# Zur Geschichte des alten Bauerngartens

Autor(en): **Christ, Hermann**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde**

Band (Jahr): **16 (1917)**

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-112872

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Zur Geschichte des alten Bauerngartens.[1])

Von Hermann Christ.

## I. Die Basler Kräuterbücher vom 16. bis 18. Jahrhundert.

Auffallend ist es, und jedenfalls kein schlechtes Zeichen für die damals in den Schweizer Städten herrschende Kultur, dass in einer Grenzstadt wie Basel um die Wende des 17. und 18. Jahrhunderts auf dem Gebiet der angewandten Pflanzenkunde ein so reger literarischer Wetteifer herrschte.

Die Zeitläufte waren die denkbar gefährlichsten. Bis an unsere Tore zog sich das wildeste Kriegsgetümmel. 1680 Uebergabe von Strassburg, dann Erbauung der uns direkt bedrohenden Festung Hüningen, 1688 Verwüstung unserer süddeutschen Nachbarschaft durch Mélac, 1691 innere, durch den Aufstand des Dr. Fatio bezeichnete, schwere Unruhen, 1692 und 1693 Zerstörung Heidelbergs und Verbrennung der Städte des nahen Württembergs, 1702 Kämpfe bei Friedlingen und bei Waldshut, 1703 Einnahme Breisachs usw.

Und doch kamen in dieser Zeit des Sturmes und Dranges Emanuel Königs „Regnum vegetabile" 1695, Th. Zwingers „Theatrum" 1696, neu aufgelegt 1744 bei J. Bischoff, E. Königs „Georgica" 1706, und in Zürich der stark von den Bauhinen beeinflusste „Lustgarten" des J. v. Muralt 1715 heraus: eine Massenproduktion umfangreicher Bände sehr ähnlichen Inhalts.

Diese Kräuterbücher stehen alle auf den soliden Schultern des grössten der Basler Botaniker, des Caspar Bauhin, dessen epochemachenden Werke im Anfang des 17. Jahrhunderts erschienen, aber noch in die letzten Jahre des 16. Jahrhunderts zurückreichen: sein illustrierter Phytopinax, ed. bei Heinr. Petri 1596; seine Neubearbeitung der gewaltigen Commentarii des P. A. Matthiolus

[1]) Nachtrag zu den in der Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 1914 und 1915 erschienenen Aufsätzen desselben Verfassers, welche auch separat herausgegeben sind vom Baslerischen Verein für Heimatschutz bei Benno Schwabe & Co., 1916.

in Dioscoridem 1598, ed. bei Bassaeus in Frankfurt a. M.; seine Neubearbeitung des Neuwen vollkommentlichen Kreuterbuches des Jacob Theodor Tabernaemontanus, ed. Frankfurt a. M. bei Bassaeus und Dreutel 1613, 2 Bände, 1530 Seiten mit je 12 Registern und gegen 2000 Bildern in Holzschnitt. Dieses Werk hat derart Furore gemacht, dass es nach Caspar Bauhins Tode von Hieronymus Bauhin bei Jac. Werenfels 1664 in zweiter Auflage, in dritter 1687 bei J. L. König u. Brandmüller, und 1731 in vierter bei J. L. König in Basel herausgegeben wurde. Ist es doch dieses kolossale Buch, das bei den Anhängern der neuesten Naturheilkunde, einem Kneipp, Künzle etc., immer noch volle Autorität behauptet.

Fernere Werke der Bauhine aus jener Epoche sind: Caspari Bauhini Prodromus Theatri Botanici 1620, ed. Frankfurt a. M. bei Joh. Treudel; dessen Catalogus Plantarum circa Basileam nasc. 1622, ed. Basel bei J. J. Genathius; desselben Pinax Theatri Botanici 1623, ed. Basel bei Lud. König, und zuletzt die monumentale, abschliessende Historia plantarum universalis von Joh. Bauhin und Cherler, Ebroduni 1650, ersterer der Bruder des Caspar.

Die darauf folgenden Bücher der Em. König, Zwinger und Muralt können eine Epigonen-Literatur genannt werden, die uns vielfach als eine Wiederholung des Bauhinischen Materials — oft bis zum richtigen Plagiat — erscheinen mag, so sehr, dass wir uns fragen, ob diese Werke mehr der buchhändlerischen und buchdruckerischen Betriebsamkeit und dem Bedarf der damals florierenden Frankfurter Büchermesse, oder dem innern Drange der Autoren entstammten.

Namentlich wundert es uns, wie dieselben Holzstöcke, auch die des C. Clusius von 1576 und 1583 aus der Plantinischen Offizin in Antwerpen, für die Bilder all dieser späteren Kräuterbücher bis ins 18. Jahrhundert herhalten mussten, was auf einen oft freundlichen, oft auch wohl rein geschäftlichen Austausch oder gar auf einfache Raubwirtschaft hinweist.

Ein Beispiel des ersteren gibt uns der treffliche C. Clusius in seiner Vorrede zur spanischen Flora (Rar. stirp.

Hispan. hist. Antwerp. 1576): „Es soll Niemand etwas Neues darin finden, wenn er in diesem Buche Bilder sieht, die schon bei Andern, die ihre Arbeiten vor mir publizierten, vorkommen. Das ist wahre Freundschaft, dass Keiner für sich etwas Besonderes haben will, sondern dass die Freunde freigebig, was ein jeder hat, sich mitteilen. So hat mein alter Freund, der kaiserliche Leibarzt Rembert Dodoens frei Alles, was er von meinen Bildern wünschte, in sein Werk über die Abführmittel eingefügt, wogegen ich mehrere, mir dienliche seiner Abbildungen in mein Buch hinübernahm."

Wie weit sind wir von solch weitherziger Auffassung heute entfernt!

Ganz anders freilich lautet eine Bemerkung des Matthias Lobelius in seinen Animadversiones in Pharmac. Rondeletii gegen die Entlehnungen aus seinen Büchern:

„Ich schweige von den Diebereien (subrepticia) derzeitiger Abschreiber: des Tabernaemontanus und seines Druckers: des Bassaeus, welche ihren Schriften die Bilder einverleibten, die durch unsere Arbeit und auf Kosten des Plantin gestochen wurden, und die dies stillschweigend, heimtückisch, ohne den Gastfreund oder Autor darum zu begrüssen, mit der ihnen eigenen übergrossen Schamlosigkeit verübten."

Gemeint sind die Eicones Plantarum 1590 und das Neuw vollk. Kreuterbuch 1613 von Tabernaemontanus, ed. Bassaeus, die in der Tat eine Menge der schon von 1576 an bei Plantin edierten Bilder enthalten.[1])

Es darf nicht vergessen werden, dass die Kräuterbücher zweierlei, später getrennte Zwecke vereinigen: die botanische Beschreibung der Gewächse, und deren medizinische und ökonomische Anwendung. Sie folgen darin, als Kinder der Renaissance, den Pflanzenbüchern des Altertums: der Griechen, Römer und Araber, wie sich denn auch mehrere dieser Bücher des 16. und 17. Jahrhunderts noch immer als Kommentare jener Klassiker, namentlich des Dioscorides einführen, so Valerius Cordus, herausgegeben

[1]) Jene wütende Anklage des Lobelius hat der einstige Besitzer der nun der Basler Bibliothek gehörenden „Eicones", Nicolaus Platerus, vorn in das Buch hineingeschrieben.

von Conrad Gesner 1561, und Matthiolus, den Caspar Bauhin 1613 neu bearbeitet hat. Nach der botanischen Schilderung folgt unfehlbar die Gebrauchsanweisung, oft unter Berufung auf die Alten, so dass die Kräuterbücher in sich vereinigen, was heute unsere Lehrbücher der systematischen Botanik und Floren einerseits, und unsere Pharmakopöen, Materiae Medicae und Arznei-Schätze anderseits bieten.

Eine bemerkenswerte Ausnahme machen die zwei, auch durch elegantes Latein, treffliche Bilder und grosse Einsicht in die Verwandtschaft der Pflanzen und gute Gruppierung (natürliches System) ausgezeichneten Bücher des Flamänders Carl Clusius von Arras: Rarior. Stirp. Hispan. Historia Antwerp. Plantin 1576 und Rarior. Stirp. Pannon. Austr. Historia eod. 1583. In diesen Werken waltet das rein botanische Interesse und deshalb auch die botanische Diagnose vor. Nur ganz sparsam wird hie und da einmal auf den Gebrauch eingegangen, und mehr um dem Leser geographische und ethnographische Tatsachen mitzuteilen, als um ihm Rezepte an die Hand zu geben. Clusius ist hierin schon der moderne Forscher, der Andern die Apothekerei und Quacksalberei überlässt.

Aber im Ganzen verbreitet sich die Literatur der damaligen Pflanzenbücher schrankenlos in Gebrauchsanweisungen und Rezepten für alle möglichen leiblichen und seelischen Gebresten, für Mensch und Vieh, so dass es dem modernen Leser Mühe kostet, sich durch diese Masse hindurchzuarbeiten, da angesammelte Erfahrung und Hirngespinste untrennbar sich mischen. So verbreitet sich der genannte Tabernaemontanus 1613 in nicht weniger als 14 Folio-Spalten über die äusserliche und innerliche Anwendung der Bibernelle.

Auch unser biederer Basler Emanuel König, der uns hier näher beschäftigen soll, ist darin sehr ausgiebig. Ein Beispiel für hunderte möge genügen:

„Ausserhalb (d. h. zu äusserlichem Gebrauche) stoßet man diese Blätter (des Oleander), lasset sie drey Tag mit ein wenig Nießwurz in Schweinskoht einweichen, folgends ein wenig sieden und durchseihen und mit ein wenig Wachs zu einer Salben machen, hernach mit etwas wohl riechenden

vermischen (et pour cause!) und den Aussatz, Grind und alle andern Gebrechen der Haut schmieren, so heilet es ab."

Ueberall auch wird zum Anpflanzen und Säen der Stand des Mondes nach Voll- oder Neumond, zu- oder abnehmendem Mond, erstem oder letztem Viertel nebst Beobachtung der übrigen himmlischen Zeichen gefordert. So schreibt König:

„An der Beschaffenheit des Mons den Kabis zu säen ist nicht wenig gelegen, die beste Zeit ist untergehendes Monds, damit er desto weniger in Samen schieße, und beineben allernächst bei dem Wädel[1]) auf daß er desto größere Häupter bekomme."

Und ferner Georg. 143:

„Die beste Zeit, Korn zu säen, ist zwischen dem Neumond und Ersten Viertel an einem Tage, wann der Mond im Skorpion, Krebs und Fisch ist, dann dieses sind kalte und feuchte Zeichen, oder an einem Tage, wann der Mond in Zwilling, Waag und Wassermann, dann dieses sind warme und feuchte Zeichen, in den Stunden Jupiter, Venus und Saturni."

König steht in seiner Rücksichtnahme auf die Planeten und den Tierkreis noch hinter dem Standpunkt des Basler Arztes Adam Bodenstein zurück, der in seiner Schrift über das Cyperlin Podagra, Basel 1557 (siehe Felix Staehelin in Basler Nachrichten, 21. September 1913) Bericht gibt von den Heilkräutern, „so den himmelischen Zeichen Zodiaci zugeachtet". Auch teilt Bodenstein uns mit, dass zu seiner Zeit „der bauersman in seiner Arbeit, als do ist tüngen, säyen, pflantzen, bawholtz fellen, ordenlich wo müglich der Sonnen und Mons lauffes achten thut, darauß merklichen Nutz befindet". Freilich fügt er bei, dass „der sterne einfliessen nicht würcke in dieser elementarischen Welt, als obs geschehen müsse, sondern beschehen möge". Bei König finden wir eine solche gesunde Skepsis nicht.

Es versteht sich, dass auch die hippokratisch-galenische Einteilung der pflanzlichen Heilmittel in warme und

[1]) Wädel, Wedel ist ein altes Wort für Mondphase, hier für Vollmond. So bei P. Dasypodius Argent. 1537 (Martin u. Lienhart, Elsäss. Mundarten), aber auch noch bei Jeremias Gotthelf in „Anne Bäbi Jowäger".

trockene einerseits, kalte und feuchte anderseits bei König ihre Rolle spielt. So ist bei ihm die Wurzel des Meerrettigs warm im dritten, und trocken im andern Grad.

Ueberhaupt liesse sich aus diesem Autor eine wunderliche Blütenlese von Aberglauben zusammenfinden. Hierin ist gegenüber den klassischen Meistern der Renaissance, einem C. Gesner und Val. Cordus 1561, einem C. Clusius 1576 u. f. ein bedauerlicher Rückschritt zu spüren. Diese enthalten sich solcher Abschweifungen und unterwerfen sie, wo sie solche bei Andern finden, ihrer Kritik. Mehr als ein Jahrhundert später regaliert uns König mit Geschichtchen wie das folgende:

„Also ist auch geschehen, daß man Salat vor dem Essen gesäet und nach der Mahlzeit geessen: nemlich man hat fette Erde vom Kirchhof und lebendigen Kalch zu Pulver gelöscht und damit Lage über Lage gemacht, und zu oberst endlich in die Erde Lattichsamen, der zuvor übernacht in Brandtenwein geweicht seye, gesäet, hernach darüber mit Brandtenwein besprenget, so wachsen kleine Blättlein herfür, da inzwischen andere Speisen in der Küche zugerüstet werden.“

Nach einem ganz ähnlichen Rezept wachsen nach König Bohnen oder Erbsen in einer Stunde, Salat, Bohnen, Gurken und Petersilie in vier Stunden aus dem Samen empor, „daß man das verlangte Gewächs außreissen und zum Essen bereiten kann“. Ja, er hat die Stirne (Georg. 442) zu sagen, es stehe einem Gärtner „wohl an, wenn er sich einer oder andern dieser Künste gebrauchen kann“.

Anderweitig macht sich derselbe König mit naiver Inkonsequenz über den Volksaberglauben gelegentlich lustig. Georg. 479: „Das gemeine Volck isset den 27 Juli am Tag Panthaleons Knoblauch und versichert sich, das Jahr vor Krankheit bewahrt zu sein. Abergläubische Leute!“ Erinnern wir uns daran, dass damals noch das Hexenwesen in voller Blüte stand, dass z. B. 1701 in Zürich sieben Hexen und ein Zauberer verbrannt wurden!

Milder schon werden wir die verschiedenen Philosopheme beurteilen, in die sich die Schriftsteller dieser Epoche über die Wachstumserscheinungen der Gewächse verlieren.

So weist König seine Vorgänger zurecht, die von Sympathie und Antipathie gewisser Pflanzen gegenüber andern sprechen, und meint, es bestehe „die Feindschaft in Gleichheit oder Widerwärtigkeit der Particularum, die von einem Gewächse gegen das andere außtufften". So wachsen nach ihm die Spargeln zwischen dem Geröhr gerne, aber Farnkraut ist ihnen entgegen; das Pfefferkraut (Lepidium latifolium) rieche stärker, wenn es unter Zwiebeln gepflanzt werde; Rosmarin sei zu gewisser Zeit nutzlich auf den Habern zu pelzen, weil er dann nicht erfriere; Gurken lieben das Wasser so sehr, dass sie sehr lang zu werden pflegen, wenn man ihnen ein Gefäss mit Wasser vorsetze, während sie, „so lange sie ihre wachsthümmliche Seele haben", das Oel über alle Massen fliehen und davon verdorren, „in der Schüssel aber sich gar wol mit dem Öl zu stellen wissen. Ebenmäßig leidet auch der Weinstock den Köhl nicht, wie etliche sagen."

Zur Erklärung dieser angeblichen Erscheinungen greift König (Georg. 440) zu einem Beispiel aus dem Tierreich:

„Und ist lächerlich, wann man von der Sympathie der Mäuse, Fisch und Katzen redet, dann weil man weißt, daß die Mäuse und Fische kühlender, die Katzen aber so gar hitziger Natur sind, daß das Feuer immer in ihnen tobet und schnurret, oder, wie mans nennet, spinnet, und die Funcken oder hitzigen Austufftungen an dem Wiederstrich des Rückens bey der Nacht deutlich zu sehen, so ist leicht zu erachten, woher die Lust, Mäuse und Fische zu essen komme, und daß die zwei unschuldigen Wörtlein Sympathie und Antipathie nichts dafür können."

