Zeitschrift: Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde
Herausgeber: Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel
Band: 17 (1918)

Artikel: Zur Geschichte des alten Gartens. V
Autor: Christ, Hermann
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-112978

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

V. Zur Geschichte des alten Gartens.[1])

Von Hermann Christ.

Noch einiges zur Einführungsgeschichte unserer Gartenpflanzen.

Bekanntlich ist die Geschichte der echten Zentifolie immer noch völlig dunkel. Man kann vermuten, dass sie der Kreuzung einer Gallica mit einer Canina ihren Ursprung verdankt. Aber diese Frage wird je länger je dunkler, weil die echte Zentifolie immer seltener wird. Aber auch wo und wann sie unzweideutig erstmals beschrieben oder abgebildet wurde, ist gar nicht leicht zu ermitteln. C. Clusius, der in seinen Stirp. Pannon. Austr. 1583 eine Uebersicht der von ihm gekannten Gartenrosen gibt, nennt S. 109 eine Rosa sine spinis und bildet sie S. 108 ab. Bild und Beschreibung könnten zur Not auf eine magere Zentifolie gedeutet werden. Aber einmal stimmt die Dornenlosigkeit nicht, so wenig als die Kleinheit der Blume, die längliche und spitze Blattform und deren scharfe Sägung. Dann aber setzt Clusius in seinem spätern Werke, den Plantae Rariores 1601, S. 113, in Gegensatz zu dieser Art eine Rosa centifolia batavica, die er von Joh. v. Hoghelande erhalten und bei den Brüdern B. und C. Hoyke in Frankfurt gesehen und auch 1591 bei sich zu reicher Blüte gebracht hat. In der Tat stimmt das Bild S. 113 cit. namentlich in der Blattform und der Hispidität der Pflanze so gut mit unserer Zentifolie, dass man es getrost als deren erste bildliche Darstellung beanspruchen darf.

Eine jetzt nur noch in botanischen Gärten, früher aber öfter auch in Privatgärten auftauchende Liliacee, die Scilla peruviana L., wird von Clusius in der Rarior. Plant. Historia vom Jahre 1601 S. 182 als Hyacinthus stellatus peruanus abgebildet, nach einer ihm von Carolus de Tassis,

[1]) Im Anschluss an die in den Bänden XIV bis XVII der Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde erschienenen vier Aufsätze desselben Verfassers.

Oberpostmeister in Antwerpen (Regius cursorum Praefectus) im August 1592 gegebenen Zeichnung, die vom ersten Züchter der Pflanze, Everard Munichoven, herrührt. Dieser habe sie ex Peruano orbe delatum in seinem Garten gezogen. Es ist wunderbar, dass Clusius diese echt andalusische Art auf seiner spanischen Forschungsreise übersehen hat und nun zur Verbreitung der Sage von ihrem amerikanischen Ursprung das Seinige beiträgt. Aber noch seltsamer ist es, dass Clusius dieselbe Abbildung, die er bereits direkt von D. Simon de Tovar in Sevilla erhalten hatte, auf S. 173 seines Werkes als Eriophorus Peruanus seiner zweiten Abbildung S. 176 unmittelbar vorausgeschickt hat!

Als Hyacinthus indicus tuberosa radice führt Clusius l. c. S. 176 die Tuberose (Polyanthes) ein, die er 1594 von Bernh. Paludanus (demselben, der den Kalmus von Wilna gebracht hat) erhielt. Diesem ist sie von D. Simon de Tovar zugekommen; woher sie stammt, wird nicht gesagt. Indicum ist bei Clusius das Adjektiv für tropisch amerikanisch.

Den heute so verbreiteten Galanthus Elwesii bildet Clusius S. 169 trefflich ab: er beginne seit 1582, mit Narzissenzwiebeln vermischt, von Konstantinopel nach Wien eingeführt zu werden.

Auch die als Zimmerpflanze immer noch beliebte Amaryllis formosissima L. beschreibt Clusius cit. S. 157, die Paludanus von demselben Sevillaner Tovar erhielt und 1594 zur Blüte brachte. Tovar selbst gab dem Clusius Occidentalis India als deren Heimat an, wo sie Azcal Xochitl, d. h. rotblühende Zwiebel, genannt werde.

Endlich bildet Clusius S. 150 auch unsere „wilde Tulpe“ als Tulipa apenninea ab, die er schon vor Jahren von Ulysses Aldrovandi in Bologna erhalten hatte.

Die heute bei uns so verbreiteten kleinen Früh-Tulpen, die Clusius in seiner Monographie in den Stirp. Pannon. noch nicht kannte, bildet er nun S. 148 ab.

Mit Gartenanemonen, meist aus Konstantinopel eingeführt, kann sich Clusius nicht genug tun: er bildet davon 20 Formen, S. 248—263, ab, und von Ranunculus asiaticus L. 7 Formen, S. 240—242.

