

Kukuruzernte im Innern Dalmatiens.



Truthühnerverkäufer.

Volkswirthschaftliches Leben in Dalmatien.

Landwirthschaft und Viehzucht.

Dalmatien weist vielleicht noch in höherem Maße als die übrigen Alpenländer der österreichisch-ungarischen Monarchie auf einem eng begrenzten Gebiete die größte Mannigfaltigkeit des Klimas, der Vegetation und der Bodenerzeugnisse auf. Von seinen steil abfallenden Bergen, auf welchen der Königsadler seinen Horst baut, die behende Ziege kaum eine Stelle zum Klettern findet und vereinzelte, Jahrhunderte alte Eichen noch die Erinnerung an den einstigen Urwald erwecken, bis zu seinen malerischen, von

lieblichen Hügeln umschlossenen Thälern, welche, mit grünen Weiden bedeckt, reich an tiefem und fruchtbarem Boden und den verschiedensten Producten sind: erinnert Dalmatien durch die Mannigfaltigkeit seiner auf einem so engen Stück Landes zusammengedrängten

Vegetation zu gleicher Zeit an den Occident und den Orient, so daß man mit Recht behaupten könnte, daß die Natur diese Provinz zum Vorfaal des letzteren und zur Endstation des ersteren machen wollte. Die geographische Lage und die Beschaffenheit des Bodens, der vorwiegend kalk- und thon-, nur an wenigen Stellen kieselhaltig ist, üben einen großen Einfluß auf die Qualität der Landesproducte, welche sich durch das den Erzeugnissen des Orients eigenthümliche Aroma und durch die besondere Feinheit des Geschmacks auszeichnen. Dies gilt vor Allem von den an der Küste wachsenden Weinen, welche alkoholhaltig, aromatisch und schön gefärbt sind, von der Steinweichsel, aus welcher der duftige, unter dem Namen „Maraschino“ weithin berühmte Liqueur bereitet wird, von den außerordentlich süßen und wohlriechenden Feigen, von dem ungewöhnlich schmackhaften Obst, von einigen fettreichen und trefflich schmeckenden Käsegattungen, von dem Rosmarinextract, der jeden anderen übertrifft u. s. w. Diese Erzeugnisse jedoch werden aus Mangel an den dazu erforderlichen Kenntnissen und noch mehr an Capitalien leider noch nicht durch die Hilfsmittel der Kunst und der Industrie vervollkommenet. Sie dienen vorwiegend nur als Rohmaterialien, aus denen die großen, zumeist auswärtigen Fabriken bedeutenden Nutzen ziehen, indem sie dieselben nach dem Bedarf des Welthandels und der Industrie verarbeiten.

Von den eingeborenen Bewohnern Dalmatiens sind sieben Achtel entweder selbst Besitzer von Grund und Boden oder Behauer von Ländereien, welche Anderen gehören. Und zwar kann man in Bezug auf den Landbau Dalmatien in zwei Hauptgebiete theilen, von denen das eine die Küste und die Inseln umfaßt und den Weinstock, den Ölbaum, das Pyrethrum und Küchengewächse hervorbringt, das andere, im Innern gelegen, dem Anbau von Getreide und der Viehzucht günstig ist und ausgedehntes Weideland umfaßt.

Die Jahrhunderte langen Kriege gegen die Türken und die Nothwendigkeit, den häuslichen Herd wider dieselben zu vertheidigen, machten einst jeden dalmatinischen Ackerbauer zu einem Krieger, der lieber den Handzär und die Armbrust als den Karst oder den Pflug handhabte. Der Slave Dalmatiens, von der Natur mit Heldenmuth und Kühnheit begabt, befand sich bei diesen beständigen Kämpfen in seinem Elemente; indem er gegen die Türken focht, kämpfte er nicht nur gegen diejenigen, welche unablässig seine Felder, seine Hütten und seine Familie bedrohten, sondern auch wider seinen Glaubensfeind, gegen den er mit dem grimmigsten Haß erfüllt war. Es war natürlich, daß der Ackerbau unter diesen Verhältnissen nicht gedeihen konnte, wozu noch der Umstand trat, daß ein Theil Dalmatiens im Anfang des XV. Jahrhunderts unter die Herrschaft der Republik Venedig kam, die im eigenen Interesse jenen kriegslustigen Charakter der Bevölkerung zu erhalten und zu steigern bemüht war. Aber auch daheim, als Landmann, legte der Dalmatiner die kriegerischen Gewohnheiten nicht völlig ab, und so trug er, auch

hinter dem Pfluge, in seinem Gurt den Handzär und die Pistolen oder saß, wenn er die Herde hütete, auf dem Steinblock, die Flinte in der Hand, und ließ in den Schluchten des Gebirges mit rauher Stimme jene Lieder ertönen, in denen er die von den Nationalhelden in den Kämpfen gegen die Türken ausgeführten kühnen Thaten besang. Auch heute, obgleich der Wechsel der politischen Verhältnisse und die civilisirende Fürsorge einer weisen und friedlichen Regierung den angeborenen streitbaren Sinn des dalmatinischen Landmanns zu mildern und ihn der liebevollen Pflege seines Aekers und seiner Herde zuzuwenden bemüht ist, kann man im Gebirge, besonders bei den Morlaken, die Wahrnehmung machen, daß die Bevölkerung noch immer, selbst bei Ausübung friedlicher Beschäftigung, auf Nationaltracht und Waffenschmuck sich etwas zugute thut, während die längs der Küste und auf den Inseln wohnenden Bauern, deren Väter weniger lebhaften Antheil an den Kämpfen gegen die Türken genommen haben, milder gestittet sind und auch bei der Bearbeitung des Bodens mehr Ausdauer und Verständniß zeigen.

Mit Rücksicht auf die Erwerbung des Grundbesitzes pflegt man für die Zeit der venetianischen Herrschaft drei Phasen zu unterscheiden. Als die Republik zu Anfang des XV. Jahrhunderts einen Theil der Inseln und der Küste Dalmatiens in Besitz nahm, fand sie municipale Statuten und eigene Vorrechte in verschiedenen Städten vor und gewährte solche auch anderen Gemeinden. In diesen Statuten waren die auf den Grundbesitz bezüglichen Verhältnisse, sowie die Beziehungen des Eigenthümers zu dem Bebauer des Landes oder Colonen in einer Weise geregelt, welche auch die neue Regierung unangetastet ließ.

Der Theil der Küste und der Inseln, welcher das erste venetianische Occupationsgebiet in Dalmatien bildete und bezüglich des Grundbesitzes und des Ackerbaues mehr als die anderen durch locale Gesetzgebungen geordnet war, wurde das „Gebiet der alten Erwerbung“ (*terra del vecchio acquisto*) genannt. Trotz des Mangels an genauen Daten kann man die Gesamtausdehnung desselben auf ungefähr 1,620.000 paduanische Joch schätzen, was beiläufig 592.272 Hektar entspricht. Es ist zu bemerken, daß von diesem Gebiete ungefähr eine Million Joch (365.600 Hektar) auf Waldland und grasbedeckte Weideplätze entfielen.

Das Streben der venetianischen Regierung, ihre Herrschaft immer mehr in das Innere hinein auszudehnen, und das entgegengesetzte Streben der Osmanen bewirkte, daß die Bevölkerung Dalmatiens sich in einem unaufhörlichen Kriegszustande befand, dem erst der Karlowitzer Friede für eine Zeit lang ein Ende machte. Durch ihn wurde festgesetzt, daß das ganze Territorium, aus welchem die Türken vertrieben worden waren, dem Gebiete der Republik einverleibt werden solle; dieser neue Zuwachs erhielt den Namen „der neue Erwerb“ (*nuovo acquisto*).

Die Waffenruhe dauerte indeß nur kurze Zeit und die Agricultur konnte aus derselben keinen Nutzen ziehen, da der Bauer, der zugleich Krieger war, keine Zeit hatte, zu seinen verlassenem Gefilden zurückzukehren. Neue politische Verwicklungen entzündeten neue Kriege, die Felder blieben zumeist unbebaut, die wenigen bebauten wurden verwüstet, die Herden verlassen. Nach zwanzigjährigen Kämpfen und nachdem den heldenmüthigen Landeuten die Eroberung neuer Gebiete gelungen war, kam im Jahre 1718 der Friede von Passarowitz zustande, in welchem festgesetzt wurde, daß das neue, aus der Gewalt der Türken befreite Gebiet unter dem Namen „der neueste Erwerb“ (nuovissimo acquisto) zum Gebiete des neuen und des alten Erwerbes geschlagen werde. So entstand die dalmatinische Provinz Benedigs. Aus einer ungefähren Berechnung ergibt sich, daß die neue und neueste Erwerbung einen Flächeninhalt von ungefähr 2,000.000 paduanischen Joch (731.200 Hektar) gehabt haben mochte. In welchem Zustand der Vernachlässigung sich zu jener Zeit die Agricultur befand, beweist die Thatsache, daß die grasbedeckten und unbebauten Bodenstrecken in der neuen und neuesten Erwerbung eine Gesamtfläche von ungefähr 1,564.638 Joch, das ist 572.031 Hektar umfaßten.

Aus den Daten, welche man nach dem Fall der Republik Venedig vorfand, würde sich ergeben, daß auf einer Gesammtoberfläche, welche sich von 3,000.000 paduanischen Joch oder 1,096.800 Hektar nicht sehr entfernt, der von Waldungen und unbebautem Weideland bedeckte Theil ungefähr 2,600.000 Joch oder 950.560 Hektar betrug und daß auf diesen Wald- und Weidegebieten ungefähr 80.000 Rinder, 1,000.000 Schafe und Ziegen, 18.000 Schweine und 30.000 Pferde gehalten wurden.

Nachdem die venetianische Republik sich auch zur Herrin der Gebiete der neuen und neuesten Erwerbung gemacht hatte, wollte sie mit denselben jene Personen und Familien belohnen, die sich in den Türkenkriegen am meisten ausgezeichnet hatten, und vertheilte den größten Theil des eroberten Gebietes unter dem Titel von Investituren. Von den in dieser Weise verliehenen Ländereien wurde der Regierung als Zeichen der Anerkennung ihrer Oberhoheit ein Zehntel der Producte abgeliefert; die Investirten konnten diesen Besitz weder verkaufen, noch verpfänden und durften unter keiner Bedingung expropriirt werden; die Frauen waren von der Erbfolge ausgeschlossen, welche nur auf männliche und legitime Nachkommen übergehen konnte.

Im Jahre 1756 erließ Francesco Grimani, General-Provveditore der venetianischen Republik in Dalmatien, ein Gesetz, in welchem alle Bedingungen enthalten waren, unter welchen die Regierung Gebiete als Investituren gewährte. Aber so vortrefflich auch dieses Gesetz in theoretischer Hinsicht war, so blieb es doch zum größten Theil unausgeführt, so daß beim Sturz der Republik der Ackerbau in Dalmatien fast ebenso vernachlässigt war als in früherer Zeit.

Während der ersten österreichischen Herrschaft in Dalmatien, 1797 bis 1806, gab sich die Regierung viel Mühe, um eine Reorganisation der vernachlässigten Verwaltung anzubahnen und auch eine Verbesserung des Landbaues herbeizuführen; aber die kurze Dauer der ersten österreichischen Herrschaft gestattete nicht, diese Bestrebungen weiter zu verfolgen; nur daß die Abgaben des Grundbesitzes an den Staat nicht erhöht wurden, war ein Umstand, welcher den Landleuten in dankbarer Erinnerung verblieb.

Durch den Friedensschluß von Preßburg am 26. December 1805 fiel Dalmatien von Österreich an Frankreich. Napoleon übergab die Verwaltung des Landes dem Grafen Vincenzo Dandolo, welcher administratives Wissen mit sehr bedeutender Kenntniß der landwirthschaftlichen Ökonomie verband. Die entscheidenden Maßregeln seiner Verwaltung, soweit sie die Agricultur betrafen, bestanden in der Abschaffung der municipalen Privilegien und Statuten, eine Reform, welche in den landwirthschaftlichen Verhältnissen der „alten Erwerbung“ große Umwälzungen verursachte. Wichtiger noch waren die Veränderungen, die er in den Investituren, welche sich insbesondere auf den Gebieten der neuen und neuesten Erwerbung befanden, vornahm. Durch ein Decret Napoleons, datirt von Antwerpen den 4. September 1806, wurde das Agrargesetz des Grimani abgeschafft. Der Staat überließ den Investirten die Güter, mit welchen sie belehnt waren, als Eigenthum, das Erbrecht der Frauen wurde bezüglich dieser Ländereien anerkannt und der Zehent von den Bodenproducten, welcher dem Staate als Zeichen der Anerkennung seiner Oberhoheit zu entrichten war, wurde in eine Grundsteuer umgewandelt. Durch diese Reformen wurde der private Grundbesitz und das freie Verfügungsrecht über denselben begründet und gesichert. Auch sonst suchte Dandolo den Ackerbau in der seiner Sorge anvertrauten Provinz zu heben.

Nach siebenjähriger Franzosenherrschaft kam das ehemals venetianische Dalmatien, vergrößert um das Gebiet der Republik Ragusa und um die Bocche di Cattaro sammt ihrem Gebiete, wieder unter die ersehnte Herrschaft Österreichs.

Die Gesetze der Republik Ragusa bestimmten, daß der Bauer kein Recht habe, unbewegliches Eigenthum zu besitzen. Der Bauer wohnte in einem Häuschen, das ihm der Grundbesitzer auf seinem Boden erbaute. Der Baugrund mußte eine Ausdehnung von 1.500 bis 2.000 Ziegeln (Coppi) haben. Der Grundbesitzer hatte für die Erhaltung des Hauses zu sorgen, dafür aber mußte ihm der Bauer eine unbestimmte Anzahl von Tagen ohne Entgelt arbeiten. Da manche Gutsherren dieses Recht mißbrauchten und auch in jenen Gegenden der Einfluß der französischen Revolution sich geltend machte, sah man sich endlich im Jahre 1800 veranlaßt, die bis dahin unbestimmte Zahl der Robottage zu normiren, und zwar auf 90 im Jahre. Außer dem Hause gewährte der Grundbesitzer dem Bauer auch noch die Nutznießung eines Gemüsegartens, welcher in seiner Ausdehnung

der Einheit des dortigen Flächenmaßes, „soldo di terra“ genannt, gleichsam und 400 Schritte maß. Der Grundherr erhielt als Anerkennung seiner absoluten Herrschaft über den „soldo di terra“ vom Bauer eine Abgabe (poklon genannt), welche in Zicklein, Giern, Hühnern u. s. w. bestand. Der Gutsherr durfte aber den Bauer nach Willkür sowohl aus dem Hause als auch von dem „soldo di terra“ jagen, wenn er denselben für die Verbesserungen, die er etwa vorgenommen hatte, entschädigte. Nachdem die Republik Ragusa mit ihrem Gebiete am 27. Januar 1814 unter die österreichische Herrschaft gekommen war, wurden die Verhältnisse des Grundbesitzes und der Landbevölkerung mit den Anforderungen der Neuzeit mehr in Übereinstimmung gebracht und den Bestimmungen der österreichischen Gesetze angepaßt.

In ganz Dalmatien besteht nunmehr das Colonat. Der Gutsbesitzer tritt jenen Theil seines Bodens, den er nicht auf eigene Rechnung bearbeitet, an Bauern zur Bestellung ab, welche ihm dafür einen Theil des Naturalertrags, je nach den localen Verhältnissen ein Fünftel bis zur Hälfte, überlassen. Der Colone erwirbt kein festes Anrecht auf den Boden, der ihm vom Eigenthümer zur Bearbeitung überlassen wird; dieser hinwiederum kann sein Recht, eine gewisse Quote des Ertrags einzuheben, von dem Augenblick an nicht ausüben, wo die Möglichkeit nicht mehr vorhanden ist, bestimmte Pflanzenarten zu produciren.

Die österreichische Regierung ließ es sich viel Geld und Mühe kosten, um die Agricultur in Dalmatien zu heben. Wenn die Resultate nicht vollständig ihren guten Absichten entsprachen, so ist dies verschiedenen Umständen zuzuschreiben, besonders der Geringfügigkeit des Capitals, das auf den Landbau verwendet werden kann. Der Zinsfuß beträgt in dieser Provinz 8 Procent in den Städten und bis 20 Procent in den Districten. Die Hoffnung, daß nach Einführung der Grundkataster — an denen es in dieser Provinz ganz fehlte — der Agrarcredit steigen werde, erwies sich bisher als trügerisch. Dieser Mangel an Bodencredit und infolge dessen an Capital in einem eminent ackerbautreibenden Lande, wie es Dalmatien ist, entzieht demselben die Möglichkeit, seine Agricultur zu vervollkommen, und so liefern Thäler und Ebenen von bedeutender Ausdehnung, welche aus Alluvialboden von bester Beschaffenheit bestehen, ein nur geringes Erträgniß, da den Eigenthümern die zur Verbesserung und Drainirung des Bodens nothwendigen Capitalien fehlen. Die Ackergeräthe befinden sich im Allgemeinen noch in einem sehr primitiven Zustande; landwirthschaftliche Maschinen sind vollständig unbekannt; für die Hebung der Thiergattungen wird wenig oder nichts gethan; Kunstdünger, den man wegen der unbedeutenden Stallwirthschaft so nothwendig brauchte, kann man sich nicht verschaffen, da man auf den Grund und Boden keine Capitalien aufnehmen kann. Zu dem Mangel an Geldmitteln gesellt sich der Mangel an theoretischer und praktischer Kenntniß des rationellen Ackerbaues. Der Landmann baut seinen Boden noch immer so, wie es

seine Vorfahren zu thun pflegten. Die Ackerbauerschulen in Sebenico und Ragusa besitzen wohl tüchtige Lehrer, sind aber nur schwach besucht. Von großem Nachtheil ist auch der bisherige Mangel an Eisenbahnen, welche Dalmatien mit dem Eisenbahnnetze Österreichs in Verbindung setzen und den Absatz der Producte erleichtern würden.

Bearbeitung und Erzeugnisse des Bodens. — Die Küstengebiete und die Inseln Dalmatiens sind fast vollständig mit Weingärten und Ölbäumen bedeckt. Das Innere Dalmatiens enthält fast ausschließlich Ackerland, welches für Cerealien geeignet ist,



Der kleine Pflug.

und Weidegebiete; es wird dort Getreidebau und Viehzucht getrieben, also die große Landwirtschaft im eigentlichen Sinn.

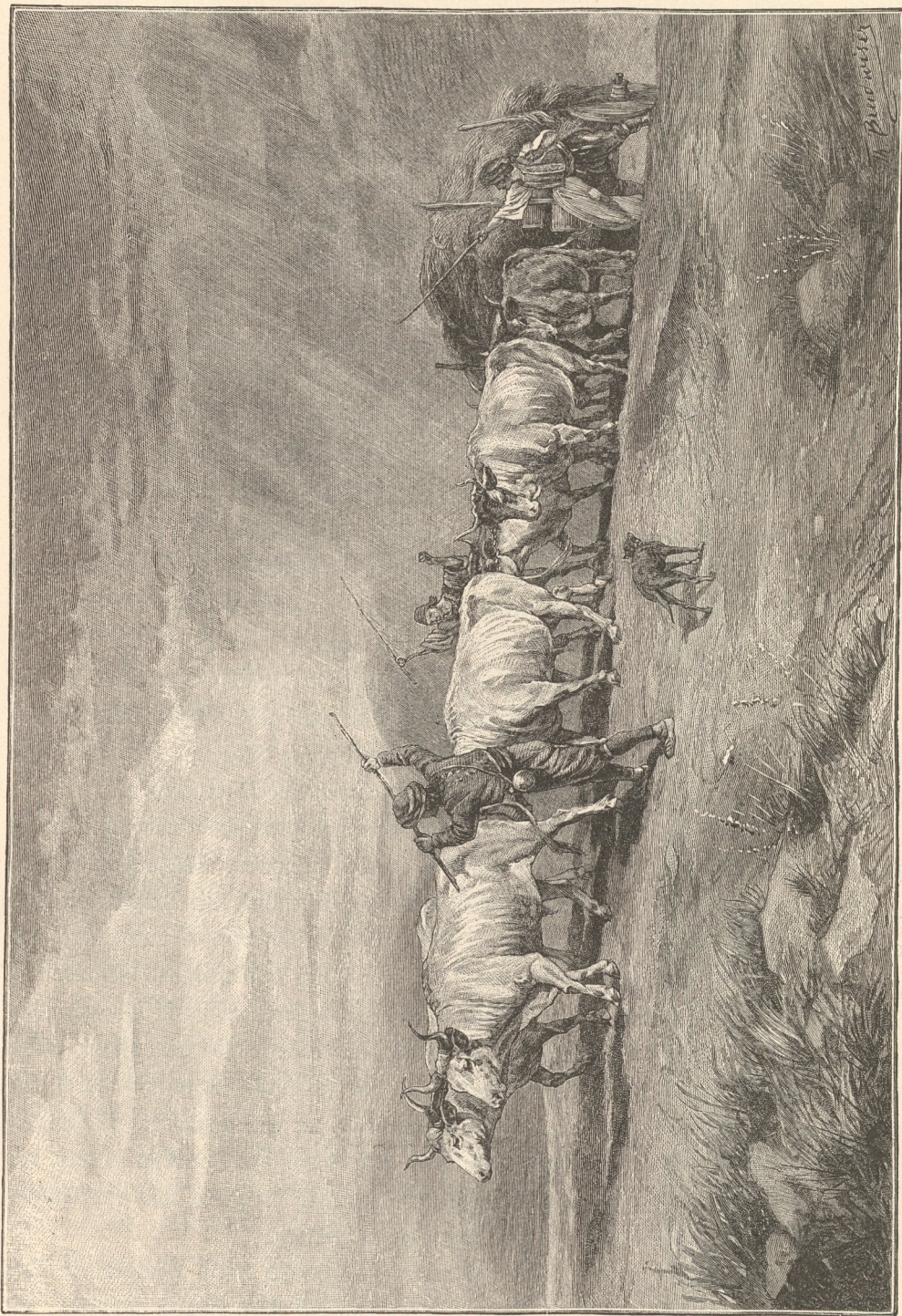
Der in Dalmatien am häufigsten gebrauchte Pflug ist klein und primitiv. Ihm fehlt jener Theil, der das Zurückfallen der aufgewühlten Erde in die Furche verhindert, und die Platte, die dazu dient, das aufgearbeitete Erdreich umzustürzen. Mit dieser Art von Pflug reißt man in dem Acker eine Furche von 5 bis 6 Centimeter Tiefe auf, wodurch die aufgegrabene Erde nicht umgestürzt, sondern einfach gelockert wird. Die eiserne Pflugschar ist an dem einem Ende des entsprechend gekrümmten Holzstabes von ungefähr einem Meter Länge befestigt, während das andere Ende von dem Ackermann gehalten wird, der das Werkzeug lenkt; eine hölzerne Pflugsterze oder Deichsel (Nuder) ist daran befestigt und zwei Rinder ziehen ihn. Der Lenker geht, den Pflug mit der linken Hand festhaltend,

demselben auf dem geackerten Boden nach, während er in der Rechten eine lange, mit einem eisernen Stachel versehene Ruthe hält, mit der er die Rinder zur Arbeit antreibt. Die mit diesem Pfluge vollzogene Arbeit ist unzulänglich, da die Erde weder tief genug aufgeackert, noch umgestürzt wird. In mehreren Gegenden wird auch das Pflugeisen angewandt, welches die aufgerissene Erdschichte umstürzt; aber auch dieses Werkzeug ist auf rein empirische Weise verfertigt, so daß weder die Tiefe, noch die Breite der Furche fest zu bestimmen ist. Es ist an einem beweglichen Karren angebracht, welcher auf zwei roh construirten Rädern, die nicht einmal mit eisernen Reifen versehen sind, ruht. Diese mangelhafte Construction hat eine ebenso mangelhafte Leistung zur Folge und macht die Arbeit sehr mühsam, da der Pflug aus der Furche hinauszufahren strebt und der Ackersmann seine ganze Kraft anwenden muß, um ihn in derselben festzuhalten. Ein Zug von acht Ochsen, die von mehreren Leuten getrieben werden, schleppt die seltsame Maschine, welche viel eher in ein Museum gehört als auf einen Acker unserer Zeit. Einige Grundbesitzer haben sich vervollkommnete Pflüge angeschafft, welche Vorzügliches leisten; aber diese bilden nur Ausnahmen, während die große Masse sich zu ihrem Schaden des primitiven Pfluges bedient.