Genau der gleichen Theorie von der geheimnisvollen Fernwirkung der Effluvien von einer Pflanze auf die andere in bald schädlicher, bald nützlicher Weise begegnen wir wieder in dem Buche des gleichzeitigen sizilianischen Botanikers Silvio Boccone: Museo di piante rare, Venetia 1696. (Siehe Berichte der Deutsch. Botan. Ges. 1912, Bd. 30, Heft 7.)

Wenn also Vieles in diesen Büchern aus der Zeit der Kriege Ludwigs des XIV. für den Leser zu einer mühsamen Arbeit wird, so ist doch auch Vieles originell und wertvoll.

An gesunder Beobachtung fehlt es nicht, rührend ist auch die Liebe der Verfasser zu ihrem Gegenstand, und wir tun zwischen den Zeilen Blicke in deren Gemüt, das aus der Verwilderung ihrer Epoche gern in das stille Gebiet der Pflanzenwelt, in den Frieden der Werke Gottes flüchtet, genau wie wir heute es wieder tun müssen.

In der Widmung seiner Georgica an Regierung und Rat von Basel 1706 begründet Em. König sein Werk also:

„In Betrachtung sonderlich, daß durch diese meine geringfügige Arbeit und Disposition zu Ihro G. G. E. W. Landes Einwohneren Nutzen und Auffnahm nicht wenig gereichet, auch das mit dem Alles verwüstenden und verderbenden, bis an die Grentzen Schweitzerlandes sich annahenden Kriege angefüllte Europa die Kauffmannschaft nicht wenig hemmet, und daher der Landesbau desto eyfriger muß getrieben, und alle Vortheil darinnen desto genauer aufgesuchet werden.“

## II. Die Basler Gärten nach Emanuel König, 1695 und 1706.

Doch treten wir nun den zwei Büchern des Emanuel König, Doktors der Philosophie und Medizin und Professors Physices, Mitglieds des kaiserlich Leopoldinischen Collegii mit dem Zunamen Avicenna, etwas näher.

1. Das erste, ein lateinischer Quartant von 280 Seiten, nennt sich Regnum vegetabile speciale. Basel 1695, gedr. apud Eman. und Joh. Georg. Reges (latinisiert für König. Einer dieser Buchdrucker war der Vater des Professors.)

Im Eingang charakterisiert der Verfasser sein Werk also:

„Wir glauben nicht absurd zu handeln, wenn wir die Methode Bauhins (gemeint ist Caspar, der Verfasser des Katalogs der Basler Flora etc.) mit derjenigen des Morison und des Ray verbinden, jedoch Bauhins Einteilung beibehalten, aber da, wo ihm etwa eine Halluzination passiert, ihn verbessern. Gut schien es uns, die in der Schweiz, hauptsächlich aber die um Basel wildwachsenden Pflanzen, die wir selbst so oft mit unermüdlichem Eifer untersuchten und mit eigenen Augen betrachteten, zu beschreiben.“

Es ist also wesentlich eine Flora von Basel gemeint, in welcher der Verfasser den Katalog C. Bauhins von 1622 sehr getreulich ausnützt. Kulturpflanzen sind darin wenige berührt.

2. Das andere, ein deutscher Oktavband von 1080 Seiten mit viel französischen Einschaltungen, ist betitelt Georgica Helvetica curiosa, das ist neu curioses Eydgnössisch-Schweitzerisches Haußbuch, vorstellend in IV Büchern von dem Rebenbau, dem Gartenbau, der Viehzucht und einem schweitzerischen Haußkalender. Basel 1706 bei Em. König dem Ältern.

Der Verfasser erklärt, dass er sich hauptsächlich an den bekannten Pflanzgarten von Daniel Rhagorius, Bern 1639, anlehne. Da aber dieser Autor im Kapitel der Obstbäume nur die Hochstamm-Kultur behandle, während zu seiner Zeit die seither in Frankreich aufgekommene Zucht der Pyramiden-, Zwerg- und Paradiesobstbäume noch nicht bekannt war, so habe König dieses letztern Zweiges des Gartenbaus sich besonders angenommen und Rhagors Darstellung durch die Anleitungen der französischen Autoren, eines Olivier de Serres, des „Parfait Jardinier“ von de Quintinye, auch des Herrn Liegelsteiners Zwergbaum-Instruktion etc. wesentlich ergänzt. Daher steht in der Tat alles, was Obstbäume betrifft, bei König unter der Herrschaft der französischen Louis XIV.-Epoche. Im übrigen macht er eine Fülle für Basel merkwürdiger Angaben, denen wir folgendes entnehmen:

Zuvor schalte ich ein, dass König den mir bisher unbekannten Verfasser der hinterlassenen Gartenkünste des Timotheus a Roll Capuz. als den Notarius apostolicus Peter Steinkopff civis Lucernensis enthüllt, welcher jenes posthume Büchlein des Kapuziners 1687 herausgab.

König (Georg. 141) stellt den baslerischen Sprachgebrauch für die Getreide also fest, dass mit Korn Spelt oder Zea dicoccos, mit Kernen aber Triticum oder Weizen gemeint ist. In den Chroniken von Wurstisen (1580) und Gross (1624) finden sich die Bezeichnungen „blosses Getreide“ und „Kernen“, also gedroschener Weizen 1277, 1428, 1586 und 1589. Triticum spelta wird in beiden Chroniken bald Dinkel, bald Korn genannt, aber ersterer Name scheint der

ältere: es ist von Dinkel die Rede 1277, 1393, 1485 und von da an nicht mehr; von Korn lesen wir 1289, 1478 und fernere Jahre bis 1618.

Regn. 26 sagt König vom Türkischen Korn, es gebe wie der Weizen sehr gutes, zu schmackhaftem, süssen, gut nährenden Brot zu verbackendes Mehl. Es werde hier in der Nachbarschaft gesäet.

Diese Notiz ist sehr auffallend und kaum auf Erfahrung gegründet, denn bekanntlich ist es bis heute wegen Mangels einer genügend wirksamen Hefe noch nicht gelungen, aus Maismehl ein gutes Brot zu machen, so dass bisher überall nur flache Kuchen (Galettes, Tortillas) oder Polenta aus Mais erstellt werden können. (Siehe J. Bruderlein in Bull. de la Soc. bot., Genève 1914, N. 5: La panification du maïs.) — Schade, dass der sonst mit Rezepten freigebige König gerade hier sich ausschweigt!

Nähern Aufschluss gibt über Maisbrot Tabernaemontanus, Neuw Kreut. B. (bearbeitet von C. Bauhin 1613, I, 644): „Das Brot, das darauß gebacken wirdt, ist süß und zähe, das stopffet den Bauch, ist hart und beschwerlich zu verdauen, sol nur vor die Trescher, Holzhauwer, Schmidt und andre, so grosse mühesame Arbeyt tun müssen, gebacken werden. So man aber dieses Meel mit Rockenmeel zum halben Theil vermischt und Brodt darauß bäcket, so wirdt es milter und ist arbeytsamen Leuthen nicht ungesundt und füttert sie wol."

Unsern Ansprüchen an Brot würden diese Präparate freilich kaum genügt haben.

„Vom Hirß (Milium) wird (nach König) im Bernbiet eine schwarzsamige Sorte gefunden. Brot von Hirse (wo wurde je solches gemacht?) nährt nicht viel, mit Milch gekocht ist er etwas zusammenziehend und gibt den Dreschern eine solide Speise. (König glaubt an dieser Stelle die Leser belehren zu sollen, dass anderwärts nicht Menschen, sondern Ochsen das Dreschen besorgen.) Aber für Leute, die weniger anstrengend arbeiten, empfehle sich darauf ein Schluck edeln Weines." [1])

[1]) Hier als Stylprobe die Stelle König Regn. 26: Panis inde confectus non multum nutrit lacte coctum non nihil adstringit, et trituratoribus (ubi

„Panicum, welscher Hirß, und zwar P. germanicum (Fennich) mit kleinerer Rispe, wird am meisten bei Hüningen gesäet. Er gedeiht an feuchten Orten, nährt wenig, erkältet, trocknet aus, zieht zusammen und heilt die Ruhr. Die Körner dienen mehr den Vögeln als den Menschen zur Speise."

Mit Zwinger geht König also in der abschätzigen Kritik der Hirse einig. Dass Hirse bis in die neue Zeit Masculini generis ist, setze ich als bekannt voraus.

Den Hirß rühmt Tabernaemontanus (1613) I, S. 680 sehr: „Und kan keine Kirchweyhe nicht gehalten werden, es seye denn der Hirschenbrey mit rotem Zucker übersäet dabey .... und ist eine gute und gesunde Speiß vor die Kinder, und weren dergleichen Speisen den Kindern viel gesünder, denn daß man sie also mit vielen Fleischspeisen überfüllet, wie bey vielen jetzundt ein gemeiner Gebrauch ist, daher ihnen Würm, faule Fieber und andere Krankheiten zustehn."

Dem Fench ist er nicht so gewogen. S. 684: „Fench nehret sehr wenig, machet Windt, ist hart zu dauwen, macht dick Geblüt und dessen sehr wenig, ist alten Leuthen nicht nütz, stopfet den Bauch mehr als der Hirschen."

Selbst im Tessin, dem Lande so mancher archaistischer Züge, wird Hirse bald vergessen sein. Dr. J. Bär (Bollet. Soc. Ticin. Scienz. Natur. 1915) nennt Panicum miliaceum als hie und da gebaut im untern Tessin, während Fennich daselbst nur etwa als Vogelfutter gesäet wird. Doch steht erstere Sorte noch in Rasenflächen zwischen Weinbergen im Onsernone als Zeichen früherer Kultur.

Nach Hager ist der Hirsebau für Milchbreibereitung noch im bündnerischen Vorder-Rheintal üblich, wenn schon im Rückgang.

Dagegen sehe ich mit Vergnügen, dass in der Neuen Kriegsküche von Josephine Nagel (Flugschrift zur Volksernährung, Berlin 1916, Heft 16) wieder Hirse mehrfach empfohlen ist.

---

obiter notandum boves olim triturasse i. e. excussisse pedibus suis segetum semina, unde „Bovi trituranti non obturabis os" in sacris literis, quem morem adhuc hodie Monspelii observavimus) solidum cibum praebet, quare in iis, qui minus se laboribus exercent, nutritio e milio, hausto desuper vini generosi poculo exspectabitur melior.

Manna-Gras „wird (nach König) in einigen Rebbergen gepflanzt; häufig wird es in der Mark Brandenburg gesäet, und man macht daraus Brei, nicht anders als aus Hirse und welscher Hirse."

Bei Tabernaemontanus, Neuw Kreut. B. 1613, I, S. 545 (Abbildung S. 544) und schon in den Eicones 1590, S. 213 ist das Manngraß noch sehr populär: „in vielen orthen Teutschlands, wie auch im Landt zu Behem säet mans in grosser menge, in der Küchen wie den Hirschen und Reiß zu gebrauchen ... Von den geschelten Samen bereytet man gute Müßlein und Breylein ... seindt darbey anmutig zu essen."

Ich bemerke, dass dem Samen der Digitaria sanguinalis an Kleinheit noch näher als Eleusine die Eragrostis Abyssinia, der „Tef" der Abessinier kommt.

Von der Endivie („Sonnenwirbel") teilt König Georg. mit, „sie sei von einer Fürstin von Troie in Champagne in das Herzogtum Burgund gebracht worden, von dannen sie nach Deutschland kommen und jetzunder sehr gemein ist."

Und vom Kabis: „es ist in der gantzen löbl. Eidgnoßschafft kein Ort, da man mehr und bessern Kabis pflantzet, als um die uhralte Stadt Wifflispurg und lobl. Stadt Basel in den Dörfferen Allschwieler, Hegenheim etc."

Ausser dem Kabis nennt König von Kohlarten den „großen, krausen, kleinen, rothen und andere mehr, auch den Blumen- und Rübenkohl, welche vor etlichen Jahren auß Italien in unser Schweitzerland kommen und jetzt in allen vornehmen Gärten häuffig gepflanzt werden." Diese beiden letztern Sorten bildet übrigens schon Tabernaemontanus, Eicones 1590, S. 399 und 403 ab. Von Brüsseler- oder Rosenkohl ist noch keine Rede.

Auch nach der neuesten Geschichte der Gemüse (Hist. des légumes, von G. Gibault, Paris 1912) ist die des Rosenkohls nicht aufgeklärt. Jedenfalls ist er ein neues, etwa seit einem Jahrhundert in Gebrauch befindliches Gemüse. Mit Sicherheit ist er 1785 in einem Traîté des Jardins von Le Berryais als Chou frisé d'Allemagne benannt. Erst 1818 tritt der Name Chou de Bruxelles, Chou à jets und Chou rosette auf. Noch 1828 kultivierte der Pariser Gemüsegärtner Découflé ihn als Luxusgemüse und verkaufte das

Pfund zu Fr. 1.20. Erst von 1842 und 1843 an ist er dann daselbst häufiger gepflanzt worden. (Nach gefl. Mitteilung von Hrn. Dr. J. Hofer.) In meiner Jugend galt er in Basel eher als ein Sonntagsgemüse.

Dagegen ist immer noch bei uns beliebt der schöne, vielgeteilte, krause „Brokkeli", der schon in den Icones des Tabernaemontanus 1590, 401, 402 als „Breyt- und Schmal Kraußköl" sehr gut abgebildet ist.

Bei Tabernaemontanus 1613 ist das gemeine Röhrleinskraut (Löwenzahn) bereits ein bekanntes Gemüse: „es wird heutigs Tages auch in der Speiß und sonderlich zu den Saläten gebraucht, damit aber solches auch von wegen seiner Bitterkeit zu der Speiß anmutiger werde, so pflegt mans weiß zu machen wie das Endivienkraut, dordurch es dann seine bitterkeit verliert."

Vom Rübsamen sagt König: Das Oel davon gebrauchen die Gelehrten, um Nachts der Wissenschaft obliegen zu können, wie denn von Demosthenes gesagt wird, er habe mehr Oel als Wein gebraucht, was sich auch alle der Arznei Beflissenen (Philiatri) sollen gesagt sein lassen. Heyd-Rettich nennt er die weissblühende Art (Raphanistrum).

Vom Rettich berichtet der Verfasser: „In einer lobl. Stadt Bern, unden bey der Aren, an der Matten geheissen, wie auch zu Basel bei dem großen Münster an der Rheinhalden, hat es etliche Gärten, in denen die frühen Rättich überauß gut thun, als welche undenher die Feuchtigkeit von dem Wasser empfinden und also gar bald erwachsen, massen auß manchem Gärtlein jährlich ein schöner Pfenning kan gelößt werden."

Der Mangold ist bei König als ein besonders nützliches Gemüse noch sehr wohl angesehen und einlässlich behandelt: „Zwar kein sonderlich zart Kraut, und also desto weniger auch für zarte Leut, aber für arbeitsame ist er nicht allein gut, sondern auch sehr nützlich." Er empfiehlt ihn auch für den Winter einzumachen, „welches in einer etwas großen Haußhaltung ein sehr nutzlich und notwendig Ding ist." Er kennt davon drei Geschlechter: weissen, roten und schwarzen; der letzte sei aber bei uns nicht bekannt, sondern wachse „am liebsten bey dem Meer".

Die Girgelen oder Zuckerwurtzen werden bei König der Pasteney gleich gerechnet.

Artivivi oder Bocksbart ist „eine von den guten, und beides: zum Eßen und Gesundheit woldienliche Wurtzen."

„Skorzonere oder spanische Haberwurtz, aus Spanien zu uns gebracht, ist viel zarter zu essen als die gemeine Haberwurtz. Man richtet sie zu wie die Artivivi."

„V. Erdartischocken oder Erdäpffel (Helianthus) werden in der Kuchen warm, und wann sie abgebrühet, auch wie die Artischocken mit Öl und Eßig kalt zubereitet." (Georg. 490.)

