

Die Hauptzweige türkischer Wirtschaft.

Von Privatdozent Dr. iur. et phil. Hugo Grothe.
(Fortsetzung aus Nr. 689.)

II. Der Ölbaum und seine Nutzung.

Eine nähere Würdigung verdienen die Pflanzen, die für die Gewinnung von Ölen und Fetten wichtig sind, nahm Deutschland vor dem Kriege doch allein an pflanzlichen Ölen für jährlich eine halbe Milliarde Mark aus dem Auslande auf und wird es zu den Aufgaben der Organisation unserer Bezugsquellen wichtiger Rohstoffe gehören, die Türkei als Lieferantin dieser Artikel stärker wie bisher heranzuziehen. Oliven, Sesam und Mohnsamen kommen hierfür in Betracht.

Die Erweiterung des Olivenbaumes (*Olea europaea*) könnte Hand in Hand mit deutschem Unternehmertumkapital unter günstigen Aussichten darum vor sich gehen, weil manche Fabrikationszweige sich in Verbindung mit dem Olivenbau dank der Förderung, die der industriellen Betätigung heute in der Türkei zuteil wird, verhältnismäßig schnell entwickeln könnten (Olivenöl- und Seifenherzeugung u. a.). Die bisherigen Methoden und Anlagen zur Verwertung der Olive sind arg primitiv. Bei der Wanderung durch palästinensische und nordsyrische Dörfer stößt der Reisende vielfach auf die bei den Arabern üblichen *Olueischen patriarchalischen* Art, plumpe, kenneartige Bauten, über die plumpe Steinwälzen laufen, die von Ochsen gezogen oder von den Eingeborenen selbst mühselig in Bewegung gesetzt werden. Daß auf diese Weise starke Verunreinigungen des Erzeugnisses entstehen, liegt auf der Hand. Fast jede Landschaft der westlichen kleinasiatischen Küste und Syriens trägt ansehnliche Olivenbestände. In einzelnen Gegenden fruchtet der Ölbaum ganz besonders reich, so im nördlichen Syrien in den Strichen des Hinterlandes von Antioch, Nisib, Kilis, im Küstengebiet bei Antakieh, im mittlern Syrien, im Schufgebiet des Libanon, bei Lattakieh, Tripolis, Haifa, Akko und im Süden in den Bezirken Lydda, Ramleh und Gaza. Meist wild wuchert die Olive an den südlichen Rändern des libanesischen und zilizischen Taurus. Im Gebiet des untern Mäander und Kaystros wie im weiten Umkreis der tief einschneidenden Meeresbuchten von Gemlik, Adramiti, Scala Nova, Mendelia, Giova und Makri stehen üppige Heine und Wälder knorriger Oliven mit breit ausladenden Zweigen, die oft sagenhaft hohes Alter haben. Auch in der Brussa- und Isnikgegend gedeiht der Olivenbaum gar herrlich. Während die kühlere Küstenzone des westlichen Pontus nur wenige und verkümmerte Exemplare trägt, birgt die wärmere östliche pontische Küste wieder zahlreiche und stattliche Stämme, ohne daß die Olivenkultur dort ernstere Pflege erfährt. Auf der kleinasiatischen Hochebene findet der Ölbaum selbst in geschützten Lagen kein Fortkommen, und im nördlichen Mesopotamien, wo die Sommertemperaturen seiner Entwicklung zuträglich wären, sah ich ihn nur an wenigen Stellen inmitten der Gartenkulturen größerer Städte wie Urfa und Diarbekr.

Wenn die Verbreitung des Olivenbaums in der Türkei keine Fortschritte machte, so lag das zunächst an der unklugen hohen Besteuerung. Abgaben lasten auf seinem Anbau in Gestalt der Land-, Baum- und Zehntsteuer. Zeigt es sich also, daß die Ernte so ausfällt, daß sie erheblich unter dem im Wege der Schätzung angesetzten Durchschnittsertrag bleiben wird, so schlägt man die Bäume eher nieder als sie im September abzuernsten; denn Olivenholz steht ziemlich hoch im Preise. Was ferner bisher die weitere