S. 327 bildet Clusius als Gnaphalium americanum das früher bei uns in Gärten wohl gelittene und selbst auch verwilderte G. margaritaceum L. ab. Er hat die Wurzel 1588 von seinem Londoner Freund Jac. Garet als von Amerika gesandt erhalten.

Als Vorläufer des in Garten-Variationen der Aquilegia unerschöpflichen Barrelier bildet Clusius S. 204, 205, wenigstens deren vier ab.

Spiraea salicifolia L. ist (Clusius S. 84) erst 1586 von Brig in Schlesien durch den dortigen Dr. Sebitz an Clusius nach Wien gesandt und dort angepflanzt worden.

Jenes Ornithogalum nutans L., das einst bei uns Zierpflanze war, dann aber in die Wiesen um Basel als massenhaftes Wildkraut auswanderte (vor dem St. Johann- und Bläsitor noch in den 50er Jahren; Hagenb. Tent. flor. Bas. 1828, I. 314: „vix delebilis") ist nach dem zweiten Appendix zur Rarior. Hist. des Clusius ihm aus Neapel im Jahr 1600 durch Ferd. Imperatus geschickt, und von Clusius als Novum O. neapolitanum abgebildet worden. Es ist immer eine Genugtuung, in so exakter Weise über Aufstieg und Dekadenz einer bei uns nun verschwundenen Pflanze belehrt zu werden.

Als Gartenpflanze nennt Clusius S. 293 auch eine gefüllte Form der Kuckucksblume (Lychnis floscuculi L.), die er wild aus Flandern erhielt und die 1592 blühte. Ob wohl neuerdings diese schöne Blume je im Garten gepflanzt wurde?

Einführung nordamerikanischer Arten nach Barrelier, 17. Jahrhundert.

Auskunft über die in Frankreich um die Mitte des 17. Jahrhunderts bereits eingeführten nordamerikanischen Zierpflanzen gibt die von Antoine de Jussieu 1714 herausgegebene Sammlung von Kupferstichen des Dominikaners Jac. Barrelier, der 1673 starb. Barrelier hat reichlich aus dem Werk des Parisers Jac. Cornutus Dr. med., Canadensium Plant. Histor. 1635, geschöpft. Ich hebe folgende bei Jussieu cit. sich findende Abbildungen Barreliers hervor:

Tab. 59. Gelsenium clematites fl. igneo amplo seu virginianum = Bignonia radicans L.

„ 72. Apocynum minus rectum canadense ex Cornut. = Asclepias curassavica L.

„ 107, 108. Fumariae canadenses = Corydalis sp.

„ 128. Lilium Martagon canad. = L. canadense L.

„ 227. Hedera quinquefolia virginiana. Jussieu setzt hinzu: la vigne vierge, woher sich unsere Benennung Jungfernrebe herleitet = Ampelopsis quinquefolia.

„ 228. Hedera trifolia racemosa canad. = Rhus toxicodendron L.

„ 259. Solanum triphyllum bulbos. canad. = Trillium sp.

„ 260. Calceolus Marianus albo sandalio et breviore canad. = Cypripedium sp.

„ 396. Chamaerubus odoratus vitis folio canad. = Rubus odoratus L. Fructus edit majores quam Rubus vulgaris, sed subrubentes nec adeo grati saporis. Bei uns ist R. odoratus stets steril!

„ 705. Panax carpimos racemosa canad. = Panax sp.

„ 706. Eruca maxima canad. lutea = unbestimmbare Cruzifere.

„ 711, 712, 713. Polygonatum = Convallaria racemosa und verwandte Arten.

„ 724. Polygonatum racemos. fl. lut. canad. = Streptopus-ähnliche Pflanze.

„ 739. Pimpinella maxima canad. = Sanguisorba canadensis L.

„ 740. Acacia americana alba cytisi flore Cornuti = Robinia pseudacacia L. Die Frucht ist so fehlerhaft abgebildet, dass Barrelier die Pflanze wohl kaum gesehen hat. Zum ersten Mal von Cornutus cit. S. 172, 1635 aufgeführt, hat sie sich in beispielloser Masse über Europa verbreitet.

„ 914. Trifolium asphaltites canad. siliq. = Psoralea sp.

„ 1140. Hedysarum purpureum trifolium canad. = Desmodium sp.?

„ 1148. Rapunculum coccineum amer. vulgo cardinalis planta = Lobelia cardinalis L.

Tab. 1194. Yucca indica fol. aloes fl. albo = Yucca gloriosa L.
„ 1206. Adiantum stellatum canad. = A. pedatum L.
„ 1221. Origanum canad. fistulosa fl. purpur. = Monarda didyma L.
„ 1232. Lysimachia lutea corniculata latifolia lusitanica = Onothera biennis L. Ob wohl diese nordamerikanische, heute über ganz Europa verbreitete Pflanze über Portugal nach Frankreich gekommen ist?

