

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Reisen nach Persien**

nebst einer Beschreibung der wichtigsten Merkwürdigkeiten dieses Reichs

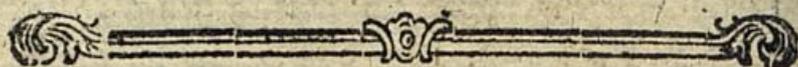
Mit Kupfern

**Chardin, John**

**Frankfurt am Mayn, 1781**

V. Von den Früchten in Persien.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-9974**



## V.

## Von den Früchten in Persien.

Ich mache den Anfang mit den Melonen, welches die beste Frucht in ganz Persien ist. Man zählt in diesem Lande mehr als zwanzigerley Arten davon. Die erste Art ist diejenige, die man Germec nennt. Das Wort bedeutet so viel, als: erhitzt. Sie sind klein und rund. Sie wachsen gleich zu Anfang des Frühlings, zerschmelzen im Mund wie Wasser, und haben keinen Geschmack. Die persischen Aerzte rathen sehr, sie häufig zu essen, und sagen besonders, daß sie gut zum Lariren wären. Mit dem Kraut davon purgirt man im Frühling auch die Pferde; und dies thut man alle Jahre im Monat April. Man ist alsdenn vierzehn Tage bis drey Wochen lang alle Tage zehen bis zwölf Pfund davon, und dies sowol zur Gesundheit, als aus Leckerey; denn man glaubt, daß sie das Geblüt abfühlen, und einen  
guten



guten gesunden Leib machen. Man erzählet hierüber folgende Geschichte: „Es kamen einstens zween arabische Aezte nach Espahan, gerade zu der Zeit, da diese Melonen anfiengen reif zu werden, um daselbst die Arzneykunst zu treiben. Da sie nun über die Strassen giengen, und überal so viele von diesen Früchten sahen; so sagte einer zum andern: Komm, laß uns weiter gehen, hier ist nichts für uns zu thun; hier ist eine Arzney für alle Krankheiten.“ Indessen glauben doch auch einige, daß der allzustarke Gebrauch dieser Frucht ungesund sey, und allerhand Fieber verursache, die besonders erst im Herbst ausbrechen. Denn sie sagen, von diesen Melonen setze sich ein gewisses Phlegma in den Magen an; wenn man nun darauf die süßen Melonen, welche sehr hizzig wären, genösse, so verwandle sich dieses Phlegma in Galle, und daraus entstünde das Fieber. Nach diesen Frühmelonen kommt fast alle Tage eine andere Art von Melonen zur Reife; diejenigen, die am spätesten reif werden, sind die besten. Die allerletzten sind die weissen, die so süße sind, daß man glaubt lauter Zucker im Mund zu haben. Diese ist man auch im Winter. Man hat das  
K.u.Persien. II.Th.  ganze



ganze Jahr hindurch bey allen prächtigsten  
 Tafeln Melonen, denn die letzten halten sich,  
 bis wieder die frischen Germec kommen.  
 Man verwahrt sie in Kellern, wo keine  
 Luft dazu kommen kann; und damit sie  
 nicht gefrieren, so hängt man nach der  
 Größe des Orts, einige oder mehrere Lam-  
 pen auf, wodurch die Kälte gemildert wird.  
 In der gewöhnlichen Melonen-Zeit, welche  
 vier vollkommene Monate dauert, essen die  
 armen Leute nichts als Melonen und Cu-  
 cummern, und die letzten mit der Schaafe.  
 Es giebt Leute, die auf einem Siz bis auf  
 dreyßig Pfund Melonen essen können, ohne  
 daß sie ihnen etwas schaden. In den  
 vier Monaten, wenn die Melonen-Zeit ist,  
 kommen ihrer so viele nach Ispahan, daß  
 ich glaube, daß man in ganz Frankreich in  
 einem Monat nicht so viel Melonen ist, als  
 in dieser Stadt in einem Tage. Die  
 Strassen stehen von Mitternacht bis zu Un-  
 tergang der Sonne voller Pferde und Esel,  
 die damit beladen sind. Die besten Me-  
 lonen im ganzen Königreiche wachsen in der  
 Provinz Corasson, nahe bey der kleinen  
 Tartarey in einem Flecken mit Namen Gra-  
 guerde. Man bringt sie von da nach  
 Ispahan, sowol für den König, als auch  
 um



