

Obstvielfalt : von wilden und zahmen Früchten im Mittelalter und in früher Neuzeit

Autor(en): **Irniger, Margrit / Kühn, Marlu**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **22 (1999)**

Heft 1: **Archäobiologie = Archéobiologie**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-17834>

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.

Obstvielfalt - von wilden und zahmen Früchten im Mittelalter und in früher Neuzeit

Margrit Irrniger und Marlu Kühn

Im täglichen Sprachgebrauch ist uns der Begriff Obst sehr geläufig, eine umfassende Definition zu finden wird dagegen schwierig. Mit Obst bezeichnen wir heute meist saftige, mehr oder weniger süß-aromatische Früchte, Sammelfrüchte, Samen usw. von kultivierten oder wildwachsenden Bäumen, Sträuchern oder Kräutern. Nüsse werden ebenfalls zum Obst gerechnet. Gemeinsam ist diesen Pflanzenteilen, dass sie bereits roh geniessbar sind, sich aber ebenso zur weiteren Verarbeitung eignen. Esskastanien bilden eine Ausnahme, sie werden nicht roh gegessen. Von heimischen Früchten unterscheidet man Südfrüchte aus dem Mittelmeergebiet, aus tropischen und subtropischen Gebieten der gemäßigten Zonen.

Die Einteilung des heimischen Obstes in Kern- und Steinobst, Beeren und Nüsse ist botanisch-taxonomisch ebensowenig vertretbar wie die Trennung in heimisches Obst und Südfrüchte. Solche Gliederungen sind unter praktischen Gesichtspunkten, hauptsächlich des Handels, im 19. und 20. Jahrhundert entstanden. Wir richten unser Augenmerk auf die älteren Kriterien »zahn« und »wild«, welche bereits in frühen Kulturleitungen für Obstgewächse ab dem 14. Jahrhundert angewendet worden sind und wildwachsende von kultivierten, bzw. domestizierten Pflanzen unterschieden.

Interdisziplinäres Forschungsprojekt zum Thema »Garten«

Ein Vergleich der neuesten archäobotanischen Untersuchungsergebnisse von diversen Fundstellen der Schweiz¹ und dem angrenzenden Raum² hat uns eine ausserordentliche Obstvielfalt vor Augen geführt, die sich ab dem Spätmittelalter weiter ausweitete³. Im Rahmen des interdisziplinären Forschungsprojekts »Garten«, das von der Stiftung »Mensch - Gesellschaft - Umwelt« (MGU) der Universität Basel finanziert wird, kann die Obstvielfalt jetzt auch anhand von Schrift- und Bildquellen des 15. bis 17. Jahrhunderts verifiziert werden⁴. Drei Quellentypen sind an dieser Stelle näher zu nennen⁵: Erstens enthalten die ab 1454 seriell erhalten gebliebenen Ausgabenbücher des Spitals Basel Jahr für Jahr auch Buchungen von Obsteinkäufen. Zweitens beschreibt der Zürcher Naturforscher und Arzt Conrad Gessner (1516-1565) in seinen »Gärten Deutschlands« im Jahr 1561 zahlreiche der damals bekannten und genutzten Obstarten und Sorten. Drittens kommentiert und fasst ein Zürcher Bürger in einem handgeschriebenen Gar-

tenbuch aus dem Jahr 1661 (Abb. 1) das Wissen seiner Zeit über die Kultur und Pflege einer Fülle von Obstgewächsen zusammen⁶.

Wie lässt sich Obst archäobotanisch nachweisen?

Der Nachweis von Obst und seiner Nutzung anhand archäologischer Befunde lässt sich einerseits indirekt zeigen z. B. durch Funde von Arbeitsgeräten wie Spaten, Hacken, Pflanzstöcken. Auch Hortisole, das sind erhebliche Humusanreicherungen durch regelmässige Düngung (Vieh-



Abb. 1
Titelblatt des Pflanz- oder Gartenbuchs von Jacob Bräm mit über 540 Seiten Umfang. Er benutzte ausser dem lateinischen Werk »Horticultura« (1631) von Peter Lauremberg noch Schriften anderer Autoren.
Foto Stadtbibliothek Winterthur, StBW.
Couverture du livre des plantes ou du jardin de Jacob Bräm.
Frontespizio dell'erbario di Jacob Bräm.

dung, Fäkalien) von Gartenbeeten, werden auf Ausgrabungen besonders im Stadtbereich gefunden. Ehemalige Standorte von einzelnen Bäumen können im Bodenprofil erkennbar sein aufgrund von Humusanreicherungen im ursprünglichen Pflanzloch⁷. Häufiger ist andererseits der direkte Nachweis von Obst in Form von Pflanzenresten in Bodenproben aus archäologischen Ablagerungen (Abb. 2). In der Regel werden einzelne bis wenige Reste einer Obstart gefunden. Es können aber, wie etwa in Latrinen, Lagen ganzer und fragmentierter »Fruchtsteine« von verschiedensten Arten vorhanden sein. Sie werden als Abfall der Nahrungsmittelbereitung, insbesondere der Herstellung von Konserven, interpretiert. Fragmente kleinerer Fruchtsteine, wie derjenigen von Himbeeren, Erdbeeren, Feigen, Maulbeeren, usw. können ebenso nach dem rohen Verzehr dieser Früchte und nach dem Passieren des menschlichen Verdauungstraktes in eine solche Ablagerung gelangt sein⁸.

Die Chance, bestimmte Obstarten nachzuweisen ist von einer Vielzahl an Faktoren abhängig, so u. a. von den sehr verschiedenen Erhaltungschancen der einzelnen Pflanzenteile (Fruchtsteine, ganze Früchte, Blüten, Blätter), in welcher Form und wie regelmässig diese genutzt wurden sowie den unterschiedlichen Sedimenttypen⁹.

