

Vergessene Nutzpflanzen [Schluss]

Autor(en): **Brockmann-Jerosch, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wissen und Leben**

Band (Jahr): **13 (1913-1914)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-764034>

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.

VERGESSENE NUTZPFLANZEN

(Schluss)

Sobald der Anbau einer Pflanze in die Periode des Verfalles tritt, fehlt eine Sortenwahl und die Sortenkenntnis, und damit gehen diese selbst verloren. Dem armen Mann mangelt es an Zeit und Muße zu einer sorgfältigen Kultur. Wenn aber die alte Nutzpflanze nicht mehr mit Sorgfalt genutzt werden kann, wird ihr Ansehen rasch begraben. Niemand begreift, dass ihr einst eine größere Bedeutung zukam. Bei den Nährpflanzen vor allem will niemand mehr glauben, dass aus ihr gute Speisen bereitet werden könnten. Wir erinnern uns noch aus der Jugend, wie viel „Räbemus“ (Wasserrüben, *Brassica Rapa*) auf dem Lande gegessen wurde; es war kaum jemand, der es nicht gut fand. Schon vor zwei Jahrzehnten ist das Räbemus eine Nahrung armer Leute geworden und selbst bei diesen ist es schon verpönt. Wenn es dem Städter heute als Irish Stew vorgesetzt wird, so lässt er es sich aber wohl gefallen.

In einem späten Stadium des Rückganges einer Nutzpflanze geht die Erinnerung an den Gebrauch leicht verloren. Sie wird vorerst nur noch gelegentlich benutzt, zum Beispiel in Kriegszeiten oder bei Hungersnöten. Dabei werden die früheren Namen verstümmelt oder verwechselt.

Diesen Gang haben schon viele Kulturpflanzen durchlaufen. Eine ganze Reihe von ehemaligen Nutz-, Arznei-, Färber-, Gespinnst- und selbst Gemüsepflanzen sind seit dem Beginne des Menschengeschlechtes über unser Land hinweggegangen. Viele werden noch heute von armen Leuten oder in ungünstigen Klimaten gebaut. Viele andere umgeben uns noch, doch ist ihr Gebrauch bereits vergessen. In ihrer Verbreitung kleben die meisten den menschlichen Siedelungen an und als verschupfte Kinder der Vegetation retten sie sich als Gartenflüchtlinge oder Unkräuter in vernachlässigte Gärten, in Hecken und auf Schuttplätze. Ja, es kann so weit gehen, dass die ehemalige Benutzung dieser Pflanze überhaupt vergessen wird, und nur zufällig aufgefundenen Spuren ist es dann zuzuschreiben, wenn mit mehr oder weniger Wahrscheinlichkeit der vergessenen einstigen Nutzung nachgegangen werden kann.

Dieser Kreislauf der Nutzpflanzen hat verschiedene Ursachen. Überall da, wo es sich um feldmäßig gebaute Pflanzen handelt, die marktfähig sind, ist *ein* Gesichtswinkel maßgebend: der *größte Reinertrag*. Ein in der Landwirtschaft feststehendes Grundgesetz, das sich mathematisch beweisen lässt, zeigt, dass, je höher die Produktpreise steigen, desto größer auch der Aufwand an Arbeit und Düngung sein muss, wenn der größtmögliche Reinertrag erreicht werden will. Nun waren früher die Produktpreise meist niedrig. Es konnten also nur solche Pflanzen einen Reinertrag abwerfen, die auch nur geringe Ansprüche machten. Die Zunahme der Produktpreise verlangte nach und nach auch eine kostspieligere Bebauungsart oder, wie der technische Ausdruck lautet, eine intensivere Bewirtschaftungsweise. Die alten, wenig Ansprüche machenden, die extensiven Methoden, werden verlassen und die intensiveren angenommen. Damit geht aber auch ein Wechsel der Kulturpflanzen Hand in Hand. Die alten Sorten oder Arten rentieren nicht mehr und neue treten an ihre Stellen. Die früheren guten Kulturpflanzen erscheinen jetzt als Begleiter einer Wirtschaftsart, die gegenüber der jetzigen extensiv war. Diese alten Kulturpflanzen können wir deshalb gut als Extensivpflanzen bezeichnen und diejenigen, die jetzt in Blüte stehen, als Intensivpflanzen (nach Krzymowski). Aber auch sie werden einst veralten und die heutigen Sorten werden auch einst in diesem ewigen Wechsel der Dinge zu Extensivpflanzen herabsinken. Es ist also bei jeder Art oder Sorte nur unter einer bestimmten Wirtschaftslage der größte Reinertrag zu erwarten; nur wenn diese Lage vorhanden ist, lohnt sich ihr Anbau.