um Geschenke damit zu machen. Sie verderben nicht unterwegs, ob sie gleich mehr als dreysig Tagreisen verführt werden. Ja ich habe zu Surata in Indien Melonen gegessen, die über Ugra, welches von Surata vierzig Tagreisen entfernt ist, angekommen, und nach Ugra, von den äußersten Gränzen von Persien, wieder mehr als vierzig Tagreisen weit, gebracht worden waren. Sie werden durch Fußgänger fortgeschafft, wovon jeder, wegen ihrer Grösse, nur zwey Stücke trägt. Er trägt sie in Körben, in jedem Korb eine, welche er wie Wagschaalen über die Schulter hängen hat; er wechselt damit ab, und hängt sie, um auszuruhen, bald auf diese bald auf jene Schulter. Die Träger legen mit ihrer Last des Tages fünf bis sieben Meilen zurück. Die Melonen Kerne bringt man aus der Tartarey; alle sieben Jahre muß man frischen Saamen kommen lassen: denn nach Verlauf dieser Zeit arten die Melonen ganz und gar aus, und die Frucht verliert ihren ordentlichen Geschmack.

Ausser allen Arten von Melonen hat man im ganzen Königreich auch Wasser-Melonen, oder Pateken, wovon das Stück



funfzehn bis zwanzig Pfund wiegt; die besten davon kommen aus Bactriana. Eine Art von Cucummern, die fast gar keine Kerne haben, ist man ohne alle Zubereitung roh. Auch hat man hier diejenige Frucht, die man Badinjan nennt, die man für das Zanthium des Dioscorides hält, und wir insgemein Liebesäpfel zu nennen pflegen. Die Frucht ist so dick, wie ein anderer Apfel, aber noch einmal so lang. Wenn er reif ist, so wird seine Haut ganz schwarz. Gekocht braucht man ihn zu verschiedenen Arten von Brühen, frisch aber wird er gar nicht gegessen. Man findet diese Frucht auch in den mittägigen Gegenden von Italien.

Es wächst in Persien noch eine andere Frucht, die in Ansehung der Figur und der Größe mit einem Apfel übereinkommt, aber inwendig hohl und sehr leicht ist. Man nennt sie Destembuje; sie hat diesen Namen, welcher eigentlich Geruch in der Hand heist, daher, weil man sie als einen Strauß in der Hand hält.

Nach den Melonen sind die Trauben und Datteln die vorzüglichsten Früchten in  
Per-



Persien. Von den Trauben giebt es zwölf- bis vierzehnerley Arten, blaue, rothe, und schwarze. Die Beeren sind so groß, daß man mit einer den ganzen Mund voll bekommt. Diejenigen, wovon man zu Spahan Wein macht, werden Rischmisch genennt. Diese Weintraube ist weiß, süß und besser als unsre Muscatellertrauben; wenn man aber viel davon gegessen hat, so beißt es einem im Hals, und wenn man zu viel davon ist, so machen sie Hitze. Die Beeren sind rund und ohne Kern, wenigstens fühlt man keine im Essen. Wenn aber der Most über den Trester stehen bleibt; so schwimmen die Kerne wie kleine dünne Fäserchen, kaum so dick als eine Nadelspitze, oben darauf herum. Man hebt in Persien die Trauben den ganzen Winter auf; die Hälfte des Winters läßt man sie an den Stöcken hängen, und wickelt jeden Trauben in ein leinenes Säckchen ein, damit er nicht von den Vögeln beschädigt werde. So wie man die Trauben essen will, so schneidet man sie ab. Die drockene und gute Luft in Persien erhält diese Trauben, da im Gegentheil solche die feuchte Luft in unsern Gegenden verderbt. Aus dieser Art von Trauben macht man



Rosinen, indem man sie auf den Böden aufhängt und troknet, wo sie hernach förnerweis abfallen. Im Lande Kurdestan, gegen Sultanie zu, nimmt man Violablätter, deren es in der dortigen Gegend sehr viele giebt, und mischt sie unter die Rosinen, nicht nur um ihnen einen bessern Geschmack zu geben, sondern auch, weil man sagt, daß sie hiedurch den Leib gesund erhalten. Die besten Trauben, die man in der Gegend von Ispahan ist, bekommt man von den Gebern, oder Geuern, den alten heidnischen Feueranbetern, die dem Weinbau mit weit mehr Sorgfalt abwarten, als die Mahomedaner, weil ihnen der Wein nach ihrer Religion nicht verboten ist. In den Gegenden, wo viel Wein wächst, macht man auch einen Syrup, den man in Orient Dibs nennt, daraus.