Wenn die Leistungen der Pflüge so unvollkommen als denkbar sind, so sind dagegen die mit Haue und Spitzhacke ausgeführten Landarbeiten trotz ihrer Mühseligkeit sehr gut und erwecken Bewunderung für die Muskelkraft, Geduld und Ausdauer unserer Bauern.

Die Fruchtwechselwirthschaft Dalmatiens ist außerordentlich mangelhaft und ein Hauptgrund der Spärlichkeit der Ernten. Die Fruchtfolge ist entweder zwei- oder dreijährig; wenn nämlich das Feld gedüngt wird, macht man entweder zwei Körnerstaaten nach einander oder man baut zuerst eine Getreideart und dann Mais. Wird nicht gedüngt, so fügt man als dritte Ausfaat Gerste, Roggen, Hafer oder eine andere Cerealienart hinzu. Merkwürdig ist die Gepflogenheit, den Dünger direct auf die Getreidesaat und nicht auf die ihr vorangehende Pflanze zu geben. Von Hackpflanzen findet in dem Fruchtwechsel bloß der Mais einen Platz; nur Kartoffeln treten zuweilen, und zwar auf beschränktem Raume, an Stelle des Mais. Eine so unzweckmäßige Fruchtfolge hat, in Verbindung mit der mangelhaften Beackerung, zur Folge, daß auf dem mit Cerealien besäten Boden sich eine große Menge Unkraut einfindet, welches einen bedeutenden Theil der für das angebaute Gewächs bestimmten Nährmittel in sich aufnimmt und durch seinen Samen das gewonnene Getreide entwerthet.

In Gegenden, welche, da sie im Winter von Überschwemmungen heimgesucht werden, keine Herbstsaat gestatten, baut man im Frühling mehrere Jahre nach einander eine und dieselbe Frucht, etwa Mais oder wälsche Hirse. Da im Vergleich zum bebauten Lande die Zahl der Hausthiere eine unbedeutende ist, so findet eine Düngung nur selten und noch



Getreibetransport.

dazu in geringem Ausmaß statt; auch wird der Dünger nicht etwa in guten Mistgruben aufbewahrt, sondern er bleibt viele Monate hindurch dem Regen, der ihn auslaugt, und der Sonne, welche ihn dörret, ausgesetzt, so daß er, noch bevor er auf den Acker gebracht wird, einen großen Theil seiner Nährkraft für Pflanzen verloren hat. Da also die Pflugarbeit unzureichend, der Fruchtwechsel unzweckmäßig ist und die Düngermenge nicht genügt, so wird dem Boden durch fortgesetzten Anbau mehr entzogen, als man ihm zurückerstattet, und das Erträgniß verringert sich. Charakteristisch für den Zustand der Landwirtschaft ist, daß auf eine mit Früchten angebaute Bodenfläche von circa 119.324 Hektar nur 202 Hektar Kunstwiesen und 10.492 Hektar natürliche Wiesen entfallen.

Die Cerealien, welche in Dalmatien gebaut werden, sind Weizen, Mais, Gerste, Hirse, Roggen, Hafer und Spelt. Die wichtigsten darunter sind der Weizen, der Mais und die Gerste. Die Aussaat wird immer mit der Hand gemacht, da Säemaschinen und andere Mittel zur mechanischen Ausstreuung des Samens nicht bekannt sind. Die Menge der Samenkörner ist regelmäßig größer als sie sein sollte, da die Landbevölkerung das Vorurtheil hegt, daß man desto mehr ernte, je mehr man aussät. Der durchschnittliche Cerealienenertrag ist dagegen sehr gering, ja er gehört zu den niedrigsten von allen Provinzen der Monarchie. Dieser Durchschnitt beträgt für den Weizen etwa 10 Hektoliter per Hektar, für Gerste 13, für Mais 16, für Roggen 13, für Spelt 16, für Hafer 15, für Hirse 15 Hektoliter. Das niedrigste Erträgniß liefern die äußersten Inseln Dalmatiens, nämlich Pago und Arbe, das höchste der Bezirk Imoschi und die umliegende Gegend. Der Ertrag der Landwirtschaft reicht für den Bedarf der Bevölkerung nicht aus und aus diesem Grunde müssen große Quantitäten von Getreide alljährlich eingeführt werden.

Das Getreide wird mit der Sense von Männern und Frauen, die nahe bei einander in einer Reihe stehen, geschnitten und dann in Garben gebunden. Mechanische Dreschmaschinen mit Handbetrieb sind in Dalmatien noch nicht eingeführt. Die Drescharbeit wird auf einer runden Tenne, deren Boden aus gestampftem Lehm besteht, ausgeführt, und zwar thun dies Männer mit Dreschflegeln. Häufiger jedoch läßt man das Getreide von Pferden austreten; diese sind am Hals durch einen eigens gefertigten Strick nebeneinander angebunden und drehen sich um einen in der Mitte der Tenne festgesteckten Pfahl, wobei sie beständig von einem Mann überwacht werden, der sie durch Zurufe und durch eine Stange, an deren Ende eine eiserne Spitze angebracht ist, zur Eile anstachelt. Mechanische Ventilatoren existiren nicht; man wirft das Korn, um es von der Spreu zu sondern, mit Schaufeln in der dem Winde entgegengesetzten Richtung in die Höhe, während Frauen das auf die Tenne fallende Getreide mit langen Besen reinigen.

Der Mais wird gut behandelt, und zwar ausschließlich durch Händearbeit. Die Kolben werden nach der Lese in die Tenne gebracht und auf einen Haufen geworfen, um

welchen die Arbeiter sich setzen, um die Frucht vom Stroh zu befreien. Männer, Frauen, auch die Greise nehmen an dieser Beschäftigung theil, wobei sie sich Geschichten erzählen oder Volkslieder singen. Die Maiskolben werden, sobald sie ausgehülft sind, auf einen Haufen geworfen, um ausgekörnt zu werden. Es ist das eine recht mühsame Arbeit. Die Männer stellen sich nebeneinander zu dem Kolbenhaufen, jeder einen dicken Stock von ungefähr zwei Meter Länge in der Hand; sie fassen das eine Ende, heben ihn so hoch sie können und lassen ihn dann mit aller Kraft auf die Kolben niederfallen. Während diese sich auskörnen, heben Frauen, die rings herum knien, diejenigen Körner, die etwa noch in den Strunken geblieben sind, mit spitzigen Hölzchen heraus.

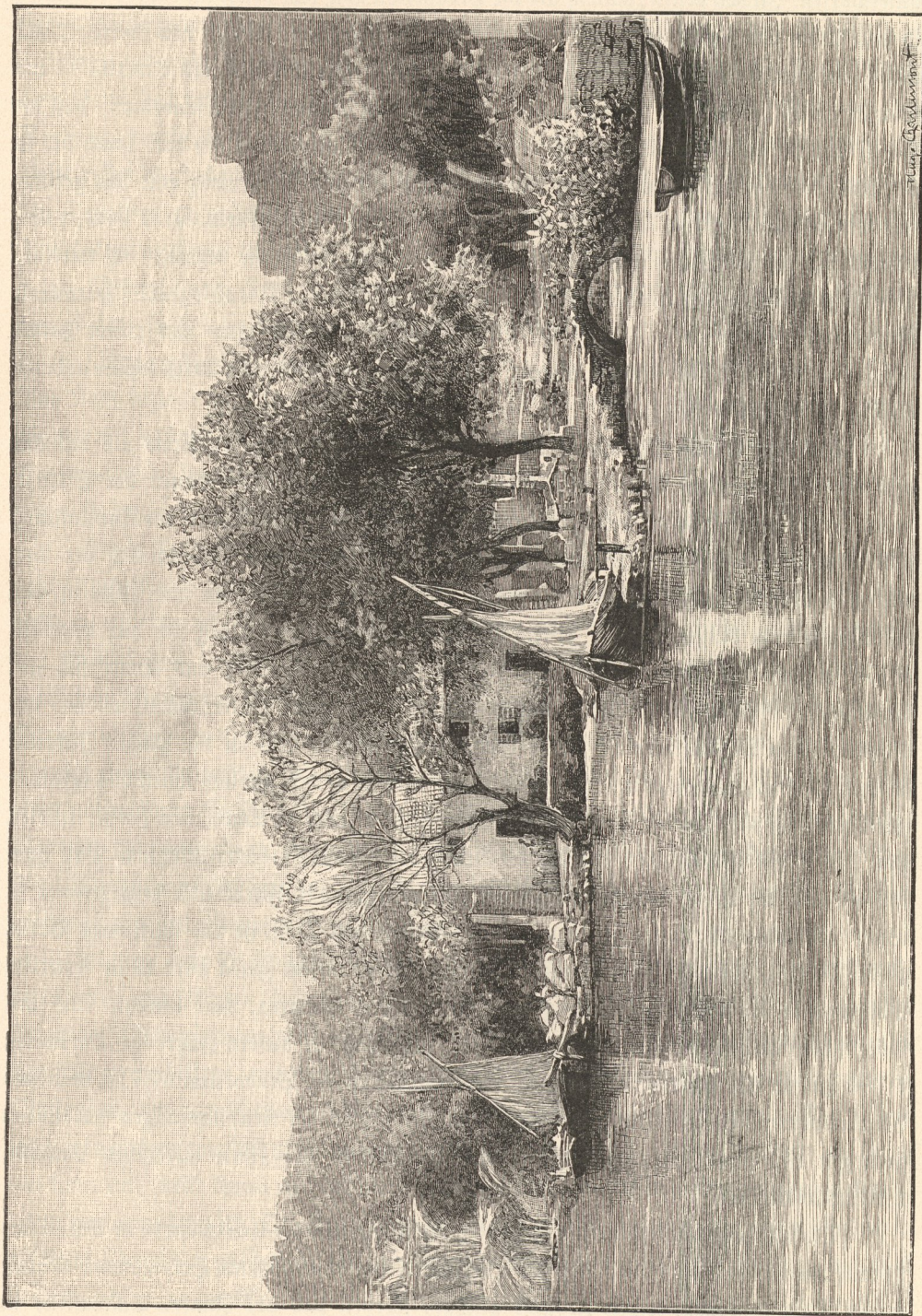
Das Stroh der Cerealien dient im Winter dem Vieh als Futter. Ein Theil des Maisstrohs wird verkauft und erzielt, da es zu Matrazen verwendet wird, gute Preise. Die Landleute der inneren Districte bringen in der Regel den Weizen, einen Theil des Maises und der anderen Körnerfrüchte zu Markte und nähren sich selbst von Polenta oder von Brod, das aus einem Gemenge von Gersten- und Roggenmehl mit Hirse- oder Kukuruzmehl besteht.

Die Kartoffeln nehmen im Fruchtwechsel keine feste Stelle ein. Jede Familie baut eine gewisse Quantität für den häuslichen Bedarf und nur in einigen Dörfern, wo der Boden zum Kartoffelbau sich besser eignet, wird dieser in größerer Ausdehnung betrieben. Man hat verschiedene Varietäten, da der Landmann Dalmatiens im Allgemeinen nicht die gute Gewohnheit hat, sich einen festen Typus seiner Producte auszubilden. Die Regierung hat vor einigen Jahren die Spielart *Early-rose* eingeführt, welche sowohl in Bezug auf Qualität, wie auch auf Ertragsmenge sehr gut gedeiht. Die Kartoffel dient ausschließlich als Nahrung für die Menschen. Die Bodenfläche, welche zum Kartoffelbau verwendet wird, beträgt durchschnittlich 3.306 Hektar mit einer Gesamtproduktion von 159.520 metrischen Centnern, also im Mittel 48 Metercentner per Hektar.

Kraut wird im Innern Dalmatiens in bedeutenden Mengen gebaut, und zwar sowohl in Gemüsegärten als auch auf den Feldern; es liefert ein reiches Erträgniß von ganz besonders angenehmem Geschmack. Die Bauern der Berggegenden bringen einen Theil davon frisch auf die Märkte, den Rest consumiren sie frisch oder gesäuert. Die zur Krautkultur benützte Bodenfläche beträgt ungefähr 893 Hektar und trägt beiläufig 81.630 metrische Centner.

Seit einigen Jahren nimmt der Anbau des *Pyrethrum* oder *Chrysanthemum* in Dalmatien einen bedeutenden Aufschwung. Unter den verschiedenen Varietäten dieser Pflanze, die unter dem Namen „persisches *Pyrethrum*“ allgemein bekannt sind, ist das *Pyrethrum cinerariaefolium* das einzige, dessen Blüten eine insectentödtende Substanz enthalten. Es wächst wild in den Gebirgen Montenegro's, Albanien's, der Herzegowina

und Dalmatiens. Die ungemein hohen Preise, die für diese Blüten bezahlt wurden, veranlaßten Versuche einer rationellen Cultur, welche gleich im Anfang vorzügliche Resultate lieferten; sie breitete sich zuerst auf den südlichen Inseln Dalmatiens, die sich dadurch bereicherten, aus, dann im Gebiete von Ragusa und Cattaro, und ist jetzt in der ganzen Provinz heimisch. Vor Allem waren es einige ärmliche Dörfer auf den Inseln, wo der Boden sich nur schlecht zur Cultur des Weinstocks und der Cerealien eignet, deren Felder mit Pyrethrum bepflanzt wurden. Die Blüten erzielten in den ersten Jahren bis 220 Gulden per 100 Kilogramm, so daß in jenen Dörfern an die Stelle früherer Armuth eine allgemeine Wohlhabenheit trat, welche sich an den Wohnhäusern und an der besseren Lebensweise deutlich erkennen ließ. Gegenwärtig ist der Chrysanthemum-Bau auf der ganzen Küste und auf den Inseln verbreitet und wird auch im Innern der Provinz eingeführt. Die Pflanze liebt leichten, kalkigen Boden mit durchlässigem Untergrund. Auch wenn sie zwischen Gestein gepflanzt wird, gedeiht sie vortrefflich, sobald sie ein wenig geneigten Boden findet. Feuchtes Klima ist ihr nicht günstig, während warme und trockene Temperatur ihren Blüten größere Kraft verleiht. Aus diesem Grunde sind in Dalmatien das Klima und ein großer Theil des Bodens für sie von der denkbar günstigsten Beschaffenheit, und das dalmatinische Pyrethrum ist gegenwärtig überall bekannt und gesucht. Man baut es, indem man entweder Pflanzen, welche wild im Gebirge wachsen, umsetzt oder indem man es säet. In einigen Gegenden säet man das Chrysanthemum direct auf den dazu bestimmten Boden und jätet dann einen Theil der Pflanzen aus. In gut eingerichteten Pflanzungen wird es zuerst in Pflanzenbeeten gesäet und dann in regelmäßigen, durch gleiche Abstände getrennten Reihen eingesetzt. Das erste Jahr liefert gar kein Erträgniß, das zweite entschädigt bereits für die bei der Anlage gemachten Speesen, das dritte Jahr bringt den vollen Ertrag. Die Blütezeit beginnt im Mai und das Einsammeln der Blüten findet Ende dieses Monats und in den ersten Tagen des Juni statt. Einen reizvollen Anblick bieten die weiten Gefilde, welche, mit den weißen Blüten bedeckt, ausgedehnten Schneeflächen gleichen. Mit der Ernte sind Männer, noch mehr aber Frauen beschäftigt; sie tragen an dem Gürtel ein Säckchen in Form einer Schürze, in welches sie die Blüten, die sie mit den Händen abpflücken, legen. Die gesammelten Blüten werden getrocknet und so in den Handel gebracht. Das Erträgniß der Ernte hängt davon ab, ob man die Blüten unmittelbar, nachdem sie sich geöffnet haben, oder erst, wenn sie schon ganz offen sind, pflückt; im ersteren Falle haben sie zwar ein geringeres Gewicht, werden aber im Handel besser bezahlt. Ein anderer wichtiger Factor ist die Bodenbeschaffenheit und die Temperatur. Durchschnittlich gerechnet, kann man für ein regelmäßig bepflanztes Hektar Landes 111.110 Pflanzen annehmen, welche ungefähr 2.000 Kilogramm trockene Blüten liefern. Der Marktpreis der Pyrethrumblüten war großen Schwankungen



Th. G. Schmitt

Gryllhummel-Mühle an den Erftfällen.

unterworfen. In den ersten Jahren, als die Production noch eine beschränkte war, erreichten sie den Preis von mehr als 200 Gulden für den Metercentner; aber in den Jahren 1882 und 1883 wurde der Markt von persischem Pyrethrum und von dem aus Amerika — wo man ebenfalls den Anbau versucht hatte — kommenden dermaßen überschwemmt, daß die Preise auf 20 bis 30 Gulden per Centner herabgedrückt wurden. Doch bald brach sich in der Industrie die Erkenntniß Bahn, daß die Blüte anderer Provenienz eine nur geringe insectentödtende Kraft im Vergleich mit jener Dalmatiens und Montenegros habe; daher wandte sich die Nachfrage wieder diesen Ländern zu und die Preise erholten sich merklich. Der jetzige durchschnittliche Marktpreis kann mit 60 Gulden für 100 Kilogramm getrocknete Blüten angesetzt werden, so daß die Bruttoeinnahme, welche man aus einem Hektar erzielt, im Mittel 1.200 Gulden beträgt, ein Ergebnis, welches man durch keinen anderen Anbau zu erzielen vermag.

Das ragusanische Pyrethrum wird um einen etwas niedrigeren Preis als das aus den anderen Gegenden Dalmatiens kommende verkauft. Die Lebensdauer der Pflanze, wenn sie gut gepflegt wird, beträgt zwanzig und mehr Jahre. Die Kosten der Anpflanzung und Erhaltung hängen vornehmlich von der Beschaffenheit des Bodens und der Art, wie man denselben zum Anbau fähig macht, ab. Durchschnittlich kann man rechnen, daß die Spesen vom Augenblick der ersten Anlage bis zum ersten Ertrag sich auf ungefähr 1.000 Gulden für einen Hektar und die der weiteren Erhaltung und Ernte sich auf jährlich 200 Gulden per Hektar belaufen. Bisher wurden die Pyrethrumblüten von den dalmatinischen Producenten in Triest verkauft und von da aus an die großen Fabriken Wiens, Berlins, Venedigs u. s. w. versandt, wo man sie mahlt, um aus ihnen das bekannte insectenvertilgende Pulver zu erzeugen. Jetzt gibt es auch in Dalmatien große, speciell zum Zweck des Zermahlens und der Bereitung des Pulvers erbaute Mühlen. Das echte Pulver aus der Blüte des Pyrethrum ist von orangegelber Farbe und desto sicherer in seiner tödtlichen Wirkung, je feiner es ist. Schon sein Duft ist ein wirksames Mittel gegen Mücken, Bremsen und ähnliche Insecten und zu diesem Zweck wird es in Amerika, insbesondere bei der Durchstechung des Isthmus von Panama, stark benützt. Aus den statistischen Aufzeichnungen für 1889 ergibt sich, daß in diesem Jahre in Dalmatien 1.780 Hektar mit Pyrethrum bepflanzt waren und daß die Production 37.710 metrische Centner betrug. Dieser Ertrag, welcher jetzt in Folge zahlreicher Neupflanzungen beträchtlich gestiegen ist, repräsentirt, zum Preise von 60 Gulden für einen metrischen Centner, 2,262.600 Gulden.

Die ausgezeichnete Güte des Tabaks, der früher nur als Contrebande in Dalmatien gebaut wurde, der Umstand, daß die Qualitäten der benachbarten Herzegowina überall wegen ihres besonders feinen Aromas geschätzt werden und das Innere Dalmatiens in

Bezug auf Bodenbeschaffenheit und Klima nur wenig von der Herzegowina abweicht, haben die Regierung in neuester Zeit veranlaßt, in einigen Districten den Tabakbau zu gestatten, und zwar unter der Oberaufsicht der Finanzorgane und gegen die Verpflichtung von Seite der Erzeuger, ihre Producte an das Arar zu verkaufen. Der von der Regierung vertheilte Samen ist herzegowinischer Qualität. Die ausgezeichneten Resultate dieser ersten Versuche veranlaßten die Regierung, von Jahr zu Jahr immer neuen Gegenden den Tabakbau zu gestatten. Im Jahre 1889 wurde Tabak auf einem Flächenraum von 126 Hektar gepflanzt und ergab im Mittel 9·5 Metercentner per Hektar, im Ganzen also 1.197 Metercentner. Jetzt ist die Cultur des Tabaks auch auf einige weitere Districte ausgedehnt, so daß sie fortwährend im Wachsen begriffen ist. Die Blätter zeichnen sich durch schöne goldgelbe Farbe aus und besitzen einen eigenthümlichen köstlichen Duft. Das Arar bezahlt die superfeine Qualität mit 1·50 Gulden per Kilogramm, vier andere Sorten mit je 1·20 Gulden, 90, 60 und 40 Kreuzer. Der Staat errichtet abwechselnd in Bergorac und Imoski große Magazine zur Aufbewahrung der Tabakblätter, die nach einem Jahre in die großen ärarischen Fabriken zur Verarbeitung geschickt werden.