Diesen feldmäßig gebauten Pflanzen stehen die Arznei- und Gemüsepflanzen gegenüber. Bei dem hier eintretenden, übrigens viel häufigeren Wechsel ist weniger die Rendite als Sitte und Gebrauch maßgebend. Wenn neue Arzneipflanzen eingeführt und empfohlen werden, so kommen nach und nach andere außer Gebrauch und sie verschwinden. Bei den Gemüsen spielen die Kultureinflüsse die größte Rolle. Als alles Römische, wie es im Beginne des Mittelalters der Fall war, als ein Fortschritt betrachtet wurde, übten die Fürstenhäuser und Klöster auf die bürgerliche Küche einen starken Einfluss aus. Sie verlangte neue fremdländische Gemüse und die herkömmlichen wurden deshalb

nach und nach verlassen. Aus dieser Zeit stammt noch die Mehrzahl unserer heutigen Gemüsearten samt ihren Namen: Kabis ist das lateinische *capitata*, Rettig das lateinische *radix*, Sellerie das griechische *selinon*, und dass die heutige Erbse vom lateinischen *ervum*, Kürbis von *cucurbita* und Birne von *pirus* abgeleitet werden, habe ich bereits erwähnt. In späteren Zeiten wurde im deutschen Sprachgebiet französische Küche nachgeahmt und da diese wie die damalige Kultur überhaupt vorwiegend auf der römischen aufbaute, so ist in Europa ein starker Ausgleich in den hauptsächlichsten Gemüsearten zustande gekommen. Es sind also die alten Gemüse, die die Neolithiker und die alten Germanen ganz sicherlich hatten, nicht gerade deshalb verschwunden, weil sie weniger Rendite abwarfen, sondern weil ihre Zubereitungsart in den römischen und französischen Kochvorschriften nicht enthalten war.

Die Wirtschaftsgeschichte vor allem bedingt also den Wechsel der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen; die Kulturgeschichte den der Arznei- und Gemüsepflanzen. Dieser Wechsel bringt es mit sich, dass die Wertschätzung der gleichen Pflanze eine Änderung durchmacht. Misstrauisch wird sie aufgenommen, um in einer folgenden Periode das höchste Ansehen zu genießen und in einem spätern Stadium langsam in Verachtung herabzusinken. Der Wechsel in der Wertschätzung vor allem ist es, der es so weit kommen lässt, dass *ehemalige wichtige Nutzpflanzen völlig der Vergessenheit anheim fallen können*. Haben wir aber anderseits diesen Gang der Dinge erkannt, so finden wir darin auch ein Mittel, das uns mithelfen kann, um wenigstens einzelne vergessene Nutzpflanzen wieder aufzustöbern.