Unter 1243 wird Clematis triflora flore Melanthii clavato. Granadilla Monardi Maracot. peruv. = Passiflora coerulea L. abgebildet.

Als Belege für die damals besonders beliebten Gartenpflanzen können dienen die 65 Formen (915—980) von Narcissus, die Barrelier sehr sorgfältig hat stechen lassen. Die Anordnung ist systemlos, es sind nur Tazetten und Pseudo-Narcissi und Mischungen, nur ganz wenige können als Poëtici angesprochen werden. Jonquillen sind keine dabei. Die Pseudonarcissi mit langen Bechern werden vorwiegend Sylvestres genannt. Text ist keiner dabei.

Ferner bildet Barrelier 10 Hyacinthen-Formen ab und nicht weniger als 41 Amaranthe, alle unter besondern Namen, dann 28 Gartenformen von Aquilegia, fast lauter Füllungen und Monstrositäten, deren Einteilung ungefähr nach dem Vorhandensein der innern gespornten Sepala (Aquilegiae corniculatae) oder nach deren Fehlen (A. stellatae) geordnet ist. Endlich sind 15 Ocimum-Formen dargestellt.

Was Barrelier 696 als Viola tricolor hortensis violacea alba lutea darstellt, ist eine noch ganz auf der alten Stufe befindliche, kaum Kulturform zu nennende Pflanze des alten Bauerngartens.

763 ist Papaver Rhoeas fl. carneo pleno.

Die Verwendung des Stechapfels (Datura stramonium) als Zier- und Grabblume ist gewiss meinen Lesern neu. Auf dem Vorplatz der hochgelegenen Kirche von Stalden (Wallis), auf wohlgepflegtem Kiesweg, befand sich im Juni 1917 eine runde, mit Jasmin eingefasste Grabstätte, die ganz mit jungen, noch nicht verzweigten, etwa drei Dezimeter hohen Sämlingen des Stechapfels ausgefüllt war. Jede dieser

Pflanzen trug eine grosse, offene, strahlend weisse Blüte, und diese dicht gedrängten Blumenkelche auf dem Grunde der tiefgrünen Blätter waren von ganz prächtiger Wirkung. Dass dieser kleine Bestand einer sorgsamen Hand sein Dasein verdankte, und dass es sich nicht um ein ruderales Vorkommen der Pflanze handelte, wie das ja in vernachlässigten Winkeln von Kirchhöfen auftreten kann, stand ausser Zweifel.

Uebrigens war früher auch in Städten von Bedeutung der Stechapfel eine gartenfähige Pflanze. C. Clusius, Exot. 1605, S. 289 bildet sie ab und fügt bei, der Same sei 1584 „vom Erzherzoglichen Hof in Innspruck nach Wien gelangt und nobilibus matronis verteilt worden, worauf er das Jahr darauf in vielen Gärten aufgegangen sei. Die österreichischen edeln Matronae nennen die Pflanze Schönapflen.“ Also auch wieder eine gesunkene Grösse, die noch in dem uralter Sitte treuen Oberwallis ihre Stellung zu wahren wusste.

In den Gärten von Stalden fällt viel Malva crispa auf. Die ungemein reiche und schöne Unkrautflora der Aecker um die Ortschaft ist zu bekannt, um sie speziell aufzuzählen. Hier ist das „Jäten“ ein botanischer Genuss.

Ueber Verkehr in neuen Gartenpflanzen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts in Basel gibt E. Major: „Das Fäschische Museum“, 1908, einige Auskunft.

Remigius Faesch, Prof. jur., schreibt 1653 an Dr. Lucas Schreck, Arzt in Augsburg, um Samen von spanischem Ginster (Spartium junceum) u. a. und verspricht als Gegengabe Yucca und Aloestöcke und Samen von Viola matronalis (= Hesperis). Auch dem Dr. J. Casp. Rotmund, Arzt in St. Gallen, sendet er Stöcke von Aloe, Jasmin und spanischer Myrte.

Von den Bauern- und Fischergärten der durch den Gartenzüchter und Poeten, den Mönch Walafrid Strabus, so berühmten Insel Reichenau verdanke ich Dr. E. Baumann in Zürich interessante Notizen:

„Ich konstatierte dort die heute noch vorhandene Kultur des Carthamus tinctorius (Saflor), den die Leute dort fälschlich Safran nennen. Die abgezupften Blüten werden zu Fisch- und Bratensaucen und zu „Dünnen“ (eine Art Kuchen)

verwendet. Auch die Frauenminze (Tanacetum balsamita) fand ich noch vereinzelt in Gärten, wohl noch ein Ueberrest aus dem Reichenauer Klostergarten. Ihre gegenwärtige Anwendung als Wurst- und Fleischbrühegewürz, weshalb sie auch Wurst- oder Fleischkraut heisst, lässt von ihrer altberühmten Heilkraft nichts mehr erkennen. Häufig findet sich noch Artemisia abrotanum dort und gelangt regelmässig zur Blüte, was ich anderwärts nur sehr selten beobachtete. Ferner Juniperus sabina, die meist in einer verborgenen Gartenecke oder hinter der Scheune steht und zum Gebrauche für Tiere und Menschen dient. In den letzten Jahren hat sich auf der Insel leider ein Handelsgärtner niedergelassen, wodurch die Bauerngärten bald modifiziert werden."