Georg. S. 491 findet sich die Notiz Königs über die echte Kartoffel. Sie lautet in extenso:

„VI. Tartuffeln (Solanum tuberosum esculentum C. B. = Casp. Bauhin) sind vast gleicher Art wie die Erdäpffel (Art. V) werden kalt und warm wie dieselbige genossen, auch in Stücke zerschnitten und in Öl oder Butter, wann sie vorher nur abgebrühet worden, gebacken. Durch den Samen können sie nicht leicht fortgebracht werden, derohalben nimmt man die rohten Knollen, die an der Wurtzel an kleinen Fäsern hangen, leget sie in dem Frühling umb den Vollmond ein paar Zoll tieff, und etwan vier von einander in ein fett- mürb- und etwas sandiges Erdreich, so vermehren sie sich herrlich. Die Pflantze wächst auf acht Schuh hoch, der Stengel ist zart, und muß deßwegen angepfälet werden, hat purpurfarbene Blumen, trägt einen grünen Apffel, welcher, wenn er zeitiget, weiß wird, darinnen der Samen verborgen; werden im Herbst außgegraben, und in dem Keller verwahret."

Anlässlich der Bohnen gestattet sich König, Georg. 1706, S. 510 folgende Abschweifung:

„Und weilen die welschen Böhnlein geröstet fast ein gleichen Geschmack haben wie wol geröstetes Caffe (man bemerke das baslerische Neutrum) wird nicht übel getan sein, so wir von dem Caffe auch etwas melden.

Der davon gemachte Trank wird auch in Europa gebracht, und findet man bey uns wie zu Pariß etliche Läden, wo er verkaufft wird, wie das Journal des sçavans T. IV Ann 1675 p. 35 bezeuget. Die Experienzen, die man bey

uns und in Engelland, Schweden und Dänemark von diesem Tranck gethan hat, beweisen, daß das Caffe sehr nützlich sey in den Flüssen und Catharren etc.“ . . .

Auch auf das Thee (auch dieses Neutrum) und die Chocolata kommt König zu sprechen, doch urteilt er also:

„Wann wir aber gut Schweitzerisch treu und aufrichtig unsre Gedanken offenbaren sollen, so müssen wir bekennen, daß wir in unserm gesegneten Schweitzerland an schlechten Kräutern keinen Mangel haben, die doch eben so viel und etwas mehr noch als Thee und Caffe thun. Felices sua si bona norint Helvetii!“

Liebesäpfel werden nur als Gartenzierde, nicht als Speise erwähnt.

Die von Hagenbach Flor. erwähnte Stelle bei König, Regn. 106, über Tribulus aquaticus, Wassernuss, Stachelnuss lautet:

„Hat den Namen von der dreifachen Spitze in Gestalt eiserner dreieckiger Hacken und stellt eine Jesuiten-Kappe (Mitra) dar. Hat den Geschmack von Kastanien und kann wie diese gekocht gegessen werden. Der Absud ist gegen Nierenkrankheit gut.

In stagnis circa arcem Hultelingen reperitur.“

Coronopus hortensis C. B., Krähenfuss, „wird auch unter den Salat gemischt, jedoch mehr bey den Franzosen und Niederländern als bey uns Schweitzern. Inn Basel wachset es zwar für sich selbsten, allein in Gärten säet man es im Frühling mit zunemendem Mond.“ Er ist bereits in den Eicones des Tabernaemontan 1590, S. 103, als „Ackerhirtzhorn“ abgebildet.

„Weberkarten, Carduus fullonum, so man zu Basel und anderwerts auf den Äckern pflanzet, für die Tuchmacher, Strümpffwircker und Hutmacher.“ Heute längst verschollen.

Nicht nur für die Kultur, sondern auch für die Sorten des Obstes ist König bereits ganz von der französischen Garten-Literatur beherrscht. Er zählt eine Menge französischer Aepfel- und Birnsorten auf.

S. 242 Georg. sagt er aber doch: „die nutzlichsten und besten Gattungen, so in unserm Land anzutreffen, sind under Anderm folgende:

Birnen: Heubiren, Herrenbiren, Meyländer, Dornbiren, Streuliholzbiren, Großwinterbiren, Kannenbiren, Muskatellerbiren, Sommer- und Winter Christianbiren, Sommer- und Winter Bergamotten, Müllerbiren, Eyerbiren, Zuckerbiren, Roht- oder Bartenbiren, Engelsbiren, Bestebiren, Speckbiren, Stapfelbiren, Citronenbiren."

Äpfel: „Der nutzlichsten und besten Gattungen, so in unserm Land anzutreffen, sind under Anderm folgende:

Maltzicher früh und spate, Carbendicht groß, mittelmäßig und klein, Pfaffenäpffel, Thunäpffel, Dettliger, Buppicher, Edel-Grunicher, Schybber, Gebricher, Kutzenmuserlin, Meyecher, Rohtecher, Reinetten, Calviler, Borsdörffer und Leipziger Äpffel." Auch hier treten die echer und icher schon hervor, die in spätern Verzeichnissen eine noch grössere Rolle spielen.

Pflaume. K. 348: „Unter allen Gattungen aber sind die besten und nutzlichsten die blauen, so den Stein vom Fleisch lassen, und von uns ins gemein Aargauer Zwetschgen genennet werden."

Nussbaum. 399: „Ihr Schatten ist den andern fruchtbaren Bäumen sehr nachtheilig, daher Nux a nocendo."

Ueber die zu seiner Zeit um Basel gepflanzten Rebensorten äussert sich König sehr einlässlich:

„Von den weißen wird eine zu Basel weiß Most genannt, geben große Trauben und Beere, aber nicht gar dick, werden zu Herbstzeit schön gelb. Dieselben werden am Bielersee Berritsch genannt, im Ergöw und andern Orten gut Lauter. Ferner weisse Muskateller; dann Silbertrauben, die nicht groß werden und daher weniger ausgeben; Elbelen sind große Trauben, süß aber wässerig und wohl austräglich, auch weit besser als die Lamparter, deren es viel in der Herrschaft Rötelen giebt, und von einem derselben ersten Herren auß der Lombardey sollen dahin gebracht worden seyn, welche aber wegen der fleischichten dicken Beere wenig Safft geben und gar selten zur Zeitigung gelangen, gleichwie die sogenannten Groß- und Kleinburgeren. Die Hüntschen verursachen denen, so sie essen, ein Curre cito."

Unter den Roten hält auch König, wie schon sein Vorgänger Rhagor, den kleinen Clevener, „den man bei uns nach dem Welschen Sarvagnier heisset für den allerbesten. Auch befindet sich bei uns eine große späte Gattung aus Burgund."

„Neben den weißen und roten ist noch eine dritte Sorte, so man gemeinlich Mußler nennet, schier leibfarb, spät, aber wenn sie völlig reif werden, so geben sie den allerbesten Wein." S. 33 nennt König diese Sorte auch roten Most, welcher Name noch heute üblich ist.

Sehr auffallend ist folgende Bemerkung Georg. S. 33: „Die sogenannten Schlitz-Rohten sollen im Vollmond geschnitten werden, so werden sie wieder zurechtkommen, und wann man die Rohten in dem Neumond gruben thut, so werden sie nicht gern zeitig, sondern liechtfarb bleiben, wie das rohte Most, oder Vitis botro (wohl für botryo) variegato, Le Raisin Suisse, Schweizer oder gescheckter Wein, weil seine Trauben ganz bunt, indeme die eine helffte weiß, die andere helffte roht, oder under den Beeren hin und her die eine weiß, die andere roht ist."

Hier spricht der Verfasser offenbar von der seltenen, von mir anfangs der 70er Jahre an einem Rebstock bei Liestal, sonst nie mehr gesehenen Chimäre, bei der die Beeren von der Basis nach der Spitze mehrere weiße und rote, scharf abgegrenzte Abteilungen zeigen. Sonderbar ist nur, dass König einer solchen, jedenfalls vereinzelten Abnormität den Namen einer besonderen Sorte gibt. Sollte sie früher in Menge aufgetreten sein? Der Name Schlitz-Rohter und Schweizer Wein wird wohl von dem geschlitzten und nach Farben abgeteilten Kleid der alten Schweizer Truppen abgeleitet sein.

Von unsern Nachbarweinen rühmt König den Marggräffer, „als da ist ein alter Blansinger, der die Nieren trefflich von Sand und Grieß reiniget", während die meisten starken Elsässer Weine, „als da sind Reichenweyer, Katzenthaler etc., sowie die Lagotten (La Côte) Weine das Widerspiel, nämlich Grieß und Podagram verursachen".

„Agrest, Omphacium, du Verjus ist der auß unreiffen Weintrauben gepreßte und durchgesiegene Safft, welchen

man in zugespundte Fäßlein legt, und im Fall er lang dauern soll, oben drauf ein wenig frisches Baum- oder Mandelöl giesset. Übertrifft an Kühlung den Eßig weit."

König erwähnt auch den Agrest als Bestandteil von Saucen zu Fleisch neben den Stachelbeeren.

Als Weinverständiger gibt unser Professor zahlreiche Rezepte, um auch krankem Wein aufzuhelfen. Hier ein Beispiel von lokalem Interesse:

„Ich habe zu Basel dem seigeren d. i. matten, trüben und feißten Wein leichtlich also geholffen, daß man ihne durch den Küffer nicht hat ablassen müssen, nemlich ich verlassete in einer Maß Gerberbrunnenwasser (als welches rösch und hart ist, ja in gar heissen Sommertagen einen Vitriol Geschmack zeiget) eine kleine Handvoll Salz, und schüttete dieses in ein zwei säumiges Faß ... da dann in folgenden Tagen mein Wein wieder schön lauter sich erzeigte."

Zwei bei Zwinger fehlende, alte amerikanische Einführungen tauchen bei König auf:

Georg. 408: „Zu Basel ist nicht nur in den Gärten, sondern auch andern Plätzen bekannt geworden die Acacia Robini (Anagyris Americana spinosa floribus albis odoratis Tournef.) deren Blätter sind wie Süßholtz, das Blust aber weiß von Farb und wolriechend, ein sehr anmüthiger Baum."

Georg. 693: „Canadensische Reben (vitis canadensis quinquefolia) wird in vielen Blumengärten an die Wände gepflantzet, wird also genennet, nicht daß sie wolschmeckende Trauben bringen, sondern weil sie sich mit kleinen Ranken anwinden und hoch steigen ..."

König, Georg. 571, kennt auch schon die Yucca gloriosa (foliis Aloës), „welche einige auch den Winter über im Lande lassen und mit Pferdmist bedecken, auch also erhalten, welches aber nicht allemal gelinget." Diese seither von härtern Arten verdrängte Prachtpflanze stammt aus den südlichen Vereinigten Staaten. In Privatbesitz sah ich ein schön gezeichnetes Bild dieser Pflanze blühend von 1683 aus Basel.

Solanum pseudocapsicum nennt König Corallenbaum. Nach Tabernaemontanus war diese Pflanze bereits 1613 in den Gärten eingeführt.

Den Stechapfel kennt König nicht wildwachsend; er muss jährlich angebaut werden.

Von der finanziellen Tulpen-Manie ist bei König nichts zu spüren. Er hat immer noch die Einteilung des Clusius: tuliparum praecocium, serotinarum et dubiarum varietates. „Man findet etliche neue Arten, von welchen man vor diesem wenig oder gar nichts gewußt, als da sind die Monstrosae, die so genannten Bisarten u. a. mehr, und siehet man heutiges Tages bei den Liebhabern etliche hundert Arten ... bleiben den Winter über im Lande und können die Kälte wohl vertragen, verändern aber leicht ihre Farben, weswegen verständige Gärtner sie jährlich zu Anfang des Monats Juli ausheben ... die Zwiebeln abtrocknen lassen, im Monat September aber wieder zween Zwerch Finger tieff in eine wohl umgegrabene leichte Erde setzen."

Ein Kenner des Türkischen teilt mir mit, dass der von Clusius erwähnte türkische Name des 16. Jahrhunderts für Tulpe, Lale, wohl mit Lilium zusammenhängt, und dass der Zusatz Cavala einen Ortsnamen, Kavala in Mazedonien, bedeutet. Den Zunamen Cafe erklärt schon C. Bauhin im Phytopinax 1596, S. 87, von Caffa urbs in peninsula Gazaria dicta, quae inter Propontidem et Euxinum sita est: das heutige Feodosia.

König nennt die Levkoien (Matthiola) Basler- oder gefüllte Nägelein = Veiel. Jetzt heissen sie noch so im Kanton Luzern (A. Schürmann).

Wenn bei Joh. Bauhin die Aurikel-Kultur noch nicht hervortritt, so ist dies bei König in hohem Masse der Fall. Er verdeutscht die Aurikeln in „Bärenohren, durch einander schattiert, daß man sich an den so vielfältigen Farbenvermischungen und darauß entspringenden absonderlichen Gattungen nicht genug verwundern kann." Er empfiehlt Zucht durch Aussaat, im Herbstmonat Verpflanzung der Sämlinge, worauf sie im ersten, zweiten, spätestens dritten Jahre blühen. „Auf solche Art erlanget man allerhand sonderliche Farben von einfachen und gefüllten Blumen." Ein holländischer Gärtner habe so „in wenig Jahren über hundert Arten von ungemein schönen Farben zuwegen gebracht."

„Storckenschnabel, als da ist das mit Eisenhutblättern (blau und weiß) item mit gescheckten wie auch blutroten Blumen etc. werden auch in Basel in die Gärten gepflanzet, sonderlich aber das spanische Gras, welches anstatt der Bändlein zur Einfaßung übriger Blumen dienet.“ Unter Storckenschnabel sind wohl Pelargonien verstanden, die damals sich verbreiteten.

Aschkraut (Cineraria maritima), „ein artig Gewächs, so die Apotheker zu Basel auf ihre Läden stellen.“ Aus meiner Kindheit erinnere ich mich noch dieses Gebrauches.

Baum des Lebens (Thuya Theophrosti C. B.). „Hiervon ist zu Basel in dem Socin'schen Lustgarten ein fürtrefflicher Baum zu finden, welcher schon viel Jahre allda gestanden. Der Stamm ist bei drey Spannen dick und über 20 Fuß hoch, die Äste spitzen sich oben nach Art einer Pyramide zu.“

Die Nelkenkultur ist bei König sehr weitläufig behandelt.

„Da man aber schon weit über 200 Sorten namhaft machte und heut zu Tage vast keine mehr geachtet werden wollen, welche nicht mit vielerlei Farben prangen, wer wollte dann von uns fordern, daß wir einen langen und doch unvollkommenen Catalogum derselben hiermit anfügen wollten. Und zählet man zu der Zeit mit under die raresten das ganz gelbe und blaue Nägelein, ob sie wol von der kleinsten Größe seind.“

Merkwürdig ist, dass sich im Elsass (Sulzern, Fürdenheim) der deutsche Name des 16. Jahrhunderts für Nelke: Grasblume, bis heute erhalten hat.

„Die welsche Nessel (Urtica pilulifera) oder Vexier-Majoran wird mehr zum Spaß als zur Zierde in den Blumengärten gepflanzet. Man zwickt die Blättlein ab und schiebet das knöpfichte Stengelein (den weiblichen Blütenstand) zwischen oder in ein schönes Nägelein. Wer nur daran riechet, der verbrennt seine Nasen so übel, daß darüber Andere genug zu lachen haben, wenn er dieselbe so streng reiben muß.“

Damals war eben die Zeit des Vexierens, wo man im Garten dem Gast Ueberraschungen, wenn auch derber Art,

schuldig zu sein glaubte. Eine solche Vexier-Villa ist heute noch die Villa Pallavicini bei Genua, wo der Besucher mehrmals Gelegenheit hat, plötzlich und gründlich begossen zu werden. Ganz hohe Herren hielten sich damals immer noch Narren, Zwerge und Mohren, die zu solchen Spässen herhalten mussten; so der arme Professor Gundling unter Friedrich Wilhelm I. (um 1730).

Auf die Sitte des Vexierens deutet auch der von H. Weiss (siehe Bauerngarten 1916, S. 81) uns aufbewahrte Name Vexier-Kastanienbaum, sowie der Name Vexier-Nelke für Lichtnelke (ebenda S. 60). Eben dahin gehört auch die Vexier-Gurke (Ecballion Elaterium), die früher etwa als Seltenheit von einem Liebhaber gepflanzt wurde, weil sie sich elastisch vom Stiel löst und ihren schleimigen Saft dem Neugierigen ins Gesicht spritzt. Als Rest dieses Juxes kommt es noch vor, dass Kinder Vorübergehenden die Blütenköpfe der Kletten (Lappa) und das anklebende Labkraut (Galium Aparine), bei uns ebenfalls Klette genannt, an die Kleider oder selbst in die Haare praktizieren.