Die in Dalmatien gewonnenen Obst- und Gemüsearten haben wegen der Bodenbeschaffenheit und der südlichen Lage des Landes ein ausgezeichnetes Aroma und einen trefflichen Geschmack. Doch ist die Production nur beschränkt und genügt nicht einmal für den Bedarf des Landes. Auf den Märkten findet man ausgezeichnete Sorten von Pflirsichen, Birnen und Kirschchen, aber nur in geringen Quantitäten, während die schlechteren Sorten vielfach vorkommen. Ausfuhrobjecte sind Mandeln und Feigen, von welchen letzteren einige Varietäten, wie die auf Lesina wachsende, sich wegen ihrer Größe und Güte eines guten Rufes im Handel erfreuen. Wasser- und Zuckermelonen und Gurken werden in großen Mengen gebaut, bilden jedoch keinen Ausfuhrartikel, da sie von der einheimischen Bevölkerung consumirt werden. Der Blumenkohl ist vortrefflich, wird in großen Mengen producirt und zuweilen auch über Triest ausgeführt.

Thiere und Weidewirthschaft. Der Mangel an Futterpflanzen ist die Hauptursache des ungünstigen Zustandes der Viehzucht in Dalmatien. Dazu kommt, daß der Bauer im Allgemeinen mehr darnach strebt, die Anzahl seiner Thiere zu vermehren als ihre Qualität zu verbessern, und der schlechte Zustand der niedrigen, engen, nicht ventilirten Stallungen, wo das Rindvieh selten, das Kleinvieh gar nicht Streu erhält. Die Thiere werden in das steinige und größtentheils waldlose Gebirge auf die Weide geschickt, wo ihnen das kurze und welke Gras eine spärliche Nahrung bietet, die auch nicht durch gutes Stallfutter wettgemacht wird. Es gibt in Dalmatien keine Thierrace von eigenem und beachtenswerthem Charakter; es sind im Allgemeinen die Racen der nördlichen Länder, die aber in dem gebirgigen waldlosen Lande bei mangelhaftem Futter allmählig degenerirt sind.

Die wolletragenden Thiere, welche in Dalmatien gezüchtet werden, sind von kleinem Wuchs, haben kurze Ohren und ziemlich lange Beine. Da man die Paarung ganz der Natur überläßt, so wird die Race nicht nur nicht veredelt, sondern im Ganzen schlechter, weil die Fehler sich vererben. Der Mangel jeder rationellen Zucht bewirkt, daß die Entwicklung der Thiere nur außerordentlich langsam vor sich geht. Die Schafe erlangen die volle Entwicklung erst mit drei bis vier Jahren, und selbst dann beträgt das Gewicht eines lebenden Hammels nur 25 bis 30 Kilogramm. Die Wolle der einheimischen Racen ist geringwerthig und eignet sich nicht zu feinen Geweben, sondern dient zur Verfertigung eines schweren und ordinären Tuches, aus dem die Landleute ihre Kleider verfertigen. Die französische und in der Folge die österreichische Regierung gaben sich alle Mühe, die Schafzucht Dalmatiens durch Einführung von Merino-Widdern zu verbessern, aber solange eine intelligente und rationelle Züchtung fehlt, wird keine Kreuzung mit besseren Racen günstige Resultate liefern. Dazu kommt noch, daß gerade die Merinos sowohl durch ihre charakteristischen Eigenschaften, wie auch durch ihre Lebensweise im größten Gegensatz zur einheimischen Race stehen. Bei alledem hob die Kreuzung mit den Merinos die einheimische Thiergattung besonders längs der Küste und auf den Inseln, wo das Klima milder ist, und man findet dort noch Spuren davon in der etwas feineren und krausen Wolle. In denjenigen Theilen der Provinz, wo das Klima milder ist und die Wiesen eine Fülle aromatischer Pflanzen bieten, ist das Fleisch der Thiere schmackhaft und die Milch und die Milchproducte zeichnen sich durch Wohlgeschmack aus. Der Käse von Pago und Arbe und den Felsinseln, welche Zara umgeben, die Käse der Insel Incoronata, wie auch einiger Dörfer im Bezirk von Ragusa und in den Bocche di Cattaro sind von ausgezeichnete Schmackhaftigkeit. Wenn die Kunst der Käsebereitung besser bekannt wäre, würde die letztere in einigen Gegenden, wo Milch im Ueberschuß vorhanden ist, wie in einem Theile des Districtes Zara, eine ergiebige Einnahmequelle bilden können. Leider gibt es in Dalmatien keine Genossenschaft für Käsebereitung und die Erzeugung von Wollereiproducten wird von jeder einzelnen Bauernfamilie auf eigene Rechnung in ungeeigneten Räumlichkeiten und mit veralteten Vorrichtungen betrieben. Der Landesculturrath Dalmatiens hat in der richtigen Erkenntniß, daß zur Hebung der herabgekommenen Schafzucht weit besser solche Thiere sich eignen, die mit der heimischen Race eine größere Verwandtschaft haben und an die Verhältnisse des Bodens und des Klimas bereits gewöhnt sind, der Regierung den Vorschlag gemacht, nach Dalmatien Widder aus Bosnien und der Herzegowina einzuführen, Thiere, die sich durch ihren Reichthum an — wenn auch ordinärer — Wolle und durch kräftig entwickelte Formen auszeichnen. Die Regierung hat denn auch vor kurzem an die Schafzüchter des inneren Dalmatien eine Kundmachung ergehen lassen, der zufolge jedem Besitzer von 30 Zuchtschafen auf sein Ansuchen ein Widder von bosnisch-herzegowinischer

Race aus Blasić bei Travnik zum ermäßigten Preise von 8 Gulden per Stück, das ist um 60 Procent billiger als der Ankaufspreis beträgt, zur Verfügung gestellt wird, unter der Bedingung, daß der betreffende Käufer sich verpflichte, den Widder drei Jahre lang zum Zweck der Züchtung zu halten. Der Erfolg dieser Maßregel muß abgewartet werden. Die statistischen Daten weisen in Dalmatien 761.403 Schafe aus, eine Zahl, welche wohl hinter der Wirklichkeit zurückbleibt.

In Dalmatien hielt man früher sehr viele Ziegen, welche in manchen Hochgebirgsdörfern, denen der steinige Boden die Erhaltung von Schafen unmöglich machte, die einzige Hilfsquelle der Bewohner bildeten. Seither hat jedoch die Regierung, um die Bewaldung des Landes zu fördern, nicht nur das Weiden der Ziegen auf den zur Bewaldung bestimmten Landstrecken verboten, sondern auch in vielen Dörfern und Gemeinden den Einzelnen untersagt, Ziegen zu halten, so daß die Zahl derselben beträchtlich abgenommen hat. Es sind im Allgemeinen schöne, starke und kräftig gebaute Thiere, die eine besonders große Menge Milch liefern. Ihr Fleisch wird eingesalzen und getrocknet, um dann im Winter verzehrt zu werden.

Die Rinder sind infolge von Futtermangel und schlechten Züchtungsmethoden nur durch elende, kleine Arten vertreten. Sie werden während des größten Theils des Jahres auf die Weiden geführt und im Winter in den Ställen mit Stroh gefüttert. Die Ställe sind gewöhnlich nicht ventilirt, feucht und eng und die Thiere liegen meist ohne Streu auf bloßer Erde. Es findet sich unter ihnen kein Mastvieh, sondern sie dienen insgesammt als Arbeitsthiere und werden erst, wenn sie alt sind, an die Fleischhauer verkauft. Die wenigen großen und schön gebauten Thiere, die man hier und da sieht, stammen aus Bosnien. An den Küsten hält man Kühe, um die Städte mit Milch zu versorgen, aber im Ganzen ist die Zahl der Kühe eine sehr beschränkte und auch die von ihnen gelieferten Milchquantitäten sind gering. Nach der amtlichen Statistik hat Dalmatien 104.397 Rinder. Diese sind hauptsächlich in den gebirgigen Gegenden zu Hause, wo jede Familie so viel Rinder hält, als sie zum Pflügen bedarf.

Die dalmatinischen P f e r d e zeigen dieselben charakteristischen Merkmale wie die bosnisch-herzegowinische Race; sie sind, wenn gut genährt, feurig und ungemein widerstandsfähig, von kleinem Wuchs, da sie in Gebirgsgegenden aufgezogen und in der Regel schlecht genährt werden. Sie dienen den Bauernfamilien ausschließlich zu Feldarbeiten. Wenn sie den Packattel tragen, legt man ihnen Lasten auf, die für ihre Kräfte viel zu schwer sind. Die österreichische Regierung hat an die Communen Zuchthengste guter Race vertheilt und auf die besten Füllen, die so gewonnen werden, Preise gesetzt. Die Erfolge dieser Bestrebungen sind sehr gut. Wenn die ländliche Bevölkerung über mehr Futter verfügte und den Pferden die Sorgfalt angedeihen ließe, welche eine gute Zucht erfordert,

so könnte man in Dalmatien eine gute Pferderace schaffen. Die statistischen Daten ergeben, daß Dalmatien 21.858 Pferde hat, eine Angabe, welche zu niedrig gegriffen erscheint. Auf den Inseln Pago und Arbe findet sich eine Pferderace, welche sich durch die besondere Kleinheit von der gewöhnlichen unterscheidet. Diese Pferde sind von zierlichem und schönem Bau, haben kräftige Beine und eignen sich für jene Gegenden, in welchen Straßen und Verkehrswege fehlen.

In einigen Gegenden des Kronlandes, insbesondere auf den Inseln, wo es nur wenige Straßen gibt und die Saumwege steinig und gefährlich sind, treten die Maulthiere an die Stelle der Pferde. Sie sind im Allgemeinen schöne Thiere von ziemlich niedrigem Wuchs, aber sehr kräftigem und robustem Körperbau; sie haben besonders starke Beine und vermögen außerordentliche Lasten zu tragen.

Wein- und Olivenbau.

Weinbau. Dalmatien ist infolge seiner klimatischen Verhältnisse und seiner Bodenbeschaffenheit für den Weinbau vortrefflich geeignet. In der That ist derselbe in unserem Lande ein walter und hat in der letzten Zeit sogar einen ungeahnten Aufschwung genommen.

Während, infolge der allmäligen Ausrottung der Wälder, der einst auch bei uns blühende Ackerbau immer tiefer gesunken ist, behauptete sich die Rebe, welche an das Erdreich, so weit es auf Tiefe ankommt, nur geringe Ansprüche stellt, sich auch felsigem Boden anpaßt, ja an manchen Stellen sogar in den Felspalten gedeiht. Dalmatien erzeugte trotz der primitiven Methoden des Anbaues der Reben und der Bereitung des Weines Jahrhunderte hindurch von letzterem bedeutende Mengen. In einigen Theilen des Kronlandes nahm dieses Product die erste Stelle ein und war das einzige, das sich für den Export eignete.

Um die Mitte des Jahrhunderts trat bei uns die Traubenkrankheit (Oidium) auf, so daß zu befürchten war, der Weinbau werde, da er kein Erträgniß mehr lieferte, vernachlässigt oder vollständig aufgegeben werden. Die Landleute sträubten sich anfangs, Schwefel als Mittel gegen die Krankheit anzuwenden; schließlich bewog sie die Nothwendigkeit und das Beispiel Anderer hierzu. Leider wurden die Kosten des Weinbaues dadurch noch vermehrt, ein Umstand, welcher in Verbindung mit den außerordentlich niedrigen Weinpreisen bewirkte, daß der Wein nunmehr fast gar keinen Ertrag lieferte. Nicht selten verkaufte man die gewöhnlichen Qualitäten für einen Gulden per Hektoliter. Doch das Auftreten der Phylloxera in Frankreich und ihre Ausbreitung in anderen Theilen Europas nöthigte die betreffenden Länder, zur Deckung ihres Bedarfs, für den



Weinlese bei Spalato.

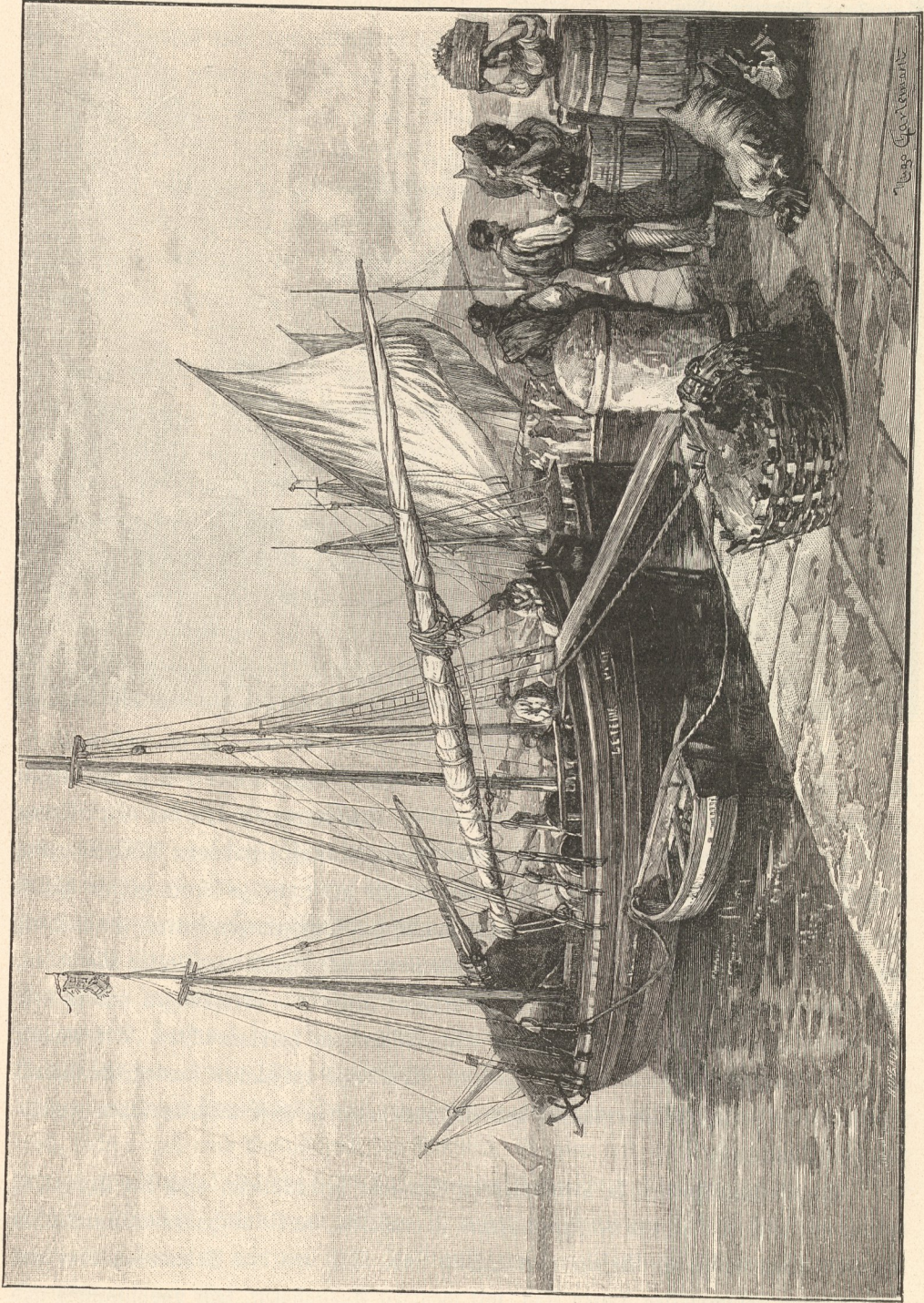
Consum und für den Handel aus solchen Gebieten Wein zu holen, die von der Krankheit verschont geblieben waren, und da Dalmatien zu diesen Ländern gehörte, wurde es nach und nach mit Aufträgen überhäuft, welche die bisher gewonnene Quantität weit übertrafen. Die Preise stiegen rasch, die Wohlhabenheit der Weinbauer hob sich und der Rebenbau wurde allenthalben ausgedehnt. Auch wandte man bei der Weinbereitung allmählig rationellere Methoden an und sorgte für Räumlichkeiten und Geräthschaften, welche die früher gebrauchten an Zweckmäßigkeit übertrafen. Nur Eines ist bei diesem raschen Aufschwung zu beklagen, daß nämlich, um der rasch wachsenden Nachfrage, besonders nach intensiv gefärbten Gattungen zu genügen, sich die Weinbauer bei der Anlage neuer Gärten fast ausschließlich auf Pflanzung jener Reben beschränkten, deren Frucht den vom Handel geforderten Eigenschaften entsprach, die indeß nicht etwa die feinsten und besten, sondern nur die kräftigsten und gegen Krankheiten widerstandsfähigsten waren. So wurden die feinen Sorten vernachlässigt, und man kann behaupten, daß heutzutage der Bugaver und Zarlinafer Wein der Insel Brazza, der Maraschiner von Sebenico, der Malvasier von Ragusa und der Marzamini von Cattaro bereits äußerst

selten geworden sind. Der Handel verlangt Farbe — Alles strebt also darnach, Farbe zu erzeugen. Wenn aber der Handel eines Tages dieser Qualitäten nicht mehr bedürfen wird, dann werden die Producenten es vielleicht bereuen, die Cultur jener feinen Rebenforten so völlig vernachlässigt zu haben, welche zu verschiedenen Zeiten, aus Griechenland, Cypern, Madeira und Kleinasien eingeführt, so ausgezeichnete und gesuchte Weine geliefert haben.

In Dalmatien und besonders an der Küste sind ausgedehnte Ebenen nur selten anzutreffen. Wo sie sich finden, werden sie, als für den Weinbau nur wenig geeignet, zu anderen, anspruchsvolleren Culturen benützt. Der Weinbau beschränkt sich also meist auf die schmalen Küstenstriche und auf das Hügelland, welches sich durch seine Lage einigermaßen dafür eignet.

Die Geduld und die Ausdauer, mit welcher unsere Landsleute es verstanden haben, den ungünstigsten Boden in Weinland zu verwandeln, ist wahrhaft bewundernswerth. Wer einmal die sogenannte Terrassencultur auf den Inseln Lissa, Lesina, Brazza und jene in der Umgebung von Ragusa gesehen hat, wird nie daran vergessen. Es ist eine unglaubliche Arbeit geleistet worden, um auf dem Gestein, aus dem der Boden besteht, ein wenig mühselig gewonnene Ackererde zusammenzutragen. Die Weinstöcke werden, wo es möglich ist, in Reihen gesetzt und niedrig geschnitten. Stülpfahle kommen häufig zur Anwendung. Das Schneiden der Pflanzen findet im Februar, die Lese im September statt, obgleich es für viele Gegenden und besonders mit Rücksicht auf einige Sorten räthlich wäre, daß sie später stattfindet. In früheren Zeiten pflanzte man die Weinrebe ganz planlos, indem man alle möglichen Rebenforten, wie man sie sich eben verschaffen konnte, mischte. Dies brachte mannigfache Übelstände mit sich, besonders den, daß man keinen ständigen Weintypus gewinnen konnte. Diese Gewohnheit kommt in neuerer Zeit glücklicher Weise immer mehr ab. Es macht sich in der Weincultur auch in dieser Hinsicht allenthalben ein rationelleres Verfahren geltend. So ist es denn in der That — zum Theil auch in Folge der Einführung verbesserter Weinbereitungsmethoden — bereits gelungen, ziemlich ständige Typen für den Handel zu schaffen.

Weinbereitung. Der September ist in Dalmatien der Weinmond, in welchem die Weinlese fast überall gleichzeitig stattfindet und nahezu die gesammte Einwohnerschaft der Dörfer bei der Arbeit versammelt; das bunte Gemisch lebhafter Farben in dem Grün der Weingärten, die Frauen und Kinder, welche geschäftig die Trauben lesen und sie zu den Pressen tragen, die Männer, welche sie pressen und den Most in Fässer umgießen: all dieses bunte Treiben bietet ein prächtiges Schauspiel. Die Kestern, welche im Gebrauche stehen, sind niedrige Kufen, in welche die gesammelten Trauben geworfen und meist in primitivster Weise mit den Füßen getreten werden; aber auch die Kestern mit geriffelten



Schiffe von den Inseln bei Spalato Wein ladend.

Cylindern kommen allmählig in Gebrauch. Der Transport erfolgt nach altem Gebrauche, zum Theil auch wegen schlechter Straßen, häufig in Schläuchen, was sicherlich nicht zur Güte des Weines beiträgt; auch die Beschaffenheit der Gärungskufen ist zumeist eine sehr primitive. Sie haben keinen Deckel, lassen daher bei jenem Theil der Schalen, welcher — von dem Gährungsproceß an die Oberfläche gehoben — mit der Luft in Berührung kommt, Essigbildung zu. Ausnahmsweise finden sich Enthülungs-, beziehungsweise Entförmungsapparate (sgranatojo) und mit Doppelböden versehene Kufen; dies ist besonders bei vermögenden und gut situirten Grundbesitzern der Fall. Die große Mehrzahl der Weinbauer hält indeß theils aus Mangel an Capital, theils aus angeborenem Widerstreben gegen jede Neuerung an den alten Methoden fest.

Die Behandlung des Weins im Keller liegt bei uns noch sehr im Argen. Noch vor nicht allzu langer Zeit kam es wohl vor, daß die Fehlung eines Jahrganges zum nicht geringen Theil verdarb, da der Wein von einem Jahre zum anderen nicht aufbewahrt werden konnte. Wenn dies jetzt nicht mehr geschieht, so liegt der Grund darin, daß der Wein bald nach seiner Bereitung, oft sogar noch als Most, an das Ausland verkauft und verschickt wird, von wo er dann zum Theil unter den verschiedenen Etiquetten von Bordeauxweinen auch zu uns zurückkehrt. Regierung und Private haben es nicht an Bemühungen fehlen lassen, das richtige Verfahren in Aufnahme zu bringen; der Erfolg war bisher indeß nur gering. Mit löblicher Bereitwilligkeit hat insbesondere das Ackerbauministerium für die Belehrung der Weingartenbesitzer Opfer gebracht, um den einzigen Zweig der Agrarindustrie Dalmatiens, dessen Product eines Exports in großem Maßstabe fähig ist, zu heben; die Resultate haben leider nicht immer den Erwartungen entsprochen. Die politischen Parteien haben auf die Ernennung der mit der Verbreitung der betreffenden Kenntnisse betrauten Personen häufig Einfluß genommen. Man übertrug diese Function nicht selten unfähigen Menschen, welche selbst viel zu lernen gehabt hätten und insbesondere nur geringe oder gar keine praktischen Erfahrungen hatten. So kam es, daß die von diesen Leuten nur oberflächlich verstandenen und schlecht dargelegten Methoden, statt eine Verbesserung herbeizuführen, Mißtrauen gegen alle Neuerungen und in einzelnen Fällen sogar eine Neigung zu Weinfälschungen hervorbrachten. Die private Anregung brachte auch keine besseren Früchte. Allerdings entstanden önologische Gesellschaften, aber sie lösten sich entweder bald auf oder verloren ihren ursprünglichen gemeinnützigen Charakter.