Ackerbohne (Vicia Faba).

Diese archaistische Nahrungspflanze ersten Ranges macht in den letzten Jahren, namentlich auch unter dem Einfluss des Krieges, erfreuliche Eroberungszüge, die wesentlich als Wiedereinnahme verlorenen Gebietes sich darstellen.

Prof. E. Kelhofer schreibt mir, dass die „Saubohne" in der Gemeinde Hemmenthal (Kt. Schaffhausen) neuerdings wieder gepflanzt wird, und zwar nicht nur in Reihen als Einfassung anderer Kulturen, sondern in ganzen Feldern, oft gemischt mit Getreide. Früher wurde sie auch in Löhningen (Oberklettgau) ziemlich häufig gepflanzt, auch in Guntmadingen von einzelnen Bauern. Das war ca. 1890. „Man sah damals ganze Aecker davon und der herrliche Duft ist mir sehr wohl in Erinnerung."

Prof. H. Badoux berichtet, dass in Château d'Oex im Pays d'Enhaut der Anbau der Fève in grossen Ehren stand, aber stark abgenommen hat. Für den starken einstigen Konsum dieser Bohne daselbst spricht noch der Spitzname Fèvotai = mangeurs de fèves, mit welchem die Leute aus dem benachbarten Dorfe Rossinières die von Château d'Oex noch heute belegen, was diese durch die Bezeichnung Pétolais erwidern, mit Anspielung auf ihre Ziegen, deren Verdauungsprodukte pétoles heissen. Um Montreux werden in Gärten, Pflanzplätzen (plantages) und Weinbergen noch viele Fèves gepflanzt.

Prof. Edmund J. Klein in Luxemburg erwähnt mir, dass die Saubohne im Kriege wieder zu Ehren gekommen ist. Besonders wird die kleinere „Feldbohne“ auch für den Menschen als Nahrung in Anspruch genommen. Auch von dem ganz aufgegebenen Lein finde man wieder ganze Felder.

In Betreff der Einfassung von Ackerstücken mit Hülsenfrüchten bemerkt mir Dr. Fr. Kanngiesser, dass dies auch an seinem Wohnort Braunfels a. Lahn üblich sei, wo man um kleine Kartoffelfelder Phaseolus angepflanzt sehe. Er solle auch zur Düngung dienen.

Im Tessin sah ich im Herbst 1917 hie und da Buchweizen als zweite Frucht, und von Bellinzona an talaufwärts bis Bodio (oberhalb Biasca) sehr viel schmale Feldstreifen mit reifendem Fennich (Panico als Paroxytonon) und Hirse bestanden, ebenfalls beide nach Einerntung des Getreides angesäet. Die Hirse (Miglio) war in einer hell- und in einer schwarzspelzigen Spielart vorhanden. Beide Fruchtarten werden mit Milch als Brei genossen.

Buchweizen wird dermalen noch, nach Dr. E. Baumanns Mitteilung, im deutschen Südtirol als Nachfrucht unter dem Namen Schwarz Plenten angebaut und daraus die nicht übel schmeckenden Plentenknödel gemacht. Trigonella coerulea wird noch heute im ganzen Deutschtirol als Brotklee in Gärten und Aeckerchen gepflanzt, und getrocknet und gepulvert mit Dill (Anethum graveolens) dem Brot zugesetzt. Man gewöhne sich in kurzer Zeit dermassen an den Geschmack, dass einem unser Brot direkt fade vorkomme. Herr Baumann hatte nach zwei Jahren Aufenthalt im Tirol Mühe, sich an unser Brot wieder zu gewöhnen.

Im Gegensatz zu Dr. Brockmann-Jerosch schreibt er, dass heute und vor dem Krieg die weisse Rübe als Räbenmus vielfach von Bauern gegessen wird, so in Kilchberg bei Zürich und in Affoltern a. Albis. Auch Melde wird in Kirchberg und Albisrieden als Spinatpflanze seit vielen Jahren regelmässig gepflanzt.

