

LAND- EN TUINBOUW IN PERZIE.

De wijnstok, die, zoo als men weet, aan de oostzijde van de Zwarte Zee veel en van uitmuntende hoedanigheid voorkomt, groeit ook in het wild aan de Kaspische Zee, vooral in het Gilansche in Perzie, waar hij in de bosschen zich tot aan de hoogste toppen der boomen opwindt en, welig groeiende, van den eenen boom tot den anderen overgaat. De druiven van den wilden wijnstok hebben hier eene iets dikkere huid en grooter pitten, maar zijn overigens zeer smakelijk en dienen ook tot bereiding van eene goede soort van wijn. Geen wonder dat ook de aankweeking der druiven in Perzie van gewicht is en dat men ze door kweeking tot een veel grootere volkomenheid heeft getracht te brengen. Volgens eene schets der landhuishouding in genoemd land in de *Agronomische Zeitung* van 1867 p. 795 volg., waaraan wij het een en ander ontleenen, wordt de druif daar op verschillende wijzen aangekweekt, en wel 1° als leiboom, 2° door den stam op 1¾ voet af te snijden en eenige takken waterpas over den grond te leiden, 3° door staken tot ondersteuning er bij te plaatsen, 4° door hem tegen nabijzijnde populieren of esschen te laten opgroeien, welke hij ras onderdrukt, maar dan om de doode takken blijft voortleven.

De werking van het landklimaat: groote hitte des zomers en strenge koude des winters, valt hier zeer in het oog; want in vele streken moet hier de wijnstok 's winters door ophooging van aarde en rijs tegen de vorst beschut worden. 's Zomers daarentegen is de warmte zoo groot, dat men te Teheran reeds tegen het einde van Juni goede tafeldruiven heeft; maar voor den wijn zamelt men ze gewoonlijk niet voor het midden of einde van October in.

Uit de druif worden in Perzie verschillende stoffen bereid en wel 1° *Schire*, dat is het tot eene zelfstandigheid als honig ingedikte versche druivensap, dat in geitenlederen zakken bewaard wordt en zoo in den handel komt. Het dient der mindere klasse in plaats van siroop en suiker; 2° *Ab-e-gurre*. Dit wordt verkregen door onrijpe druiven uit te persen en het sap in gisting te brengen. Zoo krijgt men een zuur, dat het geheele jaar door bewaard kan worden, in de kookkunst van algemeen gebruik is en daarenboven beschouwd wordt als een genees-

middel tegen jicht en rheumatisme. De schrijver van het aangehaald stuk, dr. J. E. POLAK, verklaart dit uit ondervinding te kunnen bevestigen; 3° *Rozijnen* en *krenten* worden in overgroote hoeveelheid in verschillende streken van Perzie bereid en maken een belangrijken tak uit van uitvoer naar Indië en naar Rusland. De slechtste soorten worden tot het maken van een bedwelmende soort van wijn en brandewijn gebruikt. Deze wijnbereiding geschiedt door de Joden en Armeniers, omdat de godsdienst der Perzen zelve hun deze nijverheid verbiedt.

De wijnen van dit land zijn zeer alcoholisch, doch duren niet lang wegens hunne onvolkomene wijze van bereiding. Bij verbetering hiervan zou de wijnbouw een rijke bron van welvaart voor de ingezetenen kunnen worden.

Van azijn is het verbruik zeer aanzienlijk, daar zij van voortreffelijke hoedanigheid is, waarom van de hiermede ingelegde vruchten en groenten een belangrijke uitvoer plaats heeft.

Na de druif komt de *meloen* hier het meest in aanmerking, zoowel de suiker- of gewone, als de *watermeloen*¹. Van beide wordt in ongehoorde hoeveelheid gebruik gemaakt en men heeft daarvan, evenals van de kalabassen en pompoenen, ook wintersoorten; dat zijn die, welke, even als bij ons sommige tafelpereen, eerst door te liggen eene zekere rijpheid en bruikbaarheid verkrijgen. De bewaring gaat hier zeer goed en door de droogte der lucht en omdat ze zeer zorgvuldig geborgen worden, voor drukking en koude wél bewaard. De meloenen hangen zeer van uitwendige omstandigheden af, zoodat zij, ter kweeking naar eene andere streek overgebracht, al zeer spoedig van hoedanigheid veranderen. Beroemd zijn vooral de suikermeloenen van Isfahan, Kum en Kaschan, welke in groote menigte heinde en verre verzonden worden. Bij Isfahan wijdt men bijzondere zorg aan deze teelt, door goede bearbeiding van den bodem, bewatering en bemesting met duivenmest, zonder welken men de allerbeste vruchten niet kan verkrijgen. Ook worden tot dit doel van de overbeladen plant vele vruchten afgenomen, zoodat er slechts 2 of 3 aan één steng overblijven. Als de meloen ongeveer een vuist groot is, wordt hij, ter beschutting tegen insekten en gloeiende zonnehitte en om hem voor te