König, Regn. 227, behauptet — nicht um zu vexieren, sondern im Ernst —, dass wenn man Rose auf Stechpalme pfropfe, alsdann die Rosen grün werden (cui hinc rosa implantata viridis fit).

Weniger abenteuerlich lautet das Rezept, das Herr Archivar R. Wackernagel im St. Leonhardsarchiv Q. 2 von 1534 auffand:

„Item wenn ein Rosenstock dumme Rosen hat, so zwick im die obern Schötzlin ab, so der Mon foll ist, so werden die Rosen dick. Diez merk."

Von den Linden berichtet König, Regn. 229, dass „hier zu Basel auf dem St. Petersplatz prächtige Haine zu sehen sind, ebenso auf dem Friedhof, wo der berühmte von Merian gemalte Totentanz ist, und bei der Münsterkirche, wo auf der Pfalz eine mächtige Linde mit ausgebreiteten Aesten sich findet, die von dreizehn Stützen gehalten wird."

Der Chronist Joh. Gross, Pfarrer zu St. Leonhard 1624, sagt vom Jahr 1277, dass „die Canonici oder Herren der Stifft bey St. Peter in diesem Jahr St. Peters Platz in Basel mit Linden besetzt und gezieret." Eine sehr alte, knorrige,

mit einem Bänklein umgebene Linde war in meiner Kindheit (frühe 40er Jahre) noch daselbst an der Schanze zu sehen, und ist 1858 abgebildet bei H. Meyer-Kraus, Basler Stadtansichten, ed. Besson. Sie wurde 1874 gefällt. Die jetzigen Linden des Petersplatzes sind jungen Datums.

König, Georg. 406, empfiehlt die Anpflanzung von Weinäuglein oder Erbseln in Hecken und an Wänden, denn er weiss noch nichts vom ersten, auf dieser Pflanze beginnenden Stadium des Getreiderostes, das erst von De Bary in der Mitte des 19. Jahrhunderts entdeckt wurde.

Bei König figurieren auch Löffelkraut und Pimpinelle (P. sanguisorba minor C. B. = Poterium sanguisorba) als Küchen- und Salatkräuter, die als solche in Vergessenheit geraten sind, während ersteres als Skorbutmittel sich hohen Ansehens erfreut.

König zieht auch gegen die Anwendung fremden Gewürzes zu Felde und empfiehlt (Georg. 533) „einem Schweizer, so sich desselben müßigen wollte, in seiner Haußhaltung ein einheimisches gesünderes Gewürz", namentlich den „Teutschen Ingwer oder gemeinen Calmus (Acorus calamus). Diese Wurzel haftet gern in sumpffichten Teichen, als in den Weyern der schönen, nächst an Basel gelegenen Landgütern, Gundeldingen genannt". Längst mit den Weihern verschwunden.

Wenn König, 545, von der Roquembole als einer Gattung wilden Knoblauchs redet, „der zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen ist, und den man underhalb Klein Basel gegen der Kleiben, und Anfangs Frühlings in etlichen Reben der obern Marggraffschaft Baden-Durlach finde", so ist damit ohne Zweifel das jetzt noch daselbst vorkommende Allium scorodoprosum gemeint.

Die „in unsern Schweitzerischen Wäldern häuffige gemeine Erdbeere" empfiehlt König nicht bloss durch Versetzen in den Garten zu veredeln, sondern auch „durch Samen fortzupflanzen, welcher nemlich erscheinet in dem Wasser, damit man die Erdbeeren abzuspülen pfleget, ehe man sie auf die Tafel gibet. Solch Wasser mit dem kleinen Samen giesset auf einen sandigen Ort in euerem Garten."

Indessen kennt König bereits fremde, grosse Sorten, denn er sagt (Georg. 545): „Kann man aber auß einem

Garten gute Pflantzen von den Großen Rohten oder von den Weissen (Fragaria fructu albo C. B.) habhafft werden, so hat man weniger Mühe, und besetzet alsdann damit gantze Rücken, vier Reihen auf einen Rücken."

Tuberosen (Polyanthes) „seind so gar lang in Teutschland noch nicht bekannt, nunmehr so gemein, daß man in den Gärten gantze Felder damit besetzet sihet." Für Basel gilt dies nicht mehr, dagegen teilt mir Professor Oskar Wyss mit, dass in den Dörfern bei Zürich die Tuberose heute noch viel gepflanzt wird.

König kennt auch „die schöne rohte Blume Leonurus Capitis Bonae Spei, floribus longissimis phaeniceis villosis", die ich in den 40er Jahren im Botanischen Garten zu Basel bewunderte, seither aber kaum mehr sah.

Von der indianischen Feige (Opuntia) sind ihm zwei Arten, eine grosse und eine kleinere, bekannt. „Zur Lust pflegt man in die jungen Blätter Namen oder Figuren einzuritzen, auch bringet man zur Lust kleine Spiegel in die Blätter durch eindrucken oder einschneiden, welches dem Garten eine Zier gibet." Auch dies gehört in das damals unerlässliche Kapitel vom Vexieren, ohne das ein respektabler Garten nicht bestehen konnte.

In Betreff des Ackerbaus kennt König lediglich die Dreifelderwirtschaft und teilt dafür nach Böckler folgendes Schema mit:

| Das Feld in drey Theil | | |
|---|---|---|
| Theil | Jahr | Frucht |
| I | 1 | Dünckel und Korn |
| | | Wicken und Haber |
| | | Brach |
| II | 2 | Wicken und Haber |
| | | Brach |
| | | Dünckel und Korn |
| III | 3 | Brach |
| | | Dünckel und Korn |
| | | Wicken und Haber |

Als besonders kräftige Düngung empfiehlt er folgende (S. 132): „Eine solche fette läimichte Erden ist alhier zu Basel bei Außlauff des Birsicks in den Rhein, nahe bey dem alten Saltzthurn (da vor alten Zeiten eine Ueberfahrt ward, und dahero der Ort erstens Passel geheißen worden) item in dem sogenannten Teuchel-Weyer, nahe bey der Schützenmatten zu samlen". Ferner „Bonenstroh und Bonenstoppeln", ein Beweis, dass zu Königs Zeit der Anbau der Ackerbohne (Faba) noch allgemein im Gebrauch war.

Als Relikt der Bohnenkultur kann ich aus meiner Jugend bezeugen, dass das geflügelte Kosewort „Grob wie Bohnenstroh" damals noch gehört wurde, und wo eine Steigerung am Platze schien, das Bohnenstroh durch Saubohnenstroh unterstrichen wurde. Einst, vor dritthalb Jahrtausenden, war dem stolzesten römischen Geschlechte, den Fabiern, die Ackerbohne nicht zu gering, um von ihr seinen Familiennamen abzuleiten. Und heute!

Aus der teuern Zeit der 40er Jahre erinnere ich mich, dass wenn das Mehl grauer als früher befunden wurde, man dies der „betrügerischen Beimischung von Bohnenmehl" zuschrieb. Heute würde dieser Zusatz nicht mehr als Entwertung angesehen, wenn er je noch denkbar wäre.

Ueber das Verhältnis vom Wiesen- zum Getreidebau macht König eine Bemerkung (S. 168), die ebenso gut heute geschrieben sein könnte: „Wie dann auch im Gegentheil, im Fall der Noht (sintemal das läidige Kriegswesen die Zufuhr des Geträids auß dem Elsaß und Schwabenland öffters hemmet, und also eine große Theurung verursachet) die Wiesen zu Bau- oder Fruchtfeldern gemachet werden."

Zum Ansäen der Wiesen im Frühling schlägt König (S. 170) eine Auswahl von ungefähr 40 verschiedenen Samensorten vor, unter denen uns folgende besonders auffallen: „Klee, Heiligheu — also wohl Sainfoin oder Esparsette —, Schmalzkraut oder Caltha palustris, als welche den Butter schön gelb machet, Pinguicula Gesneri, weilen es sonderbar gute fette Milch abgibet, Frauen-Schühlein (Lotus corniculatus), Quendel, von welchem im Languedock das Schaffleisch wolgeschmackt, wilde Salbey, ab welchem Kraut I. H. F. D. Herr Marggraff von Baden-Durlach für wässerige

Geschwulsten ordinari trincket.“ Von Luzerne ist bei König noch nicht die Rede. Anlage von Wiesen nur mit Klee kennt er noch nicht, er steht vielmehr auf dem heute wieder eingenommenen Standpunkt, dass Mischung verschiedener Kräuter die beste Wiese ergebe.

Dies die Ausbeute, welche mir Em. König lieferte, und welche das Bild unserer Gärten, freilich eher der Stadt- als der Landgärten, in erwünschter Weise für das ausgehende 17. Jahrhundert ergänzt.

## III. Die erste Beschreibung und Bestimmung der Kartoffel durch Caspar Bauhin 1596.

Die Frage, wer die Kartoffel in Europa zuerst botanisch bekannt gemacht hat, ist durchaus zu Gunsten des Baslers Caspar Bauhin zu beantworten.

Wenn auch die Historiker der spanischen Conquista, Petrus Martyr in seinem Orbis novus, Petrus Cieça in seiner Chronik von Peru 1553, Gomara 1554 und Çarate 1555 in ihren allgemeinen Historien der indischen Länder die ersten waren, welche diese Pflanze als ein in Südamerika gebräuchliches Lebensmittel erwähnen, so war Bauhin der erste, der sie einlässlich beschrieb, als eine Einführung in Europa bekannt machte, ihr den heute noch gültigen Namen gab und sie gut abbildete.

In seinem Phytopinax (Basel, bei Henric. Petri 1596), S. 301 und Appendix dieses Buches zu S. 302 gibt er unter der fortan allgemein festgehaltenen Benennung Solanum tuberosum folgende Beschreibung:

„Der Stengel ist anderthalb bis zwei Ellen hoch, ähnlich der Tomate (Mala aurea) rundlich, gestreift, schwach behaart, saftvoll, grün, wenig verzweigt, zuweilen mannshoch, und dann stark verästelt, zumal wenn er nicht im Topfe gepflanzt ist. Die Blätter sind mehr als eine Hand lang, etwas behaart, blassgrün, vielfach in sechs, acht und mehr oder weniger Teile getrennt, als ob es gesonderte Blätter wären, von denen eines immer die Zahl beschliesst; sie sind aus rundlicher Basis verlängert, ganzrandig, selten einander gegenüberstehend, und zwischen diesen stehen immer zwei meist sechsfach kleinere. Die Zweige teilen sich gewöhnlich

in zwei Stiele, deren jeder mehrere Blumen trägt, einige geschlossene und drei oder vier offene. Die Blumen sind gross, von Gestalt der Eierfrucht (Mala insana), rötlichblau, schüsselförmig, ungeteilt, fünfzipflig, von fünf sie gleichsam einteilenden gelblichen Streifen durchzogen. In der Mitte sind gewöhnlich vier rötliche Staubfäden wie bei der Eierpflanze. Die runden Früchte hängen einzeln traubenförmig an langen Stielen, wie beim gemeinen Nachtschatten, aber weit grösser, einige nussgross, andere haselnussgross, alle von einigen ungleichen Furchen gestreift, wie die Tomaten, schwärzlichgrün, reif schwarzrot. Der Same ist klein, flach, rund, gleich dem Schlaf-Nachtschatten, braun.

Die Wurzel ist rundlich, aber nicht kreisrund, braun oder schwarzrot. Man nimmt sie gegen den Winter aus der Erde, da sie saftig ist und damit sie nicht faule; im Frühling kommt sie wieder in die Erde, obschon sie, in der Erde gelassen, im Frühling auch wieder ausschlägt. Am Beginn des Stengels breiten sich lange faserige Wurzeln aus, an denen kleinere runde Wurzeln angewachsen sind. Die Wurzel selbst pflegt zu faulen, nachdem der Stengel aus ihr hervorgewachsen ist. Wir nennen dies Gewächs Solanum wegen der Gestalt der Blätter und Blüten, die den Tomaten, und der Früchte, die der Eierpflanze gleichen, sowie der Samen, die mit denen der Solanum-Arten übereinkommen, und wegen des starken, den Solanum gemeinsamen Geruchs. Der Same kam uns unter dem Namen Pappar (Druckfehler für Papas) zu, der bei Spaniern und Indianern gebräuchlich ist. Er wuchs in unsern Gärten leicht in eine ästige Staude auf, so in dem des Herrn Doktor Martin Chmielecius, der auch solche mit weissen Blumen hatte. Ein in Farbe ausgeführtes Bild davon, aber ohne Frucht und ohne die Anhängsel der Wurzel, übersandte mir 1590 aus alter Freundschaft der berühmte Dr. Laurentius Scholtzius, Arzt in Breslau, in dessen wohlgepflegtem Garten die Pflanze wuchs. Wir erfuhren, dass einige sie Tartuffoli nennen, ohne Zweifel wegen der knolligen Wurzel, da die Italiäner auch die Trüffeln so heissen, und die Früchte (soll heissen die Knollen) gleich den Trüffeln gegessen werden.

Man pflegt in Burgund diese Wurzeln unter der Asche zu rösten oder gleich den Trüffeln gekocht zu essen, da sie

dort jetzt häufig sind. Zur Fortpflanzung wird die Pflanze daselbst mit zurückgebogenem Stengel mit Erde bedeckt, denn so bekommt sie mehr Wurzeln. Aber die Frucht hält man in Burgund für giftig. Einige nennen sie fälschlich Liebapffel (Tomaten), andere heissen sie Grübling- d. h. Knollenbaum."

In dem grossen, von C. Bauhin 1598 bei Nic. Bassaeus in Frankfurt herausgegebenen und überarbeiteten Werke: P. A. Matthioli Commentar. in Dioscoridem, nunc a Casparo Bauhino aucti, wiederholt er im Wesentlichen die Beschreibung des Solanum tuberosum esculentum, hactenus a nemine propositum, quod in Phytopinace ante sesquiannum exhibuimus. Offenbar findet er für nötig, ausdrücklich seine Priorität zu wahren, denn der grosse Clusius ist ihm bereits bedenklich auf den Fersen.

Auf S. 758 gibt er daselbst die erste, und zwar sehr gute Abbildung in Holzschnitt: links die ganze Pflanze in etwa vierfacher Verkleinerung, rechts einen Blütenstand, die Frucht und eine Knolle in natürlicher Grösse. Er fügt bei, dass er bis über 40 Knollen an einer Pflanze bemerkte, und dass die Burgunder es sind, welche die Pflanze durch niedergelegte Stecklinge fortpflanzen. Neben Burgund nennt er auch Frankreich als ein Land, wo die Knollen zur Speise verkauft und mit Pfeffer gegessen werden, „obschon sie meinem Gaumen nicht lächeln, sondern mir fade schmecken". Sie seien zuerst aus der Insel Verginea (!) nach England und von da nach Frankreich und andern Gegenden gekommen.

In dem von C. Bauhin überarbeiteten New vollkommentlich Kreuterbuch des J. Th. Tabernaemontanus, Frankfurt a. M., Verl. Joh. Bassaeus u. Joh. Dreutel 1613, I, S. 197, hat C. Bauhin den Artikel über den Grüblingbaum Solanum tuberosum esculentum C. B. sive Papas Indorum aus dem Matthiolus fast wörtlich wiederholt und die dort zum erstenmal gegebenen Bilder eingefügt. Er fügt bei, dies Solanum „ist jetztmalen bey den Teutschen, Engelländern, Franzosen, Italiänern und Spaniern gar gemein". Englisch werde es Potatoes of verginea genannt. In Betracht der Verwandtschaft mit den übrigen Solanum „habe ichs in meinen Kreuterbüchern Solanum tuberosum esculentum, das ist Nachtschatten

mit knorrechtigen Wurzeln, so man in der Speiß gebraucht, genennet, weil es zuvor nicht beschrieben war."