Zum ersten Male seit meinem neunjährigen Aufenthalt in Riehen sah ich 1917 zwei sehr grosse und ein kleines Feld in der Nähe des Dorfes auf bestem Weizenboden mit

Eicher (Triticum monococcum) in gutem Gedeihen besäet. Ein erfreuliches Anzeichen der Rückkehr von der Handels- zur Hauswirtschaft.

Ueber die, auf das Jahr 1771 zurückgehende seltsame Geschichte des Triticum turgidum L. (englischer Weizen, bei uns nach Hagenbach arabischer oder egyptischer Weizen) in Baselland gibt ein Brief des Basler Arztes und Botanikers Achilles Mieg an Albrecht von Haller vom 10. September 1774 in den Epistolae erudit. vir. ad Hallerum, Bern. 1775, VI N 334, S. 150 Auskunft. Nach Miegs Bericht soll im genannten Jahr in der abgelegenen Gemeinde Anwil ein Mann aufgetaucht sein, um Auswanderer nach Carolina zu werben, mit zwei Aehren dieses Weizens auf dem Hut, um damit die Leute anzulocken. Ein Anwiler Bauer kaufte diese zwei Aehren um 10 As, säete sie auf steiniges Land aus und erzielte in drei Jahren 20 Säcke Korn von je etwa 100 Pfund. Davon kaufte Zunftmeister Leisler 1773 einen kleinen Scheffel, etwa ein Achtel eines Sackes, und liess ihn nahe bei seinem splendiden Gut bei Riehen im Oktober auf mageres ungedüngtes Wiesland aussäen. Am 29. Juni 1774 wurde das Korn geschnitten, und zwar noch nicht ganz reif, der ihm sehr nachstellenden Spatzen halber. Es ergab 10 Garben und 8 Sester oder einen Sack Körner.

Zu Hagenbachs Zeit (1821) wurde diese Sorte noch passim angebaut, so um Sissach, Tenniken, Olsberg, Trimbach. Bei Olsberg selbst häufiger als gewöhnlicher Weizen. Heute ist sie bei uns gänzlich verschollen. Ich sah sie 1851 um Château d'Oex; sie wird auch noch im Tessin angegeben.

Zermatter Feld- und Gartenbau.

Als einstiges, heute verschmähtes Gemüse und nunmehriges Feldunkraut stellt sich für Zermatt heraus die Erd- oder Ackerkastanie, Bunium Bulbocastanum L., eine niedrige, dünnstengelige, weissblühende Dolde, deren Stengel sich nach unten verdünnt und schlängelt, um in einer relativ sehr grossen rundlichen Knolle mit schwärzlicher Epidermis und von reichlicher Kastaniengrösse zu enden, die tief, oft über 1 Dezimeter in der Erde steckt.

Das Gewächs stammt aus dem Südwesten, es zieht sich dem warmen Jura-Abhang entlang, aber seine eigentliche Domäne hat es im Wallis gefunden. Es ist an Getreide-Aecker und deren Feldraine gebunden, kommt aber in der Walliser Ebene bis in die höchsten Felder des Zermattertales (2000 m) in solcher Menge vor, dass die Aeckerlein und deren Ränder von ferne schon davon weiss getupft sind. Die Knolle ist perennierend und treibt zeitig jedes Jahr einen neuen Stengel, der im Juni blüht. Im Kanton Waadt heisst die Pflanze Koketta, d. h. kleine Nuss, in Savoyen Favosa = kleine Bohne, in Zermatt Arschle oder Acher-Chestene. Marinus Biner daselbst, etwa 50 Jahre alt, erzählte mir 1917, dass sie vor Einführung der Kartoffeln angebaut wurde. Noch sein Urgrossvater habe „Arschlen gegraben". Beim Umbrechen der Aecker nach der Ernte seien Frauen und Kinder mit Säcken gegangen, um die zu Tage geförderten Arschlen zu sammeln. Der Geschmack sei dem der Kastanien ähnlich.

Schon im Juni 1916 und ebenso im günstigern Juni 1917 stellte ich in den Aeckern um Zermatt fest, dass die meisten Ansaaten von Roggen der von mir sonst nie bemerkten Var. rubens angehören, deren Aehrenachse und Ränder der Spelzen mit einer tiefroten Linie eingefasst sind, was den Feldern schon von Weitem einen dunklen Ton verleiht, der absticht von dem in weit geringerer Menge vorhandenen nicht angeröteten Roggen.

Nach Marinus Biner wird neben Roggen nur sehr wenig Gerste, kein Hafer gesäet. Für die Ackerbohne fand ich 1917 eine Zunahme gegen 1916; ich sah einige ganze Feldlein davon am Zmuttweg schön blühend um den 20. Juni.

Die häufig wild vorkommende Hauswurz (Sempervivum tectorum L.), von der gewaltige Rosetten zu sehen sind, dient als „Geisrofe, Geistole" zu Schweinefutter; „Feldchelle" (Thymus serpyllum) ist ein Gewürz für Saucen. „Hübefedern" nennt der Zermatter den Löwenzahn, „Matte-Bolle" die Trollblume.