Die Weinproduction in Dalmatien ist eine sehr beträchtliche, auch der Export ist bedeutend, doch ist die Höhe desselben schwer zu ermitteln, da die vorhandenen statistischen Angaben über diesen Punkt sehr unverläßlich sind. Die von den Communen oder von Privatleuten gesammelten Daten sind, mit wenigen Ausnahmen, sehr unvollständig und



Weinschänke in Zara.

meist nur approximativ richtig. Man kommt indeß der Wahrheit wohl ziemlich nahe, wenn man die Production des ganzen Landes im Durchschnitt auf eine Million Hektoliter schätzt, wovon 600.000 auf das Gebiet der Handelskammer von Spalato entfallen. In zweiter Reihe sind die Gebiete von Zara, Ragusa und Cattaro zu nennen; in dem letzteren übersteigt die gewonnene Quantität indeß nur wenig den localen Consum.

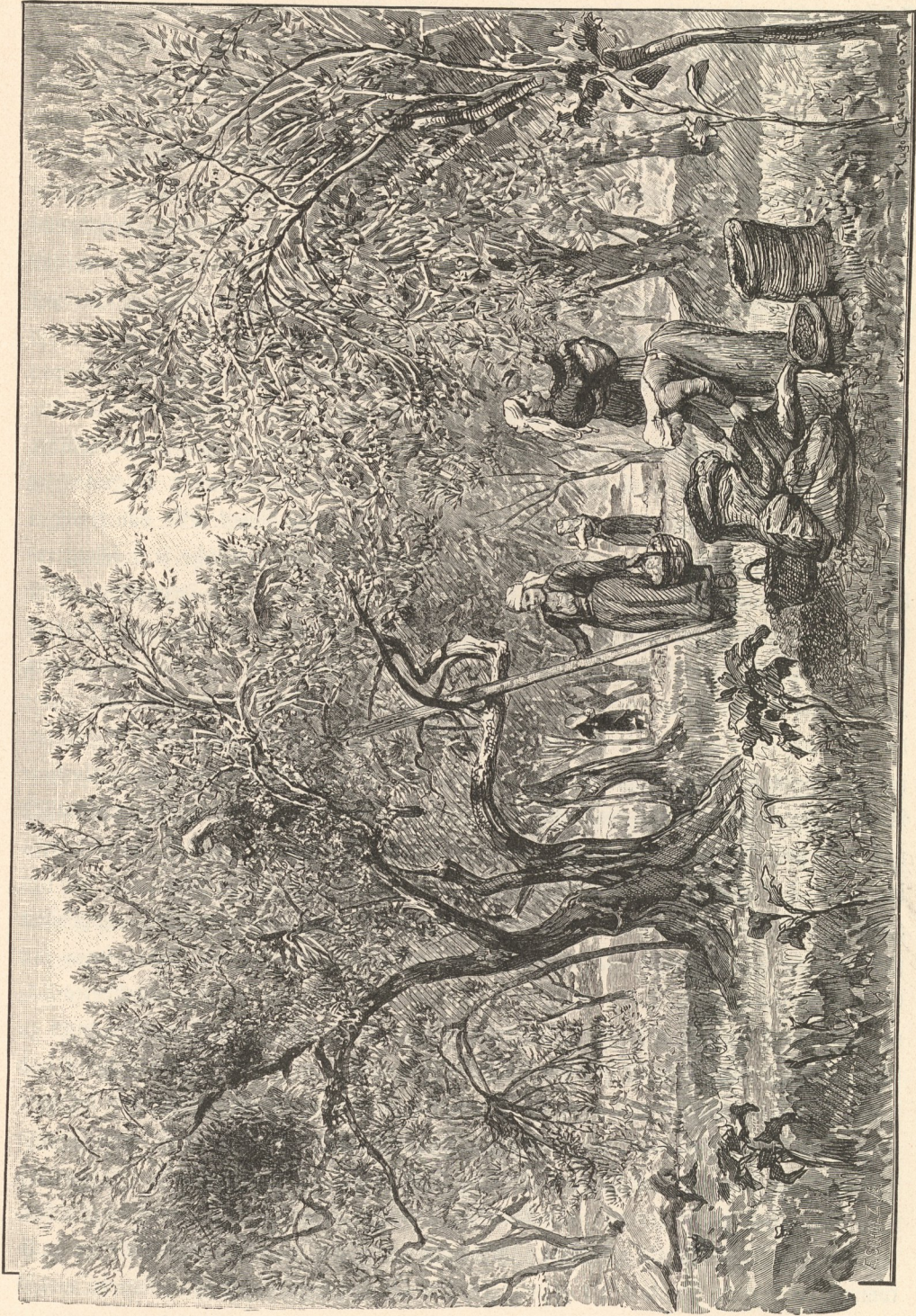
Der Export geht größtentheils vom Hafen von Spalato aus, in welchem die Erzeugnisse der kleineren Ortschaften zusammenströmen. Auch Brazza und Lesina sind Exportplätze. Anfangs fand die Ausfuhr ausschließlich nach Triest, Venedig und Giume statt. Seit dem Jahre 1874 vergrößerte sie sich beträchtlich. Dank den Bemühungen einiger der ersten Handlungshäuser von Spalato entwickelte sich der Export nach Frankreich, später auch nach Deutschland, der Schweiz, Belgien und Holland. Die Preise, die sich bis zum Jahre 1850 auf 1 bis 3 Gulden per Hektoliter stellten, stiegen bis 1859 auf 20 bis 30 Gulden, fielen dann auf 15, 10 und bis 4 Gulden, erholten sich aber später wieder und bewegen sich von 1874 bis heute zwischen 5 und 25 Gulden je nach der Qualität und der Nachfrage.

Der Verkauf für den localen Consum findet entweder auf den Barken statt, welche den Wein aus den Productionsorten in die Städte bringen, oder in einer Art ebenerdiger Keller, welche durch ein an der Kellertüre angebrachtes Papierfändchen kenntlich gemacht sind und auf welchem nicht eben in kalligraphischen, wohl aber weithin sichtbaren Buchstaben die jeweiligen Detailpreise verzeichnet sind.

Olivenbau und Ölproduction. Der Ölbaum, welcher zu seinem Gedeihen unbedingt eines gemäßigten Klimas bedarf, da er weder strenge Fröste, noch tropische Hitze verträgt, gedeiht allenthalben an der dalmatinischen Küste, welche die nördlichste Grenze seiner Cultur bildet. Bei den Alten stand der Olivenbau bekanntermaßen in besonders hohem Ansehen. Derselbe hat aber in neuerer Zeit infolge verschiedener Umstände einen Theil jener Bedeutung verloren, um derentwillen Columella den Ölbaum den König der Bäume nannte. Derselbe ist schon von Natur aus während der langen Periode, welche zwischen der Blüte, die im April stattfindet, und der Fruchtreife, die erst im December eintritt, mannigfachen Gefahren ausgesetzt. Eine Temperatur von -6 Grad Celsius tödtet die Pflanze, ein während der Blütezeit eintretender Regenguß, ein Hagelwetter oder eine etwas länger andauernde Trockenheit schädigen die Ernte und zerstören sie wohl auch gänzlich. Ueberdies hat kein Gewächs so viele Feinde unter den Insecten wie der Olivenbaum, dessen Stamm, Blätter, Blüten und Früchte den Angriffen von Schädlingen ganz besonders ausgesetzt sind, deren Zahl sich zum Schaden des Ölbaumes unablässig vermehrt, da die Singvögel, diese werthvollen Verbündeten des Ölbauers, bei uns in barbarischer Weise ausgerottet werden. Zu dieser Unsicherheit des Ertrages kommen die hohen Anlage- und Betriebskosten der Ölgärten. Wiederholtes Behacken (Aufschaukeln), Beschneiden und besonders reichliche Düngung sind für das Gedeihen der Ölfrucht unerläßlich und verursachen Kosten, welche, da man auf eine volle Ernte durchschnittlich nur in jedem zehnten Jahre rechnen kann, nur selten entsprechenden Ertrag gewähren.

Eine genaue Schilderung der Ölbaumcultur würde nur wenige charakteristische Momente zutage fördern, da das Verfahren von dem in rationell gepflegten Obstgärten üblichen nicht wesentlich verschieden ist. Nur die Ernte und die Verarbeitung ist von eigenartigem Interesse.

Ungefähr in der Mitte des November beginnt die Frucht zu reifen, und dies ist die Zeit des Einsammelns derselben, eine sehr mühsame Arbeit, welche möglichst rasch mit der Hand ausgeführt werden muß und noch dazu in eine Zeit fällt, wo Kälte und Regengüsse die Arbeit nicht selten erschweren. Frauen und Knaben werden dabei beschäftigt, welche, nachdem sie Zelte aufgeschlagen, nicht ohne Gefahr auf Zweige und Leitern steigen, um die Früchte zu sammeln, welche dann in die Mühle gebracht werden. Gelangen zu gleicher Zeit so große Mengen Oliven zu den Mühlen, daß die gesammelten



Olivenernte bei Daghia.

Früchte nicht an demselben Tage gemahlen werden können, so muß man sie in eigens dazu bestimmten Räumlichkeiten ausbreiten, damit sie nicht in Gährung gerathen, denn in diesem Falle geben sie ein scharfes übelriechendes Öl. Solch fehlerhaftes Product findet sich sehr häufig zum Theil aus Mangel an geeigneten Räumen, zum Theil weil bei den Ölbauern vielfach die falsche Ansicht verbreitet ist, daß man aus gegohrenen Oliven größere Quantitäten Öl gewinne. Die Mühle oder Trantojo besteht aus einer kreisrunden Kufe, in welcher ein oder zwei, selten drei Mahlsteine senkrecht angebracht sind, welche die Oliven zerdrücken und in einen Brei verwandeln. Die Mühlen werden von Thieren, öfter noch von Menschenarmen in Bewegung gesetzt; wo man Wasser zur Verfügung hat, benützt man auch dieses als Triebkraft.

Die in einen dicken Brei verwandelte Frucht wird in „sporte“, eine Art von Säcken gefüllt, welche aus Binsen oder der Faser von Cocos, Spart oder Manilla verfertigt sind. Gewöhnlich benützt man dazu eine Binse, welche in Dalmatien wächst. Hierauf bringt man die Säcke in die Presse, eine Art Kelter mit Schraube. Gegenwärtig ist sie fast durchwegs aus Eisen construirt und entspricht ihrem Zweck. Bis vor wenigen Jahren war sie jedoch noch eine roh geformte hölzerne Maschine, welche sehr schwer zu handhaben und wenig brauchbar war. In diesen Pressen wird die in der Frucht enthaltene Flüssigkeit von dem Fleisch und dem Stein (Kern) getrennt und in Bottichen aufgefangen. Diese Flüssigkeit besteht aus Öl, aus mit einem zähen Saft (mucilagine) gemengtem Wasser und kleinen Pflanzentheilchen. Dadurch, daß man die Flüssigkeit stehen läßt, steigt das Öl nach oben und kann leicht abgeschöpft werden. Um jenes Öl, das in dem Residuum, in den „sporte“ noch zurückgeblieben ist, auszuziehen, wird die Masse nunmehr mit heißem Wasser behandelt und aufs neue gepreßt. Das so gewonnene Öl ist von geringer Qualität und wird gewöhnlich zur Seifenfabrication gebraucht. Der Schluß des Verfahrens besteht in einem Durchsiehen oder Filtriren des Productes, um dasselbe zu klären und für den Handel geeignet zu machen. Wenn diese einfachen Operationen sorgfältig ausgeführt werden, die Frucht frisch ist und mit peinlicher Genauigkeit für die Reinhaltung der Geräthschaften gesorgt wird, gewinnt man auch in Dalmatien ein ausgezeichnetes Öl, welches den Vergleich mit den besten französischen und italienischen Producten nicht zu scheuen hat. Leider sind die feinen Speiseöle Dalmatiens nicht hinreichend bekannt und finden deßhalb nur schwer zu jenen Preisen Absatz, die ihrem Werthe entsprechen würden.

Der kleine Landmann, ob er nun Grundeigenthümer oder Colone ist, erzeugt nicht so bedeutende Mengen, daß er sie direct dem Welthandel anbieten könnte; er besitzt auch nicht die entsprechende commercielle Bildung. Dagegen ist er sehr oft darauf angewiesen, seine Waare so schnell als möglich zu Geld zu machen, um seinen Verbindlichkeiten nachkommen zu können. Er ist daher gezwungen, das Öl an Handelsleute zu veräußern, welche

nicht selten seine bedrängte Lage benützen, um die Preise herabzudrücken. Diese Händler mischen überdies gute und schlechte Waare durcheinander, und dieses Gemenge wird in meist ranzigen, abscheulichen Fässern als „dalmatinisches Öl“ ausgeführt. Unter solchen Umständen ist es kein Wunder, wenn das „dalmatinische Öl“ in schlechtem Rufe steht.

Die Einführung des Leuchtgases und des Petroleums zu Beleuchtungszwecken, die billigen Samenöle, welche ins Land gebracht werden, haben den Verbrauch des Olivenöls sehr eingeschränkt und seinen Preis herabgedrückt. Zu industriellen Zwecken und für Maschinen werden allerdings noch immer bedeutende Mengen gebraucht, indeß zu niedrigen Preisen. Die ganze Zukunft des Olivenbaues, die Bedingung der Rentabilität liegt in der Bereitung von feinen Speiseölen, welche immer gute Preise erzielen, besonders wenn dem Käufer wirksame Garantien gegen Verfälschung und Betrug geboten werden können.

Die Menge des in Dalmatien erzeugten Olivenöls kann im Durchschnitt auf 120.000 Metercentner geschätzt werden, von welchen der größte Theil auf die südliche Küste und die Inseln entfällt. Die Gebirgsgegenden liefern kein Öl, da sie ein zu rauhes Klima haben. Die Preise schwanken in diesem Jahrzehnt zwischen 32 und 50 Gulden per Centner für gewöhnliche Qualitäten und zwischen 70 und 86 Gulden für die feinen Sorten. Die letzteren, die allerdings nicht in großen Mengen vorkommen, finden directen Absatz, während das gewöhnliche Product fast ohne Ausnahme auf den Triester Markt gebracht wird.

Forstwesen.

Dalmatien ist gleichzeitig eines der walddreichsten und holzärmsten Länder nicht nur Österreichs, sondern Europas. Es besitzt nämlich dem Steuerkataster zufolge nicht weniger als 381.862 Hektar, das ist 30 Procent der Landesfläche Waldland, ein Verhältniß, welches jenem des walddreichen Böhmen gleichkommt. Dennoch ist der Holzsertrag ein äußerst geringer, da die sogenannten Wälder größtentheils nur mit niedrigem, vom Vieh abgenagtem Gebüsch bestockt sind, welches sich aus den noch lebensfähigen Wurzeln des einstigen Baumwuchses entwickelt.

Der Dalmatiner — mit Ausnahme der höher civilisirten Bewohner der Küste und der Inseln — kannte bis in die neueste Zeit den Begriff des Waldes überhaupt nicht, für den ihm sogar eine slavische Benennung fehlt, da er unter dem kroatischen Worte šuma (Wald) nur Bürtelholz versteht und das serbische „gozd“ in Norddalmatien nicht gebräuchlich ist. Selbst die sogenannten „gaj“, das heißt kleine, meist mit Mauern umfriedete Haine in der Nähe von Ortschaften, dienen, wie schon der Name andeutet, mehr als Grasland und zum Schutz des Weideviehs bei Unwetter als zur Holzzucht und sind meistens in schlechtem Zustande.

Die Nutzung der „Wälder“ bestand bis vor zwei Decennien mangels eines eigentlichen Holzwuchses nahezu ausschließlich in der Gewinnung der Wurzeltriebe und Wurzelstöcke, wodurch das gelockerte Erdreich dem Abschwemmen und den Einflüssen der Bora ausgesetzt und dadurch die Verkarstung des Bodens herbeigeführt wurde. Selbst die natürliche Wiederbewaldung wurde hierdurch geschädigt. Ganze Gemeinden waren genöthigt, zur Deckung ihres Brennholzbedarfes die Wurzeln der ehemaligen Wälder auszugraben, da sie kein Stammholz mehr hatten. Selbst in der Landeshauptstadt wurde noch vor zwanzig Jahren fast nur mehr Wurzelholz zu Markte gebracht.

Die Ursache des Verschwindens der einstigen Wälder ist in der maßlosen Ausnützung derselben als Weideobjecte, in der mangelnden Stallfütterung und bis in die letzten Decennien auch in dem Mangel an jedweder behördlichen Vorsorge für die Waldpflege zu suchen. Fast ganz Dalmatien war eine Gemeindegutweide, auf welcher Vieh jeder Gattung zu jeder Jahreszeit, Tag und Nacht sich aufhielt. Dieses konnte sich während des Winters, in Ermanglung von Heu, nur von Holzgewächsen nähren. Das kurze Frühjahr genügte umsoweniger zur Erholung des Holzwuchses, als die Gräser im Hochsommer infolge von Hitze und Trockenheit wieder verdorrten. Das junge Holz wurde daher fortwährend verbissen und, wenn auch hier und da ein Trieb vom Vieh verschont blieb, so wurde er vom Hirten gefällt, um nicht „unbenützt“ zu bleiben. Der Wald als solcher war in den Augen der Bevölkerung werthlos. Namentlich war es die ungeheure Menge von Ziegen, welche jede Erholung des Holzwuchses verhinderte.

Erst das letzte Decennium weist einen erfreulichen Aufschwung der forstlichen Verhältnisse Dalmatiens auf. Die Ziegen, das Unglück des Forstwesens von Dalmatien, wurden successive zurückgedrängt und statt der bei den Zählungen in den Jahren 1857, 1869 und 1880 constatirten 424.087, 280.656 und 217.155 Stück existiren dermalen im Lande nur mehr 169.098 Stück, was in erster Linie der Hebung des Waldes und der mit Büschen bestockten Weiden zugute kommt, während mit der Verminderung der Ziegen zugleich die Zunahme des Hornviehes und der Schafe mehr als gleichen Schritt hält. Besonders erfreulich ist, daß den Maßregeln zur Beschränkung der Ziegenweide in den Gemeindegütern seitens der Bevölkerung nicht mehr jener passive Widerstand entgegengebracht wird, der bis dahin alle Schritte der politischen Behörde nahezu vollständig vereitelt hatte. Es wurden vom Jahre 1874 bis 1890 von der Ziegenweide nach den Bestimmungen des Landesgesetzes vom 19. Februar 1873 befreit: 149.146 Hektar Wald und 247.607 Hektar Weiden. Ferner wurden in Durchführung des Forstgesetzes in strenge Schonung gelegt 79.937 Hektar Wald und 16.995 Hektar bestockte Hutweiden, also zusammen 493.685 Hektar, welche durch diese Maßregel im natürlichen Wege der Wiederbewaldung zugeführt werden, während bis zum Jahre 1874 im Ganzen nur

54.787 Hektar Wald in Schonung gelegt worden waren. Die devastirten Wälder Dalmatiens liegen sonach heute mit rund 60 Procent ihrer Fläche in Hege, und zwar unter Mitwirkung der Bevölkerung, da das Forstgesetz und das Landesgesetz vom Jahre 1873 der politischen Behörde allein eine so weitgehende Einflußnahme nicht zugestehen. Als Beweis der freiwilligen Mitwirkung der Bevölkerung ist der Umstand kennzeichnend, daß zusammen 278.467 Hektar beholzte Hutweiden in Hege gelegt sind, auf welche Flächen das Forstgesetz, strenge genommen, keine Anwendung findet.

Um Flächen von solcher Ausdehnung vor Eingriffen und Beschädigungen zu bewahren, bedarf es selbstverständlich eines umfassenden Apparates. Die Regierung hat nebst der Vermehrung der Forsttechniker der politischen Verwaltung und der Aufstellung von Forstwarten als Hilfsorganen in der Subventionirung und Organisirung des Gemeindeforstpersonals das sichere Mittel zur Hebung des Forstwesens gefunden, da in Dalmatien 59 Procent des gesammten Waldstandes Gemeindevald sind. Es gelang mit Zuschuß von jährlich 12.000 Gulden Staats-, 8.000 Gulden Landes- und 35.000 Gulden Gemeindemitteln ein Personale von 7 Gemeindeförstern und 547 Gemeindevaldhütern zu bestellen, welches die Schonungen zu überwachen hat und in Wirklichkeit gut bewacht, wovon der augenfällige Fortschritt das beste Zeugniß ablegt.

Im künstlichen Aufforstungswesen sind gleichfalls bedeutende Fortschritte gemacht worden. Während im Innern des Landes fast ausschließlich die Schwarzföhre, die man in zahllosen fliegenden Saatkämpen in den einzelnen Schonungen mit ganz geringen Kosten zieht, zur Aufforstung benützt wird, gibt man an der Küste zumeist der Seestrandkiefer (*Pinus halepensis*) den Vorzug. Die Cultur der letzteren erfolgt zumeist in Töpfen, und es gelangen in den Saatschulen von Cattaro, Gravosa, Dmbla, Makarska, Spalato, Sinj und Sebenico jährlich 60.000 Stück dieser Kiefer als zweijährige Pflanzen zur Ausgabe. Aber auch mit platzweiser Saat und durch Pflanzung wird diese Holzart, und zwar ungleich billiger in Bestand gebracht. Neben dieser Holzart werden *Pinus pinea*, *Pinus Paroliniana* und *Quercus ilex* zu Aufforstungen verwendet.