Die gängigsten Obstarten

Von den 21 Kulturobstarten, die wir in Tabelle 1 zusammengestellt haben, waren zweifellos Apfel, Birne, Kirsche, Weintrauben und Nüsse die am häufigsten kultivierten und konsumierten Obstarten. Im Spätmittelalter, als wegen dem starken Bevölkerungsrückgang auch weniger Getreide produziert werden musste, begannen einzelne Bauern vermehrt Sonderkulturen anzulegen (Produktion von Früchten jeglicher Art wie Gemüse, Kräuter, Blumen, Färbe-, Faser- und Ölpflanzen ausserhalb der Dreizelgenwirtschaft). Besonders gefördert worden ist der Weinbau - von städtischen Bürgern wie klösterlichen Grundherren - und die Flächen konnten stark ausgedehnt, die Weinmengen erhöht werden.

Abb. 2
Mineralisierte Pflanzenreste aus einer Latrine in Basel, Münsterplatz 16, 1. Hälfte 17. Jahrhundert: Maulbeersamen, Insektenlarvenhüllen, Traubenkerne.

Foto, Histor. Museum Basel, P. Portner.
Restes végétaux minéralisés provenant d'une latrine de Bâle, Münsterplatz 16, 1ère moitié du 17e siècle: graines de mûres, mues de larves d'insectes, pépins de raisins.

Residui vegetali mineralizzati, provenienti da una latrina a Basilea, Münsterplatz 16, prima metà del XVII secolo: semi di more di gelso, involucri di larva di insetto, vinaccioli.



Verwirrende Pflanzenbezeichnungen in den Schriftquellen

Auch in den Schriftquellen findet Obst Erwähnung, jedoch begegnen wir dort relativ häufig Pflanzennamen und Pflanzenbezeichnungen, die nicht mehr auf Antriebe einer heutigen Pflanzenart zugeordnet werden können. Die Gründe dafür sind vielschichtig. Zum einen beginnt in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts mit dem Arzt und Botaniker Carl von Linné (1707-1778) eine Ära völlig neuer Pflanzenklassifikation und Nomenklatur. Zum andern verändern sich Sprache, Produktions- wie Nutzungsstrukturen beträchtlich und mit diesen auch die Nahrungsgewohnheiten¹⁰. Gemäss den Ausgabenbüchern des Spitals von Basel kaufte z. B. die Frau des Kellers auf dem Wochenmarkt im Herbst jeweils zwei bis drei Körbe »erbselen« zum »gumpist« (abgeleitet von »compositum«), das sind Berberitzen, die zur Herstellung von Gelee, Konfitüren oder Saft (»erbselsaft«) fleissig gesammelt wurden. Im Jahr 1547 sind wohl als besondere Leckerei »kandelkriechen« eingekauft worden, also kandierte oder sonstwie in Zucker eingemachte Pflaumen¹¹.

Tabelle 1
Kulturobst - Nachweise in Archäobotanik und schriftlichen Quellen.

s = seltener Fund, d. h. es wurden bisher nur Einzelstücke an wenigen Fundstellen gefunden.

Deutschsprachiger Name	Bezeichnungen in Quellen 15. bis 17. Jh.	Archäobotanischer Nachweis
Apfel/Holzapfel	äpfel, epfel, öpfel	ja
Aprikose	amarellen, barilleli	nein
Birne/Holzbirne	birne, biren, peren	ja
Bitterorange/Pomeranze	bomerantzen, pomerantzen	nein
Esskastanie	kestenen, chästene	ja, s
Feige	fygen, figen, fygenbaum	ja
Granatapfel	granatöpfel bäumli	ja, s
Kirschen	kirschen, kirßen, kriese	ja
Mandel	mandelbaum	ja, s
Maulbeere, Schwarze	mulber, mulbeeri	ja
Melone	melonen	bisher unsicher, s
Mispel	näspelen, nesplen	ja, s
Pfirsich	pfirsich, pfirsich	ja, s
Pflaume	kriechen, pflumen, zipparten	ja
Quitte	küttenen, küten, quidten	ja, s
Sauerkirsche	wiechslen	ja, s
Speierling	äschröslin?, ariesbeer?, speierling, sporbim, sporöpfel	bisher unsicher, s
Süss-/Vogelkirsche	wildkriesi?, holzkriesi?	ja
Walnuss	nuß, nüß, nußen	ja
Weintraube/Wildrebe	trübel, triebel, trublen	ja
Zwetschge		ja

Anmerkung:

Fundstellen: Schweiz, Fürstentum Liechtenstein, Süddeutschland. Vgl. Brombacher u. a. (Anm. 1); Karg/Jacomel (Anm. 8); Küster/Sillmann/Rösch (Anm. 2); B. Zach, Aufschlussreiche Pflanzenreste aus einer mittelalterlichen Fasslatrine in Ingolstadt. Sammelblatt des Historischen Vereins Ingolstadt 100, 1992, 157-173.

Quellen: StABS, Spital F 12 (Anm. 5); StadtBW, Ms 40 129 (Anm. 5); Gessner (Anm. 5).

Abb. 3
 Obstmarkt in Zug. Darstellung aus
 der Chronik von Christoph
 Silberysen 1576, Bd. 1, S. 724.
 Foto Aarg. Kantonsbibliothek.
 Marché aux fruits à Zoug.
 Représentation tirée de la Chroni-
 que de Christoph Silberysen 1576.
 Mercato della frutta a Zugo.
 Immagine dalla cronaca di
 Christoph Silberysen 1576.



Städtische Bürger zogen und züchteten auf ihren Landgütern auch Obstbäume, und für immer mehr Bäuerinnen und Gärtner besonders im Einzugsgebiet grösserer Städte muss der Handel mit Frischobst (Abb. 3), Dörrobst oder Branntwein zu einem lohnenden (Neben-)Erwerb geworden sein¹².