Eine selbst in der Literatur völlig verlorene ehemalige Kulturpflanze ist durch Ernst H. L. Krause heute wieder erkannt worden. Die Schriftsteller des klassischen Altertums kennen eine Gemüsepflanze, die in Griechenland *Lapathon* hieß und hier bereits im vierten vorchristlichen Jahrhundert gebaut wurde. Es ist eine Ampferart und zwar eine der nicht sauer schmeckenden. Wahrscheinlich war diese Pflanze *Rumex græcus*, die auch heute noch in Griechenland gesammelt und gegessen, aber nicht mehr gebaut wird. Jahrhunderte später ist die Pflanze in die römischen Gärten, wo der Namen in *Lapathum* verwandelt wurde,

übergegangen, wo sie sich bis in das Mittelalter erhielt. Nordwärts von Neapel ist sie in späterer Zeit verschollen und nur noch in Überlieferung bekannt. Diesseits der Alpen hat der Ampfer auch Eingang gefunden, aber nur der Name und der Gebrauch. Die Pflanze selbst ist eine andere gewesen, nämlich eine einheimische Art, *Rumex alpinus*, der Alpenampfer, eine Art, die jedem Gebirgsgänger bekannt ist. Es ist der Ampfer, der so massenhaft an den überdüngten Stellen rings um die Sennhütten herum mit seinen breiten, stumpfen Blättern vorkommt. In Lausanne war die Pflanze unter dem Namen Lampe und Lapais im sechzehnten Jahrhundert im Gebrauch.

Auch in den Niederlanden und in England wurde der Ampfer, eine gute, ausdauernde Spinatpflanze, gebraucht. Dort war es *Rumex Pathientia*, der auch heute noch hie und da gepflanzt wird. Die gleiche Art wurde in Deutschland, wenn wohl auch nicht allgemein und zudem nur vorübergehend, gebaut. Immerhin genoss sie doch eine sehr hohe Achtung. „Als 1711 der Kurfürst zu Sachsen den neuen botanischen Garten zu Wittenberg gestiftet hatte, wurde eigens eine große Porzellanvase angefertigt. Da hinein pflanzte man den bewussten Rumex und stellte das Ganze als besonderes Zierstück mitten in die Anlage.“ Zweihundert Jahre später sind diese Rumex-Arten als Nutzpflanzen verschollen. In undankbarer und selbstgerechter Weise heißen sie nun bei uns „Hundsampfer“. Nur noch in entlegenen Winkeln hat sich der Gebrauch einer nicht sauren Rumex-Art erhalten: an verschiedenen Orten des Kantons Graubünden wird der Alpenampfer noch in besonderen Gärten kultiviert, was Krause entgangen ist. Es sind dies nahe bei den Hütten liegende, kleine, eingezäunte Stellen, die reichlich mit Dünger versehen werden. Einer weiteren Pflege bedarf der Ampfer nicht. Die Blätter werden im Sommer ausgezogen, in heißem Wasser gebrüht und in einen viereckigen, trogartigen Behälter, der aus losen Brettern im Freien errichtet wird, gebracht, mit Brettern zugedeckt und mit Steinen beschwert. Hier machen die ausgepressten Blätter eine Gärung durch, so dass eine Art Sauerkraut entsteht. Im Winter gefriert es zu einem Klotze, von dem mit der Axt einzelne Stücke losgehauen und in aufgetautem Zustande, meist mit „Heublumen“ oder Häcksel vermischt, den Schweinen als Futter gegeben wer-

den. Gelegentlich wird auch auf den Maiensäßen oder den Alpen dieses Sauerkraut bereitet. Im Winter, wenn alles zu einem Klotze gefroren ist, hackt man ihn los und bringt ihn auf einem Schlitten zur Winterwohnung.

Die Zubereitung dieses heutigen Viehfutters ist so umständlich, dass wir schon daraus ersehen, dass es sich um eine früher menschliche Nahrung handelt. Ob noch in historischer Zeit in armen Familien oder bei Hungersnöten der Alpenamper als menschliche Nahrung diente, konnte ich nicht in Erfahrung bringen. Die Leute, die ich bis jetzt frug, meinten beleidigt, das sei ja nur für die Schweine. Und vor ungefähr zweihundert Jahren pflanzte man dieses Gemüse in eine eigens angefertigte Porzellanvase und stellte das ganze als Zierstück in einen Garten! So ändert sich das Urteil des Menschen.