Die Fortschritte, welche auf dem Gebiete der künstlichen Aufforstung gemacht wurden, haben schließlich das Land und die Gemeinden dahin gebracht, daß sie heute 50 bis 60 Procent der Kosten zu den Culturen beitragen, während der Rest vom Staate getragen wird. Daß derartige Culturen nicht überall, sondern nur an besonders wichtigen Punkten, wie z. B. in Wildbachgebieten, im Ursprungsgebiete der Quellen, zum Schutz von Straßen und Ortschaften und aus sanitären Rücksichten in sumpfigen Gegenden, endlich in der Nähe größerer Städte ausgeführt werden, ist bei den hohen Kosten derselben und dem Umstande, daß Dalmatien noch zahlreiche Stock- und Wurzelholzstrecken besitzt, selbstverständlich.

Der Blick auf die einst fast nackten, gegenwärtig aber bereits mit einem grünen Waldanflug bewachsenen Berge und Hänge liefert in erfreulichster Weise den Beweis für den Erfolg aller dieser Maßregeln und es ist die Hoffnung wohl berechtigt, daß Dalmatien in Folge der allseitigen Bemühungen wieder, wie in vergangenen Zeiten, immergrüne Wälder schmücken werden.

Die Flora der dalmatinischen Holzgewächse ist aus dem Grunde interessant, weil sie, namentlich in der Küstenzone, von jener der übrigen österreichischen Länder — mit Ausnahme der istriischen Küsten- und Inselgebiete — wesentlich abweicht. Das längs der kroatischen und bosnisch-herzegowinischen Grenze bis zu jener Montenegros hinziehende Gebirge, dessen höchste, nahezu gänzlich entwaldete Spitzen bis nahe an 2.000 Meter Seeshöhe hinaufreichen, enthält in einigen schwer zugänglichen Theilen noch Bestände von Rothbuchen und Schwarzföhren, worunter der 3.412 Hektar messende Staatsforst Paklenizza am westlichen Gehänge des Belebit bei Zara der bedeutendste ist, jedoch wegen der kostspieligen Bringung und starken Belastung mit Einforstungs- und Weideservituten keinen Ertrag gewährt; ferner sind am Hochplateau der Insel Brazza und auf der Halbinsel Sabioncello noch geschlossene Schwarzföhrenwälder vorhanden. Das theils hügelige, theils ebene Innere des Landes ist dagegen vorherrschend mit niedrigen Wurzeltrieben von Eichen (*Quercus pubescens*) bestockt, neben welchen noch Blumeneschen, Hopfenbuchen, Mahalebkirschchen und andere Holzarten von geringer Bedeutung vorkommen. Der in großer Menge wachsende Zudendorn (*Paliurus aculeatus*) macht wegen seiner kreuzweise gestellten Dornen das Begehen dieser Waldflächen oft schwierig und schadet auch dadurch, daß die Wolle der weidenden Schafe daran hängen bleibt.

Die Waldflora der Inseln und der Küste des südlichen Festlandes gehört der sogenannten mediterranen Zone an. In dieser Region dominiert die immergrüne Eiche (*Quercus ilex*), zwischen welcher auf der Halbinsel Sabioncello auch die Kermeseiche (*Quercus coccifera*) vorkommt. Auf den Inseln Curzola, Meleda, Lissa, Lagosta und Lacroma, dann bei Ragusa und anderen Orten bildet die Aleppokiefer (*Pinus halepensis*) theils in reinen Beständen, meist aber mit immergrünem Unterholz gemischt durch ihre hellgrüne Benadlung und den schönen Baumschlag einen wohlthuenden Gegensatz zu den öden Flächen des Festlandes.

Leider haben die Kieferbestände in den letzten Decennien durch Rodung bedeutend abgenommen und sind auf der Insel Lesina fast ganz verschwunden. Als nämlich in Folge des Auftretens der Rebenkrankheit in Italien und der *Phylloxera vastatrix* in Frankreich der Preis des Weines bedeutend gestiegen war, sahen sich viele dalmatinische Grundbesitzer veranlaßt, ihre Waldgründe in Weingärten umzuwandeln, wodurch sie allerdings während eines Zeitraumes von zehn bis zwanzig Jahren eine wesentlich höhere Rente erzielten; da



Südlüche Strandföhren auf der Insel Sacroma.

jedoch der sehr feichte und magere Karstboden nicht im Stande war, die Reben für längere Zeit zu ernähren, und die erforderliche Menge von Dünger fehlte, so sind die meisten dieser Weingärten seither wieder eingegangen und werden erst nach einer Reihe von Jahren wieder culturfähig sein. Statt derselben werden wieder neue Waldflächen in Weingärten umgewandelt.

Diese aussetzende Rebenkultur ist überhaupt in den höheren Lagen der dalmatinischen Inseln üblich, und zwar werden die Weingärten gewöhnlich ebensolange brach gelassen, als sie ertragsfähig waren, wobei das Erscheinen gewisser Pflanzen als Kennzeichen der wieder eingetretenen Bodenkraft gilt. Sehr nachtheilig für die Föhrenwälder ist auch die Sardellenfischerei, welche jährlich größere Mengen Leuchtholz erfordert, als in den Föhrenbeständen nachwächst, so daß neben dem Ruin der letzteren schon dermalen der Import von Föhrenleuchtholz aus Italien constatirt werden muß.

Der größte Feind der dalmatinischen Föhrenwälder ist aber das Feuer, welches dieselben periodisch vernichtet und dessen Ursachen festzustellen nur in den seltensten Fällen möglich ist. Zumeist dürften diese Feuer wohl der Nachlässigkeit der Hirten und der sonst im Walde beschäftigten Personen zuzuschreiben sein. Die Brände sind wegen der großen und anhaltenden Hitze und Trockenheit im Sommer, sowie wegen des Harzreichthums der hier vorkommenden Föhren weit gefährlicher als in nördlicheren Gegenden. Die einheimische Bevölkerung behauptet, das aus den Stämmen fließende Harz entzünde sich bei großer Hitze von selbst, eine Annahme, welche wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Brände oft durch den Blitzstrahl verursacht werden. Übrigens zeigt sich nach solchen Waldbränden meist ein reichlicher junger Nachwuchs, indem der Same auf dem durch die Holzasche gedüngten Boden günstige Keimungsbedingungen findet.

Wegen ihres krummen Wuchses ist die Aleppokiefer in der Regel nur zu Schiffbauholz für kleine Fahrzeuge geeignet; es gibt die Rinde ferner ein gutes Gerbemateriale und wird der größte Theil hiervon nach Italien exportirt. Der braunrothe Farbstoff derselben wird von den Einheimischen zum Färben von Fischebenen, seltener auch von Kleidungsstücken verwendet. Sporadisch längs der Küste und auf den Inseln, dann in größerer Zahl im südlichen Theile der Insel Meleda kommt auch die Rußkiefer (*Pinie*, *Pinus pinea*) mit eßbarem Samen im Gemenge mit der vorhin genannten Kiefer vor. Der nordwestliche Theil dieser Insel enthält den 3.919 Hektar messenden, vom Staate verwalteten Studienfondsforst von S. Maria di Meleda.

Von Nadelhölzern verdient noch das unterhalb Sottomonte bei Drebić auf der Halbinsel Sabioncello auf natürlichem Wege entstandene kleine Cypressenwäldchen als *Curiosum* erwähnt zu werden, in welchem der gleichfalls wild wachsende Oleander das Unterholz bildet. Die Gattung *Juniperus* ist durch drei rothfrüchtige Arten, den spanischen

(*J. oxycedrus*), den großfruchtigen (*J. macrocarpa*) und den phönikischen Wachholder vertreten. Von den immergrünen Laubholzarten ist außer den bereits erwähnten Eichen noch nennenswerth: der Erdbeerbaum (*Arbus unedo*) mit eßbaren nußgroßen rothen Früchten; die Mastixpistazie (*Pistacia lentiscus*), die Steinlinde (*Phillyrea media*) mit sehr hartem weißen Holze, der immergrüne Schneeball (*Viburnum tinus*) mit metallisch glänzenden stahlblauen Früchten, der immergrüne Wegdorn (*Rhamnus alaternus*), dessen honigdustende Blüten von Bienen gern besucht werden, wenn auch nicht in solchem Maße wie jene des echten Rosmarins, welcher auf den Inseln Lesina, Lissa und Solta zahlreich vorkommt und dem schon bei den Römern beliebten wasserhellen Honig das ausgezeichnete Aroma gibt. Durch die in neuerer Zeit in größerem Maße betriebene Erzeugung von Rosmarineffenz, wozu die jungen Triebe der Pflanze noch vor der Blüte abgeschnitten werden, ist die Bienenzucht leider sehr zurückgegangen.

Der auf der Nordspitze der Insel Pago stehende, der Gemeinde Arbe gehörige Wald Voni, welcher mit wilden Oliven und immergrünen Steineichen bestockt ist, verdient aus dem Grunde besonders hervorgehoben zu werden, weil die erstere Holzart zwar auf den Inseln Dalmatiens nicht selten einzeln und strauchartig, aber nur in jenem Wald bestandbildend und baumförmig vorkommt. Die kleinen Früchte geben gutes, aber wenig haltbares Öl, gerade so wie die fast auf jedem dieser Bäume schmarogende wilde Rebe einen angenehmen mouffirenden, aber nicht haltbaren Wein liefert. Eine andere in diesem Walde häufige Schmarogerpflanze ist die Stechwinde (*Smilax aspera*), welche die Bäume derart umstrickt, daß sie nicht selten wegen Lichtmangels absterben.

Der gut verwaltete Gemeindewald Capofronte auf der Insel Arbe, sowie der daran grenzende Staatsforst Dundo sind im Frühjahr mit dem Blütenduft der das Unterholz der immergrünen Eiche bildenden baumartigen Heide (*Erica arborea*) erfüllt, während die geruchlosen, aber schönen weißen und rothen Blumen einiger Zistrosenarten das Auge ergötzen. Die Ufer des Branasees bei Zaruvecchia sind mit Myrthengebüschen dicht bewachsen, der rothblühende Granatstrauch kommt dagegen mehr vereinzelt im ganzen Lande vor. Auf den Inseln Curzola und Meleda findet man nicht selten verwilderte Johannisbrodbäume, deren Cultur wegen der seit einiger Zeit häufiger eintretenden strengen Winter dort aufgegeben wurde, während dieselbe auf den Inseln Lesina, Lissa und Giupana noch fortbesteht.

Endlich sei noch der — wenngleich nicht als Waldbaum vorkommenden — hochstämmigen Dattelpalmen, wovon jene auf Lissa, Lesina und Sabioncello die schönsten sind, gedacht, deren Früchte zwar reifen, aber nicht genießbar sind, so wie der an mehreren Orten des südlichen Landestheiles im Freien gedeihenden Orangenbäume mit herber Frucht, welche beide Gewächse das subtropische Klima dieses Landstrichs charakterisiren.

Maritime Entwicklung und Schifffahrt.

Seiner schmale Küstenstreif, welcher sich vom Quarnero bis zu den Schwarzen Bergen erstreckt, trägt vorwiegend maritimes Gepräge. Das oft in dreifacher Reihe dem Festland vorliegende bunte Inselgewirr ist ausschließlich auf die Verbindungen zur See angewiesen; aber auch das Festland bedarf derselben, denn nicht mit dem Hinterlande tauscht es seine Producte und nicht von diesem bezieht es seine Bedürfnisse. Es muß den Verkehr mit den nördlicher gelegenen Ländern, zu denen der kürzeste Weg nur über die See führt, suchen. Die Bewohner Dalmatiens haben darum zu allen Zeiten ihren Blick nach auswärts gerichtet und in der See ein wichtiges Element ihrer Entwicklung gefunden.

In der Römerzeit ward dieses Land den Interessen des Weltreiches dienstbar. Nach Roms Sturze blieb es in gleichen Beziehungen zu den Erben der römischen Macht, und als dann durch Jahrhunderte der Streit zwischen Ost und West hin- und herschwankte, strebte man aus den gleichen Gründen von beiden Seiten nach dem wichtigen Besitz dieses Küstengebietes. Daß die Herrschaft über die Adria nicht am wenigsten durch den Besitz Dalmatiens gewährleistet werde, war den Römern, wie allen ihren Nachfolgern, klar. Daraus ergab sich das wechselvolle Schicksal des Landes, insbesondere das energische Streben des aufsteigenden Venedigs nach dem Besitz Dalmatiens, welches nach langem Ringen und vielen Zwischenfällen von Erfolg begleitet war. Venedig schätzte Dalmatien ebensosehr wegen seiner Lage als auch weil es ihm die tüchtigsten maritimen Elemente für seine ausgedehnten Unternehmungen lieferte. Erinnerung doch heute noch die Riva degli Schiavoni in der alten Markusstadt an die zahllosen Dalmatiner, welche der Republik ihre Dienste gewidmet hatten.

Gerade der Umstand, daß Dalmatien fast durchwegs in engem Verhältniß zu auswärtigen Machthabern stand, hinderte die Ausbildung großer maritimer Centren im Lande und brachte es mit sich, daß die Söhne Dalmatiens zwar eifrige Seelente waren, aber eine eigentliche dalmatinische Seemacht nicht entstand. Eine Ausnahme hiervon trat nur in zwei Fällen ein, bei den Narentanern und bei der Republik Ragusa. Die seemännische Berwegenheit der Narentaner ist altbekannt und wird allwärts erwähnt. Segelfundig und gewandt durchkreuzten die Bewohner des Narentagebietes mit ihren kleinen schnellfahrenden Schiffen die Adria und lauerten auf Beute, welche sie dann in den schwer zugänglichen Gewässern ihres Heimatgebietes in Sicherheit brachten. Erst dem energischen Auftreten der Venetianer gelang es allmählig und nicht ohne Mühe, dem kühnen Treiben der Narentaner ein Ende zu machen.

Rühmlich hebt sich das kleine Ragusa hervor, welches, trotz des Gedränges um sich her, seine Unabhängigkeit bewahrte und ein fest gefügtes Gemeinwesen in seinen Mauern

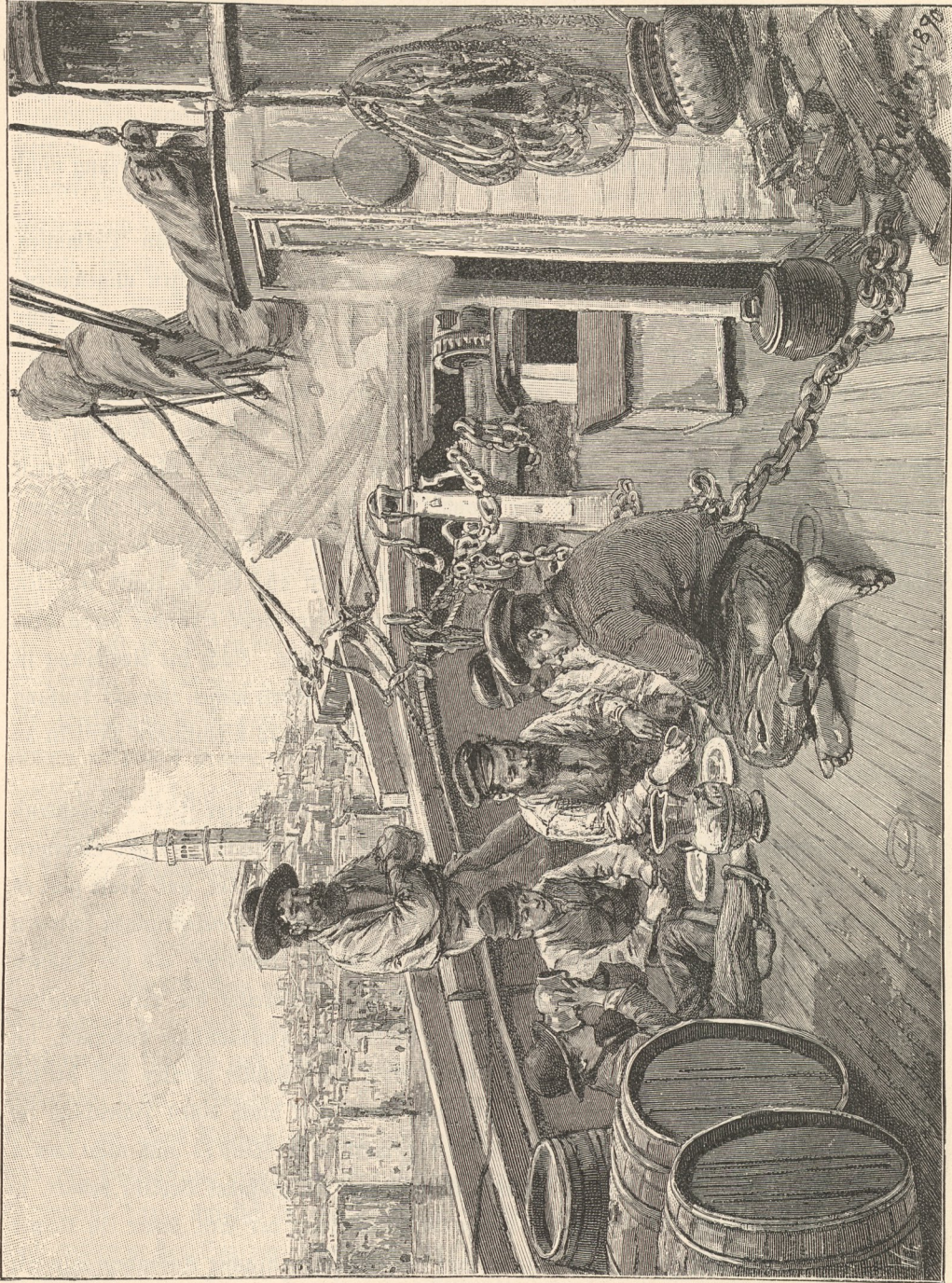
entwickelte. Seine Schiffe dehnten ihre Fahrten weithin aus und erfreuten sich guten Rufes. Das ganze übrige Dalmatien bis in die Bocche di Cattaro gehorchte schließlich den Venetianern und die Signoria verfolgte hier wie allwärts das Streben, jede selbstständige Entwicklung niederzuhalten und Alles ihrer eigenen Stadt nutzbringend und dienstbar zu machen. Die Verbindung mit Venedig förderte aber nicht wenig das Leben zur See, mit welcher jetzt geschäftliche Beziehung und persönlicher Erwerb enge zusammenhingen. Der See-Erwerb ward Erbtheil von Geschlecht zu Geschlecht. Man schlug sich mit in den großen Kämpfen Venedigs, namentlich gegen die verhassten Türken, und nahm regen Antheil an den ausgedehnten Handelsfahrten.

Der spätere Rückgang Venedigs wurde auch in Dalmatien fühlbar und eine neue überaus wichtige Ära begann für das Land erst, als nach dem Fall der Republik von San Marco Oesterreich deren Erbe antrat. Jetzt kam Dalmatien in eine ganz neue Lage. Oesterreichs Stellung zur See war bisher eine engbegrenzte gewesen. Es mangelte nicht an den Bedingungen des Aufschwungs in commercieller Beziehung, wohl aber an geschulten seemännischen Kräften für die Entwicklung des maritimen Verkehrs. Diese brachte der Anfall Dalmatiens, und da zugleich das engherzige, jede eigene Bewegung bindende Regime Venedigs entfiel, so konnten Dalmatiens Rheder und Seeleute jetzt aus der geänderten Situation reichlichen Nutzen ziehen. Sie konnten dies umsomehr, als nach der Herstellung des Weltfriedens — nach dem Sturze Napoleons — der Handel von Triest in rasche Blüte kam und die Adria ein belebtes Bild maritimer Thätigkeit darbot. Dalmatien trat aber auch schon seiner eigenen Bedürfnisse wegen in regen Verkehr zu Triest. Wer über Geldmittel verfügte oder in Gesellschaft mit Freunden solche aufbringen konnte, der erwarb ein gutes Schiff oder ließ ein solches auf einer heimischen Werft bauen; dann bestellte man einen bewährten Seemann zu dessen Capitän; man sah es gerne, wenn man einen solchen im Kreise der eigenen Familie oder Freundschaft finden konnte. Auch bei der Wahl der Bemannung begünstigte man heimische Leute. Das Gesetz schrieb vor, daß auf österreichischen Kauffahrern nur Nationale dienen dürfen, und hat erst in späterer Zeit zu einem Drittheil auch Fremde zugelassen, bis im Jahre 1879 mit Rücksicht auf die wesentlich geänderten Verhältnisse der Schifffahrt die Zusammensetzung der Schiffsequipagen nicht mehr an Bedingungen beschränkender Art geknüpft ward. Traf das Schiff gute Conjunctionen, so wurde rasch viel Geld damit verdient. Das durch See-Erwerb verdiente Capital wurde wieder in Schiffen angelegt. War es thunlich, so kaufte man ein zweites, ein drittes Schiff oder man erwarb Antheile an Schiffen, sogenannte Parte (caratti). Es war nichts Ungewöhnliches, daß ein Capitän, der meist auch gewisse Antheile an der Fracht erhielt oder die sogenannte Pacotiglia, das ist das Recht, mit einem Theil der Ladung den Handel auf eigene Rechnung treiben zu dürfen, als Mitrheder in das

Geschäft trat. Eine solche Betheiligung des Capitäns bot auch erhöhte Gewähr für dessen Eifer in der Verwendung und Ausrüstung des seiner Führung anvertrauten Schiffes. Aus den Capitänen wurden derart mit der Zeit Rheder und wurden sie älter, dann überließen sie Söhnen und Verwandten die Mühen des activen Dienstes, kehrten in die Heimat zurück und richteten sich ihr Heim ein. Erste Bedingung war, daß man den freien Ausblick auf die geliebte und gewohnte See genießen konnte. Auf der Halbinsel Sabioncello, in den Bocche di Cattaro namentlich häuften sich die Niederlassungen derartiger Männer; es gab Orte und es gibt heute noch solche, wo Rhederei und Schiffahrtsinteressen ausschließlich maßgebend waren.

