe,



Abb. 50. Piazza Corvetto mit Denkmal Victor Emanuels II. in Genua. Aufnahme von A. Roack in Genua. (Zu Seite 90.)

Bordighera belehrt. Genügt ihr die natürliche oder künstlich geschaffene Bodenfeuchtigkeit, so neigt sie ihre Wedel in anmutiger Biegung hernieder; ist sie aber auf das Trockene gesetzt, so streckt sie ihre Zweige, wie ein Betender seine Hände, steil aufwärts und schafft sich so einen Tautrichter, in dem jedes Blättchen eine kleine Rinne bildet, durch die das erquickende Raß an den Stamm gelangt, zumal der Blattstiel des Wedels am Grunde jeder Blättchenreihe ebenfalls eine Rinne aufweist. Den Stamm hat sie mit einem dichten Faserpolster bedeckt, einem kunstvollen Gewebe, das nicht nur den jungen Wedeln gegen Stürme Halt gibt und den fleischigen, unverholzten Stamm gegen Verletzungen schützt, sondern auch zur Aufnahme des Laues dient und daher stets feucht bleibt, während die Stämme aller übrigen Pflanzen in den Morgenstunden trocken sind. Dadurch ist die Dattelpalme, wenn sie im Boden nicht genügend Feuchtigkeit findet, sogar befähigt, in einer Höhe von 10—13 m Wurzeln zu bilden, die von den um den Stamm herum verfaulenden Fasern zehren, während das äußere, unversehrt bleibende Gewebe gleichsam als Blumentopf für die sich zwischen ihnen und dem Stamme bildende Erde dient. Man kann dort ein Gefäß mit Erde anbringen, in der sich die Wurzeln weiter entwickeln. Bei besonders guten Arten verzüngen die Araber

Herzog von Ujest. Der bekannte italienische Schriftsteller Edmondo de Amicis, dem gegenüber sich Herr Winter als Versender von Schönheit und Sonne bezeichnete, schrieb von ihm: „Das ist wirklich einmal ein Mann, der in Wahrheit zu der Arbeit berufen war, der er sein Leben widmete, seit er einst beim Anblick der Palmen in Hyères ausrief: ‚Von diesen Pflanzen werde ich mich nie mehr trennen, ich werde bis zu meinem Tode unter ihnen und für sie leben!‘ Allmählich verwandelte sich seine Liebe zur Palme in die Leidenschaft eines Künstlers, ja nahezu in fromme Verehrung. Keinem andern Menschen dürfte die Palme je so viel bedeutet und gesagt haben wie ihm. Er spricht von ihr wie von einem beseeelten Wesen.“

manche Palme auf diese Weise, indem sie den unteren, beschädigten Teil eines Stammes abschneiden, sobald das Gefäß mit Wurzeln gefüllt ist. An der Riviera geschieht die Fortpflanzung nicht durch Ableger, sondern durch Samen. Damit der Tau auch für die Keimung nutzbar werde, ist selbst der Kern mit einer Rinne versehen.

Verlassen wir nun die Küste und besteigen die Berge, so kommen wir oberhalb der Olivenhaine in das Reich der Sternföhren- und Kastanienwälder und begegnen außer den erwähnten Maquispflanzen dort Stechpalmen, Leberblümchen, dem weißen Helianthemum, dunkelblauem Lungenkraut, Gentianen, Farnen, Primeln, besonders der *Primula acaulis*, Erd- und Heidelbeeren, Krokus, Rosen, alpinen Veilchen und Potentillen. Im Frühling tragen die Matten der Vorberge schwellende Blütenpolster. Am Hauptkamme der Ligurischen und Seealpen aber findet man neben einigen Spezialitäten die allgemeine Flora der südlichen Alpen. In den Tälern mischen sich in merkwürdiger Weise Strand- und Hügelpflanzen. Ardoino, dessen wertvolles Herbarium man im Museum Mentones sehen kann, zählte in den Tälern dieser Stadt über 1000 wild wachsende Pflanzenarten, und Professor Benzig nannte das Rojatal „das Paradies der Botaniker“. Es umfaßt auf engem Raume, vom Mittelmeer bis zum Alpen-schnee, mit seinen Seitentälern und Höhen alle klimatischen Abstufungen, die in Europa möglich sind, und so vereinigen sich in ihm die Vegetationen von Nord und Süd.

In heimatlichen Gefühlen hat schon mancher Nordländer in den Kiefern-wäldern über den Kurorten geschwelgt. Kann man in den meisten Gegenden Italiens nicht in die Gefahr kommen, den Wald vor Bäumen nicht zu sehen, weil man eben keine Bäume sieht, ist das Gebirge meist nackt und kahl, seines schönsten und reichsten Schmuckes beraubt, so ist es eine besondere Schönheit und ein hoher Vorzug der Riviera, daß noch vielfach meilenweiter Nadelwald die Berge bedeckt, und man in kurzer Zeit vom leuchtenden Mittelmeer zu ihm emporsteigen kann. Über ihn hinaus gelangt man im Winter in einem Tage von der Tropenpracht zum Alpen-schnee; und wenn im Frühling unterhalb der Kiefern das letzte blaue Veilchen ausgeblüht hat, dann schauen von den Abhängen die ersten rötlichen Alpenveilchen auf sie herab, und neben ihnen blüht auf den Piani di Creta bei Genua (600 m) der Alpenenzian. Beiden folgen dort Millionen von schnee-weißen Alpenmarzjassen. Im Sommer aber thront über der Fürstin der Tropen auf steiler Höhe die Königin der Alpen, über der Palme das Edelweiß, das seinen niedrigsten Standort auf den Matten des Armettabergstocks bei Ormea hat, zu dem man von Albenga aus emporsehaut. Es wächst dort in einer Höhe von nur etwa 1500 m in einer Fülle und Größe wie unten in den Wiesen die Margueriten, herrliche Exemplare oft neben Weizenfeldern und unter Buchenbüschen.

IV. Die Tierwelt.

Der reichen Flora der Riviera steht eine mit Ausnahme der Insekten sehr arme Fauna gegenüber. Erwähnt seien die seltenen Ginsterkäsen (genette) und Schildkröten, von Schlangen die Brunnkatter, von Eidechsen die oft auffällig lange Perleidechse (*Lacerta ocellata*) und die Geckos, die Mauersalamander, die mit ihren belappten Füßen an den Mauern, zuweilen auch in den Häusern an Wänden und Decken ihre Turnkünste zeigen und der Insektenjagd nachgehen. Sie gelten der Bevölkerung mit Unrecht als giftig, und besser als sein Ruf ist auch der kleine braune Skorpion, der nichts weniger als angriffs-lustig und dessen Stich keineswegs gefährlich ist. Eine unangenehme Zugabe ist dagegen der Moskito, der sich summend auf den Schläfer stürzt und, wenn dieser nicht durch ein Tüllnetz geschützt ist, seinen Blutzoll erhebt. Auch unter dem großen Heer