In seinem Prodromos theatri botanici, 1620, Frankfurt bei Joh. Treudel, S. 89 gibt C. Bauhin eine noch ausführlichere Beschreibung der Kartoffel, unter Wiederholung des im Commentar des Matthiolus enthaltenen Bildes. Ich gebe die wesentlichen Zusätze, welche erkennen lassen, dass unser Autor sich weiterhin mit Kulturversuchen seines Solanum muss abgegeben haben:

„Die Wurzel ist knollig, zuweilen faustgross, oft länglich, auch etwa sehr klein, seltener mit sonderbaren Anhängseln (singularis membri virilis forma), ungleich, mit Narben besetzt, aus denen im folgenden Jahre Keime hervorkommen; die Haut der Knollen ist braun oder schwärzlichrot, das Mark oder Fleisch weiss und fest. Zuweilen findet man die Knolle, aus der die Pflanze erwächst, wenn man sie ausreisst, leer und schlaff. Am Beginn des Stengels sind mehrere faserige, längliche, weissliche Wurzeln durch die Erde ausgebreitet, die zuweilen in die Tiefe hinabsteigen, denen andere knollige Wurzeln angewachsen sind, so dass wir an der gegen den Winter ausgegrabenen Pflanze über 40 (andere bemerkten 50) Knollen verschiedener Grösse bemerkten. Diese werden meist ausgegraben, damit sie nicht über Winter faulen, und an einem trockenen und etwas warmen, oder auch in einem mit trockener Erde gefüllten Gefäss aufbewahrt, und zur Frühlingszeit wieder in die Erde gebracht. Bei uns blühen sie im Juni und oft bis in den Herbst, und werden von den ersten Frösten beschädigt.

Der Autor der Geschichte von Virginien (welcher?) berichtet, dass die Wurzeln daselbst Openanck heissen. Nach Petrus Cieça in seiner Chronik, und nach Gomara in seiner allgemeinen Geschichte der Indien heissen sie in der Gegend von Quito Papas, nach Benzoni Pape, und nach Josephus Acosta in seiner indischen Historie Papas, und daher nennt man sie Papas der Indier oder der Spanier.

Die Indier gebrauchen die Wurzeln statt Brot, das sie Chunno nennen. Die ausgegrabene Wurzel trocknen sie an der Sonne, zerteilen sie in Scheiben und bereiten daraus die sehr haltbare Speise Chunno. Papas werden auch noch

grün, teils gekocht, teils geröstet gegessen. Dies nach Acosta, der beifügt, in wärmern Gebieten werde auch eine andere Sorte Papas gepflanzt und daraus ein Locro genanntes Stärkmehl bereitet. Auf der Insel Virginien, wo sie in feuchten und sumpfigen Orten wachsen, braucht man die Wurzeln in Wasser oder sonst gekocht. Bei uns werden sie zuweilen nach Art der Trüffeln unter der Asche geröstet und, nachdem das Häutchen abgeschält ist, mit Pfeffer gegessen. Andre rösten, schälen und schneiden sie in Stückchen, und giessen eine fette Brühe mit Pfeffer daran und essen sie ad venerem excitandam, semen augendum. Andere halten sie in der Schwindsucht für nützlich, da sie eine nahrhafte Speise liefern, gleich wie Kastanien oder Pastinak, auch sind sie „flatulent". Man erzählte mir, jetzt sei in Burgund der Gebrauch dieser Wurzeln verboten, da man glaube, sie verursache Aussatz; man nenne sie indische Artischoken."

Dass unser Bauhin Wert darauf legt, seine Priorität als Autor des Solanum aufrecht zu erhalten, ersehen wir aus seinem Pinax Theatri Botanici, Basel, sumpt. et typis Lud. Regis 1623, S. 167, wo er sich selbst als Quelle zitiert: „Solanum tuberosum esculentum sub 19 in Phytop. sub 1 in Prod. et Matth. descriptum."

Zwischen die zwei erstgenannten Publikationen von 1596 und 1598 und die folgenden unseres C. Bauhin (von 1613 an) schiebt sich die des Niederländers Carl Clusius ein, der 1601 in seiner Rariorum plantarum historia, Antwerp. Plantin eine weitschweifige Beschreibung und zwei Bilder der Kartoffel gibt, wie er sagt nach dem Leben gezeichnet. Er nennt den April als Zeit der Auspflanzung der Knollen, und als die Höhe des Stengels fünf oder sechs Ellen bei Daumensdicke. Im November nach den ersten Frösten werden die Knollen ausgerissen, die von verschiedener Grösse, ein bis zwei Unzen schwer sind. Er erinnert sich, von einer Pflanze deren mehr als 50 gesammelt zu haben. Sie müssen unter Dach aufbewahrt werden. Die im Freien gelassenen gehen gewöhnlich zu Grunde. Die Pflanze wird nur durch die Knollen fortgepflanzt. Samen haben dem Joh. Hogeland Pflanzen ohne Knollen ergeben.

„Die erste Kenntnis davon verdanke ich — fährt Clusius fort — dem Herrn Philipp de Livray, Präfekten der Stadt

Mons in Hennegau, der mir zwei Knollen und eine Frucht nach Wien anfangs des Jahres 1588 sandte, dann das Jahr darauf ein Bild eines Zweiges. Er hatte sie von einem Diener des päpstlichen Legaten in Belgien ein Jahr zuvor erhalten, unter dem Namen Taratouffli. Dann schickte mir Jac. Garet der Jüngere (Apotheker in London) ein Bild der ganzen Pflanze nach Frankfurt."

Dass Clusius auch von Bauhin ein Bild zugeschickt erhielt, wie dieser im Prodromos, S. 90, erwähnt, übergeht Clusius, wie er überhaupt nicht nur die ihm vorangehende Beschreibung Bauhins von 1596 im Phytopinax nicht zitiert, sondern auch dessen offenbar zutreffende Beiordnung der Pflanze zu den Solanum nicht beachtet. Er zieht vor, sie „Arachidna Theophrasti forte, Papas Peruanorum" zu benennen, als ob dieser alte Grieche die amerikanische Kartoffel „vielleicht" gekannt hätte! Mit Gelehrten ist nicht immer gut Kirschen — und nicht einmal Kartoffeln essen![1])

Clusius fährt fort: „Woher die Italiäner sie zuerst erhielten, wissen sie nicht. Sicherlich aus Spanien oder Amerika. In Italien werden sie an einigen Orten gewöhnlich und häufig mit Schaffleisch, nicht anders als Rüben und Pastinaken gekocht, auch den Schweinen gefüttert. Um so verwunderlicher ist das späte Bekanntwerden der Pflanze, selbst bei der Hochschule von Padua, wo man nichts davon wusste, ehe ich den dortigen Medici Knollen von Frankfurt schickte. Jetzt sind sie in den meisten Gärten Deutschlands gemein genug, da sie so fruchtbar sind."

Dass in Quito die Papas und die an der Sonne getrockneten Scheiben als Chunnos längst bekannt sind, weiss Clusius aus der Chronik von Quito des Petrus Cieça und der Historia Generalis Indiarum des Aug. Çarate und Gomara. „Auch scheinen die Wurzeln, welche die Virginier Openowk nennen, nicht verschieden. Wie ich höre, ass der Legat sie wie Kastanien und Pastinaken zubereitet zur Stärkung. Ich kostete sie zerkleinert, geschält und zwischen zwei Schüsseln mit Rüben oder Rübkohl und einem fetten Schafbrühlein

[1]) Im Bauerngarten 1916 S. 110 ist, was über Clusius' und Bauhins Nachrichten bezüglich der Kartoffel gesagt ist, nach den hier beigebrachten genauern Angaben zu berichtigen.

(jusculum) verkocht, und fand sie nicht weniger schmackhaft als die Rüben selbst. Roh jedoch schienen sie mir zu rauh und flatulent."

Ueber den Anteil des Clusius an der Verbreitung der Kenntnis der Kartoffel siehe auch E. Morren, Charles de l'Escluse in Bull. féder. Soc. Horticult. Belg. 1874, Liège 1875, S. 39, der freilich dem Clusius irrtümlich die erste Beschreibung der Pflanze zuschreibt. Morren sagt, dass auch der Engländer Gerarde in seinem Herball 1597, also ein Jahr nach C. Bauhin, die Pflanze als Patatoes of Virginia deutlich beschrieben habe.

Dass Johann Bauhin in seiner Universalgeschichte der Pflanzen 1650, und Zwinger in seinem Theatrum 1696 bis 1744 ganz auf Bauhins Schultern stehen und die Kartoffel nicht wirklich kennen, geht aus ihrem Text hervor. Auch E. König in der Georg. 1706 ist um keinen Schritt weiter. Alle — oben von uns wörtlich mitgeteilten — Angaben Königs sind — mit Ausnahme des bei ihm stereotypen Vollmondes — bei seinen Vorgängern zu finden, selbst die uns auffallende Höhe des Stengels, die er auf acht Fuss abrundet. Es scheint, dass Bauhins Kulturversuch im Sande verlief und kein Echo fand, und dass wohl überall in Deutschland und der Schweiz die Kartoffel nicht im Grossen gebaut, sondern nur etwa als Gartenpflanze gehegt wurde, bis um 1760 — wir wissen immer noch nicht woher — der Kartoffelbau bei uns zum Durchbruch gelangte.

Nur im Kanton Freiburg scheinen sie merkwürdig frühe Eingang gefunden zu haben. Archivar Schnewly (siehe H. Savoy, Essai de Flore Romande, Fribourg 1900, S. 105) hat festgestellt, dass schon 1748 die Gemeinde Ueberstorf, an der bernischen Grenze, Kartoffelbau eingeführt hat, aus dem eigentümlichen Grunde, weil die dortigen Bauern glaubten, dass sich die Zehntpflicht auf die neue Feldfrucht nicht erstrecke. Aus dem gleichen Grunde verbreitete sich der Kartoffelbau rasch über die 24 Kirchspiele des alten Kantonsteils, umsomehr, als zwar die Regierung die Zehntfreiheit des Kartoffel-Areals nicht gelten liess, aber doch den Bauern durch Befreiung eines gewissen Teils des Kartoffellandes von der Zehntpflicht entgegen kam.

Was die Volksnamen der Kartoffel in der Schweiz betrifft, so sind mehrere von der Birne abgeleitet. In Luzern, Zug, dem deutschen Graubünden (Durheim, Schweiz. Pflanzen-Idiotikon 79), auch in dem romanischen Patois des Kantons Freiburg hängen die Namen mit Pirus zusammen: Prè de terra, im Greyerzer Land Predetè, Pretè, Predet (H. Savoy, Essai de Flore Romande 104).

Vom Apfel abgeleitet finden wir die Namen im Kanton Bern, Appenzell, im romanischen Ober-Engadin (Durheim cit.) und in unserer Nordwest-Schweiz. Auch im Oberwallis (Zermatt) lautet der Name Herdöpfel genau wie in Basel. Herr Felix Stähelin macht darauf aufmerksam, dass bei uns zur Zeit des Adam Bodenstein 1557 der Name Erdtöpffel für die Wurzel des Cyclamen üblich war, und dass er später auf die Kartoffel werde übertragen worden sein.

Im romanischen Patois der Waadt enthalten die Namen den der Trüffel: Trufflha, Treüfe, Tufela (Durheim), Truffha (Savoy). Ebenso im Tessin: Tartiffoli (Durheim) und im Romanischen des Bündner Oberlandes: Truffel. Von Trüffel stammt ja auch das Wort Kartoffel (bei Fritz Reuter Tüften). Auch Em. König spricht 1706 von Tartuffeln. Wann im Deutschen sich die Form Kartoffel (mit K) einführte, ist mir unbekannt. Zum ersten Mal begegnet sie mir bei dem Berner Daniel Rhagor, Pflanzgart 1639, S. 108, in der Form Cartoffel, aber nicht für das Solanum, sondern für die Weisswurz (Helianthus).

Patata findet sich im romanischen Oberengadin. Es ist die modern italiänische und spanische Benennung, missbräuchlich abgeleitet von Batatas (Convolvulus Batatas), die Clusius (Stirp. rarior. Hispan. 1576, S. 298) in Süd-Spanien im Grossen angebaut fand. Auch im Englischen ist dieser Name durchgedrungen: Patatoes of verginea (Tabern. 1613).

Einheitlichen Ursprungs ist also die Einführung der Kartoffel in der Schweiz jedenfalls nicht, sie scheint vielmehr, nach den vier Namen zu urteilen, von mindestens vier Richtungen ausgegangen.

Aus dem Grossherzogtum Baden gibt Walther Zimmermann (Mitteil. Bad. Land. Ver. für Naturkunde 1914, S. 297) als allgemeine Namen Herdöpfel und Grumbire an, aber im Unterland komme mehrfach Erdnuss vor. Im Ober-Elsass

ist Herdöpfel, im Münstertal Grumbire üblich. In Württemberg findet sich auch die Kombination Erdbirne.

Der von C. Bauhin genannte Name Grübling scheint verschollen. Dagegen hat sich der alte indianische Name Papas auf den Kanarischen Inseln (1884) erhalten.

## IV. Einzelne Mitteilungen über Kulturpflanzen.

In seiner Podagra-Schrift, Basel 1557, spricht der Arzt Adam Bodenstein neben Praumen von Damasco (Zwetschgen) auch von gedörrten Kandelkirschen. Ob damit die Früchte der Kandelweide (Hagenbach, Flora), also des Viburnum Lantana, oder irgend welche Kirschen gemeint sind?

Aus der Inaugural-Dissertation des Werner de La Chenal 1759, Basel, bei J. H. Decker, entnehme ich ein wohl bezeugtes wildes Vorkommen der Sorbus domestica, des Sperberbaums, in silvis montanis inter Muttenz et Gempen. Es ist wunderlich, dass dieser echte Jura-Baum bei uns ganz verschwunden sein soll.

In den Curae Posteriores des C. Clusius, Antwerp. Plantin 1611, findet sich S. 8 und 9 eine Beschreibung und Abbildung der schönen, durch ihre haarförmig zerteilten Blätter merkwürdigen amerikanischen Convolvulacee Quamoclit coccineum. Noch Anfangs der fünfziger Jahre sah ich sie in einem Garten in Schopfheim des badischen Wiesentals. Sie muss also damals verbreitet gewesen sein. Seither scheint sie verschollen. Ein Beispiel einer amerikanischen, sehr frühen Einführung, die wieder verloren ging.

Woher das rätselhafte Wort Topinambur für das Knollengemüse des Helianthus stammt, offenbart uns Casp. Bauhin im Prodromos 1620, S. 35 und 91, wo von einer Insula Toupinambault Brasilianorum, und von sylvosis Brasiliae apud Toupinambaultios die Rede ist.

Dass der Buchs schon Anfangs des 17. Jahrhunderts bei uns als Einfassung der Gartenbeete üblich war, erhellt aus C. Bauhins Pinax Theatri Botan. 1623, S. 471: Hoc ad areolas hortorum muniendas frequenter utuntur.

Die ersten Abbildungen unserer drei jurassischen Getreide-Arten zusammen finde ich in den Eicones des Tabernae-

montanus 1590, S. 261 und 262: „Speltz, Dinckel, Dinckelkorn; Einkorn, S. Peterskorn, Blicken, und Amelkorn.“ Wieder abgedruckt sind diese Holzstöcke bei Matthiolus, Comment. ad Dioscorid. ed. C. Bauhin 1598, S. 323 und 325, und im Neuen Kräuterbuch des Tabernaemontanus ed. C. Bauhin 1613, S. 630 und 635. Für die zwei erstern Sorten sind es recht gelungene Habitusbilder, der Emmer ist wenig kenntlich.

Ein abweichender Name für den Dinkel, Faesen, kommt in St. Gallen (Th. Schlatter, Pflanzenwelt St. Gallens 1915, S. 137) und im badischen Blumberg, unweit Schaffhausen, vor (W. Zimmermann, Badische Volksnamen 1915). „Veesen“ neben Korn heisst der Dinkel im Oberamt Tettnang in der württembergischen Bodenseegegend (G. Gradmann 1915). Auch im bayrischen Schwaben herrscht der Name Vesen. H. Marzell (Bayr. Hefte für Volkskunde 1914, S. 98) führt folgenden Spruch an:

„Am Veitstag einen Vesenspon
Gibt zu Jakobi eine Nudel davon.“

(Ehingen, B. A. Wertingen.)

Aus der schwäbischen Bodenseegegend (R. Gradmann, Beschreibung des Oberamts Tettnang, Stuttgart 1915) erinnert man sich noch in den Gemeinden Ettenkirch, Liebenau und Langnau an frühern Anbau des Emmer, während Einkorn daselbst unbekannt scheint.