Bauern begannen wahrscheinlich schon im 15. und besonders dann im 16. Jahrhundert zusätzliche Obstsorten in Kultur zu nehmen, nachdem diese vorher wild genutzt worden waren und auch weiterhin noch gesammelt wurden. Für den Eigenbedarf sind Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Johannisbeeren aus Feld oder Wald in den Garten versetzt worden, und mit etwas Glück sorgten gut gedüngte Gartenböden für höhere Beerenerträge. Überhaupt kultivierte man zahlreiche Wildpflanzen - Heilkräuter, Gewürz- und Gemüsepflanzen, fruchte-tragende Bäume und Sträucher - oder man hat zumindest eine Kultivierung versucht. Die kontinuierliche Selektion derjenigen Pflanzen mit besonders grossen Früchten, bzw. der genutzten Pflanzenteile, führte langfristig ebenfalls zu einer Ertragsverbesserung. Gessner berichtet im Jahr 1561 von zahlreichen Gewächsen, die er in seinen Garten verpflanzt hat, so beispielsweise ein Exemplar der Gemeinen Felsenbirne (»flüebirle«), das jedoch nur schlecht fortkomme¹³. Dieser seltene Strauch mit blauschwarzen, heidelbeerähnlichen Früchten, im Geschmack süss, mild und aromatisch, bevorzugt lichte, steinige bis felsige Berg-hänge.



Abb. 4
 Rosenfrüchte. Verarbeitung zu
 vitaminreichem Hagebuttenmus.
 Foto Ch. Brombacher.
 Fruits du rosier. Préparation de la
 marmelade de cynorhodon, riche
 en vitamines.
 Frutti di rosa. Lavorazione per la
 marmellata di rosa canina.

Obst als Nahrungsmittel und »Droge« im 16. Jahrhundert

Obst lieferte frisch und gedörrt das ganze Jahr hindurch Nahrung. Roh gegessen war es besonders vitaminreich und brauchte keinen grossen Verarbeitungsaufwand, während dagegen das Konser-

... Das Prinzip der Konservierung besteht darin, dass durch Erhitzen die lebensfähigen Mikroorganismen abgetötet werden. Nun ist heute bekannt, dass es sich um ein natürliches Wasser handelt und wirten. Fakt ist, eine Frucht bringt Säure und Kohlenstoff zum Gärprozess. Wohl aufgrund der enthaltenen Säure sind Gärungsbakterien in der Lage, die Frucht zu fermentieren.



Abb. 5
 Zuckerrohr mit Zuckerhut, Kristall- und Kandszucker. Kolorierte Zeichnung aus der »Historia plantarum« von Conrad Gessner (Faksimileausgabe). Foto ZBZ.
 Canne à sucre avec pain de sucre, sucro cristallisé et sucro candi.
 Dessin colorisé tiré de l'»Historia plantarum« de Conrad Gessner.
 Canna da zucchero con pan di zucchero, zucchero cristallino e candito. Disegno colorato dalla »Historia plantarum« di Conrad Gessner

vieren - Dörren und Einkochen zu Kompott, Mus, Konfitüren oder Gelees - je nach Obstart viel Zeit und Energie (insbesondere weibliche) beanspruchte (Abb. 4). Das alltägliche Essen war weitgehend saisonbedingt und geprägt von den lokalen und eigenen Produktionsmöglichkeiten. Für viele Familienhaushalte gehörten das Eingemachte und die Dörrfrüchte zur eisernen Reserve.

Fachgerecht gelagert konnten Äpfel und Birnen auch roh über den Winter aufbewahrt werden. Man kannte verschiedene Konservierungsverfahren, welche die Haltbarkeitsdauer der Früchte wesentlich verlängerten. Das Prinzip der Konservierung besteht darin, dass den schädlichen Mikroorganismen (Bakterien, Pilze), die den Verderb der Nahrungsmittel bewirken, die Entwicklungsmöglichkeiten genommen werden. Nun ist heute bekannt, dass einzelne Inhaltsstoffe, wie beispielsweise Sorbinsäure, auf natürliche Weise konservierend wirken. Pektin, eine Fruchtsäure, bringt Säfte und Konfitüren zum besseren Gelieren. Wohl aufgrund der Erfahrungen sind genau diejenigen, teilweise mühsam zu pflückenden wie zu verarbeitenden Früchte genutzt worden, die solche Inhaltsstoffe nebst Vitaminen in höheren Konzentrationen beinhalten wie Speierling, Schlehen, Mispeln.

Doch Obst war nicht einfach nur Lebensmittel. Einerseits diente es zwar der Versorgung des menschlichen Körpers mit Nährstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, Fruchtsäuren und Fruchtzucker, andererseits war es auch ein Genussmittel. Felix Platter (1536-1614), der bekannte Basler Stadtarzt, bekam schon als Kind, wenn er krank war, Obst als Trostspender. Für sein Leben gern ass er veredeltes und wildes ebenso wie frisches und eingemachtes Obst. Länger haltbar gemacht wurden die Früchte jeglicher Art durch Einkochen und durch Zugabe von Honig oder Zucker¹⁴.

Zucker aus Zuckerrohr (Abb. 5) war damals noch neu und sehr teuer, neben Honig das einzige Süßmittel - und nur für wohlhabende Bürger erschwinglich. Doch stellten Süßigkeiten, allerhand »Confect« mit exotischen Früchten und Gewürzen als Zutaten, gebrannte Mandeln, kandierte Früchte, Konfitüren (»buttenmost«, »holdermuos«, »küttenemuos«), Dörrobst (»öpfelschnitz«, »bireschnitz«, »dörkirschen«, »dörpflumen«) eine grosse Leidenschaft des 16. Jahrhunderts dar. Ja, all diese Naschereien werden vom französischen Historiker Le Roy Ladurie gar als »ultrasanfte Droge« der (begüterten) Leckermäuler jenes fernen Jahrhunderts umschrieben¹⁵.