Wie die Führer, so war auch das Schiffsvolk. Schon zur Zeit, als man noch keinen höheren Herrn kannte als die venetianischen Signori oder die eigenen Patrizier, widmeten sich die Bewohner der Küste Dalmatiens der Schiffahrt oder Fischerei, letztere die Vorschule der ersteren. Die Möglichkeit eines anderen Erwerbes war durch die Verhältnisse ausgeschlossen, es sei denn, daß ein herzhafter, abenteuerlustiger Geselle im fremden Kriegsdienste sein Glück suchte. So vererbte sich von Geschlecht zu Geschlecht seemännische Tüchtigkeit, der Sohn folgte den Wegen des Vaters. Diese Traditionen wirkten fort, als die Schiffahrt nun an freierer Bewegung gewann und an Fährlichkeiten verlor. Auch die Aussicht auf Verdienst wurde viel besser. An Matrosen war zwar kein Mangel, aber die Mühseligkeit innerhalb der nationalen Flagge, der Umstand, daß die kaiserliche Kriegsmarine Mannschaften heischte, brachten Beschäftigung. Auch gab es immer noch genug Leute, die auf fremden Schiffen Heuer nahmen und solche sehr leicht fanden, denn der Ruf ihrer Tüchtigkeit war eben so weit verbreitet als wohl begründet. Der Seemann unserer Küste ist fleißig, ausdauernd, willig bei der Arbeit und fügsam. Seine Ansprüche sind billig, seine Lebensführung ist mäßig. Er ist niemals störrig, findet sich leicht in jegliche Lage, verzagt nicht in mißlichen Verhältnissen, hat Liebe zu seinem Element und viel Geschick in allen Dingen seines Berufes. Jene Auswüchse, welche sich bei Seeleuten anderer Länder so oft entwickeln und zur Dual der Rheder und Schiffer werden, kommen bei unseren Leuten nicht vor. Sie sind nicht roh, haben vielmehr einen Zug der Gutmüthigkeit, und sind sie einmal von Vertrauen zu dem Führer erfüllt, dann folgen sie ihm ohne Schwanken.

Wie im Küstenland und in Istrien so haben sich auch in Dalmatien die Verhältnisse der Schiffahrt durch die Wandlungen des Materials mannigfach geändert. Die Glanzperiode der Segelschiffahrt ist vorbei, und wenn das Segel auch immer noch in gewissen Fällen sich behauptet, so wendet sich doch das Capital immer mehr von dieser Art der Rhederei, welche einstmals die Quelle reichen Gewinnes war, ab. Nur wird es nicht leicht, den Dampferbetrieb sofort an die Stelle der Segelschiffahrt zu setzen. Denn Dampfer für



Dalmatinische Matrosen.

große Routen erheischen ein weit größeres Anlagecapital, und dazu mangeln die Mittel. Man befindet sich in Dalmatien eben jetzt in einem Stadium des Überganges, der sich um so schwieriger gestaltet, als in letzter Zeit die Seefrachten auf dem großen Weltmarkt wegen des unter fremden Flaggen vorhandenen großen Transportmaterials keine günstigen waren. Doch hat die Erfahrung gelehrt, daß im Seegeeschäft die guten und die schlechten Zeiten ziemlich regelmäßig abwechseln, und daß darum die Hoffnung auf Besserung nicht aufgegeben werden darf.

Günstig hat sich in neuester Zeit das Communicationswesen von Dalmatien gestaltet. Einst war man ausschließlich auf den Verkehr von Segelschiffen angewiesen. Kurze Distanzen erforderten oft mehrere Tage und die Postsendungen gelangten sehr verspätet an den Ort ihrer Bestimmung. Ein wesentlicher Fortschritt ergab sich, als der Lloyd regelmäßige Dampferfahrten von Triest aus nach den wichtigsten Punkten der Dalmatiner Küste einrichtete. Hierdurch wurde Dalmatien erst aus seiner Abgeschlossenheit gerissen und den anderen Theilen der Monarchie näher gebracht. Man darf dreist behaupten, daß mit der Einrichtung der Lloydfahrten eine neue Ära in der culturellen Entwicklung Dalmatiens begann. In jüngster Zeit reihten sich den Fahrten des Lloyd noch solche verschiedener kleinerer Dampferunternehmungen an, welche theils Fahrten von Triest ab einrichteten, theils einzelne Punkte der Küsten unter einander verbanden, oft im Anschluß an die Lloydcurse oder in Ergänzung derselben. Auch die Regierung ist eifrigst bemüht, diese kleinen Dampferlinien zu fördern und ihnen wegen ihrer Bedeutung für das Communicationswesen des Landes Unterstützungen aus öffentlichen Mitteln zu gewähren.

Ebenso sind die Hilfsmittel der Schifffahrt — zumal in neuerer Zeit — bedeutend größer geworden. Vor Allem gilt dies auf dem Gebiete der Seebauten. Große Summen wurden seit der Mitte des Jahrhunderts auf Hafenanlagen verwendet, und heute gibt es keinen Ort von einiger Bedeutung, der sich nicht einiger derartiger Vorkehrungen erfreuen würde. Wir wollen gar nicht solche Orte wie Zara, Sebenico erwähnen, wo wir schönen Quais und Anlande-Molos, oder Spalato, das heute unstreitig der erste maritime Verkehrspunkt des Landes ist, wo wir einer vollkommenen Hafenanlage begegnen, an deren Ausgestaltung noch weiter gearbeitet wird. Aber auch Punkte zweiten und dritten Ranges zeigen von der Fürsorge der Regierung; ja es gibt kaum einen Hafenplatz im Lande, dem nicht irgend eine Förderung zu Theil geworden ist. Sind es auch nicht immer stattliche Molos und breite Quais, deren doch meist nur ein größerer Verkehr bedarf, so schuf man doch irgend eine Schutzwehr gegen die Einwirkung der See, baute ein kleines Bassin für die Küstenfahrer, einen sogenannten mandrachio, brachte Anbindepfahlwerke an oder legte eine Boje für die Vertäuerung der Schiffe, kurz man trug den localen

Bedürfnissen nach Thunlichkeit Rechnung. Diese Sorgfalt hat auch gute Früchte getragen, denn sie erleichterte den Verkehr des Landes in erheblichem Maße.

Aber nicht bloß auf die eigentlichen Hafenspuncte erstreckte sich die Sorgfalt der Regierung, es wurde auch den zur See führenden Wasserstraßen große Aufmerksamkeit zugewendet, und in dieser Beziehung ist die Regulirung der Narenta, welche den Seeverkehr mit der Herzegowina und mit Bosnien vermittelt, von besonderer Bedeutung. Dieser Fluß, welcher sich bisher in höchst regellosem Laufe durch sumpftiges Terrain hinzog und nur von kleinen Fahrzeugen unter vielfachen Beschwerden befahren werden konnte, wurde einer vollständigen Regelung unterzogen. Hierbei verfolgte man einen doppelten Zweck: einmal die Schiffbarmachung des Flusses für alle Küstenfahrzeuge und für Dampfer mittleren Tiefganges, dann aber auch die Urbarmachung des Flußthals durch allmälige Trockenlegung der Sümpfe. Diese Arbeit gelangte mit einem Aufwand von sechs Millionen Gulden in den Jahren 1881 bis 1889 zur Ausführung. Es wurden insbesondere große Durchstiche vorgenommen, die vielen Nebenarme abgesperrt, sowie den Flußlauf begleitende Dämme angelegt, Schleusen zur Regelung des Abflusses der Hochwässer errichtet, endlich genügende Landungsplätze bei Fort Opuz und Metkovic angelegt. In Metkovic mündet die Bahn aus dem Occupationsgebiete und findet daselbst der Güterumschlag statt.

Auch die Beleuchtung der Küste hat in Dalmatien einen großen Aufschwung genommen; sie ist wegen der oftmals schwierigen Wasserwege in den zahlreichen, durch die Inseln und Riffe gebildeten Kanälen von ganz besonderer Bedeutung. Das auf eisamem Felsenriff brennende Licht ist oftmals das einzige Wahrzeichen für die Führung des Schiffes in dunkler Nacht. Ängstlich späht der Seemann darnach aus, besonders wenn er unsicher über den Punkt ist, an dem er sich befindet, und erleichterten Herzens begrüßt er das erste Aufleuchten des ihm freundlichen Lichtes am Horizont.

Den Dienst auf den Leuchfeuern versehen durchwegs ehemalige Seeleute, welche diese Art der Versorgung mit Vorliebe anstreben. Ist der Dienst auch verantwortungsvoll, wegen der Nachtwachen anstrengend und wegen der häufig isolirten Lage mit mancherlei Entbehrungen in geselliger Beziehung verbunden, so haben die Wärter doch gute Wohnungen für sich und ihre Familie und einen für ihre bescheidenen Bedürfnisse ausreichenden Lohn. Oftmals können sie auch kleine Gärten anlegen, auf dem benachbarten Grunde ein Stück Vieh halten, und fast immer dient ihnen der Fischfang zur Zerstreung und zur Beschaffung eines beliebten Nahrungsmittels. Freilich gehört die Natur eines Seemanns dazu, um sich in ein Leben zu finden, welches, ohne Schiffsdienst zu sein, doch mitten in der See verbracht wird. Meist liegen die Leuchttürme auf vorragenden Landspitzen, öfter aber auch auf einem Riff mitten in der See, so Glavat südlich der

Insel Lagosta oder Pelagoſa, ſüdweſtlich von Liſſa, mitten in der Adria. In Winterzeit vergehen dann Wochen, ehe es möglich wird, mit dem kleinen Segelboot zum nächſten Ort zu fahren, um Lebensbedürfniffe zu holen und mit der Welt wieder in Verkehr zu treten. Und hänglich iſt es wohl, wenn die vom Sturm aufgewühlte See hoch über die Felſen empor ſchlägt, auf denen das Leuchthaus ſteht, und daran gewaltig rüttelt und die ſchäumende Giſcht bisweilen ſogar die oberen Stockwerke benezt, ein großartig grauenhafter Anblick! Es iſt gewiß dem regen Pflichtgefühl unſerer Seeleute zu danken, wenn auch in ſolchen aufregungsvollen Nächten der Dienſt des Lichtes ruhig verſehen wird und der Wärtter im Thurmgemach unerſchrocken ausharrt, obwohl es manchmal den Anſchein hat, als ob unter ihm Alles berſte und zuſammenbreche. Von beſonderer Wichtigkeit ſind namentlich die Feuer von Tajer, Liſſa, Glavat, Pelagoſa, Pettini di Ragufa, Punta d'Oſtro an der Einfahrt in die Bocche di Cattaro und andere.

Wenn ſich ein Schiff bei Punta d'Oſtro der dalmatiſchen Küſte nähert, vermag es ſofort durch den dortigen Semaphor in Correſpondenz mit dem Lande zu treten. Der Semaphor geſtattet nämlich mittelſt Anwendung einer Anzahl von Signalflaggen, deren jede einzelne einen beſtimmten Buchſtaben bezeichnet, Mittheilung an ein vorüberfahrendes Schiff zu machen und umgekehrt durch gleiche auf dem Schiff gegebene Signale Mittheilungen zu empfangen. Zur Formulirung dieſer Mittheilungen bedient man ſich des internationalen Seesignalcodey, welcher durch Combination mehrerer Buchſtabenzeichen beſtimmte Redensarten und Phraſen in kürzeſter Form an die Hand gibt. Die Buchſtabencombinationen bleiben gleich, in welcher Sprache auch der ſie erläuternde Text im Codey gegeben ſein mag. Der Semaphor iſt mit einer Telegraphenſtation in Verbindung, welche die erhaltene Mittheilung weiter leitet. Erhält aber der Semaphor ein Telegramm zur Abgabe an ein Schiff, ſo muß er das bezüglichliche Schiff von ſeiner Abſicht, mit demſelben in Verkehr zu treten, dadurch aviſiren, daß er ein beſonderes, gleichfalls aus gewiſſen Flaggencombinationen gebildetes Signal hißt. In Fällen, wo man ſich der Signalflaggen aus irgend einem Grunde nicht bedienen kann, werden optiſche Signale angewendet. Dieſe beſtehen aus verſchiedenen Poſitionen der an einer ſenkrechten Stange angebrachten Flügelarme.

Die Rhederei Dalmatiens beſitzt hauptſächlich Küſtenfahrer, inſondere Schiffe der kleinen Fahrt. Dieſe Schiffe ſind im adriatiſchen Verkehr zum Austausch der Güter zwiſchen den einzelnen Punkten der Küſte beſtimmt. Auch machen dieſelben Reiſen nach Albanien und den nächſten griechiſchen und joniſchen Häfen. Bei den Fahrzeugen der kleinen Küſtenfahrt iſt der am meiſten gebräuchliche Typus das Trabakel und der Pielego einerſeits, anderſeits die Brazzera. Erſtere haben zwei Maſten mit je einem Segel an fliegender Raa und einen Klüver, letztere ſind nur einmaſtig. Die Formen des Baues ſind

bei allen von altersher fast unverändert. Es sind gute, seetüchtige Fahrzeuge, auf deren Bedienung unsere heimischen Leute sich ganz vortrefflich verstehen. Die großen Küstenfahrer, deren Actionsgebiet das ganze Mittelmeer und dessen Nebengewässer, dann auch das Rothe Meer in sich begreift, nehmen in jüngster Zeit an Zahl immer mehr ab. Sie sind dormalen in Dalmatien nur mehr durch wenige Briggs, Goeletten und Schooner vertreten. Der weiten Fahrt, der Trägerin des großen Verkehrs, gehört in Dalmatien ein Drittheil der gesammten österreichischen Handelsflotte dieser Kategorie an. Die betreffenden Rheder haben ihren Wohnsitz häufig in irgend einem Orte der Bocche di Cattaro, wo



Der Hafen von Gravosa.

man schon wegen der Sterilität der Gegend fast gänzlich auf den Erwerb durch die Schifffahrt angewiesen ist. Diese Schiffe der weiten Fahrt verkehren ohne bestimmte Routen je nach den Conjunctionen, welche sich eben darbieten, in allen Meeren.

Die Schiffe der eigenen Rhederei genügen weitaus nicht, um den heimischen Seelenten Erwerb zu bieten, und so wendet sich ein beträchtlicher Theil derselben dem Dienst auf den übrigen Fahrzeugen der nationalen Flagge, namentlich auf den Lloyd dampfern zu, oder sucht unter fremder Flagge Verdienst. Diese vielfache Verwendung der Dalmatiner Seelente bringt das scheinbar so abgeschlossene Land in allerlei Wechselbeziehungen mit den entferntesten Ländern, und es ist nicht selten, daß man jenseits des Oceans auf Söhne dieses Landes stößt, welche nach manchen Quersfahrten dort festen Fuß faßten.

Fischereiverhältnisse.

Die Ostseite des adriatischen Meeres ist, besonders Dalmatien entlang, viel reicher an größeren eßbaren Seethieren als die Westseite, was hauptsächlich dem klippenreichen und felsigen, mit Vegetation bedeckten Meeresboden zuzuschreiben ist, auf welchem die Seethiere Zuflucht und Nahrung finden. Die hohen Gebirge längs den Ufern, die den Meeresgrund und die Fische vor den Stürmen schützen, und die vielen Süßwassermündungen, die eine Menge nahrhafter Emulsionssubstanzen mittragen, sind gleichfalls von günstigem Einfluß auf das Gedeihen der Meeresbewohner.

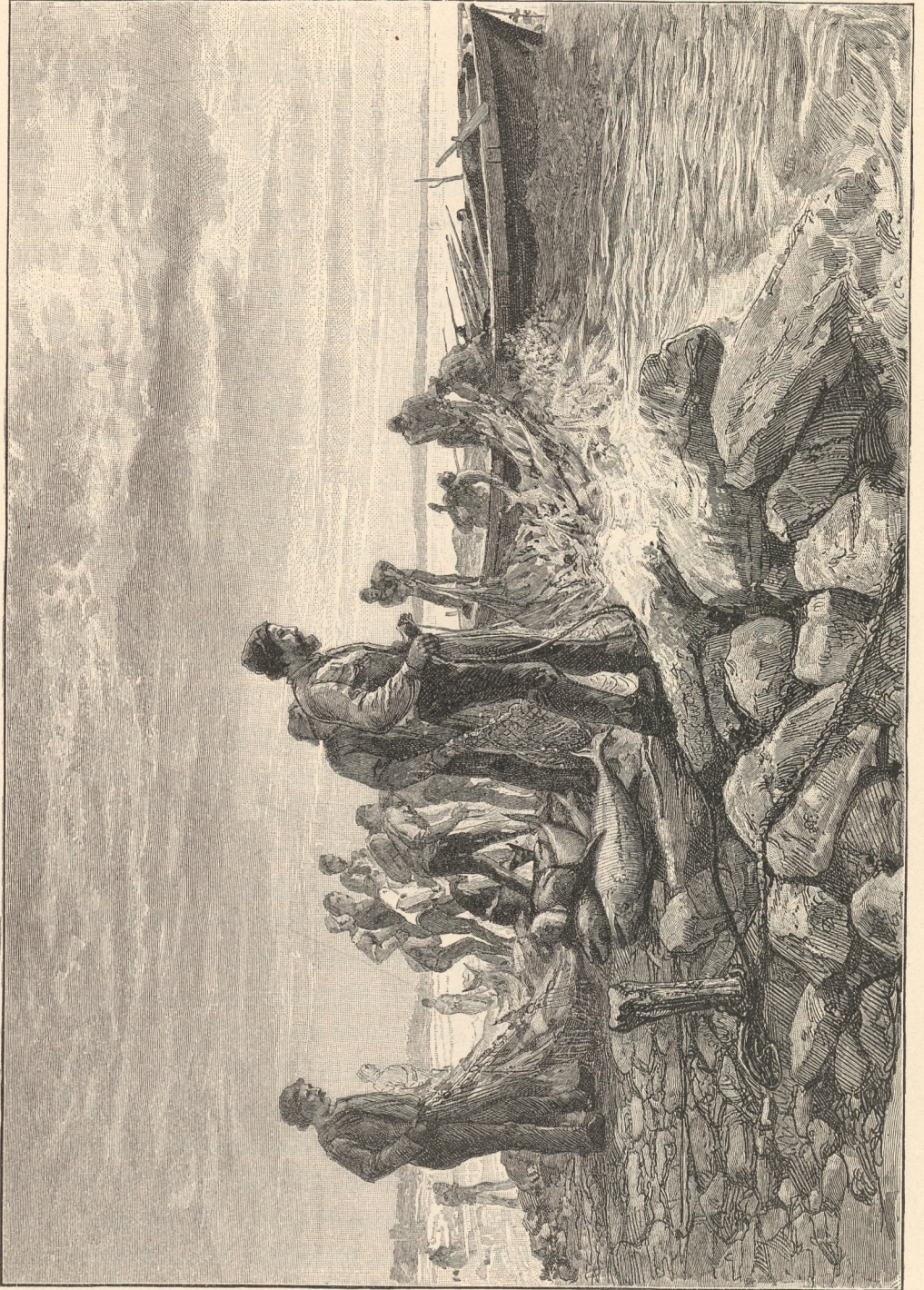
In den dalmatinischen Gewässern wird der Fischfang einerseits von den Eingeborenen und anderseits von den Chiogiotti (italienischen Fischern aus Chioggia) getrieben. Beide Gruppen fischen an verschiedenen Stellen und nach verschiedenen Methoden: die ersteren fast immer in der Nähe der Ufer auf felsigen, mit Vegetation bedeckten Gründen, die letzteren weit ab von der Küste über schlammigen Gründen, überdies auf eine Weise, welche bei den Dalmatinern gänzlich ungebräuchlich ist — mit einem schweren von zwei segelnden Booten geführten Schleppnetz, eine Methode des Fischfangs, welche „pesca a cocchia“ genannt wird. Für den Fischfang der Dalmatiner ist eine unruhige See ungünstig, die Chiogiotten bedürfen dagegen einer frischen Brise, damit die Segelbarcken das Netz schleppen können; jene fischen lieber und besser ohne, diese bei Mondschein, so zwar, daß das den einen günstige Wetter den anderen Nachtheil bringt. Auch haben die nämlichen Fischarten in beiden Gebieten nicht denselben Geschmack; besser sind die von den Dalmatinern gefangenen Fische, weil die Weide besser ist und die Fische infolge der Fangmethoden weniger leiden. Endlich sind auch die Fischarten, welchen beide Gruppen hauptsächlich nachstellen, nicht die nämlichen.

Für den Fischfang der Dalmatiner hat die Sardelle (*Alosa sardina*) die größte Wichtigkeit und besteht hierfür sogar ein besonderes Reglement, das Reglement Dandolo. Dieser Fischfang erfolgt nicht wie in dem benachbarten Istrien bei Tage mit Senknetzen (*Reti d'imbrocco*), indem man die durch Köder angelockten Fische mit dem Netz einschließt, sondern von April bis October des Nachts, wenn der Mond nicht scheint, und zwar auf zweierlei Art: mit Senknetzen, *vojge* genannt, ohne Lockspeiße und ohne Licht oder bei Beleuchtung mit einem großen, Sommer-Tratta genannten Schleppnetz. Insbesondere auf die letztere Weise zieht man oft sehr reiche Beute aus dem Wasser, außer Sardellen auch gemeine Makrelen (*Scomber scomber*), mittelländische Makrelen (*Scomber colias*) und Anchoven (*Engraulis encrasicolus*). Diese Fangweise ist indeß eine ziemlich kostspielige. Sie verursacht während jeder Fischereifaison für Netz und für Kienholz zur Beleuchtung, ferner für die zahlreiche Mannschaft Auslagen von circa

1.000 Gulden per Partie. Wenn der Fischfang aus Mangel an Fischen, wegen schlechter Witterung oder infolge starker Seeströmungen fehlschlägt, ist der Verlust der Unternehmer ein sehr beträchtlicher.