Die Beeren spielen in Zermatt eine Rolle.

Budel- oder Puddelbeeri = Vaccinium uliginosum. Sie werden nur gefroren gegessen.

Giretsch-Beeri = Sorbus Aucuparia L., welcher Baum um Zermatt trefflich gedeiht, die Anlagen daselbst verschönert und auch z. B. auf der rechten Vispseite nahe dem Dorf in einer Schlucht in einem prachtvollen Hochstamm wild sich findet.

Güdelbeeri = Empetrum nigrum L.

Chleckbeeri = Arctostaphylos uva ursi.

Brennbeeri = Himbeere.

Hundschnote-Beeri = Rubus saxatilis L.

Schwiderbeeri = Berberis.

Balm (= Palme), Wachholder, so genannt, weil zur Kirchbekränzung benutzt. Die Reckholder-Beeren dienen mit Kaffee gemischt als dessen Surrogat, etwa auch Weizenkörner, nicht aber Ackerbohnen, wie dies nach Stebler am Lötschberg der Fall ist.

Helfe = Rosenfrucht. Helfedorn = wilde Rose.

Blatterna (isländisches Moos) und Mutterna (Renntierflechte) dienen zum Ausstopfen von Matratzen.

In Zermatt lautet der Reim, welcher in der Sage von der wegen Ueppigkeit der Sennen verwunschenen Alp vorkommt, also:

Mutterna und Blatterna und Hahnenfuss: sei verflucht,
dass ich dreimal zum Tag melchen muss!

Sevi-Oel (von Juniperus sabina) wird gewonnen aus Holz des Sevistrauchs, der mit Berberis als natürliche Hecke die obersten Felder meist dicht einhegt, und zwar durch Absud. Das gewonnene Produkt wird in Schnaps gebrannt (?) und schliesslich das Oel abgeschüttet, das in die Apotheke verkauft wird zum Einreiben.

Hier nach M. Biner noch einige Zermatter Namen bekannter Pflanzen:

Nepfje, Näpfje = Ranunculus sp.

Weizja = Sedum album L., wird unter das Geleck gemischt. In Lötschen dient dafür Alpenrose. (Pfr. D. E. Iselin.)

Wolfje = Anemone vernalis.

Bäjo (Plural: Bäjini) = Lärchenzapfen.

Drosle = Erle.

Gäbuse (in Goms nach Iselin Jäbuse) = Artemisia mutellina. Wird zu Schnaps gebrannt. Nach Haller (1768) hiess — und heisst wohl noch — in Grindelwald die Pflanze auch Gäbuse.[1])

Gälimotte = Silene acaulis.

Guggermilch = Wolfsmilch.

Schlangechrut = Farnkraut.

Meisterchrut = Vincetoxicum off. Wird mit Salz den Kühen als Laxierung gegeben.

Tennichrut = Geranium silvaticum L. Wird vom Vieh nicht gefressen.

Heimina = Guter Heinrich.

Vibja = Schafgarbe.

Schärlicher (von Schierling) = Heracleum Spondylium.

Schuemacherlin = Gentiana verna.

Sturu Chemmi = (von Kümmel) = Choerophyllum silvestre.

Stockchrut heisst die noch „auf Platten" und „zum See" in den Gärtlein gepflanzte Dolde Levisticum.

Rumex alpinus kommt bei den Hütten spärlicher vor als in den nördlichen Alpen, scheint auch nicht besonders gebraucht zu werden.

Welche Rolle im 16. Jahrhundert, als die Arve noch in den Urwäldern der Alpentäler massenhaft vorkam, deren Nüsschen als Volksnahrung spielten, erzählt Pierre Belon (Bellonius) in seinem kleinen Buch: De arboribus coniferis, Paris 1553, S. 17, und in seinem: De neglecta plantarum cultura libellus, ed. C. Clusius, als Appendix von dessen Exoticor. libr., Antwerp. 1605, S. 228:

---

[1]) Ob die erst ganz kürzlich versuchte Umkrempelung der Namen unserer Artemisien: A. mutellina Vill. in A. laxa Fritsch und A. spicata Wulf. in A. genipi Weber unvermeidlich war, lasse ich gerne dahingestellt. Aber soviel ist sicher, dass unter Genipi in den Alpen vorwiegend A. mutellina Vill. = laxa Fritsch verstanden, gesucht und als treffliches Mittel gegen „Stich" (Pleuresie) und Lungenentzündung geschätzt ist, so sehr, dass die Chasseurs Alpins in den französischen Alpen die Pflanze so viel als ausgerottet haben, während die A. spicata Wulf., die jetzt Genipi heissen soll, weder in der Schweiz noch — so viel ich weiss — sonstwo besonders geschätzt oder zu Thee etc. gesammelt wird, da sie auch in der Tat sehr wenig Aroma hat. Das Wort Genipi taucht schon bei Boccone, Museo 1697, für die Gegend des Grand und Petit Mont Cenis auf.