Verwilderte Kulturobstarten

Nicht nur neue Pflanzenarten werden im Laufe der Zeit in Kultur genommen und domestiziert, Wildobstarten veredelt und gezüchtet, sondern auch der umgekehrte Weg, die Verwilderung von Kulturarten, kann anhand ausgewählter Obstarten beobachtet werden. Beispielsweise sind einzelne Arten, die vermutlich von den Römern als Kulturpflanze über die Alpen nach Mitteleuropa gebracht wurden, nach einer Nutzungs- und Kultivierungsphase im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, verwildert und als Kulturrelik zu bezeichnen, dazu gehören z. B. Walnuss, Speierling, Mispel, Edelkastanie.

Abb. 6

a Deutsche Mispel, Früchte.
Foto M. Kühn.

b Nespeln - Mispelzweig mit Blüten und Früchten. Holzschnitt aus dem Kräuterbuch von Tabernaemontanus 1591.
Foto ZBZ.

a Nèfle allemande, fruits.
b Branche de néflier avec fleurs et fruits. Gravure sur bois tirée de l'herbier de Tabernaemontanus 1591.

a Nespolo tedesco, frutti.
b Nespole. Ramo di nespole con fiori e frutti. Xilografia dall'erbario di Tabernaemontanus 1591.



a



b

Der »näsplen baum«

Die Mispel gehört zu den Rosengewächsen. Archäobotanische Nachweise der Mispel sind bisher selten, allerdings ist ihre Nutzung in verschiedenen Quellen erwähnt. Sie wurde unveredelt oder gepropft gepflanzt. Heute findet man sie als Strauch oder Baum fast nur noch verwildert an Waldrändern, an anderen lichten, warmen Plätzen, selten als Ziergehölz in Gärten oder Parks¹⁶. Die Mispel (Abb. 6a, 6b) macht relativ kleine, braune, apfelähnliche Früchte, mit grossen langen Kelchblättern am distalen Ende der Frucht. Die »näsplen« oder Nespeln - wie sie genannt wurden - erntete man relativ spät im Jahr. Weich und süss werden sie nach Frosteinwirkung, bei Überreife oder nach längerer Lagerung (»bis sie taig und murb« werden) und sind dann auch roh geniessbar¹⁷. Die Früchte enthalten viel Pektin, sind daher gut geeignet zum Gelieren (Marmelade, Gelee). Sie werden aber auch zum Mosten und zum Schnapsbrennen gebraucht worden sein¹⁸.

Geschätzte Wildfrüchte

Neben dem Kulturobst ist auch eine überraschend grosse Vielfalt an Wild- oder Sammelfrüchten konsumiert worden. Anhand der botanischen Nachweise an einzelnen Fundstellen halten sich Kultur- und Sammelarten oft sogar die Waage. Der Stellenwert von Wildfrüchten in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Ernährung ging jedenfalls weit über die Notnahrung hinaus¹⁹. Dies zeigt sich auch eindrücklich am gleichbleibend reichhaltigen Artenspektrum im archäobotanischen Fundgut während des betrachteten Zeitraumes. So hat die langfristige Zunahme an Kulturobstarten wahrscheinlich weder zu einem qualitativen noch zu einem quantitativen Rückgang bei der Nutzung von Wildobst geführt.

In Tabelle 2 haben wir 29 Wildobstarten zusammengestellt, welche bisher archäobotanisch und/oder in historischen Schriftquellen nachgewiesen werden konnten. Viele dieser Wildobstarten zählen wir jedoch heute ohne Zögern zu den Kulturobstarten. Warum diese Diskrepanz? Wir haben die Zuordnung nach pragmatischen Gesichtspunkten vorgenommen: Als Kulturobst bezeichneten wir nur die schon von den mittelalterlichen Menschen eindeutig gepflanzten, kultivierten und domestizierten Zuchtformen, die sich ohne mehr oder weniger Pflege allein nicht mehr fort-

pflanzen würden, während wir alle übrigen Früchte als Wildobst erfasst haben, die im offenen Feld und Wald gesammelt werden konnten.

Aus archäobotanischer Sicht ist allerdings die Frage, ob wir eine Zucht- oder Wildform vor uns haben, nicht immer eindeutig zu beantworten. Die archäologischen Funde z. B. auch ganzer Birnenfrüchte (Oberwinterthur-Mörsburgstr. 23, ZH; Schellenberg-Untere Burg, FL) befähigen uns noch nicht zu entscheiden, ob es sich um die Früchte eines wilden Baumes handelt, die also am Wildstandort gesammelt werden, oder ob es Früchte einer kultivierten Zuchtform sind, da sich die verkohlten Früchte in ihrer Grösse nicht signifikant von denjenigen heutiger Wildbirnen unterscheiden (Abb. 7)²⁰.

In den Schriftquellen finden wir dagegen genügend Hinweise, die verdeutlichen, dass zahlreiche Wildobstarten auch kultiviert wurden. Als besonders anbauwürdige Obstarten im Hausgarten empfahl der Zürcher Bürger Jacob Bräm in seinem »pflanzbuoch« im Jahr 1661 beispielsweise auch Berberitze, Heidelbeere, Himbeere, Stachel- und Johannisbeere²¹. Morphologisch sind solche Früchte später im Fundgut nicht mehr unterscheidbar, und wir können nicht auf ihren Standort schliessen.

Tabelle 2

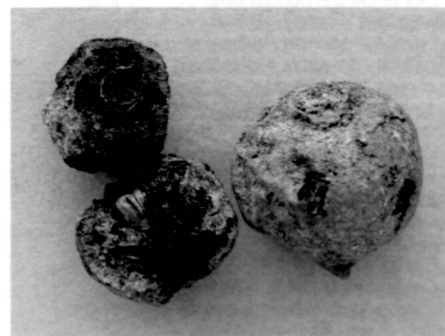
Wildobst - Nachweise in Archäobotanik und schriftlichen Quellen (vgl. Tab. 1, Anm.).

s = seltener Fund, d. h. es wurden bisher nur Einzelstücke an wenigen Fundstellen gefunden.

