

werden sie aber erst im Monate Mai. Mitten unter den reifen Früchten erscheinen schon wieder die neuen Blüthen und verbreiten weit umher ihren Balsamduft. — Der Feigenbaum wächst in Portugal oft wild aus nackten Felsen und aus Mauern ohne alle Erde hervor. Er wird in gutem Lande so groß wie unsere Birnbäume. Die Bauern bringen die Feigen zum Verkauf in die Städte, wo die Handelsleute ungeheure Haufen davon zur Versendung aufschütten. Sie lassen sie getrocknet in kleine Körbe drücken, wovon jeder 28 Pfund hält, und so kommen sie in den Handel. — In den mittleren Provinzen Portugals ist der Delbaum so häufig, daß man zuweilen ganze Tagereisen macht, ohne einen andern Baum anzutreffen. Seine Früchte sind zwar kleiner, als die spanischen Oliven, aber sie geben ein besseres Del. Auch der Delbaum wächst an vielen Orten wild, wie der Feigenbaum. Man preßt ihn wie unsere Obstbäume; er trägt aber sehr spät, oft erst im fünfzehnten Jahre. Werden daher in einem Kriege die Delbäume niedergehauen, oder erfrieren sie, was jedoch selten der Fall ist, so entsteht ein ungeheurer Schaden. Im Dezember und Januar werden die Oliven reif, und dann schlägt man sie mit Stangen ab. Man preßt sie sogleich aus, oder läßt sie auch eine Zeit lang liegen und gähren, damit man desto mehr Del bekomme. Dieses Del dient den Portugiesen statt Butter und Schmalz zur Zubereitung ihrer Speisen; und man versichert, daß, wenn zuweilen die Hausfrauen ihre Schlüssel verlegen, wie das denn auch in Portugal der Fall ist, sie in der Geschwindigkeit Del aus der Lampe in die Pfanne gießen und ihre Speise damit schmalzen.

Noch ein Hauptprodukt Portugals ist der Wein, der in diesem warmen Lande außerordentlich gut wird. Er ist meistens roth; zwar giebt es auch weißen, aber der rothe schmeckt besser. Die weinreichsten Gegenden sind hier am obern Duro. In ganz Portugal wird der Wein nicht gefeilt, sondern die Trauben werden mit den Füßen zerstampft. Auch wird der Most nicht in den Keller gelegt, sondern mit dem stärksten Branntweine vermischt, und über der Erde in den Magazinen gelassen, wo er vergähet. Dies ist die Ursache, daß die portugiesischen Weine alle schwer und stark, nicht leicht und fein sind, wie die französischen. Sie werden meistens von der Stadt Porto oder Oporto aus versendet; man nennt sie daher: Portweine.

Reich ist also Portugal an guten Weinen und edlen Früchten; desto ärmer aber ist es an Getreide. Nur in der nördlichen Hälfte baut man hinlänglichen Vorrath; in der südlichen muß jährlich sehr viel vom Auslande gekauft werden. Die Portugiesen sollen hieran selbst Schuld sein; denn sie sind ein eben nicht sehr fleißiges Volk, das sich nur höchstens zu solchen Arbeiten bequemt, die wenig Anstrengung erfordern. Sogar ihre meisten Schuhmacher, Schneider