Es ist eine eigentümliche Erscheinung, dass unsere heutigen Kulturpflanzen zum allergrößten Teil eingeführte Arten oder wenigstens Sorten sind und schon der Laie fragt sich, *ob sich nicht auch einheimische Arten als Nutzpflanzen eignen?* Wir haben aus dem vorigen gesehen, dass wir in der Tat Arten in der einheimischen Flora haben, die Nutzpflanzen sein könnten und es auch gewesen sind. Das legt die neue Frage nahe, welches denn die Arten sind, die früher im Gebrauch waren. Im romanischen Sprachgebiete kennen wir eine Reihe von Gemüsepflanzen, die aber nicht gebaut, sondern nur gesammelt werden. Da muss in erster Linie an den Löwenzahn, *Taraxacum officinalis*, erinnert werden, den wir in Unkenntnis der Genießbarkeit oder zu einer Zeit, da wir noch nichts von ihm wissen wollten, „Chrottebösch“ (Krötenkraut) genannt haben. Die Franzosen der Bourbakiarmee und die italienischen Arbeiter haben in den letzten Dezennien uns seine Nutzbarkeit gelehrt. Zuerst wurde die Pflanze nur in Arbeiterkreisen gegessen, dann hie und da feilgetragen, und heute ist sie selbst in Zürich wieder Marktfrucht geworden. In Holland wie in Frankreich wird sie sogar gebaut und die gebleichten Blätter werden teuer bezahlt. Hier handelt es sich um eine einheimische Art, die also gut Nutzpflanze und Kulturpflanze sein kann. Ob sie früher bei uns je eine solche war, wissen wir nicht. Doch dürfen wir aus dem verächtlichen Namen nicht auf das Gegenteil schließen.

Ähnlich verhält es sich mit der Cichorie, *Cichorium intybus*.

Noch vor wenigen Jahrzehnten war diese eine so allgemeine Kulturpflanze, die auf kleinen Parzellen selbst feldmäßig gebaut wurde, dass sie mit dem Sammelnamen „Wurza“ oder „Würza“, also Wurzel, genannt wurde. Die Pfahlwurzeln wurden getrocknet, geröstet und daraus Kaffee bereitet, der unter den Surrogaten zu den besten gehört. Heute kauft selbst der Landwirt seinen Kaffee-Ersatz in Form von einem oft unglaublichen Gemisch mit dem schönen Namen „Päckli-Kaffi“ und die frühere Kulturpflanze ist beinahe nur Unkraut, das sich vorzugsweise an die Straßentränder (daher der schriftdesche Name „Wegwarte“, hervorgegangen aus einer Umdeutung von „Wegwurzel“) und Schuttplätze hält, ohne in die natürlichen Pflanzengesellschaften einzudringen. Es lässt sich daraus schließen, dass es sich um keine einheimische Art handelt, sondern um eine eingeführte. An abgelegenen Orten des italienischen Sprachgebietes der Schweiz ist die gleiche Pflanze aber noch heute Kulturpflanze. Die grünen Blätter liefern einen guten, wenn auch etwas bitteren, die gekochten Wurzeln einen vorzüglichen Salat. Vor 150 Jahren wurde die gleiche Art auch bei uns zum gleichen Zwecke gebaut. Erst später, allgemein erst zurzeit der Kontinentalsperre, erkannte man den Wert der Wurzel als Kaffee-Ersatz. In den letzten fünf Jahren ist aber diese Pflanze als Gemüse auch bei uns wieder marktfähig geworden. Die jungen gebleichten Köpfe kommen aus Paris und Brüssel zu uns und werden als Brüsseler Salat oder Brüsseler Witlof im Winter zu teuren Preisen verkauft.

Unsere einheimische Flora bietet aber noch eine ganze Reihe anderer Gemüse. Die jungen Sprosse des Hopfens zum Beispiel bilden in den italienischen Landesteilen ein heute noch geschätztes Gemüse, das übrigens auch anderwärts, z. B. in Holland, heute noch auf dem Markt verkauft wird. Die Brennesseln geben, jung gepflückt, einen ausgezeichneten Spinat, der gar nicht so selten gegessen wird, so bei uns zum Beispiel im Kanton Tessin, im Veltlin, Puschlav und gewiss noch anderwärts.