¹ Dit is *Cucumis Citrullus*. Zij heet, meen ik, *watermeloen*, niet zoo zeer omdat zij in het water gekweekt wordt, als wel omdat zij zeer saprijk is. In Nederland wordt zij niet geteeld, maar wel in het zuiden van Frankrijk; veel onder anderen in het departement Vacluse. Zij heeft *zwarte* zaden.

vroege rijpwording te bewaren, geheel met los zand overdekt, na eenige dagen omgewend en even zoo bedekt tot aan zijne volkomene rijpheid, die in September en October plaats vindt. Kort vóór de rijpheid worden de vruchten zoo teeder, dat eene schudding, vooral tijdens het opgaan der zon, haar doet barsten, weshalve zelfs wachters er bij geplaatst zijn, om het draven der paarden in de nabijheid te beletten. Zij worden tusschen 6 en 10 (oude) ponden zwaar. Schadelijk is voor dit gewas inzonderheid de *Samoem* of heete en drooge woestijnwind, waardoor het blad verdroogt en de vrucht voor eene lange bewaring ongeschikt wordt.

De meloenen van Kum en Kaschan zijn van een zoutachtigen smaak, met eenigszins hard en bros vleesch. Zij groeien in den zoutachtigen bodem van het begin der woestijn. Deze meloenen verlangen in het algemeen een iets ziltigen grond, hetwelk de gewone meloen niet verdraagt.

Deze laatste wordt hooger geschat dan de watermeloen. Hij wordt of door kunstmatige bewatering gekweekt of droog aan berghellingen. Deze laatste blijft wel is waar kleiner, maar heeft een geuriger en zoeter smaak. Om zeer groote en tegelijk zoete vruchten te winnen, snijden sommigen den stam van *Astragalus Tragacantha*, welks wortel veel vocht tot zich trekt, dicht bij den wortel af, splijten den stam aldaar en leggen een zaad van de watermeloen in de gemaakte spleet.

De Perzen verteeren ongelooflijke hoeveelheden meloenen. Uit den wortel der watermeloen bereiden de Perzische artsen een braakmiddel. Het sap der vrucht is in vele streken zoo zoet, dat het tot de zelfstandigheid van siroop ingedikt en als melasse gebruikt wordt.

Men kan in dit land zich niet begrijpen, dat men ergens leven kan zonder meloenen, en nog veel minder, dat men de meloenen ergens met suiker zoude kunnen eten.

Amandelen groeien er veel in het wild in Perzie; maar zij worden ook gekweekt en in groote hoeveelheid naar elders verzonden.

Abrikozen vindt men in zeldzame hoeveelheid en schoonheid. In het distrikt Demavend heeft men een abrikoos met hard vleesch, welke in de zon gedroogd en veel naar Rusland verzonden wordt, onder den naam van *Gayzi*.

De *Perzik* doet haren naam nog altoos eer aan, daar zij in Perzie zeer groot en aangenaam van smaak is. Eene zeer vroege soort, *Schelit* genaamd, van de grootte eener walnoot, wordt veel te Isfahan en Schiraz gekweekt. Eene andere, laat in den herfst rijpende en lang in den winter goed blijvende, komt in Tabris voor.

De *Kweeën* van Isfahan overtreffen alle bekende soorten in geur, grootte — elke kwee weegt tot 1½ (oud) pond — en malschheid van vleesch. De kweeboom dient ook veel, om daarop appelen en peren te enten.

De beide laatste, als ook de pruimen, slagen alleen goed in het hooger gebergte, daar zij in de vlakte weinig smaak hebben. Er wordt, vooral in het oosten des rijks bij Meschhed, eene gele pruimsort veel gekweekt, om de vrucht, eerst geschild en daarna in de zon gedroogd, in den handel te brengen als de *Oloe Boechara Boechara pruim*, welke wegens haren aangenaam zuurachtigen smaak in het gansche oosten beroemd is.