Beim Sardellenfang, welcher innerhalb der Saison in der vierten Nacht nach Neumond beginnt und bis zur vierundzwanzigsten Nacht dauert, steht der Anführer in einem kleinen Fischerkahn, in welchem auf einem eisernen schnabelförmigen Riegel links am Vordertheil des Schiffes Kienholz brennt, während die fünfzehn Fischer starke Mannschaft und das 100 Meter lange Schleppnetz sich in einem größeren Boot befinden. Wenn durch den Lichtschein die Fische angelockt sind, wird der beleuchtete Kahn, dem die Fische folgen, nach einem Orte geführt, wo man unbehindert das Netz ziehen kann, welcher Ort Sardellen-Posta genannt wird. Ein am Ufer brennendes Feuer gibt den Booten die sichere Direction. Sind die Fische nach dem richtigen Ort gelockt, so werden sie von dem großen Boot mit dem Netz eingeschlossen, nach und nach gegen das Land gedrängt und, nachdem man die Enden des Schleppnetzes gekreuzt hat, vollkommen umzingelt. Schließlich wird das Netz vorsichtig aufs Schiff gezogen. Die Beute wird mittels Handkörbchen aus dem Netzack gehoben und in die Barke gebracht. Dazu sind Hilfskräfte auf dem Ufer nöthig, die daselbst regelmäßig bereits warten, eifrig mitthun und für die Mühe durch ein Geschenk an Fischen entlohnt werden. Fast alle Sardellen, Anchoven, gemeine und mittelländische Makrelen, die man während der Sommernächte fängt, werden in Barilen (Holzfässern) eingesalzen und ins Ausland versandt; nur zu Lissa wird ein Theil der Fische in Metallschachteln — nach Art der Sardinen von Nantes — verpackt und so versendet. Nicht an allen Orten werden Fische gleicher Größe erbeutet; so gibt es in den seichteren Kanälen der Narenta und Morlacca, bei Castelvener nur kleine Fische; mittelgroße in den Kanälen von Brazza, Solta, Lesina, Traù u. c.; große Fische bei Ragusa vecchia, Meleda, Curzola Lagosta, Lissa u. s. w. Ein Fäßchen kleiner Anchoven, 50 Kilogramm schwer, enthält 4.000 bis 6.000 Stück und wird in Italien mit 6 bis 9 Gulden abgesetzt; 2.000 bis 2.200 mittlere Sardellen oder Anchoven (ungefähr 56 Kilogramm) kosten 10 bis 17 Gulden; Fässer mit 1.600 bis 1.700 großen Sardellen 14 bis 24 Gulden; um denselben Preis werden auch jene Fässer abgegeben, welche 500 bis 800 gemeine oder 400 bis 700 mittelländische Makrelen enthalten. Die gesalzenen Fische: Sardellen ($\frac{8}{10}$), Anchoven, gemeine und mittelländische Makrelen ($\frac{6}{10}$) gehen nach der Levante, nach Italien ($\frac{3}{10}$) und Oesterreich ($\frac{1}{10}$). — Ein guter Sommerfischfang, insbesondere jener mit den Tratten, beschäftigt viele Menschen: Unternehmer, Fischer, Einsalzer, Fassbinder u. c., belebt die Küstenschifffahrt und wird so der Impuls eines regen wirthschaftlichen Lebens; im Jahre 1875 z. B. betrug der Export gesalzener Fische über 38.000 Fässer, von denen Comisa auf der Insel Lissa allein 22.000 zur Ausfuhr brachte.

Eine andere, in günstigen Jahren einträgliche Art des Fischfangs ist jene des gemeinen Thunfisches (*Thynnus thynnus*), obwohl die Exemplare nur von mäßiger Größe sind. Der gemeine Thunfisch wird auf zwei Arten gefischt, entweder auf fixen, „Tomare“ genannten Standposten, wo die heranschwimmenden Fische gefangen werden (es sind im Nordwesten Dalmatiens einige solche „Tomare“ vorhanden), oder mit Schleppnetzen, mit welchen man die Fischzüge im Meere einschließt. Diese Thunfischnetze heißen „Palandara“ und sind in ganz Dalmatien gebräuchlich. Die zweite Art des Fischfangs bedarf großer Geschicklichkeit und Behendigkeit, ist aber von ausgezeichnete Wirkung. An Bord einer leichten, Leut genannten Schnabelbarke, die den Namen von einem langen „Kostro“ am Vordertheile dieses Fahrzeuges führt, befinden sich nebst dem hochaufgeschichteten etwa 480 Meter langen „Palandara“-Beutelnetze zwölf und mehr kräftige Ruderer. Der Capitän, der vorn auf dem „Kostro“ des Leuts steht, beobachtet die Bewegungen der Thunfische. Sobald sich diese an der Oberfläche des Wassers zeigen (eine gierige Menge von Lachmöven im Winter, von Silbermöven im Sommer, welche sich schreiend über die vor den Thunfischen fliehenden Sardellen oder Anchoven stürzen, ist ein Anzeichen hierfür), ordnet der Anführer, der die Antriebe der Thunfische, die Seeströmungen und deren Einwirkungen genau kennt, die entsprechenden Bewegungen an, welche von den Ruderern mit erprobter Behendigkeit und Pünktlichkeit ausgeführt werden. Zunächst werden einige Bootsleute ausgeschifft, welchen ein Ende des Netztaues anvertraut wird, und hierauf fährt der Leut während das Netz allmählig ins Wasser fällt, rasch vorwärts, um die daherstürmenden Thunfische einzuschließen. Ist dies gelungen, so entwickelt sich ein aufregendes Schauspiel. Es werden sogleich die übrigen Ruderer ausgeschifft, welche das Ende des zweiten Netztaues ergreifen und die „Palandara“ gegen das Ufer ziehen. Meistens ist die Ciurma dafür nicht ausreichend, und es werden die am Ufer befindlichen zuschauenden Bauern zu Hilfe gerufen, welche willig herbeieilen, angekleidet ins Wasser springen und das Netz ziehen helfen. Der aufregendste Moment ist, wenn die in seichtere Gewässer geschleppten Fische vollkommen eingeschlossen sind; sie trachten auf jede mögliche Weise zu entkommen, indem sie mit dem Schwanz hin und her schlagen und das Meer ringsum aufrühren. Die Thunfische werden aus dem Wasser herausgezogen und auf der Stelle ausgeweidet. Man belohnt die Hilfsleute, indem man ihnen die minderwerthigen Fische gibt. Wenn bloß Thunfische gefangen werden, so zer Schneidet man ein größeres Stück, welches unter der jubelnden Menge vertheilt wird. In guten Jahren fängt man eine Million Kilogramm Thunfische und mehr, die fast durchwegs in frischem Zustande von Kaufleuten in Triest und Venedig auf telegraphischem Wege zu 56 bis 80 Kreuzer per Kilogramm gekauft und mittelst Dampfschiff zugestellt werden. Mit demselben „Palandara“ oder mit einem ähnlichen, „Migavica“ genannten Netz fängt man auch



Thunfischfang bei Spalato.

oft große Mengen mittelländischer Boniten (*Pelamis sarda*), sehr geschätzte Fische, von denen der größte Theil nach Triest geht.

Beachtenswerth ist auch der Fang der verschiedenen Arten von Meeräschen (*Cephalis*), von welchen einige gute, einige sogar vortreffliche Fische sind. Eine Species wird besonders im August, eine andere im November, wenn die Fische zu Laichzwecken in überaus großen geschlossenen Massen nach Osten ziehen, gefangen. August ist der wichtigere Monat. Der Fischfang ist ein leichter und zugleich interessanter. Wenn die Meeräschen in den ersten Tagen des Monats August vom Narentafluß her längs der Halbinsel Sabbioncello gegen Osten streichen, wird ihnen von den Trappaneseern aufgelauert. Die vor Tagesanbruch aufgestellte Wache gibt der aus zehn Personen bestehenden, in zwei kleinen Booten vertheilten Fischermannschaft das Zeichen, daß die Fische ins Engthal ziehen, worauf eines von den Booten die Fische mit einem Senknetz (*Rete d'imbrotto*) umschließt, während die Fischer des anderen Boots längs der Rorfen des Senknetzes ein durch Stükstöcke auf der Oberfläche des Wassers horizontal gehaltenes Netz ausbreiten. Die eingeschlossenen Fische trachten zu entkommen und gerathen hierbei theils ins Senknetz, theils beim Überspringen ins wagrechte Netz. Dieselben Fischer aus Trappano fangen auch sehr viele Meerbarben (*Mullus*).

Eine gewisse Wichtigkeit hat in Dalmatien auch der Fang der Mariden, der Gelbstriemen, der Goldstriemen, der Haiische und der Rochen. Nicht minder verdient der Fang der Weichthiere, sowie der Bisamprutten, der großen Sprutten, der *Sepia*, des *Calamars* Erwähnung, ebenso der Fang der Auster, deren Zucht durch besondere Fürsorge der österreichischen Gesellschaft für Fischfang und Fischzucht sich im ganzen österreichischen Litorale ausbreitet und unserem Lande nicht unerheblichen Nutzen verspricht.

Hierzu kommt endlich auch die Gewinnung von Schwämmen, die längs der ganzen Küste bis nach Triest ausschließlich von den Fischern aus Krapano (einem Dorfe mit ungefähr 1.000 Einwohnern auf dem gleichnamigen Scoglio bei Sebenico) gefischt werden. 80 bis 90 kleine mit je zwei Mann ausgerüstete Ruderbarken ziehen jährlich aus Krapano zum Zweck der Schwammfischerei aus. Diese beginnt im Februar und dauert bis October. Der Fang bringt den Krapaneseern jährlich circa 20.000 Gulden Gewinn.

Die Ausländer, die heutzutage in Dalmatien der Fischerei obliegen, sind die Chioggiotten. Diese fischen nur mit einem schweren, von zwei flachen zweimastigen Segelbarken („*Bragozzi*“) geschleppten Netz. Vor circa 20 Jahren nahmen auch Italiener aus Apulien mit ihren einmastigen, „*Paranze*“ genannten Fischerbarken an der Fischerei „*a Cocchia*“ Theil. Von November bis April fischen ungefähr 70 „*Bragozzi*“ stets paarweise, also mit 35 Netzen, in den dalmatinischen Gewässern; andere 70 Paare, mit ebensoviel Netzen, fischen zwischen der äußersten Nordwestgrenze Dalmatiens und Grado

das österreichische Littorale entlang. Von den 35 Paaren, die in Dalmatien fischen, schickt die eine Hälfte (mittelst kleiner einmastiger Segelschiffe „Portolada“) ihren Fang auf die dalmatinischen Fischmärkte, während die andere Hälfte außerhalb der Inseln „Grossa“ (Seekreis von Zara) auf den Fang ausgeht und die Beute nach Venedig sendet. Gegen Ostern, wenn Windstille eintritt, kehren fast alle Chioggiotten mit ihren Bragozzen nach Chioggia heim; nur diejenigen, die außerhalb der Inseln Grossa oder Longa fischen, setzen mit „Parangalen“ ihren Fang fort, senden ihren Fang indeß nicht mehr, wie im Winter, nach Venedig, sondern nach der Romagna. Bei windigem Wetter und Mondschein machen die Chioggiotten einen guten Fang, der hauptsächlich aus Haifischen, Rochen, Laxirfischen, Meerbarben, rothen Goldbrassen, Drachenköpfen, Knurrhähnen, Meergrundeln, Dorfchen, mittelländischen Stockfischen, Schotten, Bisamsprutten, Calamaren, Sepien und norwegischen Krebsen besteht. Letztere fing man ehemals nur in großen Tiefen im Quarnero, gegenwärtig — seit drei Jahren — auch im Seekreise von Zara.

Keine von den genannten Fischarten, welche die Chioggiotten fischen, gehört zu denjenigen, welche für die dalmatinische Fischerei von bedeutendem Belange sind, so daß keine Interessencollision bestehen würde, wenn die Chocchia vom November bis April die Fischfangposten der Österreicher respectiren und vom October bis April nicht zahllose Sardellen fangen würde, deren Eierstock bereits um die Mitte des Monats October entwickelt ist, und solcherart dem Sommerfischfang der Dalmatiner — der hauptsächlichsten Hilfsquelle unserer Fischerei — einen unberechenbaren Schaden zufügen würde. Es ist allerdings wahr, daß die Chioggiotten den Sardellen nicht absichtlich nachstellen, aber die mangelnde Absicht vermindert doch den Schaden der dalmatinischen Fischer nicht.

Die italienische Fischerei zieht aus dem Fischfang in den der dalmatinischen Küste benachbarten Meeresgebieten großen Nutzen, denn über sechs Monate im Jahre ernähren sich hierdurch ungefähr 1.400 Chioggiotten, abgesehen davon, daß ein jedes ihrer Netze jährlich wenigstens 600 Gulden Gewinn nach Italien mitbringt. Sogar die Fischerei der Österreicher gereicht Italien zum Vortheil, indem unsere Fischer die Netze aus Molfetta und Giovinazzo in Apulien und das Rienholz aus Viesli und Rodi in Italien beziehen.

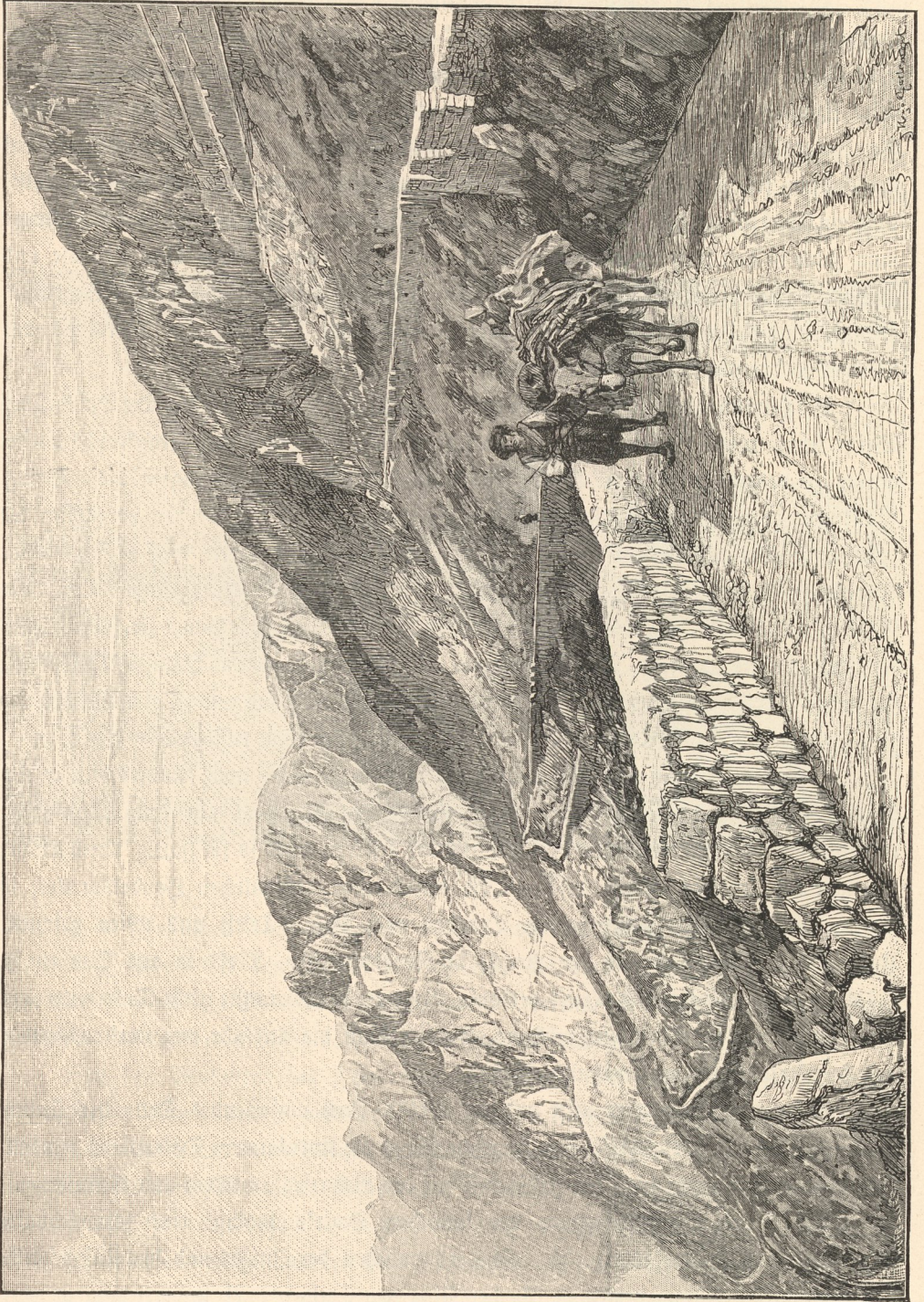
Was den Fischfang von Süßwasserfischen betrifft, so sind unsere Flüsse und Bäche ziemlich gut bevölkert und führen einige edle Species, zumal zwei Forellenarten. Von erheblicher Bedeutung ist der Fang von Malen, die im Herbst während und nach Gewittern in großen Mengen, besonders im Narentathal, gefischt werden. Im tiefen Wasser fängt man bis 5 Kilogramm schwere Exemplare, die bei weitem schmackhafter als die kleineren und noch heutzutage, wie schon zur Römerzeit, gesuchte Leckerbissen sind. Dem Mangel an einem Fischereigesetze ist es zuzuschreiben, daß die Einträglichkeit der Fischzucht und Fischerei in unseren Süßwässern nicht so groß ist, als sie es sein könnte.

Handel, Gewerbe und Verkehr.

Eine karge Bodenproduction, geringe Bedürfnisse eines großen Theils der Einwohner, der Mangel ausreichender Communicationsmittel und endlich bis vor kurzem die tieffstehende Cultur der türkischen Nachbarprovinzen waren und sind zum Theil noch die Ursachen der verzögerten Entwicklung des Handels und der Gewerbethätigkeit in unserem Lande. Erst in der letzten Zeit ist ein erfreulicher Aufschwung bemerkbar geworden, zumal seit der Occupation Bosniens und der Herzegowina durch Oesterreich-Ungarn und seit dem staunenswerthen Aufschwunge des Exports dalmatinischer Weine. Der Eisenbahnbau Sarajevo-Mostar-Metkovic und die damit in Verbindung stehende Narentaregulirung, die Herstellung guter fahrbarer Straßen, welche den Verkehr mit den Hinterländern und Montenegro erleichtern, der Unternehmungsgeist privater Schiffahrtsgesellschaften, welche in Verbindung mit dem Lloyd einen sehr regen Verkehr zwischen einigen Hauptpunkten der dalmatinischen Küste (Metkovic, Ragusa, Spalato, Zara) und Triest und Fiume ermöglicht haben und durch Errichtung von Locallinien auch kleinere Marktstellen dem Verkehr zugänglich machten, haben nicht wenig zur Besserung der Verhältnisse beigetragen. Den größten Aufschwung verspricht sich aber Dalmatien von der Einbeziehung des Landes in das österreichisch-ungarische Eisenbahnetz, wodurch erst die ausgezeichneten Häfen von Castelli, Spalato, Sebenico und Gravosa zu jener Bedeutung gelangen würden, welche ihnen infolge ihrer günstigen Lage und natürlichen Beschaffenheit zukommt. Diese vortrefflichen Häfen sind in Wahrheit die zweckmäßigsten Verbindungspunkte der inneren Balkanländer mit dem Westen. Nicht nur die Naturproducte Bosniens und der Herzegowina, sondern auch jene Kroatiens, Südungarns, Serbiens und Rumäniens müßten bei günstigeren Verbindungen zum Theil wenigstens nach Gravosa und Spalato gelangen, um von dort aus zu Schiff weiter verfrachtet zu werden. Freilich würde damit unmittelbar nur der Transitohandel gefördert werden; darauf muß aber Dalmatien wegen seiner Lage und sonstigen Verhältnisse in erster Linie reflectiren.

Die gegenwärtig bestehende Bahnlinie verbindet Spalato mit Perkovic, Siveric und Knin; von Perkovic aus führt eine Seitenlinie nach Sebenico. Als Ausgangspunkt wurde Spalato in Berücksichtigung seines vorzüglichen Hafens gewählt, weil es ferner in Bezug auf Schiffszahl und Tonnengehalt die bedeutendste Verkehrsbewegung aufweist und endlich, als der am weitesten gegen den Orient vorgeschobene große Hafenplatz der Monarchie, für den Transitverkehr mit Ostindien und der Levante am besten geeignet erscheint. Es genüge bezüglich des letzteren Punktes anzuführen, daß Spalato ungefähr 1.100 Seemeilen vom Suezkanal entfernt ist, wogegen die bezügliche Distanz für Triest 1.300, für Genua 1.400, für Marseille 1.450 Seemeilen beträgt.





Die Kunststraße von Cattaro nach Cetinje.

Der angestrebte Ausbau der dalmatinischen Eisenbahn hätte den Zweck, Verbindungen über Livno, Kupres und Travnik nach Zvornik und Sarajevo einerseits und über Kljuc, Banjaluka, Dubrovac nach Brod und Esfegg anderseits zu schaffen. Dann wäre Spalato mit dem Fünfkirchner Kohlenbecken und dem Hauptgebiet der ungarischen Getreideproduction in directer Verbindung und Dalmatien müßte einen bedeutenden Aufschwung seines Handels erfahren. Nach den ursprünglich entworfenen Projecten sollte auch ein Anschluß an die ungarische Staatsbahn bei Thonin stattfinden; ferner beabsichtigte man Zara in das Netz einzubeziehen; diese Linie hätte von Dcestovo über Kistanje und Bencovac nach der Landeshauptstadt zu führen. Während diese Projecte vorläufig ruhen, erfolgte unterdessen die Verbindung von Sarajevo mit Metković, die allerdings den Verkehr in der Narenta sehr beleben wird.

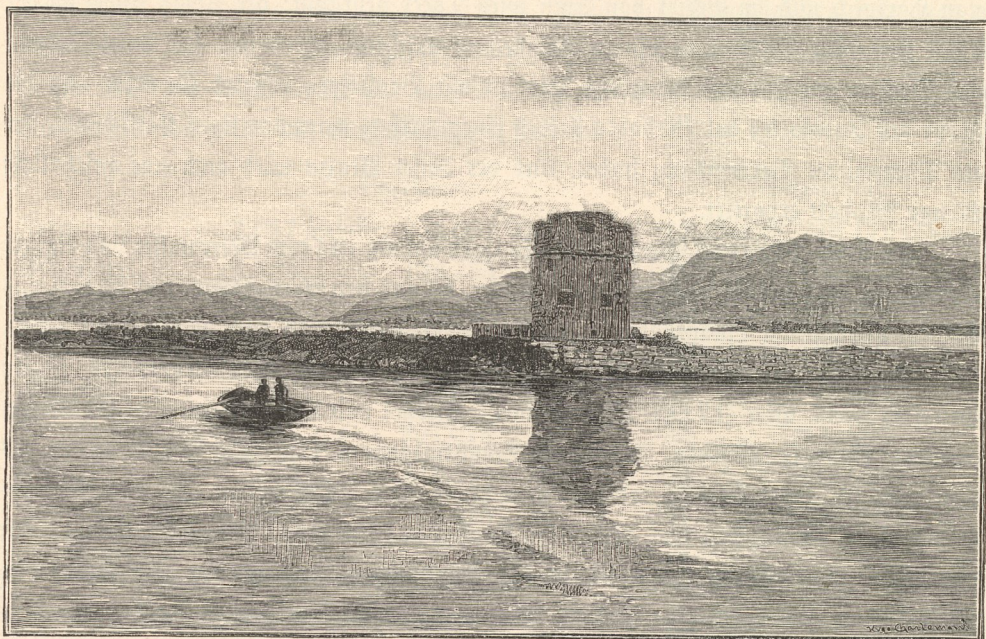
Die Haupthandelsartikel Dalmatiens sind Wein, Öl und Südfrüchte. Die Dalmatiner Weine lernte man erst besser kennen und schätzen, als die Phylloxera Frankreichs Weingärten zu verwüsten begann; in den österreichischen Provinzen gelangten diese Weine, Dank den verschiedenen Ausstellungen, zu Ruf. Nach Frankreich werden vorzüglich die stärkeren Weine aus Sebenico, Spalato, Solta und Brazza exportirt, weil sie sich leichter verarbeiten lassen, wogegen der Liffaner in Oesterreich selbst sehr gesucht wird. Die Flaschenweine sind im Handel nur schwach vertreten; es wurden davon im Jahre 1886 84 Metercentner abgesetzt. Das Dalmatiner Öl gehört zu den vernachlässigtesten Sorten. Es gehen jährlich circa 40.000 Metercentner davon ins Ausland zumeist als Maschinenöl zu niedrigen Preisen. Das Öl wird leider im Lande selbst nicht raffinirt.