Diese einheimischen Pflanzen liefern aber nur Gemüse. Die wertvollste pflanzliche Nahrung des Menschen bilden jedoch die Mehlf Früchte, weil aus ihnen ein verhältnismäßig gehaltreicher Körper, das Mehl, gewonnen werden kann, das sich in trockenem Zustande ohne zu verderben jahrelang aufspeichern und zudem

in mannigfaltiger Weise zubereiten lässt. Wir besitzen nun in Mitteleuropa einen Baum, dessen mehrlreiche Früchte ihm den Namen „Mählbeeribaum“, *Vogelbeerbaum*, *Sorbus aria*, gaben. Heute sammeln bei uns gelegentlich die Kinder einige Hände voll von diesen Beeren, um mit ihnen zu spielen oder um sie zu essen. Aber vor wenigen Jahrzehnten noch war dies anders. Etwa in der Mitte des vorletzten Jahrhunderts galt der Mehlbeerbaum noch an einigen Orten als Nutzbaum. Am südlich besonnten Ufer bei Quinten am Wallensee wurde der Ertrag des Waldes jährlich an die Meistbietenden versteigert. Mit einem Leiterchen, einem Haken und einem „Chratten“ (Korb) wurden die Beeren geerntet und in Säcke geleert. Um sie haltbarer zu machen wurden sie auf dem Ofen getrocknet. Sie dienten damals bereits hauptsächlich zur Schweinemast. Immerhin wurden sie auch noch zur Brotbereitung verwendet. Die zerhackten Beeren verbück man mit einem gutem Mehl gemischt zu einem etwas süßlichen Brot, das als Leckerbissen galt. Auch Mus wurde aus diesen Beeren bereitet. Noch heute werden in jener Gegend, zum Beispiel in Amden, die Mehlbeeren von kinderreichen Familien gesammelt, getrocknet und ohne weitere Zubereitung als menschliche Nahrung gebraucht. Aber auch im schweizerischen Mittellande dauerte die Nutzung der Mehlbeeren lange an. Im Jahre 1885 wurden in Rüdlingen am Buchberg, Kanton Schaffhausen, Kinder angehalten, diese Beeren selbst im Walde zu holen und zu essen, wenn sie Hunger hätten.

Eine andere Mehlfrucht ist die *Wassernuss*, *Trapa natans*. Die Pflanze kommt in Altwässern der Flüsse und in zuwachsenden Seen vor. In früherer Zeit war sie viel häufiger als heute und oft findet man sie geradezu massenhaft subfossil am Grunde der Torfmoore. Aber nicht nur viele Standorte dieser Art sind erloschen, sondern auch das Verbreitungsgebiet ist gegenüber früher stark zurückgegangen. Die Nordgrenze, die heute durch das südliche Schweden verläuft, umfasste früher noch einen großen Teil dieses Landes. Kein Wunder, dass man in diesem Falle glaubt, dieser Rückgang zeige eine Klimaverschlechterung an. Aber auch eine andere Deutung muss hier geprüft werden. Der schwedische Botaniker Sernander berichtet, dass in einem schwedischen Torfmoor in einem Tongeschirr aus der neolithischen Zeit Trapafrüchte vorgefunden wurden. Das legt schon den Gedanken