„Wenn man aus Frankreich durch das Dauphiné nach Mailand reist, über den Mont Cenis oder den Mont Genèvre, so findet man in den Tälern kein Dorf, da man die Arve unter dem Namen Eluo nicht kennte und deren Zapfen und Nüsse nicht in den Häusern hätte. Die im Dauphiné Picquerelles genannten Vögel stellen denselben sehr nach und richten unter ihnen ein grosses Gemetzel an. Dies wissen die Einwohner und beeilen sich, die Zapfen zu sammeln, sie nach Hause zu nehmen und zu trocknen.

Die Nüsschen sind weniger hart und schmackhafter als die Pinienkerne. Die Bauern in Rätien essen sie und verkaufen ein Quadrantal um bloss 4 französische Asses. Also wäre, ausser den Transportkosten, die Ausgabe für den Ankauf solcher Nüsse geringfügig. Als wir dort durchreisten, kauften wir für eine Krone eine solche Menge davon, dass ein Pferd kaum hinreichte, um sie fortzubringen, denn diese Ware ist so gemein, dass man es kaum für der Mühe wert hält, sie auszuführen.

Man könnte sie auch näher haben, denn fünf oder sechs Pferdestationen von Lyon ist kein Bauer, besonders bei St. André, der davon nicht ässe und im Hause hätte. Wenn ich denke, wie lieblich diese Samen schmecken und wie viele arme Bauern sich daran sättigen könnten, und wenn einige unsrer reichen Franzosen das wüssten, so wünschte ich, diese davon kosten zu lassen, damit sie solche einführen möchten. Aber so gehen uns manche Dinge verloren, weil wir sie nicht zu benutzen wissen.“

Zur Geschichte des Kirschlorbeers findet sich in Petri Bellonii, De neglecta plantarum cultura, ed. C. Clusius 1605, die Notiz, dass Belon auf seinen Reisen, also jedenfalls schon vor der Mitte des 16. Jahrhunderts, in Pisa im botanischen Garten den Baum sah und von dem dortigen Professor Andreas Caesalpinus mit zwei gut bewurzelten Sämlingen beschenkt wurde, ebenso dass er in Genua im Garten des Principe Doria den grossen Baum sah, von welchem der Pisaner Baum abstammte.

Von der unausrottbaren Lebenskraft uralter Volkssitten und -Unsitten, so auch des Vexierens, gibt eine Nachricht aus der Tagespresse Zeugnis.

„Basler Nachrichten", 16. Juli 1917: „Brennesseln im Blumenstrauss. Im Nationaltheater in Prag ereignete sich dieser Tage ein unerhörter Vorfall. Die Opernsängerin Marie Kawan wird seit längerer Zeit von den Tschechen verfolgt, weil sie sich weigert, tschechisch zu singen, obwohl die Sprache ihr nicht unbekannt ist. Als die Dame nun jüngst das Schlusslied eines Aktes gesungen hatte, fiel auf die Bühne, in ein weisses Papier gehüllt, ein Blumenstrauss, den einer der Mitspieler bemerkte und der Künstlerin überreichte. Diese drückte den Strauss lächelnd an die Brust und schickte sich an, sich zu verneigen. In demselben Augenblick aber stiess sie einen gellenden Schrei aus. In dem Papier befanden sich nämlich Brennesseln, die die Sängerin an den Händen und an der Brust schwer verbrannten. Nach der Person, die den Strauss auf die Bühne geworfen hat, wird von der Polizei gefahndet."

Es ist also genau der, hier freilich in böswilliger Absicht gespielte Schabernack, von dem ich schon an Hand des alten Emanuel König 1706 im Bauerngarten III berichtet habe.

Vom bösen Heinrich (Lathraea squamaria) als schädlichem Schmarotzer meldet mir Dr. E. Baumann, dass noch zu seiner Sekundarschulzeit in Oberrieden am Zürichsee ein Rebberg bestand, der von der „bösen Blume" infiziert war, vor welcher der Schreiber damals einen scheuen Respekt erhielt. Später wurden die Reben entfernt. Auch Prof. C. Schroeter schreibt mir, er habe gleichen Orts einmal einen ganzen sehr schädlichen Herd dieses Schmarotzers konstatiert. Seit C. Gesner (Mitte 16. Jahrhundert) ist also dieser, bei uns nur an Waldrändern auftretende Wurzelparasit im Kanton Zürich als Schädling in Verruf.