Die Datteln, die ich für eine von den besten Früchten in der Welt halte, wachsen nirgends so gut, als in Persien. In Arabien wachsen sie zwar in grösserer Menge; aber ausser dem, daß sie kleiner sind, als in Persien, kommen sie diesen auch bey weitem in Ansehung des Geschmacks nicht bey.



bey. Die persischen Datteln behalten noch lange Zeit hernach, wenn man sie abgenommen hat, einen Saft wie Syrup bey sich, von dem die Finger zusammen kleben, und der so süß ist, wie Zucker, oder Jungfernhonig. Die besten wachsen in Kurestan, Sistan, in der Gegend von Persepolis, am persischen Meerbusen, und besonders zu Zaran, einem Flecken auf dem Weg von Lar nach Schiras. Man verführt sie Drogen, sowol in ganzen Trauben, als in einzelnen Beeren; aber die meisten werden in ihrem eigenen Saft eingemacht, und in grossen Kürbissen von zwanzig Pfunden verführt. Man macht sie auch mit Pistatschen in Töpfe ein, wie wir die Nüsse einzumachen pflegen; und dieses ist ein herrliches Essen. Doch muß man in dem Genuß derselben sehr mässig seyn, wenn man nicht daran gewöhnt ist: denn wenn man zu viel davon ist, so erhizzen sie das Geblüt dermassen, daß man ausgefahrne Pochen am ganzen Leibe bekommt, und Mangel am Gesicht leidet; dieses haben aber diejenigen nicht zu besorgen, die im Lande daran gewöhnt sind. Die Datteln wachsen buschweis, wie die Trauben, ganz oben



am Palmbaum. Es ist dieses ein sehr dünner Baum, aber unter allen fruchtbaren Bäumen der höchste, und hat weiter keine Nester, als oben am Gipfel. Wenn man die Datteln abnehmen will, so klettert ein Mensch, durch Hülfe eines Seils, welches er um die Knoten am Baum schlingt, hinauf, und in einer Stunde sind alle Früchte abgenommen, denn sie wachsen in solchen Klumpen an einander, daß mancher dreysig bis vierzig Pfund wiegt. Ein Palmbaum trägt zuweilen bey zweyhundert Man Früchte, dies macht nach unserm Gewicht vier und zwanzig Quintalen. Der Baum fängt nicht eher an zu tragen, als bis er funfzehn Jahre alt ist, und trägt hernach noch bey zweyhundert Jahre lang.

In Persien wachsen alle diejenigen Früchte, die wir in Europa auch haben; aber es wachsen noch viel mehrere daselbst, die bey uns unbekannt sind. Wenn die Perser die Gärtnerey so verstünden, wie sie die Europäer verstehen, wahrhaftig! ihre Früchte würden zu einem noch grössern Grad der Vollkommenheit kommen. Aber sie sind in der Gartenkunst ganz und gar unwissend; sie



ſie wiſſen nichts von Pfropfreißern, von Pfropfen, Inoculiren, Spalier und Zwergobſt. Ihre Bäume ſind lauter hochſtammige alte Bäume, die ſtark ins Holz ſchieſſen. Aprikofen haben ſie vortreflich, und mehr als ſechserley Arten; von dem andern Steinobſt, das bey uns bekannt iſt, haben ſie über funfzehnerley Arten, die aber nicht zu gleicher Zeit reif werden, ſondern nach einander kommen. Sie haben verſchiedene Sorten von Pfirſichen, darunter einige biß auf achtzehn Unzen wiegen, und die man ſonſt nirgends antriſt. Sie haben eine Gattung Aprikofen, die ſie Tocmſham, d. i. Sonnen-Eyer, nennen, die inwendig roth ſind und ganz vortreflich ſchmecken. Dieſe und noch einige andere Arten von Aprikofen, gehen gern vom Kern ab, und der Kern läßt ſich auch leicht öfnen, worinnen ſich eine süße und wohlſchmeckende Mandel befindet. Man verführt ſie auch drocken an viele Orte, und wenn man ſie in Waſſer kocht, ſo giebt es einen ſehr süßen und dicken Saft, und wenn man eine gewiſſe Portion Zucker dazu thut, ſo giebt es einen angenehmen Syrup. Ich bin in Tſipahan auf Gaſtereyen ge-  
weſen, wo mehr als funfzigerley Arten