nahe, es könnte sich hier um eine ehemalige Nutzpflanze handeln. In der Tat werden heute noch die Früchte von andern Trapa-Arten im Osten Asiens als Nahrung gebraucht. Aber auch unsere Art dient heute noch hie und da als Speise. Die mehltreichen Früchte werden heute in den Straßen von Mailand in gleicher Weise wie die Kastanien gebraten und feilgeboten. Am Langensee kommen sie auf den Markt, ebenso in Ungarn, am Kaspischen Meer usw. Vor einigen Jahrzehnten war dies in Dresden ebenfalls der Fall. Aber diese Gebräuche bilden nur die letzte Phase eines früheren allgemeinen Gebrauches, der schon weit zurückliegt. Zu Beginn des siebzehnten Jahrhunderts war die Pflanze in Mitteleuropa bereits so selten, dass sie einem der besten damaligen Pflanzenkenner, Hieronymus Bock, nie zu Gesichte kam, während er aber von den Früchten voraussetzte, dass sie jedermann kenne. Besser unterrichtet ist der Basler Botaniker Zwinger. Nicht nur gibt er eine richtige Abbildung der Pflanze, sondern er kennt 1696 auch noch den Gebrauch als Nährpflanze: „Das arme Volck isst die Wassernüss wie Castanien, sonderlich in theurer Zeit kochen sie diese Frucht, dörren und mahlen sie, und backen Brot daraus.“ Die wirtschaftliche Wichtigkeit ist also schon gering, da sie nur die Nahrung der Armen ist, der nur bei Teuerungen eine größere Bedeutung zukommt. Im früheren Mittelalter war die Pflanze also wohl noch häufiger als Nährpflanze und in der neolithischen Zeit war sie nachweislich gemeingebräuchlich. Die Pfahlbauer benutzten sie in solcher Menge, dass die Fruchtschalen sich in ihren Niederlassungen oft in ganzen Schichten vorfinden. Die Wassernuss behagte aber auch dem früher durch ganz Europa verbreiteten Biber und er trug sie in seine Vorratskammern. Dadurch half er ohne Zweifel mit, die Pflanze zu verbreiten.

Die Frage, ob die Wassernuss kultiviert wurde, können wir nicht mit Sicherheit beantworten. Ihre Kultur muss vermutet werden, weil noch im vorletzten Jahrhundert das Zisterzienserkloster Sittich in Krain in seinen Teichen den Anbau betrieb. Dafür spricht auch, dass der Mensch selbst sie stark verbreitet hat. Sie kommt auch in künstlichen Gewässern vor, wie in Fischteichen, Feuerweihern und Stadtgräben. Es liegt deshalb die Ansicht nahe, es handle sich bei der Wassernuss um eine ehemalige wichtige Nährpflanze, die schon vom Neolithiker in Mitteleuropa weit verbreitet und wohl auch angebaut wurde.

In Kultur ist sie heute nirgends mehr und auch als Speise wird sie selten gesammelt. Weder Mensch noch Biber — die Wasservögel verschleppen die Früchte nicht — verschaffen der Wassernuss neue Standorte, und da sie als einjährige Wasserpflanze solche immer wieder haben muss, um erhalten zu bleiben, so ist sie im Begriffe auszusterben, indem ein Standort nach dem andern erlischt.

Zum Schlusse möchte ich noch auf eine andere, ebenfalls einheimische ehemalige Mehlfrucht hinweisen, die heute als Nutzpflanze vergessen ist, bei der sich aber aus der Zeit der Blüte noch Anschauungen bis auf unsere erhalten haben. *Die Germanen hatten einen heiligen Baum, die Eiche.* Unter ihr standen die Altäre, in ihrem Schatten tagte die Gemeindeversammlung und das Gericht; mit Eichenlaub schmückte man den Sieger. Diese Verehrung der Eiche bei den germanischen Völkern ist uns allen bekannt, weniger aber der Ursprung dieser Sitte. Er ist darin zu suchen, dass die Eiche der wichtigste Nutzbaum der Einwohner Mitteleuropas und zwar wohl seit dem Auftreten des Menschen, also wohl seit der älteren Steinzeit, war. Die Einwohner fanden die Eiche hier vor, und da sie eine Frucht hat, aus der Mehl bereitet werden konnte, so wendeten sie der Eiche die größte Aufmerksamkeit zu. Mehl ist ja ein Nahrungsmittel, das unvergleichlich wichtiger ist als alle andern. Es ist gehaltvoll, lässt sich gut aufbewahren und auf verschiedenste Weise zum Genuss verwerten. Zur Mehlbereitung brauchen die Eicheln nur gedörst, geschält und gemahlen zu werden. Diese Nutzung lässt sich durch eine Reihe verschiedener Quellen nachweisen. Leider mangelt der Platz, darauf näher einzutreten, wie sich hier die Sprachwissenschaften, die Kulturgeschichte, die Geschichte, die Botanik und die Pflanzengeographie die Hände reichen, um eine der ersten wichtigen Nutzpflanzen wieder erkennen zu helfen. Die Fähigkeit, als Mehlfruchtbaum genutzt zu werden, ist es gewesen, die der Eiche die große Verehrung eintrug. Aus diesem Grunde wurde sie als heilig erklärt, was so viel heißen will, dass sie von jedermann geschont werden musste. Selbst in den Kriegen durfte sie nicht geschädigt werden, denn ihre Vernichtung setzte den Besitzer unnötigerweise einer Hungersnot aus. Aber die Eiche war nicht nur ein geschonter Nutzbaum, sondern auch Kulturbaum. Die wenigen Quellen, die wir darüber besitzen, zeigen