Ueber die grosse Rolle, die der Hafer teils zu Haberbrot, teils zu Habermus einst gespielt hat, macht Th. Schlatter (Pflanzenwelt St. Gallens 1915, S. 137) interessante Mitteilungen. In der ältesten Zeit des Ackerbaues war Haferbrot als eigentliches Bauernbrot üblich, bis im Jahr 971 der Abt Notker seinen Klosterknechten dafür Spelt anwies. Habergrütze, um Mues zu kochen, wurde als Proviant von den St. Gallern in die Schlacht von Murten 1476 mitgenommen.[1]) In St. Gallen bestanden bischöfliche und bürgerliche Haferdörren im Grossen, wo der Haber geröstet wurde

[1]) Wer von unsern Historikern sagt uns, bis zu welchem Jahre der Habersack unsrer Soldaten noch tatsächlich zur Aufnahme des Habergrütze als Kriegsproviant diente?

sowohl für Grütze als zu Malz für das Haberbier. Die Dörren der Bürger lagen an der „Muesbrücke". In Basel bestand ein „Mushaus" — dicht neben dem „Kornhaus" —, wo wohl teils Haber, teils Hülsenfrüchte gelagert waren.

Dass Haber auch bei uns schon frühe im Grossen gemahlen wurde, bezeugt eine Urkunde vom 6. November 1286, worin ein Rudolf Heberinmelwer (Habermüller) und seine Frau dem Kloster Klingental Zinse und Gülten zu Obermusbach vergaben.

Sehr niedlich ist, was Tabernaemontanus 1613 über Habern zu sagen weiss (I, 666): „Plinius, Lib. 18, C. 17 schreibet, dass die Teutschen kein anderes Gemüß oder Brey essen denn Habernbrey, welches falsch ist ... Sonst ist nit ohne, daß zu unsern Zeiten das Habermeel und Haberkern also in ein guten Ruff als eine gesunde Kost kommen, daß nit allein Bauwersvolck, Handwercksleuth und gemeine Bürger, sonder auch die von Adel, ja auch Grafen, Fürsten und Herren deß Haberkerns und Habermeels in ihren Küchen nicht entrathen wöllen. Die Reuter und Kriegsvolck wenn sie zu Felde ziehen, so rüsten sie sich mit Habermeel, röschten es wol in Buttern, schlagens also in ein Fäßlin eyn, wann sie nun etwan in ein Ort kommen, da nicht viel übriger Proviandt ist, so können sie auff ein eil ein par Essen aus Habermeel bereyten."

Vom Buchweizenbrot berichtet derselbe, S. 670: „Im Ostwaldt, Waßgauw, auff dem Spessart und andern rauhen Orten, da man dieser Frucht viel zielet, pfleget das gemeine Landtvolck auch Brot aus dem Meel des Heydenkorns zu backen, das ist .... lieblich zu essen, wird aber schwartz, sättiget doch wol."

Dass das Bestreichen der Bettüberzüge mit einer, durch Wau (Reseda luteola) gelb gefärbten Stärke, das im Elsass vor 50 Jahren (siehe Bauerngarten, S. 30) noch üblich war, im Mittelalter in Basel fast zu einem öffentlichen Fastnachts-Jux auswuchs, geht aus Fechters Basel im XIV. Jahrhundert S. 112: „Rufbüchlein" von 1419 hervor:

„Gleicherweise ist eine nüwe gewonheit hie ufgestanden von dienstmägden, jungen und alten, wenn die bestrichent,

so fallen sie erber lüte an und fordern an die Bestrichgelt, und so sich des ein erber man weren wil, der villicht keinen pfennig by im hat, so pfänden si in und nemen im sinen hut oder kugelhut."

## V. Baslerisches aus Albrecht von Hallers Werken.

Zur Frage des Zeitpunktes, wo die Wassernuss im Rheintal noch bekannt war, kann ich das Zeugnis des Albrecht von Haller beibringen, der in seiner Schweizer- und Harzreise (Iter Helveticum 1739 et Iter Hercynicum 1738, Goettingen 1740, S. 117) sagt, dass bei Gernsheim unweit Worms in einem Sumpf eine grosse Menge des Tribuloides sich zugleich mit der Salvinia des Micheli finde.

In China spielt immer noch die Wassernuss eine grosse Rolle als Kulturpflanze. In der Provinz Kiang-Su beschäftigt die Ernte der Nüsse eine grosse Anzahl von Leuten (Abbé Courtois in Bullet. Geogr. Bot., Le Mans 1916, S. 131, nach welchem die Ernte am 22. September begann und am 18. Oktober noch nicht fertig war).

Ich glaube den Leser nicht zu ermüden, wenn ich aus dieser wenig bekannten Reise des grossen Haller in Übersetzung anfüge, was sich auf Basel, dessen Botaniker und „trockene Gärten" bezieht:

„Von Bern durch den niedrigsten Jurapass, den von den eingeschnittenen Felsen so genannten Hauenstein reisend, dachte ich daselbst nicht ohne Erfolg zu botanisieren. Ich eilte daher, zur Burg Falkenstein, die auf festem Fels erbaut ist, hinanzusteigen. Ich fand an unzugänglichen Felsen das Tragoselinum (Atamantha cretensis) und sammelte davon Blätter, ebenso Iris germanica, den Spitzahorn, die Felsenbirne, jetzt mit schwarzer Frucht und kahl, die ich schon im Mai, noch mit ihrer weissen Wolle bekleidet, gefunden hatte (Amelanchier), zwei Nelken, auch den Cotoneaster. Am Wege pflegt der rundblättrige Gartenampfer (Rumex scutatus) und Chamaebuxus, aber jetzt verblüht, zu wachsen; der gross- und der kleinblütige gelbe Fingerhut ist überall im Gebüsch. In allen Gebüschen um Langenburg (für Langenbruck) steht die zwei Ellen hohe Wolfswurz, beim Abstieg nach Wallenburg auch verspätete

Stachys alpina, am 25. Juli noch blühend. In den Büschen links ist der zierliche pannonische Aster des Clusius (Buphthalmum), bis drei Fuss lang herabhängend, häufig. Nach Ueberschreitung der rauhen Strecke kamen wir durch sanfte Hügel nach Basel, das ich nicht nennen kann, ohne in Dankbarkeit sein zu gedenken. Denn hier hörte ich Johann Bernoulli, hier trat ich mit Drollinger, Stähelin und König in Freundschaft, die mir stets süss sein wird, und mir am süssesten war, als ich, noch ein Jüngling, unter jenen Männern mich deshalb so wohl fühlte, weil ich mir in deren Gesellschaft ihrer nicht ganz unwürdig erschien. Hier sammelte ich die ersten Pflanzen, und bereitete mich damals schon, als ich die Anfangsgründe der Botanik lernte, mit kühnem Entschluss zur Geschichte der Pflanzen meines Vaterlandes vor, die mir in langem Zeitabschnitt vorschwebte.

„Hier bewahrt die Familie der Bauhine, zumal Emanuel Bauhin, der im Wetteifer mit den Vorfahren kürzlich die medizinischen Ehren erlangte, ein kostbares botanisches Denkmal, den „getrockneten Garten“ (hortum siccum) des Caspar Bauhin auf,[1]) in dem nicht bloss die Pflanzen, welche der Pinax aufführt,[2]) in der gleichen Anordnung aufgelegt sind, sondern nicht wenige andere, auch ungenügend bekannte, nebst zahlreichen Bildern, welche noch nicht herausgegeben sind. Dabei sind auch Briefe der Gelehrten an Caspar, aus denen noch viel botanische Kenntnis zu ziehen wäre; schliesslich noch Zeddel, mittelst deren dem botanischen Theater nicht bloss ein Band beigefügt werden könnte.

„Aber neben diesem Herbarium besitzt die öffentliche Bibliothek das von Hagenbach, der als Frucht einer Reise in die Berner Alpen viele schöne Arten zu Caspars Werken beitrug, wie man aus den Gramineen im ersten Bande des Theaters entnehmen kann. Sehr schön ist auch das Herbar Benedikt Staehelins, das vom Vater, dem Botaniker, und vom Sohn, dem glücklichen und fleissigen Entdecker neuer Arten, gesammelt ist. Dasselbe zieren sehr viele, von Vaillant,

[1]) Jetzt dem botanischen Museum der Universität einverleibt.

[2]) Pinax theatri botanici, Casp. Bauhini, Basil. Helvet. Sumpt. et typis Lud. Regis 1623 (in welchem ca. 6000 Pflanzenarten aufgezählt und kurz beschrieben sind).

dem Freunde der beiden Genannten erhaltene Arten, aber noch kostbarer wird es durch viele und seltene Pflanzen, die von Bauhin übersehen oder weniger genau erkannt wurden, die aber in der väterlichen Heimat in vieljähriger zusammenhängender Arbeit Benedikt, Sohn des Joh. Heinrich Staehelin, entdeckt hat.“ [1])

Für Haller (Historia stirpium indigen. Helvet., Bern 1768, I, S. 249) gilt bereits die Giftigkeit des schwarzen Nachtschattens als ausgemacht:

„Er ist narkotisch. In Dalmatien gibt man ihn mit Butter geröstet, um sanften Schlaf zu bewirken. Zuviel davon stört jedenfalls die Besinnung. Glaubwürdige Zeugen bestätigen, dass Kinder davon Delirien und Nervenzerrüttung bekamen, und dass er als Gemüse giftige Wirkung hat, so dass Schwellen des ganzen Leibes und lange Krankheit folgte. Aeusserlicher Gebrauch ist sicherer.“

Kürzlich (1914) hat Fr. Kanngiesser (Festschrift des Preuss. bot. Ver.) infolge Selbstexperiments die Unschädlichkeit der Pflanze behauptet und vermutet, dass die von mehrern Autoren erzählten Vergiftungserscheinungen nicht dem Solanum nigrum, sondern der Tollkirsche zugeschrieben werden müssen, die z. B. bei Tragus auch Solanum hortense nigrum, und bei C. Bauhin, Catal. 1622, S. 51, Solanum melanocerasum hiess.

## VI. Die Gärten im Kanton Luzern.

Sehr wertvolle und eingehende Mitteilungen über den ältern Bestand der Gärten von Luzern und Umgegend verdanke ich Herrn Altstadtschreiber A. Schürmann daselbst. Sie zeigen, dass der Gegensatz der Konfession zwischen dem protestantischen Baselland und dem katholischen Luzernerbiet sich in der Gartenkultur nicht ausprägt. Die Uebereinstimmung ist eine sehr grosse.

---

[1]) Die von Haller hier gegebene Filiation der Staehelin ist nicht klar. Der Satz lautet: Pulcherrimus est etiam hortus siccus Benedicti Staehelini, a patre botanico, et a filio felicissimo, atque industrio, stirpium inventore collectus. Eum . . . pretiosiorem tamen reddunt multae et rarae plantae, . . . quas in patria regione multorum annorum conjunctis laboribus detexit Benedictus Joh. Henrici F. Staehelinus.

Im Kanton Luzern bestand der Lebhag bei sehr vielen Bauerngärten aus Buchs, und wurde bei Wohlhabenden oft zierlich à la Versailles-Trianon figurenreich beschnitten. Solche Hecken sind im Kanton noch hie und da auf dem Lande, auch bei Stans und Schwyz zu sehen. Es mag sich darin ein gewisser Einfluss der aus französischem Kriegsdienst zurückgekehrten luzernischen Offiziere aussprechen.

Emmer als Sommergetreide und Eicher als Wintergetreide wurden noch in den 50er Jahren im nördlichen und nordwestlichen Teil des Kantons Luzern auf magerem Hügelland angepflanzt. Herr Schürmann hat von da Muster beider Sorten an eine Ausstellung in Bern 1857 gebracht. Seither sind, wie er glaubt, beide abgegangen.

Nach alter, im luzernischen Kornland noch bestehender Sitte wird das Glückshämpfeli, aus Aehren bestehend, von einer Tochter des Hauses zuletzt auf dem Acker abgeschnitten, beim Erntefest in einer Schüssel mit Salz auf den Tisch gestellt und ein Dankgebet gesprochen.

Auch in Luzern gelang die im Teuerungsjahr 1846 versuchte Einbürgerung des Maises als Speise nicht; man fand ihn „mit Wasser gekocht zu fade, mit Butter gekocht zu teuer". Er wird als Polenta zur Schweinemast verwendet.

Hirse ist als Nahrung ganz abgegangen. An Hirse erinnert nur noch der bäuerliche Name für die Werre (Maulwurfsgrille), Hirsfresser. Bemerkt sei, dass bis ins 19. Jahrhundert Hirse stets mit dem männlichen Artikel gebraucht ist: der Hirs, auch der Hirsch, wie übrigens in Basel und im allgemeinen deutschen Sprachgebrauch auch. Ein Sprichwort lautet: „es ist ihm (d. h. so wohl) zu Mut wie dem Vogel im Hirsche."

In Luzern werden, wie im Kanton Zürich, die weissen Rüben ausschliesslich als Viehfutter angepflanzt. In Basel ist es anders.

Schon von 1289 berichtet der Chronist Joh. Gross, Kurtze Basler Chronik 1624: „Die Bassler werden am Grafen von Montpelgard und Hertzog von Burgund, so ihme geholffen, durch König Rudolff gerochen. Und als seine Knecht etwas Mangels gelitten, aß er vor ihren Augen ein geschorne Rüben, hiemit sie solchen Mangel auszustehen

ermuntert.“ Und jetzt noch sind sie so beliebt, dass im Jahr 1895, als ein junger Arzt im Bürgerspital solche vom Küchenzeddel streichen wollte, er mit diesem Reformversuch nicht durchdrang, weil Pflegeschwestern und Patienten gerade dies Gemüse bevorzugten und mit Temperament dafür eintraten.

Von Buchweizen sah Schürmann nicht weit von Airolo gegen das Bedretto-Tal ein Aeckerlein angebaut. Für Luzern führt ihn Jac. Steiger, Luz. Flor. 1861 noch als Vogelfutter gepflanzt an. Jetzt ist er unbekannt.

Ich schiebe hier ein, dass nach Prof. Oltmanns in Freiburg i. B. in Hannover, besonders der Lüneburger Heide, Buchweizen auf magerem Sandboden noch heute ziemlich ausgiebig gebaut wird; Buchweizenpfannkuchen und -Grütze sind dort an manchen Orten das Leibgericht der Bauern.

Aus Ebikon im Kanton Luzern erzählten die Eltern des Herrn Schürmann noch oft von Kürbsen-Mus aus den Samenkernen als einer nahrhaften Speise.

Hopfen kommen jedes Jahr von Weggis und Horw nach Luzern auf den Markt.

Mägi (Mohn) sah Herr Schürmann in den 60er Jahren in der Umgegend von Zofingen angebaut, und in Root (Kt. Luzern) 1840 bis 1860, wo der Same zu Oel gepresst und dieses zu Küchlein benutzt wurde, was den Nachbarn Anlass zu einem Spottvers gab.

Von der Wegluge (Intybus) sagt noch der Florist Steiger 1861 „angebaut“, und zwar als Ersatz für Kaffee, was für die Gegenwart nicht mehr gilt.

Löwenzahn hiess früher auch in Luzern Pfaffenröhrli; es sei dem Dr. Jac. Steiger sehr verübelt worden, dass er in seiner Flora diesen schon von Tabernaemontanus gebrauchten Namen aufnahm. In Luzern kommt die Pflanze nicht auf den Markt. Sie heisst allgemein Säublume oder bei den Bauern Milchlig und gilt als das beste Futterkraut, die Wurzel auch als Hustenmittel. Auch hier gruben 1871 die internierten Franzosen sie eifrig und zum Aerger der Bauern aus, um das Herz der Pflanze zu essen.

Von Physalis, die wild und hie und da in Gärten vorkommt, sah Schürmann in Flüelen Kinder die Beeren und die Fruchthülle essen.

Auch vom Bittersüss (Solanum dulcamara) sah er Kinder sowohl Holz als Beeren essen. Er warnte sie umsonst; „es sei allgemeiner Landesbrauch".

Die schon von Goethe 1797 in der Schweizerreise von Gersau gerühmten Breitacher oder Breitech sind Borstorfer Aepfel, die im Kanton Luzern allgemein diesen Namen tragen. Sie gelten als beste Sorte.