Deutschsprachiger Name	Bezeichnungen in Quellen 15. bis 17. Jh.	Archäobotanischer Nachweis
Berberitze	erbselen, erbelen	nein
Brombeere	brombeerstud	ja
Eisbeere	äschroslin-baum, arlesber, mälbäum?, äschbaum	nein
Felsenbirne	flüebirle	nein
Haselnuss	haselnuß	ja
Heidelbeere	heidelbeer	ja, s
Himbeere	himbeeri, hümbeeri	ja
Holunder, Roter	holder?	ja
Holunder, Schwarzer	holder	ja
Hornstrauch, Hartriegel, Roter Johannisbeere	st. johanns trüblin, st. hans trübli	ja, s bisher unsicher, s
Judenkirsche		ja
Kornelkirsche	tierflbaum, kurbeerbaum, welsch kirsbaum	ja, s
Kratzbeere		ja
Mehlbeere	mälbaum?, mälbirle?	nein
Moorbeere		bisher unsicher, s
Pimpernuss	pimpernüsse	nein
Preiselbeere	krützbeeri?	nein
Rose, Hagebutte	heckenrose, budter Roßen	ja
Sanddorn		ja, s
Schlehe, Schwarzdorn	schlechen, schle	ja
Stachelbeere	chruselbeeri, kruselbeere	nein
Traubenkirsche		ja, s
Vogelbeere, Eberesche	äschroslin?	ja, s
Wacholder	reckholderbeeri	ja, s
Walderdbeere	ärdbeeren, ärdberin, erppeeren	ja
Weissdorn, Eingrifflicher/Zweigrifflicher	krützbeeri?, wähdendorn?	nein/ja, s
Wolliger Schneeball		ja, s
Zwergholunder, Attich		ja

Schriftliche Erwähnungen von Erdbeeren in der Zeit vor dem 18. Jahrhundert bezeichnen jedoch mit Sicherheit immer Walderdbeeren (Abb. 8), also Wildfrüchte, denn die heutigen Gartenerdbeeren sind das Resultat einer Züchtung, nämlich einer spontanen Kreuzung einer Erdbeere aus Chile (*Fragaria chiloensis*) mit einer Erdbeerensorte aus Nordamerika (*Fragaria virginiana*)²².

Abb. 7
Ganze, verkohlte Birnen.
Foto Labor für Archäobotanik
Basel.
Pores entières carbonisées.
Pere intere, carbonizzate.



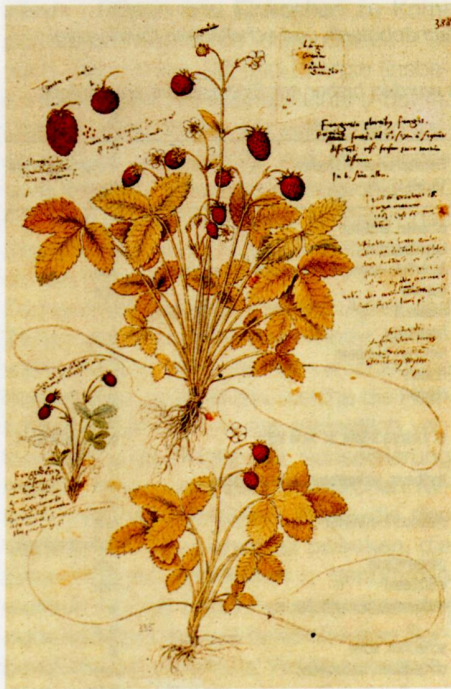


Abb. 8
Drei Arten von Walderdbeeren.
Kolorierte Zeichnung aus der
»Historia plantarum« von Conrad
Gessner (Faksimileausgabe).
Foto ZBZ.

Trois variétés de fraises des bois.
Dessin colorisé tiré de l'»Historia
plantarum«.

Tre sorte di fragola da bosco.
Disegno colorato dalla »Historia
plantarum«.

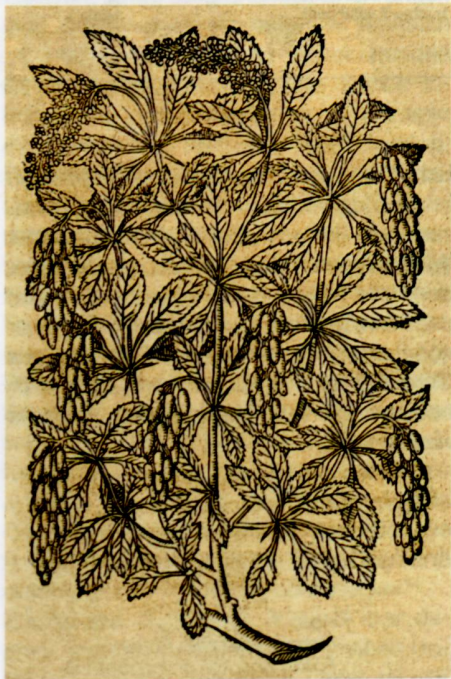


Abb. 9
a Blühende Berberitze oder
Sauerdorn. Foto Ö. Akeret.
b Fruchtttragende Berberitze,
Erbsele, Saurach. Holzschnitt
aus dem Kräuterbuch von
Tabernaemontanus 1591.
Foto ZBZ.

a Epines-vinettes en fleurs.
b Epines-vinettes portant des
fruits. Gravure sur bois tirée de
l'herbier de Tabernaemontanus
1591.

a Crespino in fiore.
b Crespino da frutto. Xilografia
dall'erbario di Tabernaemontanus
1591.