uns ganz klar, dass die Eiche so hoch geschätzt wurde, dass man sie anpflanzte. Da man früher viele Sorten bei der Eiche unterschied, je nach der Schmackhaftigkeit der Früchte, so wäre es absonderlich, zu glauben, man habe sich diese Kenntnis nicht zu Nutzen gemacht und die guten Sorten zu eigenem Nutzen nicht künstlich vermehrt.

Aber schon frühzeitig, wohl schon in der Mitte des Mittelalters, war die Eichel als menschliche Nahrung zurückgegangen, was nicht ausschließt, dass sie damals und später noch vielerorts den Menschen ernährte. Im allgemeinen sank sie zum Viehfutter herab. Nur noch in Kriegszeiten und bei Hungersnöten griff man zur Eichelkost zurück; als Viehfutter, ganz besonders zur Schweinemast, wurde die Eichel noch bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts verwendet. Heute ist sie jedoch selbst als Viehfutter bei uns ungebräuchlich, nur noch die Bezeichnung „Mastjahr“ ist in der Förstersprache für die Jahre geblieben, in denen die Eichen (und Buchen) reichlich Früchte tragen. Aus der Zeit, in welcher die Eichel anfang, zum Schweinefutter herabzusinken, lassen sich eine Reihe von Sprichworten nachweisen, die die damalige Verachtung der Eiche zeigen, entsprechend der allgemeinen Regel über das Schicksal von außer Gebrauch gekommenen Nutzpflanzen. Allein die Eiche war ein zu nützlicher Baum gewesen und die Anschauung des Volkes über ihre Heiligkeit wurzelte deshalb so tief, so dass diese Periode des Übergangs vorbeiging, und heute, wo wir die Eiche nur noch von ihrer ästhetischen Seite aber nicht mehr als Fruchtbaum kennen, wird sie noch in Ehren gehalten. Noch verwenden wir die Eichenornamente auf unsern Münzen und immer noch drücken wir dem Sieger im Wettkampfe unsere Anerkennung durch die Überreichung eines Eichenkranzes aus.

Im ewigen Wechsel der Zeiten geht eine Kultur nach der andern vorüber. Immer tauchen neue Ziele auf; der Mensch macht sie zu seinen Idealen und strebt ihnen unaufhaltsam zu. Fortschritt nennt er dieses Streben. Rasch findet er das, was ihm früher gut und nützlich gewesen, überflüssig und er verlässt es. Ja, noch mehr: nur Geringschätzung hat er dafür übrig, so dass es schnell vergessen wird. Es ist deshalb Aufgabe der Wissenschaft, alles, was sich an alten Erinnerungen, Spuren von Gebräuchen, Zeugnissen und Überlieferungen noch auffinden lässt, festzuhalten und der Kulturgeschichte dienstbar zu machen.

ZÜRICH

H. BROCKMANN-JEROSCH