Entfaltung der Olivenkultur unterband, ist die ungenügende methodische Ausnutzung seiner Früchte. Man schlägt die Früchte mit Säcken von den Bäumen und vernichtet dabei die Triebe, die im nächsten Jahre zu tragen bestimmt sind, statt die Olive sorgsam zu pflücken. In verschiedenen Formen gewinnt man das Öl der Olive. Aus den fleischigen Teilen halbreifer Früchte erlangt man im Wege einfacher Pressung das feinste wohlgeschmeckende Öl, das der Franzose „huile d'olive vierge“ nennt. Vollreife Früchte geben, in gleicher Weise gepreßt, das übliche Speiseöl. Erhöht man unter gleichzeitiger Wärmeanwendung die Stärke der Pressung, erscheint das sogenannte Baumöl als Erzeugnis. Aus den Rückständen, die man in kochendem Wasser laucht, zieht man die gewöhnlichsten, zu Schmier- und Leuchtzwecken dienenden Öle. Hydraulische Pressen, die gutes Speiseöl liefern könnten — die Früchte verschiedener Gegenden stehen den provenzalischen an Güte nicht nach — sind äußerst selten und man verwertet in unvollkommener Weise die Rückstände der Öl- und Seifenbereitung. Die Ölkuchen, die noch auf mannigfache Weise zu verarbeiten wären (für essigsauren Kalk, Holzgeist, Holzteer), werden lediglich als Feuerungsmaterial verwertet. Hebt man also nicht nur die Methoden der Nutzung auf eine höhere Stufe, sondern auch die der Pflanzung (durch rationelle Auswahl der anzusehenden Sorten, durch Beschaffung von geeignetem Material an Schößlingen in Baumschulen, durch bessere Technik in der Anpflanzung und Düngerlegung), so können planmäßig betriebene Olivenbaumpflanzungen diesen Nutzbaum zu einem wichtigen Gliede der türkischen Volkswirtschaft machen. Bisher hat levantinisches Olivenöl, da als geringere Sorte geltend, auf europäischen Märkten noch nicht den Ruf, den es sich bei geeigneter Pflege dieses Erzeugnisses verdienen könnte.

Der Aufwand für die Anpflanzung und Bepflanzung ist nicht hoch und die Erträge sind namhaft. In Syrien z. B. (Nablus) gibt nach einem deutschen Konsultatsbericht von 1913 ein Baum von 10 Jahren 1—20, ein Baum von 15 Jahren 60—75, ein Baum von 20 Jahren 75—90 und ein Baum von 25 Jahren 90—110kg Oliven. Der durchschnittliche Ölgehalt der Oliven von 15jährigen und älteren Bäumen wird auf 20 Prozent angegeben. Demnach bringt ein ausgewachsener Baum durchschnittlich 60—75kg Oliven bzw. 12—15kg Öl im Werte von etwa ebensoviel Mark. Raerger berichtet in seinem Buche Die Kulturschätze Kleinasiens für das Halbinselland, daß 1 Dönüm (türkischer Morgen = $\frac{1}{11}$ ha oder 919qm) 225 Olivenbäume trägt, wenn die Ölbaum mit dem nötigen Zwischenraum von 2m gepflanzt sind, und somit eine jährliche Rohernte von 2250 Pfaster (405M) zu beschaffen imstande ist. Ein Olla frischer Oliven (1,283kg) wird vom Händler gewöhnlich zum Preis von einem Pfaster erstanden. Zur Bereitung von Olivenkonserven für die Ausfuhr, wie solches in Südfrankreich und in Italien geschieht, ist man in der Türkei mangels genügender Sorgfalt und Kenntnisse noch nicht geschritten. Für inländischen Bedarf setzt man sie ein, bringt sie auch, mit Essig eingemacht und mit Gurken vermischt, als turschi (türkische „mixed pickles“) auf den Tisch.

Eine Pflanze, die für den orientalischen Haushaltsbedarf in Schätzung steht, aber zur Ölbereitung mehr wie bisher herangezogen werden könnte, ist der Sesam. Der weißkörnige, ein helleres und besseres Öl gebende, als der schwarzkörnige Sesam, ging bisher nur nach Frankreich. Ende April nach den letzten stärkeren Regenfällen ausgesät, kommt er im Sommer schon zur Ernte und gedeiht am besten auf tiefgründigem Lehmboden. Vor allem das südwestliche Kleinasien, die den Inseln Samos, Chios und Rhodos gegenüberliegenden Geste wie die breiten Flußtäler, weisen weithin sich deh nende Sesamfelder auf. Im Golf von Giova gesellen sie sich vielfach zu dem sonst häufiger in Syrien auftretenden Storaxbaum, dessen Rinde zu Parfümerie- und Arzneizwecken Verwendung findet. Als Halwa, dessen gelbweiße Masse aus Sesamöl und Zucker besteht, ist der Sesam auch unserm Gaumen nicht fremd. Die türkische Küche kennt vielfach die im Orient beliebte Bestreung von Backwerk und Mehlspeisen mit Sesamkörnern.