Obstsortenvielfalt und Züchtung von Obst

Wildobstbäume wie Holzapfel, Holzbirne oder Vogelkirschen schätzten die Bauern und Obstgärtner zusätzlich als sogenannte »Wildlinge« zur Unterlage für die Veredelung und Fortpflanzung des Kulturobstes. In schriftlich erhaltenen Kulturanleitungen, den sogenannten »Pelzbüchern«, die seit der Mitte des 14. Jahrhunderts überliefert sind, wurden die Behandlung des Saatguts, das Verpflanzen und die Anzucht von Bäumen aus Stecklingen sowie verschiedene Arten des Pfropfens genauer beschrieben. Die wichtigsten Veredelungstechniken sollen von der Römerzeit bis um 1800 nur wenig verändert worden sein²⁴. Die Obstbaumzucht galt indes im 17. Jahrhundert als besondere Kunstfertigkeit und »Wissenschaft«, die nicht von jedem beliebigen »Kohl-Gärtner« oder »Gmüesler« gelernt werden konnte²⁵. Den Zweck des Veredelns von Obstbäumen fasste Johann Caspar Sulzer im Jahr 1776 in seinem

Grünhecken zum Schutz und als Zierde

Berberitzen, Hagebutten, Schlehen, Weissdorn und andere fruchttragende, dornige Wildsträucher waren für die zahlreichen Grünhecken entlang der Wege und als Umzäunung der Äcker und Gärten geradezu prädestiniert. Sie gewährten Schutz vor Wild und Weidevieh und lieferten erst noch wertvolle Sammelfrüchte. Bräm schrieb im Jahr 1661, dass hiezulande Johannisstauden, Stachelbeeren, Wildrosen und Schwarzdorn (Schlehdorn) für Gartenhecken bevorzugt würden. Den schönsten Hag aber ergäben »Erbsele«, »welche mit ihren thörnen nit allein den anlauf der tieren henderhaltend, sondern auch dem garten wohl anstehend.«²³ Heute ist die Berberitze (Abb. 9a, 9b) wohl deshalb so selten, weil sie der Zwischenwirt des gefürchteten Getreiderostes ist, und darum zeitweise stark bekämpft wurde.

»Garten-Büechlein« im treffenden Satz: »Das Zweygen ist eine Kunst, vermittelst deren die wilden und herben Bäume gezwungen werden, zahme und liebliche Früchte zu bringen«. In der Regel war »gleiches auf gleiches« zu zweien, also die Edelreiser von Apfel, Birne oder Kirsche auf die entsprechenden Wildlinge (Abb. 10)²⁶.

Die Kulturansprüche und Kulturvoraussetzungen setzen sich für jede einzelne Obstart aus ökonomischen und natürlichen (Boden, Klima u. a.) Faktoren zusammen. Verschiedene Obstsorten ermöglichen es, diejenige auszuwählen, die an die lokalen Bodenverhältnisse und Mikroklimata optimal angepasst ist. Die Sorten werden heute etwa nach Reifezeit, Form, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit der Schale und Fleisch unterschieden. Doch was wissen wir über die entsprechenden Kriterien vor rund fünfhundert Jahren? Anhand der archäobotanischen Funde ganzer Birnen und Äpfel können wir bislang nicht erkennen, um welche - schon



im Mittelalter bekannte - Sorte es sich handelt, ob es sich z. B. um eine frühe oder späte Sorte handelt, ob wir eine lagerfähige Sorte vor uns haben, oder eine solche, die besser zum Mosten geeignet ist.

In den Schriftquellen lassen sich dagegen Hinweise auf eine bereits im Spätmittelalter vorhandene, beachtliche Vielfalt von Sorten finden. Laut einem Traktat, das wahrscheinlich in einem Kloster verfasst und in mehreren Handschriften aus dem 14. und 15. Jahrhundert überliefert wurde, galten für die idealen Früchte die Kriterien: guter Geschmack, Lagerfähigkeit, Grösse, Wohlgeruch, Farbe und Schönheit²⁷. Worauf ist wohl bei der Auswahl und Zucht einzelner Obstsorten am meisten Wert gelegt worden? Vielleicht standen Lagerfähigkeit und Reifezeit im 15. und 16. Jahrhundert an erster Stelle. Nach Gessner (1561) gedeihen in »unserer Gegend [...] recht viele und sehr gute Sorten Äpfel, frühe, mittlere und späte« (Abb. 11), und bei der Pflaume sind ebenfalls frühe und späte Sorten, aber auch grosse und kleine und von verschiedener Farbe nachweisbar²⁸. Die Späten eigneten sich meist besser zum Dörren oder Lagern. Am Oberrhein soll es besonders frühe Kirschen gegeben haben, was natürlich Marktvorteil bedeutete²⁹. Mindestens fünf verschiedene Birnensorten werden allein in den Basler Spitalrechnungen explizit benannt, nämlich Hasenbirnen, Regelsbirnen, rote Birnen, Speckbirnen und Staffelpirnen, nebst verschiedenen Apfelsorten wie »bachöpfel«, »paradiessöpfel« oder allgemein »essäpfel«, also Tafelobst³⁰.

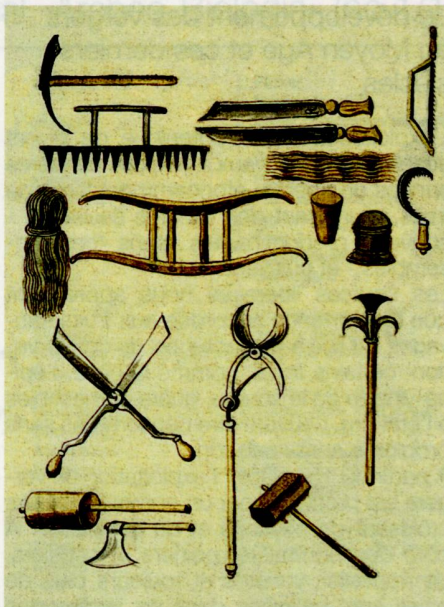


Abb. 10
Geräte, die für Schnitt und Veredlung von Bäumen und Sträuchern verwendet wurden. Kolorierte Zeichnung aus »Horticultura« 1661. Foto StBW. Outils utilisés pour la coupe et le greffage des arbres et des arbustes. Dessin colorisé tiré de »Horticultura« 1661. Strumenti per la potatura e l'innesto di alberi e cespugli. Disegno colorato dalla »Horticultura« 1661.