De in Nederland minder bekende *Pistache* — welke naam echter nog overgebleven is in het woord *pistache*, in eenige streken in den zin van chocolaadjes in gebruik, — of de vrucht van *Pistacia vera*, is in Perzie zoo groot en goed als ergens ter wereld, maar hare teelt is slechts tot Caswin en Damgan beperkt.

Granaten zijn mede uitmuntend, doch wisselen vaak van hoedanigheid als zij naar eene andere streek worden overgeplant. Die van Saweh bij Kum en van Torum bij Tabris worden voor de beste gehouden. Het bestaan van het distrikt Ardistan (tusschen Isfahan en Jezd) hangt alleen van de teelt der granaatappelen af. Het sap wordt ook ingedikt en komt dan veel als rob (conserf) van granaat in den handel, ook tot den uitvoer.

Vijgen zijn in overvloed voorhanden, maar worden weinig geacht, zoodat er niet veel zorg aan besteed wordt.

De *Dadels*, welke aan den Perzischen zeeboezem en in het gewest Kirman groeien, zijn van uitstekende hoedanigheid, maar worden niet talrijk genoeg aangekweekt, zoodat er veel uit Bagdad wordt ingevoerd.

Veel zorg wordt er ook besteed aan het enten en veredelen van den *witten moerbezieboom*, en wel omdat zijne vrucht, die zoo groot wordt als een dadel, bijzonder goed van smaak is en door alle standen met voorliefde gebruikt wordt. Deze vruchten worden ook gedroogd en een deel daarvan naar den Kaukasus uitgevoerd (*Agron. Zeitung* 1867, p. 811).

De zijdeteelt, waarvoor deze moerbezieboom, zoo als men weet, het blad tot voedsel der zijwormen geeft, bestaat slechts in enkele distrikten van dit land, maar zoude nog veel algemeener en voordeeliger kunnen worden. De *zwarte* of onze gewone *moerbezieboom* groeit in Perzie uitmuntend, maar de vrucht is niet in achtning en hierom verwaarloosd.

De olie uit de vrucht der hier veel gekweekte *Ricinus* wordt algemeen als lampolie gebezigd. De *sesamolie* dient meer voor keukengebruik, in het bijzonder bij de Armeniers, daar de Perzen zelve bijna geen vet bij hunne spijsen gebruiken. De *Olijf* komt aan de Kaspische Zee voor; maar konde, bij goede behandeling en goede bereiding der olie, hier van groot belang worden.

Meekrap groeit overal in het wild en wordt van bijzondere deugd bij Jezd verbouwd. Vrij veel meekrap wordt over Konstantinopel naar Europa uitgevoerd.

De *Saffloer* (*Carthamus tinctorius*) wordt geteeld wegens hare bloemen voor de verwerijen; maar ook, hetwelk mij vroeger nog niet was voorgekomen, voor het zaad dat tot het stremmen van melk aangewend wordt. Zij wordt in Europa wel eens met de saffraan verwisseld, maar is eene geheel andere plant. Ook bezigt men van de saffraan de stijltjes en stempeltjes der overigens paarsch gekleurde bloem; van de saffloer daarentegen de geheele bloem, die in kleur met de saffraan overeenkomt; hetwelk dan ook wel de oorzaak der genoemde verwisseling zijn zal.

De *Henné* (*Lawsonia*) tot het kleuren van de haren en de nagels, wordt in de warmste deelen van Perzie verbouwd. *Indigo* wordt geteeld, maar is van geringe waarde, wegens eene minder doelmatige behandeling der verfstof. De fijngemalen bladen worden algemeen gebruikt om de haren zwart te verwen.

Saffraan dient als verfstof en algemeen tot keukengebruik en wordt veel gekweekt, om als bijvoegsel bij brood, rijst enz. te dienen. *Katoen* wordt bij Isfahan geteeld.

Suikerriet groeit zeer goed te Masanderan. Ook wordt de *slaapbol* of *maanhop* verbouwd, en het gebruik van opium is zeer algemeen. Geen Perziaan van aanzien, die niet ten minste een pil opium daags gebruikt.

De beste *tabak* of *tombakoe* wast ten zuiden van Schiraz in de provincie Laur en heeft onder den naam van tabak van Schiraz eene groote vermaardheid verkregen.

Uit deze korte aantekeningen blijkt, hoe talrijke en schoone voortbrengselen Perzie kan leveren en welke overgrootte verscheidenheid van luchtstreek is op te merken in een land, waar en dadels en watermeloen en granaten te gelijk met andere voortbrengselen van meer gematigde luchtstreken voorkomen.