Ausser den speziell baslerischen Apfelsorten hat Luzern die meisten dort bekannten auch, doch mit lokalen Abänderungen: so Züri-Malzech, Weinapfel (mit rotem Fleisch). Der Lederapfel, obwohl sehr haltbar, wird mehr zum Mosten verwendet.

Die Kannenbirne (frühe Sorte) heisst hier Chängeli-Birne. Die schon im Heumonat reife Heubirne hat in dem grossen Gaunerprozess wegen des Todes von Schultheiss Keller eine gewisse Berühmtheit erhalten, indem einer der — wie es sich herausstellte ungerecht — Angeklagten den populären Namen „Heubirlidoktor" führte.

Ueber die Zibarten gibt es im Kanton Luzern einen alten Spruch:

„Es nachtet under de Bänke,
Was wird au der Zipperlisturm (Name eines
Zwerggeistes) denke?"

Zwetschgen werden in Menge gedörrt, auch zu Zwetschgenwasser gebrannt, und damit für Nichtkenner das Kirschwasser vermengt.

Kriechen kommen selten mehr auf den Markt, sind aber, wie die Mispel, doch noch da und dort vorhanden.

Auf das Kirschenpflücken beziehen sich im Luzernerbiet mancherlei Sprüche. Al. Lütolf bringt diese mit St. Johannes in Verbindung:

„St. Johannes im Guggehus
Luegt obe zum Dölderli us."

Ferner:

„Zächetuisig Ritter
Händ zächetuisig Bäi,
Und zächetuisig Chriesi
Händ zächetuisig Stei.

Die zächetuisig Ritter
Chönid rite oder ga,
So will i hit nur Chriesi ha.

Sprachs, und stieg während des Gottesdienstes auf einen Kirschbaum, fiel herab und brach ein Bein."

Der Tierlibaum (Cornus mas) ist in Luzern noch allbekannt, im Stadthausgarten als vier Meter hoher Baum, auf Uettenberg als Hecke angepflanzt. Die Früchte kommen auf den Markt.

Kirschlorbeer ist in Luzern und Umgebung nicht selten. Bei Kastanienbaum steht ein solcher von zehn Meter Höhe. Er reift seine Früchte vollständig aus.

Die Sage von der Schädlichkeit des Nussbaumschattens erklärt Herr Schürmann symbolisch dahin, dass das Gras unter diesem Baum nicht gut gedeiht, wohl weil die Gerbsäure, welche in den Blättern enthalten ist, beim Abtropfen des Regenwassers in den Boden dringt. Die Blätter selbst verwesen spät und düngen nicht, weil der Gerbstoff die Verwesung hindert.

Bis in die 50er Jahre noch in Menge vorhanden, wurden die Nussbäume des Kantons sehr reduziert durch die glücklicherweise eingegangene Gewehrfabrik der Gebrüder Pays aus Belgien, in Kriens und Luzern ansässig, welche Gewehrschäfte bis Russland lieferte.

Die Rosskastanie sah Schürmann verwildert im Walde ob Silenen bei Amsteg, Kanton Uri, vielleicht von Krähen dahin verschleppt.

Salbei dient nicht nur zum „Küchlen", sondern auch zum Reinigen und „Hübschmachen" der Zähne von Landmädchen wie auch von „Stadtfräuleins".

Die Trapa versuchte Herr Schürmann zweimal an den schlammigen, schilfbewachsenen Ufern des Rootsees, eine halbe Stunde von Luzern, wieder anzupflanzen, aber vergeblich, denn die Ufer wurden jedes Jahr mit fussdickem Eise bedeckt, was in der Heimat der Versuchsexemplare, dem Lago di Muzzano im Tessin, nicht vorkommt.

Nesselgarn wurde noch vor 50 Jahren von Bauernfrauen und -Töchtern im Kanton Luzern gesponnen, ist aber jetzt verschollen.

Das bekannte, eines scharfen gelben Saftes volle Schöllkraut (Chelidonium) sah Herr Schürmann ein einziges Mal in der Ecke eines Bauerngartens gepflanzt. Der Saft wird als Volksheilmittel zum Vertreiben von Warzen an den Händen gebraucht.

Um Basel wächst es an Hecken häufig wild, und das Kraut wird beim Entwöhnen auf die Brust gelegt, aber nie sah ich es hier im Garten, ausser als Eindringling.

Die Sternblume wächst am Nordabhang des Pilatus so reichlich, dass eine Stelle davon den Namen Sterne-Bödeli erhielt. Sie fehlt in keinem grössern Bauerngarten, und man sieht sie auch wahrscheinlich verwildert auf Matten.

Jerusalemli heisst im Kanton Luzern „füürigi Liebi".

Die Levkoie führt daselbst den Namen Basler Nägeli, den sie aber nach Emanuel Königs Georgica 1706 auch in Basel selbst führte.

Die grün gegessenen, an Stangen gezogenen Erbsen (in Basel Ausmach-Mus) heissen in Luzern Chifel, die am Boden kriechenden Schnögger. Beide, weil unreif, verursachen nach Schürmann bei vielen Leuten Bauchgrimmen.

Linsen sind im Kanton Luzern ganz abgegangen.

Die um Luzern vielfach an Waldrändern und Hecken vorkommende Lonicera periclymenum wird hie und da als Verkleidung eines Gartenhäuschens verwendet. In Basel ist L. caprifolium an ihre Stelle getreten.

Der Gauchheil (im Elsass Faule Liesel) heisst im Luzernerbiet Nüni-Blümli, weil in den Kornäckern seine Blüte morgens um 9 Uhr sich öffnen soll.

## VII. Neuestes Aufleben der Kräuterbücher.

Ein Zeichen der Zeit ist es, dass in unsern Tagen als Reaktion gegen die einseitig chemische Richtung in der Arzneikunde eine Laien- und Pfarrerapotheke auflebt, in bewusstem Anschluss an die Rezepte der alten Kräuterbücher. In dieser populären Literatur, die mit Pfarrer Kneipp etwa um 1880 anhebt, werden nicht nur die im 16. und 17. Jahrhundert gebrauchten Heilkräuter wiederum hervorgeholt, sondern die Verfasser, so Joh. Künzle, Pfarrer in Mels bei Sargans (Chrut und Uchrut, praktisches Heilkräuter-

büchlein, erste Auflage 1911), suchen auch in Anlehnung an das treuherzige „ältere“ Deutsch den Volkston der Kräuterbücher zu treffen. Künzles Autorität ist des Tabernaemontanus grosses Kräuterbuch, 2 Bände, Basel 1667, das er weitaus das „vollständigste, gelehrteste, praktischste und zuverlässigste nennt, in dem die Forschungen von zwei Jahrtausenden niedergelegt sind.“ [1])

Welchen Anklang diese Bestrebung findet, zeigt das mir vorliegende Exemplar von Chrut und Uchrut von 1915, welches eine bisherige Auflage von 330,000 Stück zu 50 Cts. angibt. Der Verfasser hat auch einen Bilderatlas zu seinem Büchlein (bei J. Gyr-Niederer in Uster) herausgegeben und dafür gesorgt, dass seine Kräuter und Teemischungen, Salben, Oele und Syrupe bei einer ganzen Reihe von Lieferanten in Wangs, Mels, Herisau etc. bezogen werden können, er hat auch ein Volksbad in Wangs gegründet, wo die von ihm verordneten Kräuterbäder verabreicht werden; also eine umfassende, auf den alten Rezepten beruhende, sanitäre Propaganda.

Die Schreibart des Pfarrers ist körnig, drollig, mit viel östlichem Schweizerdeutsch gewürzt, etwas kapuzinerhaft. Seine Ansichten über Volkshygiene, Nervosität, Fasten etc. sind im allgemeinen gesund und nicht neu, aber manche seiner speziellen Vorschriften sind derart dilettantisch unvorsichtig, dass man davor warnen muss. Nach Herrn Künzle übersetzt eine jede Gaiss die Kräuterkunde besser in die Praxis als die heutige Botanik, die den Zweck der Pflanze total vergisst und nach dem Texte geht: „Gon i an's Brünneli, trink aber nit.“

Auf S. 73 lesen wir: „Blinddarmentzündung wird schnell behoben durch Tee von Brombeerblättern und Stechpalmen.“ S. 74: „Nierenvereiterung: Bitte, Niere nicht ausschneiden! Gelbes Labkraut, alle Stund 1 Löffel voll, hilft in 8 bis 14 Tagen.“ S. 76 wird für Cholera und Pest ein Kräutertrank, für letztere aus der Pestwurz (Tussilago petasites) bestehend, empfohlen. Bei Vergiftung von Kindern durch Zeitlosen, Eisenhut, Tollkirschen verordnet der Verfasser getrost Bi-

[1]) Gemeint ist entweder die Ausgabe ed. Jac. Werenfels 1664 oder die spätere ed. J. L. König 1687. Eine Ausgabe von 1667 ist mir unbekannt

bernell, Iberich (Scharten) oder Angelika (S. 41); „zwing das Kind selbe zu trinken, dann hast du sein Leben gerettet.“ Erst vor der Diphteritis wird Pfarrer Künzle bedenklich: „hier musst du unbedingt den Arzt rufen.“

Seltsam ist es, wie bei ihm die neueste Errungenschaft der Chemie sich mit der alten Weisheit des Tabernaemontanus berührt: er schreibt seinen „ziehenden“ Pflanzen, besonders den „Potentilliaceen“ (S. 51) Radioaktivität als wirkendes Prinzip zu.

Vor allem aber imponieren ihm die Alpenkräuter. Alpenwegerich (Ritz), Alpennelkenwurz (St. Benediktenkraut), Alpenfrauenmantel (Silbermänteli) gelten ihm für weit wirksamer und „nobler“ als die im Tale wachsenden Arten. Gegen Kolik gönnt er uns einen echten Enzianschnaps, und gegen Durchfall ist Edelweiss gut: „4 bis 5 Blumen, tüchtig gesotten, genügen“, was wohl eine gewisse Konzession an den Naturschutz bedeuten soll, damit man keine Massenvertilgung durch die Patienten des Verfassers befürchte.

Am meisten aber schwärmt er für die Meisterwurz oder Horstrinze (Imperatoria) und rät uns:

„Wer nicht selbst in die Alpen hinauf kann, möge den Gaissler beauftragen, ihm Horstrinzen zu bringen, aber ihn auch dafür entschädigen, denn sie hängen an der Erde und am Zeitlichen wie ein Geizhals, und sind nur mit Gewalt zu kriegen.“

Dass Bibernell als Mittel gegen Seuchen bei Künzle wieder zu Ehren kommt (S. 76), konnte nicht fehlen, denn bereits in den alten, romantischen Walliser Sagen vom Schwarzen oder Grossen Tod (Walliser Sagen, herausgegeben vom historischen Verein von Ober-Wallis, Brig 1907, I, S. 44, 47, 48) wurde dem Sterben stets erst auf den Genuss dieser Pflanze hin Einhalt getan:

In Ernen rief der Tod selbst, auf einem Brunntrog stehend, den Leuten zu:

„Pimpinelle und bats (gebähetes) Brot
Oder ihr seid morgen Alle tot.“

In Naters machte ein Verstorbener das Heilmittel also kund:

„Bibinella und gebahts Brot
Ist gut gegen den jähen Tod.“

Und in Stalden erscholl eine Warnstimme:

„Kehrt um den Roten, den Toten,
Iß Bibinella, Pumpernella und gebahts Brot,
So hört uf der jähe Tod."

E. Lemke (Asphodelos, Allenstein 1914, S. 65) weist nach, dass die Sage von der Pimpinelle als Pest- und späteres Cholera-Mittel, sowie das von Zwergen, Wildleuten und Vögeln ausgerufene gereimte Rezept durch alle deutschen Lande von Ostpreussen, Posen, Schlesien und selbst Böhmen bis Tirol und Graubünden, und bis in die 30er Jahre des 19. Jahrhunderts allgemein verbreitet ist.

Nur Tormentillwurzel ist im Volksglauben der Bibernelle als Pestmittel noch bedeutend überlegen. Siehe Tabernaemontanus, Kr. B. I, 370 (1613).

„Aber was ist Bibernell?" fragt Pfarrer Künzle S. 10 und die Frage ist nicht ohne. Denn bei den Alten, so bei Caspar Bauhin (Catal. Basil. 1622 und Pinax) steht unter Pimpinella sowohl die Dolde P. Saxifraga, als die Rosacee P. Sanguisorba, welche später Poterium und neuestens Sanguisorba minor getauft wurde. E. König versteht unter Pimpernell als Gemüse die letztere Pflanze. Auch Durheim (Schweiz. Pflanzen-Idiotikon, Bern 1856) kennt für sie den Namen schwarze oder welsche Bibernell. Künzle entscheidet sich für die Dolde, „welche gewaltig geissböckelet" (S. 10).

Aber immer noch werden beide verwechselt, was hoffentlich ihre Heilkraft nicht beeinträchtigt, wie denn schon Künzles Orakel, Tabernaemontanus (New vollkomm. Kreuterbuch 1613, S. 323), klagt:

„Es vermischen heutiges Tages unsre Arztet auß unverstandt die Kräffte und Tugendt der Pimpinellenkreute (gemeint ist das Poterium) mit der Krafft und Tugend unserer gemeinen weissen Bibernellen (der Dolde) unweißlich."

Offizinell ist bis in die Neuzeit (Berg und Schmidt III Taf. I b, 1861) die Dolde geblieben, während das Poterium als Pimpinelle noch in den neuesten Gartenbüchern (Joh. Böttner, 9. Aufl. 1911, S. 214) zur Anpflanzung als Salat empfohlen ist.

Als neueste Form, in welcher das Arzneisystem der Simplizia unsrer alten Botanologici wieder auflebt, sind

Kneipp und Künzle bemerkenswert. Nicht zu vergessen ist freilich, dass jene Autoren des 16., 17. und 18. Jahrhunderts neben ihrer Rezeptenmasse ganz ernst zu nehmende Botaniker waren, ohne deren Vorarbeit ein Albr. v. Haller und Linné nicht hätten weiter bauen können.

## VIII. Die wilden Gemüse im Weltkrieg.

Eine neueste, erst durch den Weltkrieg hervorgerufene Bewegung ist das Streben, die von der Aushungerung durch Abschneiden der Zufuhr bedrohten Bevölkerungen auf einen Ersatz an Nährstoffen mittelst wildwachsender, bisher noch nicht oder zu wenig benutzter Pflanzen hinzuweisen.

Zu diesen Versuchen gehört das illustrierte Heft: „Unsre wildwachsenden Küchenpflanzen, eine Handreichung für die Kriegszeit, auf Veranlassung des deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege ed. Kurt Krause. Berlin, April 1915. 1 Mark.“ Es enthält in systematischer Anordnung nicht weniger als 111 Pflanzenarten, worunter manche Vorschläge, die auch für uns gelten können. Mehrere sind freilich bei uns fehlend oder sehr selten, so die sehr gute Knolle der roten Platterbse (Lathyrus tuberosus) oder des Knollenkerbels (Kerbelrübe). Vom Bocksbart, unserm „Habermark“ wird Wurzel und Spross als Gemüse empfohlen. Bei uns wird es höchstens noch von Kindern roh gekostet, war aber unserm Hebel sehr bekannt:

„Sug amme Störzli Habermark.
Waisch: Habermark macht d'Buebe stark.“
(Der Schmelzofen.)

„Hemmer uf sine Matte ne Habermark-Störzli vertrette?“
(Statthalter von Schopfheim.)