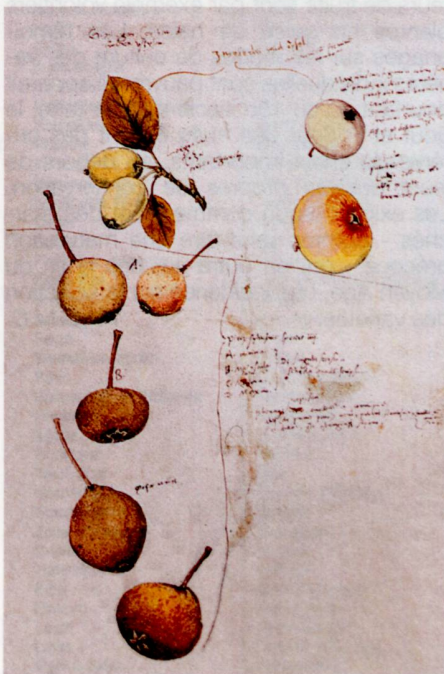


Abb. 11
Verschiedene Apfel- und Birnenformen. Kolorierte Zeichnung aus der »Historia plantarum« von Conrad Gessner (Faksimileausgabe, Urs Graf Verlag GmbH). Foto Labor für Archäobotanik Basel. Diverses variétés de pommes et de poires. Dessin colorisé tiré de l'»Historia plantarum«. Diverse sorte di mele e di pere. Disegno colorato dalla »Historia plantarum«.

¹ C. Brombacher/S. Jacomet/M. Kühn, Mittelalterliche Kulturpflanzen aus der Schweiz und Liechtenstein: eine Übersicht der archäobotanischen Nachweise. In: G. De Boe/F. Verhaeghe (Hrsg.), Environment and Subsistence in Medieval Europe. Papers of the »Medieval Europe Brugge 1997« Conference 9 (Zürich 1997) 95-102; 107-108, Tab. 1 und 4.
² H. Küster/M. Sillmann/M. Rösch, Pflanzliche Ernährung. In: Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300, Ausstellungskatalog (Zürich/Stuttgart 1992) 289-297.
³ Vgl. die nachfolgenden Tabellen 1, 2 und die zu Grunde liegende Fachliteratur.
⁴ Das MGU-Projekt zum Thema: »Der Garten im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit. Die Pflanzen, ihre Nutzung und ihr Beitrag zur menschlichen Ernährung« wird von den Autorinnen in enger interdisziplinärer Zusammenarbeit (Archäobotanik, Geschichte) nach gemeinsamen Zielsetzungen und Fragestellungen bearbeitet und bis Februar 1999 abgeschlossen, näheres vgl. Homepage MGU: <http://www.unibas.ch/mgu/projekte97-99/nutzung.html>.

⁵ Staatsarchiv Basel (StABS), Spital F 12, Ausgabenbücher 1454-1577 (ausgewählte Jahrgänge); C. Gessner, Horti Germaniae - Die Gärten Deutschlands, 1561 (Beschreibung der Pflanzenarten in alphabetischer Reihenfolge), abgedruckt in: D. Fretz, Konrad Gessner als Gärtner (Zürich 1948) 139-312; Stadtbibliothek Winterthur (StadtBW), Handschrift Ms 40 129, Horticultura. Pflanzbuoch auß Peter Laurenbergers Horticultura und etlich anderen Pflanzbüchern mit wyl und müce ußgezogen und jnn diß buoch zuesamen geschriben, von mir Jacob Bräm, Burger der loblichen Stadt (Zürich 1661).
⁶ Zum Forschungsstand noch immer grundlegend: G. Franz (Hrsg.), Geschichte des deutschen Gartenbaus (Stuttgart 1984).
⁷ U. Willerding, Ur- und Frühgeschichte des Gartenbaus. In: Franz (Anm. 6) 39-68; J.-Y.

Dufour, Essai d'archéologie horticole en banlieue parisienne Saint-Denis et Rueil-Malmaison (XIVe-XIXe siècle). In: Histoire & Sociétés Rurales VII, 1997, 11-40.
⁸ S. Karg/S. Jacomet, Pflanzliche Makroreste als Informationsquelle zur Ernährungsgeschichte des Mittelalters in der Schweiz und Süddeutschland. In: J. Tauber (Hrsg.), Methoden und Perspektiven der Archäologie des Mittelalters (Liestal 1991) 121-143; vgl. auch hier den Beitrag von C. Brombacher und A. Rehazek, S. 44-48.
⁹ Brombacher u. a. (Anm. 1) 99; 102; U. Willerding, Ernährung, Gartenbau und Landwirtschaft im Bereich der Stadt. In: C. Meckseper (Hrsg.), Stadt im Wandel. Kunst und Kultur des Bürgertums in Norddeutschland 1150-1650, Landesausstellung Niedersachsen 1985 (Braunschweig 1985) Bd. 3, 570.