Außer Wein und Öl gelangen aus dem Pflanzenreich noch Südfrüchte in den Handel, darunter die Vestignaner Feigen, welche an Geschmack mit den Smyrnioten concurriren. Nur ist die äußere Zubereitung der ersteren nicht so sorgfältig durchgeführt wie jene der letzteren. Auch frisches Obst bildet einen ansehnlichen Handelsartikel; so werden die auf Selve frühreisenden Trauben nach Pola, Triest und Wien geschickt, Kastanien und Kirschen aus den Bocche in Norddalmatien, Melonen aus Spalato in Süddalmatien, Istrien und Triest verkauft. Bedeutende Gewinne zieht Dalmatien aus dem Handel mit der Chrysanthemblume. Endlich kann die Ausfuhr von Lorbeerblättern aus den Inseln nicht unerwähnt bleiben.

Wenn die Narenta regulirt und ihr 20.000 Joch umfassendes Delta der Cultur wiedergegeben sein wird, dürfte jene herrliche Ebene die Kornkammer Dalmatiens werden. Gegenwärtig importirt man den größten Theil des Bedarfes an Mehl und Getreide.

Die farge Weinproduction der südlichen Bezirke bedingt eine sehr lebhafte Bewegung von Küstenfahrern, die besonders zwischen den Inseln und der Küstenstrecke von Stagno bis Budua verkehren. An der Riva von Cattaro z. B. bemerkt man zu jeder

Jahreszeit eine lange Reihe von Trabakeln, die ausschließlich mit Wein oder zum Theil mit Wein, zum Theil mit Getreide beladen sind. Diese Schiffe betreiben auch den Kleinverschleiß und sind somit eigentlich schwimmende Weinschänken. Zu letzterem Zweck legen sie am Ufer an und behalten während ihres ganzen Hafenaufenthaltes die Zelte beigesetzt; auf ihren Verdecken herrscht manchmal, besonders an den Fest- und den Bazartagen, ein sehr bewegtes und buntes Treiben. Als Rückfracht nach der Heimat nehmen sie gewöhnlich gedörrte Flußfische aus Montenegro (scoranze) und geselchtes Hammelfleisch (castradina)



Torre di Norino an der Narenta.

mit, die im nördlichen Theil mangeln. — Wo noch Wälder bestehen, dort wird auch Brennholz sowohl für den Bedarf des Landes, als auch nach Istrien und Venedig exportirt. Beträchtliche Einnahmen erzielen damit Arbe und die zwischen Selve und Zara gelegenen Inseln, ferner Curzola, Lesina, Meleda und andere.

Von den Producten des Thierreichs ist der auf den nördlichen Inseln (Arbe, Pago, Selve, Incoronata) in primitivster Art erzeugte Käse auf dem Festland sehr gesucht. Thierhäute werden aus allen Theilen des Landes exportirt, Wolle bildet nur den Gegenstand eines internen Austausches. Sehr lebhaft ist der Handel mit Hornvieh an der Grenze, wo es sowohl für den Consum im Lande, als auch für die Ausfuhr zur See angekauft wird. Hornvieh und Schafe werden über Dalmatien aus den Hinterländern, Schafe auch aus Dalmatien selbst nach Italien, Istrien und bisweilen auch nach Triest verschifft. Die

Ausfuhr beträgt circa 100.000 Stück jährlich. Die Bienenzucht hebt sich, wogegen die Seidenzucht allmählig verfällt. Besonderen Rufes erfreut sich der Honig aus der Insel Lesina, der weiß wie Zucker ist und einen pikanten Beigeschmack von Rosmarin besitzt.

Die Kohlengruben am Monte Promina nächst Dernis bei Siveric, dann von Dubravice und Belikaglava geben zwar zu einem regeren Verkehr bei Sebenico Anlaß, besondere Vortheile erwachsen aber dem Lande daraus nicht, da die bisherige Ausbeute gering ist und die Qualität zu wünschen übrigläßt. In den Bergen von Bergorac gewinnt man Hartpech und im Bezirk von Sign wird Theer gebrannt; der Absatz findet an der Küste statt. Die Stein- und Marmorbrüche von Seghetto, ferner jene der Insel Curzola und Brazza versehen fast die ganze Provinz mit Bausteinen besserer Qualität und die Flöze des Jurakalkes bei Verbosca liefern einen weißen marmorartigen Kalkschiefer, der als Dachschiefer Verwendung findet. Aus der Insel Brazza wird auch eine ansehnliche Menge Asphalt exportirt.

In Arbe, Pago und Slano ist die Salzgewinnung aus dem Meerwasser von einiger Bedeutung, doch bedarf das Land der Einfuhr, da aus den Grenzstädten und speciell aus Cattaro beträchtliche Quantitäten in die Nachbarprovinzen und nach Montenegro gehen.

Importirt werden fast alle, auch die gewöhnlichsten Industrieproducte, ferner Getreide, Mehl, Bier (17.000 Metercentner), Alkohol und Branntwein (19.500 Metercentner), Bauholz, Möbeln, Kurz- und Schnittwaaren u. s. w. Die Städte dienen als Entrepôts für ganze Bezirke, weshalb man oft in kleinen Ortschaften eine unverhältnißmäßig große Anzahl von reich assortirten Kaufladen sehen kann. Die Stadt Cattaro mit nur 2.000 Einwohnern hat z. B. so viel Handlungen, daß sie für eine Stadt von 40.000 Einwohnern genügen könnten. Außerdem sind die sogenannten Bazars (Wochenmärkte) von Wichtigkeit für den städtischen Kaufmann. Ein, zwei oder auch drei Mal in der Woche ist Bazar. Da strömen die Bauern aus meilenweiter Entfernung in die Stadt, um die Producte des Bodens und ihres Gewerbefleißes feilzubieten. In den Grenzstädten besuchen diese Bazars auch Herzegovcen, Montenegriner und Bosnjaken. Haben die Landleute ihre Producte an den Mann gebracht, so strömen sie in die Branntwein- und Kaufladen, wo sie den Erlös wieder zurücklassen.

Die Abhaltung dieser regelmäßigen und häufigen Wochenmärkte, die ursprünglich infolge der mangelhaften Communicationsmittel entstanden sind, fördern zwar zunächst den Handel, schädigen aber die Gewerbethätigkeit und die Agricultur. Speciell dort, wo mehrere Märkte in der Woche gehalten werden, verliert der Landmann, der den Weg nach der Stadt und zurück nach Hause zu Fuß zurücklegt, viele Arbeitstage. Nebst den Wochenmärkten werden auch Jahrmärkte und in mancher Gegend besondere Thiermärkte abgehalten. Sehr interessant und stark besucht ist der Jahrmarkt zu Salona am

8. September und jener von Primorje am 15. August. In mancher Stadt, so in Arbe, dauert ein derartiger Jahrmarkt drei volle Tage und bei dieser Gelegenheit verkauft der Landmann buchstäblich Alles, was er feilzubieten hat.

Der Waarenverkehr an der Küste erfolgt zunächst mittels Dampfschiffen. Außer der Lloydgesellschaft unterhalten andere sechs Privatunternehmungen Dampferverbindungen sowohl mit Triest und Fiume, als auch solche der dalmatinischen Hafenplätze untereinander. In dieser Beziehung ist gegenwärtig Metković wegen des lebhaften Transitohandels mit der Herzegowina sehr begünstigt. Außer den Dampfschiffen sind auch die Küstenfahrer sehr thätig. Die Schifffahrtsbewegung der größeren Häfen gestaltete sich im Jahre 1886 wie folgt, wobei nur handelsthätige Schiffe, das heißt solche, welche mit Ladung ein- und ausliefen, Berücksichtigung finden.

	Eingelaufen:		Ausgelaufen:	
Zara	1.087	Schiffe, 254.057 Tonnen.	817	Schiffe, 246.172 Tonnen.
Sebenico	1.123	" 198.755 "	1.043	" 196.924 "
Spalato	1.814	" 286.366 "	1.462	" 280.733 "
Makarska	758	" 100.734 "	720	" 100.080 "
Metković	580	" 52.362 "	505	" 48.842 "
Ragusa-Gravosa	1.096	" 207.079 "	939	" 200.850 "
Curzola	505	" 144.954 "	554	" 142.032 "
Cattaro	343	" 95.815 "	267	" 93.583 "

Für den Verkehr zu Lande existiren zwei Hauptkunststraßen, und zwar die „Strada mediterranea“, welche die ganze Provinz der Länge nach durchzieht, und die „Strada littorale“, die von Zara nach Umiffa führt. Von Wichtigkeit für den Verkehr ist seit 1831 auch die sogenannte kroatische Straße, welche über den Velebit die kürzeste Verbindung, zwischen Zara und Karlsstadt herstellt. Ihr Bau bereitete so große Schwierigkeiten, daß sie von den Fachleuten neben die berühmten Straßen des Simplon und Splügen gestellt wird. Besonders bewundernswerth sind die Werke im Prags-Paß, wo die Arbeiter an Seilen gebunden, über Abgründen hängend arbeiten mußten. Ihr höchster Punkt erhebt sich ungefähr 1.000 Meter über die Meeresoberfläche, wo ein Denkstein den Kaiser Franz verewigt. Nach der Occupation Bosniens entstanden zahlreiche Straßenverzweigungen, die von Metković, Metk, Ragusa, Risano und Cattaro aus in die benachbarten Länder führen. Unter den letzteren ist besonders die Straße Cattaro-Cettinje hervorzuheben, ein wahres Kunstwerk der modernen Technik. Die Straße Spalato-Livno bestand bereits früher. Unmittelbar vor der Occupation fand die Eröffnung der Militärstraße Makarska-Bergorac statt, besonders wichtig als Handelsstraße, indem sie eine der kürzesten directen

Verbindungen des adriatischen Meeres mit den occupirten Ländern bildet. Dieselbe wurde ohne jedwede Staatssubvention durch Pionnier- und Genie-Truppen und unter unentgeltlicher Betheiligung der angrenzenden Bevölkerung ausgeführt. Ihre Länge beträgt 32 Kilometer und ihre Kosten wurden mit 250.000 Gulden geschätzt. An dem Kreuzungspunkte dieser Fahrstraße mit der mediterranischen Reichsstraße steht ein Denkmal in Form einer großen Pyramide, geschmückt mit der Kaiserkrone, auf welcher die österreichische Fahne ruht, und folgender Inschrift in slavischer Sprache: „Zur Zeit der Regierung Seiner Majestät des Kaisers Franz Joseph I., unter dem k. k. Statthalter Freiherrn Gabriel Rodich und dem k. k. Bezirkshauptmann Dr. Lugardo, wurde diese Straße, genannt Rodich-Straße, erbaut. Tracirt und ausgeführt vom k. k. Pionnier-Hauptmann Gustav Blondein, haben dieselbe unter Mitwirkung des Volkes die Compagnien Nr. 18 der Pionniere, 8 und 9 des 2. Genie-Regiments gebaut. Eröffnet im Jahre 1878.“ Im Jahre 1882 zählte man an 2.300 Kilometer gebahnte Straßen. Seither ist der Bau der Poststraße von Castelnovo nach Cattaro, dann jener von Castelnovo nach Ragusa und anderer minder wichtiger Verbindungen in Angriff genommen oder vollendet worden.

Trotz dieser nicht ungünstigen Communicationsverhältnisse sind Wagen und Karren für den Landtransport, besonders im südlichen Dalmatien, ziemlich selten, da Lastthieren der Vorzug gegeben wird. Waaren, welche mit Saumthieren in das Innere des Landes zu befördern sind, müssen in kleinere Collis von höchstens 75 Kilogramm verpackt werden. Oft werden die Lasten von Männern und Weibern getragen, — auf dem Kopfe, wenn es sich um kleinere Strecken und um geringere Gewichte handelt, auf dem Rücken bei größeren Entfernungen und schweren Gegenständen. Die Montangegenden sind mit den Knotenpunkten der Dampferlinien durch die Mallepost verbunden.

Directe regelmäßige Verbindungen mit dem Auslande hat Dalmatien zur See drei, und zwar eine mit Griechenland und Albanien bis Corfu (Lloyd), eine zweite zwischen Zara und Ancona (Navigazione Generale italiana) und eine dritte zwischen Ragusa und Bari. Zur Zeit der Weinernte gelangen alljährlich acht bis zehn große ausländische Dampfschiffe nach Spalato, um Wein zu laden; zu dieser Zeit bietet der Hafen von Spalato ein lebhaftes interessantes Bild.

Dem Handel widmen sich in Dalmatien ungefähr $2\frac{1}{2}$ Procent der gesammten Bevölkerung. Der Werth des Waarenverkehrs beträgt 16 Millionen Gulden, wovon 33 Procent auf die Einfuhr zur See, 8·5 Procent auf jene zu Lande, 36 Procent auf die Ausfuhr und 22 Procent auf den Transit entfallen.

In gewerblicher Hinsicht ist vor Allem der Zaratiner Maraschino zu nennen, der einen Weltruf hat. Es gibt auch in Spalato, Sebenico, Traù, Lesina u. s. w. Maraschinobrennereien, aber keine dieser zumeist nur für den Localconsum producirenden



Der Markt (Bazar) von Salona am 8. September.

Brennereien erreicht den Zaratiner in der Qualität des Productes. Zara exportirt jährlich 1.880 Metercentner Maraschino ins Ausland. In neuester Zeit etablirte sich in Zara auch die Brennerei Blahov, welche das gleichnamige sehr bekannte stärkende Getränk bereitet.

Der Maraschino wird aus einer besonderen Art saurer Kirschchen, die vorzüglich in den Bezirken von Spalato und Sebenico wachsen, bereitet. Die Frucht wird zuerst entfernt, das Fleisch dann einer mehrtägigen Gährung unterworfen, worauf man der so erhaltenen Masse gestampfte stiellose Blätter des Maraschenbaums und eine geringe Dosis Traubenwein zusetzt. Nach der hierauf folgenden Destillation versüßt man die Flüssigkeit mit Raffinade und filtrirt sie endlich sorgfältig durch Baumwolle. Zur Entfernung der Frucht bedient man sich seit einigen Jahren in den größeren Etablissements eigener Maschinen, in den kleineren versehen Weiber und Kinder diese Arbeit.

Von Bedeutung ist die Erzeugung von Nationalkleidern und der damit in Verbindung stehenden Gold- und Silberstickereien, sowie die Herstellung silberner Schmuckgegenstände als Knöpfe, Arm- und Halsbänder, Haar- und Busennadeln u. s. w. Nach dieser Richtung zeichnen sich am meisten die Städte Ragusa und Cattaro aus, und zwar Cattaro speciell in Nationalkleidern, Ragusa in silbernen Filigranarbeiten. In großer Anzahl sind die Spankenfabrikanten vertreten, deren Waaren auch in Montenegro, in der Herzegowina und in Albanien starken Absatz finden.

Eine specifisch nationale Production, welche in den Bezirken von Sign und Imoschi vielen Gewerbetreibenden Beschäftigung gibt, ist die Erzeugung irdener Tabakpfeifen und roher irdener Töpfe für den Hausbedarf, dann die Herstellung hölzerner Haus- und Feldgeräthe für den inländischen Bedarf. Eine gewisse Eleganz muß den fein geschnittenen hölzernen Pfeifen aus Imoschi und Misano nachgerühmt werden. Die Grenzbewohner aus den Umgebungen Signs treiben einen lebhaften Hausirhandel mit ihren Waaren und auch mit rohen Küchenmessern und Taschenmessern nach den Nachbarprovinzen, Istrien, Kroatien und den Hinterländern. Auf ihren Streifzügen erreichen sie Fiume und Triest.

Im übrigen steht Dalmatien den anderen Kronländern in gewerblicher Beziehung bedeutend nach. In vielen kleineren Städten fehlen sogar bessere Handwerker und man importirt viele Gegenstände, die leicht im Lande selbst erzeugt werden könnten. So werden z. B. in Zara, Spalato und Sebenico feinere Möbel, bei weitem aber nicht in hinreichender Menge fabricirt, um den Bedarf auch nur der nächsten Umgebung zu decken. Selbst ordinäre, unpolirte, einfach gefärbte Stühle, Tische und Bettgestelle werden in größerer Anzahl aus Fiume bezogen. An Färbern ist kein Mangel, ihre Leistungen befriedigen jedoch nur bescheidenere Ansprüche und genügen eben noch für die Nationaltrachten, beziehungsweise für gröbere Stoffe. Das Gleiche gilt von vielen anderen Gewerbebezügen. Durch die Vereinigung von Capitalien und die Errichtung von



Silberfädenrandschmuck und gestricke Tücher aus Ragusa.

Fachschulen für Handel und Gewerbe könnten gewiß manche Übelstände beseitigt werden. In letzterer Beziehung hat der Landesauschuß durch Errichtung einer Speciallehranstalt für Steinmetzarbeiten in Curzola die Initiative ergriffen, während die Regierung daran ging, eine Handelsschule in Ragusa zu eröffnen. Dagegen sind die Erfolge, welche man sich auf diesem Gebiete von den sehr schwach besuchten Bürgerschulen versprach, ziemlich geringe.

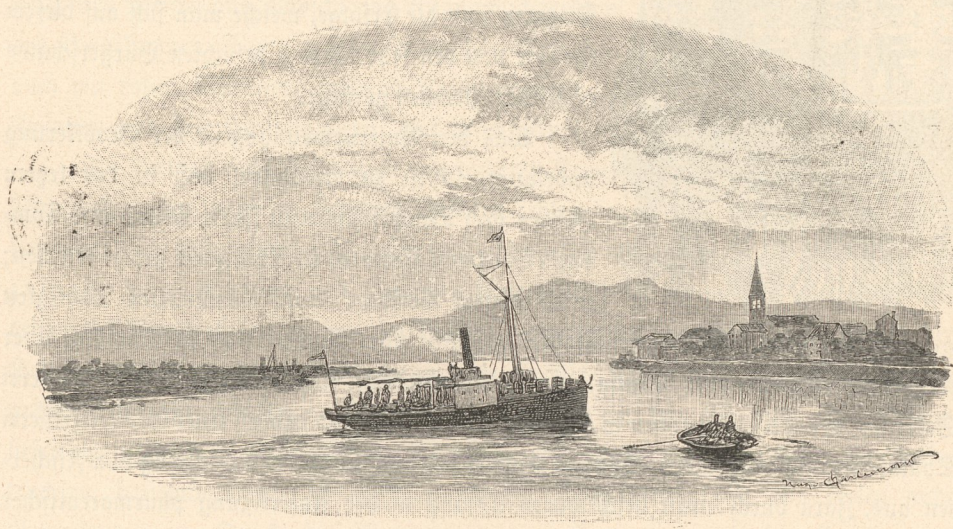
Was den Unternehmungsgeist der Bevölkerung anbelangt, so ist zu erwähnen, daß in den letzten Jahren drei Dampfmühlen in Zara, Milna und Combur (Bocche di Cattaro) in Thätigkeit gesetzt wurden; nebst diesem Versuche einer industriellen Thätigkeit möge noch die Gründung einer Glasfabrik in Zara, einer Cementfabrik in Spalato, einer Ledergerberei in Breno (bei Ragusa), einer pyrotechnischen Anstalt in Zara, einer Weberei in Sebenico, der Seifensiedereien in Spalato und Ragusa und endlich einer Glockengießerei in Spalato Erwähnung finden. Spalato zeichnet sich auch durch die Erzeugung von Fischereyen aus, Zara durch einen bescheidenen Anfang in der Anfertigung pharmaceutischer und chemischer Präparate. Zara ist ferner die einzige Stadt in Dalmatien, welche eine

größere Kupferschmiede besitzt. Im Verhältniß zu den gebildeten Elementen sind die Buchdruckereien stark vertreten, denn es zählt Zara deren fünf, Spalato zwei, Ragusa eine.

Ein gewisses Localinteresse bietet die Bereitung der Rosmarinessenz auf Lesina, eines aromatischen Wassers, welches aus der Rosmarinpflanze gewonnen wird und unter dem Namen „Acqua della Regina“ in den Handel gelangt. Bei rationeller Inangriffnahme und fachkundigem Betriebe könnte in Dalmatien leicht ein eigenartiger Industriezweig emporkommen. Es wächst nämlich in Süddalmatien und auf den Inseln massenhaft die amerikanische Agave (Aloë), aus deren Fasern sich ein sehr feiner für Kleider geeigneter Stoff herstellen läßt. Dagegen eignet sich der Stechginster für die Erzeugung grober Leinwandarten. Während man nun in Lissa begann, die Aloëpflanze, wenn auch in primitivster Art zu verwerthen, ist die Verarbeitung des Stechginsters in Arbe seit langem bekannt. Die getrockneten Fasern desselben verarbeitet man zu einem Gewebe, welches zwar ein grobes Aussehen hat, aber Stärke und Dauerhaftigkeit besitzt. Die Landleute verfertigen aus demselben Bootssegel, Bettdecken und sogar Leibwäsche.

Der Rückgang der Handelsmarine hat selbstverständlich auch auf die Thätigkeit der Werften zurückgewirkt. Hochbordschiffe werden in Dalmatien überhaupt nicht mehr und Küstenfahrer nur wenige gebaut. Einzelne Orte wie z. B. Curzola, wo auch eine niedere Gewerbeschule für den Schiffbau besteht, bewahren ihren guten Ruf und erhalten auch Bestellungen aus andern Orten der adriatischen Küste. Während des Jahres 1886 waren im Ganzen 17 Werften, mit 230 Personen, thätig.

Die Zahl der Gewerbetreibenden erreicht in Dalmatien nicht ganz 20.000, was einem ungefähren Procentsatz von $3\frac{3}{4}$ der ganzen Bevölkerung entspricht.



Postdampfer auf der Neretva; bei Fort Opuz.