Ueber sehr frühen Anbau der Rosskastanie im Grossen im Elsass enthält der Briefwechsel zwischen dem Basler Arzt Achilles Mieg und Albrecht von Haller (Epistolae erudit. viris ad Alb. Hallerum, IV 123, 1774) folgende Stelle vom Jahre 1757: Castanea folio multifido C. B. P. (= Casp. Bauhin Prodrom.) 419 Hippocastanum vulgare T (= Tournefort). In sylva ad dextram viae supra pagum Jungholz (bei Gebweiler) abundat, et absque ordine posita est, quasi sponte ibi crevisset.

Die Abbildung eines 1603 in Wien zur Blüte gelangten Rosskastanienzweiges gibt Clusius in seinem 2. Appendix zu den Rarior. plant., die er für weit besser als jene bei Matthiolus erklärt.

In dem merkwürdigen Werk des Basler Botanikers Theod. Zwinger: Methodus apodemica (= Methode zu reisen), Basel, Euseb. Episcop. 1577, ist eine sehr ausführliche Beschreibung Basels enthalten, in welcher die Plätze angemerkt sind, wo damals Linden, der geschätzteste Baum des deutschen Mittelalters, standen:

170. D. Jacobi leprosorum nosocomium (= das Siechenhaus zu St. Jakob) tres tiliae. Sie standen noch in meiner Jugend.

174. Summum templum, ibi areae duae, altera major, in ea fons, tiliae frequentes. Also der heutige Bestand. Minor: tilia latitudine insignis, ibi prospectus in Rhenum amoenissimus. Also stand damals auf der Pfalz eine grosse Linde.

174. Tilia zum Boumlin in triduo posita, Viae liberae jungitur. Sinistra descensus ad Minoritanorum aream; dextra tilia zum Boumlin. Also noch der heutige Bestand. In den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts wurde einmal der Baum beseitigt, aber auf lebhaften Protest der Nachbarn ein neuer eingesetzt.

178. Lucus D. Petri, in eo . . tiliae supra plus minus CL (= mehr als ungefähr 150). Quercus vetustate et amplitudine miranda, die 1623 entfernte Rieseneiche. Die Lindenanlage besteht noch.

Tabaksbau in Baselland.

Wohl eine der ältesten Nachrichten über Tabakrauchen in Europa finde ich bei A. v. Humboldt, Reise, Ed. H. Hauff, 1862, VI 124. Humboldt teilt hier eine Stelle aus Camden, Annal. Elisabeth. 1585, S. 143 mit, wonach damals das Rauchen in England schon verbreitet war:

Ex illo sane tempore tabacum usu cepit esse creberrimo in Anglia et magno pretio, dum quam plurimi grave olentem illius fumum per tubulum testaceum hauriunt et mox e naribus afflant, adeo ut Anglorum corpora in barbarorum

natura degenerasse videantur, quum iidem ac barbari delectantur.

Hundert Jahre später fand der Leibarzt des Königs von Dänemark, Simon Paulli, in einer mit unendlichem gelehrtem Ballast beschwerten Schrift für nötig, vor dem Missbrauch des schon vom alten Camden verpönten Krautes neuerdings zu warnen. Das in 4° in Strassburg in zweiter Auflage 1681 erschienene Buch ist betitelt: Simonis Paulli Commentarius de Abusu Tabaci Americanorum Veteri et Herbae Thee Asiaticorum in Europa Novo.

Aber all diese Proteste hinderten, wie mir von befreundeter Seite mitgeteilt wird, nicht, dass noch in den 50er und 60er Jahren der Pfarrherr L. in Ormalingen seinen Tabak im Pfarrgarten und hinter dem Hause selbst pflanzte und die Blätter auf seiner Laube trocknete und präparierte.

Wiederauftauchen der Brassica capitata polycephalos des Dalechamp.

Oberstabsarzt Ernst H. L. Krause, der bekannte Elsässer botanische Geschichtsforscher, teilt mir über jene merkwürdige monströse Kabisform, die als Brassica capitata polycephalos in der Hist. Lugdun. 521 abgebildet ist, und die De Candolle irrtümlich für Rosen-(Brüsseler)Kohl gehalten hat, folgendes mit:

„Neulich sah ich hier (Rastatt) auf einem Gartenfelde unter Rot- und Weisskraut eine ganze Anzahl Exemplare dieser Brassica cap. polyceph. Die Pflanzen sind aus den untersten Blattwinkeln verzweigt und jeder Zweig wird zum „Kopf". Der Habitus hat, wenn die Stiele der Einzelköpfe lang werden, etwas auffallend makaronesisches" (= die, vielen Pflanzen der kanarischen Inseln eigene Vielzweigigkeit und Rosettenbildung).

Diese Variation scheint sich also zufällig hie und da einzustellen. Bisher ist sie nicht in besondere Kultur genommen, wohl weil sie nicht besonders nützlich ist, jedenfalls nicht so nützlich als Rosenkohl.