N: (epel) ss / zjs on ne 100

- 10 J. Thirsk, *Alternative Agriculture. A History from the Black Death to the Present Day* (New York 1997) 1-20; *Traité de l'alimentation et du corps*. G. Apeldorfer (dir.) (Paris 1994) 284-290.
- 11 StABS, Spital F 12 (Anm. 5): 1543-1548; Zu den Pflanzennamen vgl. auch die Tabellen 1 und 2.
- 12 M. Irniger, *Landwirtschaft in der frühen Neuzeit*. In: *Geschichte des Kantons Zürich*, Bd. 2 (Zürich 1996) 103-108; F. Irsigler, *Die Gestaltung der Kulturlandschaft am Niederrhein unter dem Einfluss städtischer Wirtschaft*. In: H. v. Kellenbenz (Hrsg.), *Wirtschaftsentwicklung und Umweltbeeinflussung* (14.-20. Jahrhundert) (Wiesbaden 1982) 173-195; U. Pfister, *Die Zürcher Fabriques. Protoindustrielles Wachstum vom 16. zum 18. Jahrhundert* (Zürich 1992) 407-408.
- 13 Gessner (Anm. 5) 182.
- 14 E. Le Roy Ladurie, *Eine Welt im Umbruch. Der Aufstieg der Familie Platter im Zeitalter der Renaissance und Reformation* (Stuttgart 1998) 118; 227.
- 15 A. Morel, *Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters*. AS 8, 1985, 204-206; Le Roy Ladurie (Anm. 14) 106; 138.
- 16 Die Deutsche Mispel ist nicht zu verwechseln mit einer ebenfalls Mispel genannten immergrünen Art, die ursprünglich aus China stammt, heute aber u. a. im Mittelmeerraum kultiviert wird (Japanische Wollmispel, *Eriobotrya japonica*). Sie trägt orangefarbene Früchte und ist gelegentlich im Handel erhältlich. Vgl. W. Franke, *Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen* (Stuttgart/New York 1997) 313.
- 17 J. C. Sulzer, *Garten-Büechlein, oder zulängliche Nachricht, wie man mit den meisten, nützlichen und ergetzlichen Pflanzen im Kraut-, Blumen- und Baum-Garten umgehen solle* (Zürich o. J., 1746 oder 1747) 439.
- 18 G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, 6 Bde (München 1906-1979), hier Bd. 4, Teil 2 (1921-1923) 741-742.
- 19 M. Hellwig, *Paläoethnobotanische Untersuchungen an mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Pflanzenresten aus Braunschweig*. *Dissertationes Botanicae* 156, 1990, 36-39; 108; Willerding (Anm. 9) Tab. 3, 579 und 592.
- 20 Brombacher u. a. (Anm. 1) 107-108.
- 21 StadtBW, *Horticultura* (Anm. 5) 341.
- 22 *Früchte der Erde*. Bearb. v. G. Franke/K. Hammer/P. Hanelt u. a. (Frankfurt am Main³ 1989) 153.
- 23 StadtBW, *Horticultura* (Anm. 5) 337.
- 24 S. Kiewisch, *Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jahrhunderts*. *Würzburger medizinhist. Forsch.* 57, 1995, 5-7; G. Liebster, *Der deutsche Obstbau seit dem 18. Jahrhundert*, in: Franz (Anm. 6) 143.
- 25 *Der französische Baum- und Staudengärtner, welcher unterweist: Wie die Bäume und Stauden aufzubringen und zu warten seyn*. In die deutsche Sprache gebracht von Georg Grefflinger (Hamburg 1665) 25.
- 26 Sulzer (Anm. 17) 329.
- 27 Kiewisch (Anm. 24) 17-19.
- 28 Gessner (Anm. 5) 147; 217-218.
- 29 Irsigler (Anm. 12) 184-186.
- 30 StABS Spital F 12 (Anm. 5).

Le développement des vergers au Moyen Age et ces derniers siècles

L'exploitation archéobotanique de divers ensembles médiévaux a livré ces dernières années un spectre étonnamment large de fruits, réunissant des variétés sauvages - souvent prédominantes dans ces ensembles - et cultivées.

Les sources littéraires nous apprennent que l'importance accordée aux fruits sauvages est liée à leur potentiel de conservation: certains fruits, comme la nèfle, l'épine-vinette ou le sureau, guère comestibles à l'état cru, peuvent être consommés sans problème après cuisson.

A partir du 15^e siècle, l'exploitation de vergers est pratiquée par un nombre toujours croissant de paysans et de jardinières. A côté des pommiers, poiriers et cerisiers, de nouvelles variétés et toujours plus de baies sont cultivées dans les jardins des particuliers. Les arbustes sauvages porteurs de fruits sont par exemple volontiers plantés en guise de haies. Les témoignages sur les modes de culture des variétés individuelles sont pauvres; il apparaît pourtant qu'au 15^e siècle déjà, la taille, le goût et l'odeur des fruits étaient des critères de choix importants, en dehors de leurs qualités propres de conservation. Les exigences du commerce et des marchés - comme peut-être une maturation précoce - ont en outre eu, dès la fin du Moyen Age, une incidence sur la sélection des variétés.

C.M.C.

Varietà di frutta nel Medioevo e agli inizi dell'Epoca moderna

La ricerca archeobotanica di diversi siti di epoca medievale ha rivelato un vasto spettro di sorte di frutta sia coltivata che selvatica. Quest'ultima è stata spesso rinvenuta in quantità maggiore. Le fonti scritte ci informano infatti che la frutta selvatica era apprezzata per le sue possibilità di conservazione: alcuni frutti come le nespole, il crespino o il sambuco non sono commestibili se non vengono cotti.

La coltivazione di alberi da frutto è stata praticata da contadini e giardinieri in misura sempre maggiore a partire dal XV secolo. Oltre al melo, al pero e al ciliegio si scoprirono nuove specie. Le bacche venivano sempre più coltivate in giardino e gli arbusti selvatici da frutto venivano piantati a mo' di siepe. Poco si può ancora affermare riguardo alla coltura delle singole sorte di frutta. » tuttavia certo che la grandezza, il gusto, l'odore così come la capacità di conservazione dei frutti costituivano importanti criteri di scelta già a partire dal XV secolo. Anche le esigenze del mercato, come per esempio lo stato primaticcio, esercitavano sin dal tardo medioevo un grande influsso sulla scelta della frutta.

E.F.

Margrit Irniger
Brünnlihöhestrasse 4
8400 Winterthur