Aus alter Vergessenheit werden wieder hervorgeholt: die Samen des Schwadengrases (Glyceria) zu Grütze und Brei, die verschollenen Salat- und Gemüsekräuter Barbara-Kraut, Knoblauch-Hederich (Alliaria), Nachtkerze, Pastinak, Bibernell. Es folgen eine Menge von Unkräutern und Wiesenpflanzen, die als Ersatz für Spinat genannt werden: mehrere Knöteriche und Gänsefüsse, aber wohlweislich mit ausdrücklicher Ausnahme des Chenopodium Vulvaria, von dem

euphemistisch gesagt wird, es rieche nach Heringslake; dann Vogelmiere, Taubenkropf (unser „Klöpfer"), Gänsefingerkraut, die Taubnesseln, wilde Engelwurz, die drei Wegeriche, Gänseblümchen, Luzerne, Wallwurz, Lungenkraut, Sprosse des Schilfrohrs, Weidenröschen, Weiderich und ähnliche, zum Teil recht magere und herb schmeckende Kräuter, an denen wohl die Zubereitung das beste tun muss. All das lässt auf den Wert schliessen, den man im deutschen Reich auf jeden möglichen Zuwachs an Nahrung legt. Besonders fallen auf die zu Gemüse vorgeschlagenen Betonie, Brunelen, Gundelrebe, Hauhechel, Schafgarbe, Huflattig, Gänsefuss (Aegopodium) und die Distelsorten, die alle bei uns wegen ihres widerlichen oder bittern Aroma oder ihrer Bestachelung verschmäht sind. Namentlich wird die „Kohldistel" (Cirsium oleraceum) als sehr brauchbar empfohlen. Selbst die Veilchenarten, die z. B. in der Basler Flora von A. Binz, 1905, unter den Giftpflanzen figurieren, finden sich angeführt, vielleicht auf den Spuren des Tabernaemontanus 1613, welcher sagt: „daß auch das Veilchen zu einem Küchengemüß gebraucht werden könne, wie bei den Alten der Brauch gewesen, doch soll es in ein faist Krautbett gesäet werden, damit die Blätter faister, milter, geschlechter zur Speiß werden."

Vor dem kriechenden Hahnenfuss macht Dr. Krause freilich Halt, den noch Tabernaemontanus nach C. Gesner als ein süsses Kraut rühmt: „brennt nicht auf der Zunge, daher es auch die Weiber im April und Mayen zu andern Mußkreutern sammlen und Mayenmüser daraus machen." Es wird geraten sein, beizufügen: absit ab humano gutture!

Auch die von demselben Autor empfohlene Kreuzwurz (Senecio vulgaris), „deren zarte Blätter den gantzen Winter über, deßgleichen im Früling vor sich selbst allein und auch bisweilen mit andern Kräutern zu den Saläten gebraucht werden", führt Krause nicht an. Dagegen empfiehlt er die Knospen der Caltha und der Ficaria als Surrogat der Kapern, während er vor den giftigen Blättern der erstern warnt. Hier scheint mir die richtige Grenze der Volksküche eher überschritten, ebenso, wenn die mit dem giftigen Sedum acre zu nahe verwandten S. reflexum und ähnliche als Speise

zugelassen sind. Sehr gewagt ist auch der Gebrauch der Frucht der schon von weitem unheimlich nach Blausäure duftenden Traubenkirsche (Prunus padus) zu Mus.

Wenn Krauses Verzeichnis wesentlich für Berlin und das nördliche Deutschland gilt, so hat Dr. Fr. Losch in Nr. 7 der Stuttgarter Kriegsbilderbogen (Franckh's Verlag) eine ähnliche Arbeit: „Notgemüse" (25 Pfg.) erscheinen lassen, die mehr Süddeutschland berücksichtigt und sich auf bloss 50 Arten — wie uns scheint mit gutem Recht — beschränkt. Die Anordnung ist eine praktische: Früchte zum Essen, Einmachen, Kochen; Wurzelgemüse, Wurzeln zu Mehl, Pflanzengemüse, Salatkräuter, Maitrank und Teepflanzen. Losch nennt die Beeren des roten Berghollunder (Sambucus racemosa) als geeignet zum Einmachen, und das Isländische Moos zu Brei, was bei dessen starker Bitterkeit wohl nur in einem ganz extremen Hungerjahr zu wagen wäre.

Von der Queckenwurzel wird berichtet, sie sei im Notjahr 1847 zur Brotbereitung verwendet worden, wobei drei Kilo zwei Kilo brauchbares, weisses Mehl geliefert hätten. Krause begnügt sich damit, den Zuckergehalt der Quecke zu Syrup zu verwenden. „Die Botschaft hör' ich wohl, allein es fehlt der Glaube."

Interessant ist, dass Losch das Hirtentäschchen (Capsella) als Salatkraut vorschlägt. Wenn je ein Unkraut mager ist, so ist es dieses. Aber es darf uns nichts mehr überraschen, denn wir lesen im Bullet. Bot., Le Mans 1916, S. 128, dass Abbé Courtois unser Hirtentäschchen bei Schang-Hai (China) als Gemüse angepflanzt fand. Sollte dies alte europäische Unkraut eine aus dem fernen Osten einst eingewanderte Kulturpflanze sein? Die höchst fremdartige Gestalt der Schötchen regt zu solcher Vermutung an.

Verwegen scheint es mir, wenn Losch die — sehr scharfen — Blätter der Ficaria als Salat anführt, mit dem Beisatz: „Vorsicht vor Verwechslungen!" Er hätte besser davor gewarnt, die Ficaria nicht mit unverdächtigem Salat zu verwechseln.

Zu Maitrank schlägt er richtiger das Ruchgras vor, als die von Krause empfohlene, muffig duftende Melittis.

Als Kaffee-Ersatz nennt Krause die Samen des Besenstrauches, die Zichorie und die Eichel. Losch fügt die Lupine bei, und G. Stebler („Sonnige Halden am Lötschberg", Basel 1915, S. 86) berichtet, dass im Wallis die Grossbohnen zur Herstellung von Kaffee dienten und noch heute ausnahmsweise dienen: „Die grünen Bohnen werden aus der Hülse genommen, die Samenschale entfernt, die Bohnen dann halbiert, getrocknet, geröstet und zu Kaffeepulver vermahlen."

Mit besonderer Begeisterung für den Gegenstand ist ein von der Zentraleinkaufsgesellschaft Berlin 1916 herausgegebenes hübsch illustriertes Heft Nr. 23: „Unsre Wildpflanzen in der Küche" von Maler R. Winckel, Professor in Magdeburg, geschrieben. Der Verfasser geht in eifriger Empfehlung der wilden Pflanzenwelt zu Gemüsezwecken noch weiter als seine beiden oben genannten Vorgänger, so dass man fast sagen kann: so ziemlich alle Kräuter, die nicht als giftig verrufen sind, können dafür in Frage kommen. So finden wir in Winckels Verzeichnis Bärenklau, die Kreuzblütler in Bausch und Bogen (S. 8), wilden Lauch, die Schosse des Adlerfarn, die kleine Malve nach dem Rezept des Horaz:

„et gravi malvae salubres corpori".

Auch die verschollenen „Meyer" (wilder Amarant) und kriechender Hahnenfuss sind wieder ans Licht gezogen. Dann die Wassernuss, „die in der Schweiz sehr häufig wachse" (tempi passati!) und den Salep: die Knollen der — ohnehin schon so seltenen — Orchideen als Krankenkost. Wo dem Verfasser seine Vorschläge selbst etwas „derb" vorkommen, empfiehlt er Mischung verschiedener Sorten: „Die Mischung aller führt sie zur Harmonie".

Ungern finden wir in dem Büchlein die verdächtigen Caltha und Ficaria, und eher mit Schrecken den giftigen Mohn (S. 7, 31) und den ebenso giftigen Sauerklee (S. 10, 15, 31) als mögliche Gemüse aufgeführt. Der Verfasser bedauert sogar des letztern geringe Ergiebigkeit. Hier beginnt die wohlgemeinte Absicht gefährlich zu werden.

Neu ist uns, dass der Same der gelben Schwertlilie als Kaffeersatz zu benutzen ist.

Zum Schluss möchten wir mit allem Nachdruck auf die Wiederaufnahme des unbedacht vernachlässigten Anbaus der Grossbohne hinweisen, der unsre Ernährungsfrage mehr fördern würde, als all die wohlgemeinten Versuche mit wilden Gemüsen!

## IX. Pflanzennamen.

Ueber unsere Pflanzennamen wäre noch viel zu sagen.

Apfel (im Capitulare Pomarios und Mali) ist germanisch, ohne Zusammenhang mit den romanischen Namen, die sich im französischen Pommier und Mèle erhielten. Wie alt die Apfelkultur bei uns ist, darauf scheint ein Ortsname sehr archaistischen Klanges hinzudeuten. Ein Bauernhof oberhalb Reigoldswil heisst Zapfoldere. Das Ende dieses Wortes deutet auf tra, altdeutscher Name für Baum (englisch tree) und der Anfang auf Apfel, also „zum Apfelbaum", ähnlich Affoltern am Albis, Grossaffoltern im Seeland und Affeltrangen im Thurgau.

Aber alle übrigen Obstbäume, wie Th. Schlatter (Pflanzenwelt St. Gallens 1915, S. 138) richtig bemerkt, stammen aus der niedern Latinität, wie das Capitulare sie aufbewahrt hat:

Birne („Bire") Pirarios, Pflaume, eine neuere Form für die ältere Praume (so noch bei A. Bodenstein 1557 und Val. Cordus 1561) Prunarios, Kirsche („Kirse, Chriesi") Ceresarios, Quitte („Kittene") Cotoniarios, Nuss Nucarios, Sperber Sorbarios, Pfirsich („Pfersig") Persicarios, vom Wein („Wi") Vinum und andern (so Mespilarios, Castanearios, Amandelarios, Morarios, Ficus) zu schweigen, die fast unverändert in unser alemannisches Deutsch übergegangen sind. Aprikose (bei uns früher „Barelleli") wird von Praecocia abgeleitet, das dem Capitulare fehlt. Haselnuss, im Capitulare Avellanarios, ist bei uns eines romanischen Namens nicht gewürdigt worden, da sie weder eingeführt ist, noch als Obst („Obs", vom lateinischen Opsonium) angepflanzt wird.

Ob Korn mit Granum verwandt ist, und Gerste mit κρίθη, Hordeum, mag anzunehmen sein, aber solche Aehnlich-

keiten bezeugen noch nicht die Ableitung aus, sondern eher bloss die Stammverwandtschaft mit dem Latein aus gemeinsamer Wurzel.

Hanf und Haber sind mit Cannabis und Avena schon schwerer überein zu bringen. Flachs ist vorrömisch-neolithisch und daher auch der Name Linum für die Pflanze bei uns nicht heimisch geworden, wohl aber für das verarbeitete Gespinst: „Lilache".

Erbsele könnte mit Berberis, ebenso Erbse mit Ervum zusammenhängen. Bei uns ist letzteres Wort durch Mus ersetzt, dagegen finde ich in Fechters Topographie (Basel im XIV. Jahrh. 1856, S. 89) Zuckererwiß = Zuckererbse als Konfekt. Auch J. P. Hebel braucht noch Zuckererbsli („Eine Frage"). In meiner Jugend habe ich noch Muserbsli erwähnen hören, welche aufrichtig bussfertige Pilger ungekocht, Heuchler aber gekocht in die Schuhe legen. Auch Pisos, das französische Poix, ist bei uns durch Mus ersetzt.

Merkwürdig, dass Fabas sich wohl im französischen Fèves, nicht aber bei uns erhielt, wo Bohne dafür eintrat. Carvitas ist in dem uns fehlenden französischen Carotte erhalten. Fasiolum, Fasel, ist bei uns obsolet und in dem allgemeinen Bohne aufgegangen. Betas, französisch Bette, ist bei uns Kraut (Mangold) genannt.

Careium, wie das Capitulare den Kümmel nennt, ist bei uns nicht rezipiert; man hat dafür aus Ciminum das Wort „Kimmi" gebildet.

Levkoje ist aus dem Griechischen des Dioscorides und der ihm nachschreibenden Kräuterbücher des 16. Jahrhunderts genommen: λευκο-ιον = weisses Veilchen. Seleri ist wohl ebendaher aus σηλινον abgeleitet. Das Capitulare hat Apium, woraus vielleicht das uns fremde Eppich stammt. Aus dem griechischen Aristolochia hat der Germane, um sich bei dem Namen doch halbwegs etwas denken zu können, Osterluzei gemacht. Unser „Zinke" entstammt dem alten Hyacinthus. Rapunzel ist Rapuncula, kleine Rübe. Aus Pepones des Capitulare mag das erloschene Wort Pfeben kommen, heute Kürbis aus Cucurbita.

Die Namen der Zwiebelsorten des Capitulare sind Cepas, woraus Zwiebel, Ascalonicas, woraus Schalotten, Uniones,

französisch Oignon, bei uns Zwiebelröhrli, Alia, französisch Ail, bei uns Knoblauch, Porros, französisch Poireau, bei uns Lauch. Ob Lauch von Alia des Capitulare, dem lateinischen Allium ableitbar ist, scheint fraglich. Endlich ist Britlas des Capitulare für Schnittlauch, französisch Cive und Civette, unerklärbar. Das in der Ostschweiz von Schaffhausen an für Zwiebel übliche Wort Bölle scheint im 16. Jahrhundert auch in Basel üblich gewesen zu sein, so bei dem Arzt Adam Bodenstein in seiner Podagra-Schrift 1557.

Im Ganzen steht es fest, dass nahezu sämtliche unserer ältern Kulturpflanzen Namen aus der niedern Latinität des Capitulare tragen, also auch spätrömischer Einführung sind.

## X. Ludwig Richters Lob des alten Gartens.

Dass der heimatlichste der deutschen Künstler, Ludwig Richter (geb. 1803) in Stift und Wort den alten ländlichen Garten gewürdigt hat wie keiner, wird uns nicht wundern. Nachdem er in seinen „Lebenserinnerungen eines deutschen Malers“ seine ersten kindlichen Wahrnehmungen im grossväterlichen Kaufladen beschrieben, fährt er also fort:

„Dies waren nun die Eindrücke aus der Menschenwelt. Der Garten (in der Nähe Dresdens) bot Anderes. Noch bis heute berührt mich der Anblick der Blumen, aber nur der bekannten, welche ich in der Jugend sah, ganz eigentümlich und tief. In der Farbe und Gestalt, im Geruch und Geschmack mancher Blumen und Früchte liegt für mich eine Art Poesie, und ich habe die Früchte fast ebenso gerne nur gesehen als gegessen. Der Garten hatte Rosenbüsche in Unzahl. Wie oft guckte ich lange, lange in das kühle, von der Sonne durchleuchtete Rot eines solchen Rosenkelches, und der herausströmende Duft zauberte mich in ein fernes, fernes Paradies, wo alles so rein, so schön und selig war .... Es stand am Ende des Gartens ein uralter Birnbaum, zwischen dessen mächtigen Aesten ich mir einen Sitz zurecht gemacht hatte. Manche Stunde verbrachte ich träumerisch in dem grünen Gezweig, um mich die zwitschernden Finken und Spatzen, mit welch letzteren ich zur Zeit der Reife die

Birnen teilte, die der alte Baum in Unzahl trug. Von diesem verborgenen Aufenthalt überblickte man den ganzen Garten mit seinen Johannis- und Stachelbeersträuchern, den Reihen wild durcheinander wachsender Rosen, Feuerlilien, brennender Liebe, Lack und Levkoien, Hortensien und Eisenhut, Nelken und Fuchsschwanz — wer nennt alle ihre Namen. Dann zur Seite die Gemüsebeete, und über die Gartenmauer hinüber die gelben Kornfelder und die fernen Höhen .... Das war nun mein Bereich, wo ich mich einsam oder in Gesellschaft von Spielgenossen oder tätig beim Begiessen der Gurken, des Kopfsalats, der Zwiebeln und Bohnen beschäftigte."

Richter schliesst mit der Frage, „ob bei solchem Treiben auf einem für das Kindesalter geeigneten reichen Schauplatze Phantasie und Gemüt sich nicht noch besser ausbilden sollten als in den jetzt beliebten Kindergärten, wo systematisch gespielt wird, stets mit bildender Belehrung und von liebevoller Aufsicht umgeben?"

---

# Inhaltsverzeichnis.

Seite

I. Die Basler Kräuterbücher vom 16. bis 18. Jahrhundert . . . 1
II. Die Basler Gärten nach Emanuel König, 1695 und 1706 . . 8
III. Die erste Beschreibung und Bestimmung der Kartoffel durch Caspar Bauhin, 1596 . . . . . 25
IV. Einzelne Mitteilungen über Kulturpflanzen . . . . . 33
V. Baslerisches aus Albrecht von Hallers Werken . . . . . 36
VI. Die Gärten im Kanton Luzern . . . . . 38
VII. Neuestes Aufleben der Kräuterbücher . . . . . 43
VIII. Die wilden Gemüse im Weltkrieg . . . . . 47
IX. Pflanzennamen . . . . . 51
X Ludwig Richters Lob des alten Gartens . . . . . 53