von Früchten aufgetragen wurden, und einige kamen weiter als drey bis vierhundert Meilen weit her. Weder in Frankreich noch Italien siehet man etwas dergleichen. Eine von den gemeinsten und besten Früchten in Persien ist auch der Granatapfel. Es giebt verschiedene Gattungen davon, weisse, fleischfarbige, rosenfarbige und hochrothe. Bey einigen ist der Kern so zart, daß man ihn nicht unter der Zunge fühlt. Es giebt auch einige, welche zwischen den Körnern keine Häutchen haben. Es kommen Granatäpfel von Mesd, welche schwerer als ein Pfund sind. Die besten Äpfel und Birne kommen aus Iberien; die besten Datteln aus Kirman, die besten Granatäpfel aus Schiras, und die besten Citronen und Pomeranzen aus Hircanien. Unter andern zieht auch Persien sehr gute Quitten, die einen süßen und angenehmen Geschmack haben; zum Spaß setzt man zuweilen unter den Früchten Bactrinianische Zwiebeln auf, welche so groß sind, wie die Äpfel. Es wachsen auch dergleichen auf Carak, einer kleinen Insel an dem persischen Meerbusen. Bactriana ist überhaupt ein Land, welches die schönsten und besten Früchte hervor bringt. Es giebt



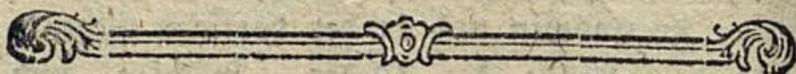
giebt Pflaumen, welche so groß sind, wie unsre Brignolerpflaumen, aber sie schmecken weit angenehmer. Wenn man ein halb Duzend in Wasser kocht, so hat man eine gute Purganz, und wenn man etwas Seneflätter darunter mischt, so ist die Arznei vollkommen. Man nennt sie *Alu-Bocara*, d. i. Pflaumen von *Bocara*, einer Stadt der *Bactern*, in der kleinen *Tartarey*, am *Flus Drus*.

Zu *Caswin* und in der dortigen Gegend, in dem Lande der *Meder*, wachsen auch *Pistatschen*, und diese sind größer als diejenigen, die in *Syrien* wachsen. Sonst wachsen keine, so viel ich weiß, in der ganzen Welt, als in diesen beyden Gegenden. Es giebt hier eine Art *Pistatschen*, dergleichen ich sonst nirgends gesehen habe; sie sind nicht so gut als die andern, und nicht größer als *Kirschenkerne*. Die *Perser* essen sie droffen mit *Salz* geröstet. Man braucht sie bey allen *Gastereyen*, besonders giebt man sie zum *Wein*.

Ferner haben sie *Mandeln*, *Nüsse*, *Häselnüsse*, und *Feigen*, die alle vortreflich sind.



sind. Die meisten Früchte werden von Vened verschifft. Es wachsen auch Oliven in Persien, an den Gränzen von Arabien, in der Provinz Mazenderan, am Caspischen Meere, aber sie verstehen die Kunst nicht, Del daraus zu pressen. Ich werde in diesem Kapitel nichts von Kornfrüchten, die die Natur zur Nahrung für Menschen und Vieh hervorbringt, reden, sondern diese Materie bis auf das Kapitel von Künsten, Handwerken und dem Ackerbau versparen.



## VI.

## Von den Blumen in Persien.

Es giebt in Persien alle Arten von Blumen, wie in den schönsten Ländern von Europa; aber es sind nicht alle Provinzen hierinnen einander gleich. In den mittäglichen Gegenden des Königreichs giebt es nicht so viel und vielerley Arten von Blumen, als in den andern; denn den Blumen ist die allzugrosse Hitze eben so nachtheilig,