

Hermann Christ
Der alte
Bauerngarten

mumu Archiv Museum MuttENZ

Lieber Karl,

Anbei die versprochenen 2 alten
Bücher. Sie sind natürlich nicht
mehr ganz OK, aber Museumstief.

Mit herzlichen Grüßen auch
an Frau Bischoff.

Alice Lindermann-Waldner



Zur Geschichte
des alten Bauerngartens
der Basler Landschaft
und
angrenzender Gegenden

Von
Hermann Christ

Mit 21 Textbildern und 1 farbigen Tafel
von Maria La Roche



Basel 1916

Herausgegeben von der Basler Vereinigung für Heimatschutz
Kommissionsverlag Benno Schwabe & Co.

Schweighauserische Buchdruckerei, Basel.

Vorbemerkung.

Unter den Auspizien der I. Kommission des Schweizerischen Heimatschutzes Sektion Basel erscheinen hier in Buchform meine zwei Aufsätze aus der Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 1914 Band 14, Heft 1 und 1915 Band 15, Heft 1: „Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft und Nachträge“ und zwar in einheitlicher Form, indem ich die Artikel des zweiten Aufsatzes (der „Nachträge“) in den Text des ersten eingereiht habe.

Einige Zusätze und Änderungen ergaben sich als notwendig.

Die bewährte Blumen- und Landschaftsmalerin Fräulein Maria Va Roche hat das Buch durch Zeichnungen nach der Natur und eine farbige Tafel bereichert und geschmückt.

Man kann fragen, ob es zeitgemäß sei, während eines Weltkrieges, der auch unser kleines Gebiet umtobt, ein so harmloses Büchlein herauszugeben. Aber gerade die in die Stille verwiesenen Bürger haben die Pflicht, auch ihre Glinte nicht ins Korn zu werfen, sondern den Faden der friedlichen Arbeit, in Hoffnung auf Anknüpfung nach den Stürmen des Kampfes, weiter zu spinnen.

Drucken bei Basel, im September 1915.

Hermann Christ.

Verzeichnis der Bilder.

10411
 Farbiges Titelbild. Teil eines ländlichen Gartens (Waideli bei Ziestal)
 mit Buchseinfassung, Ringelblumen, Jerusalemli, Wollblumen, Val-
 salmine, Lilie etc.

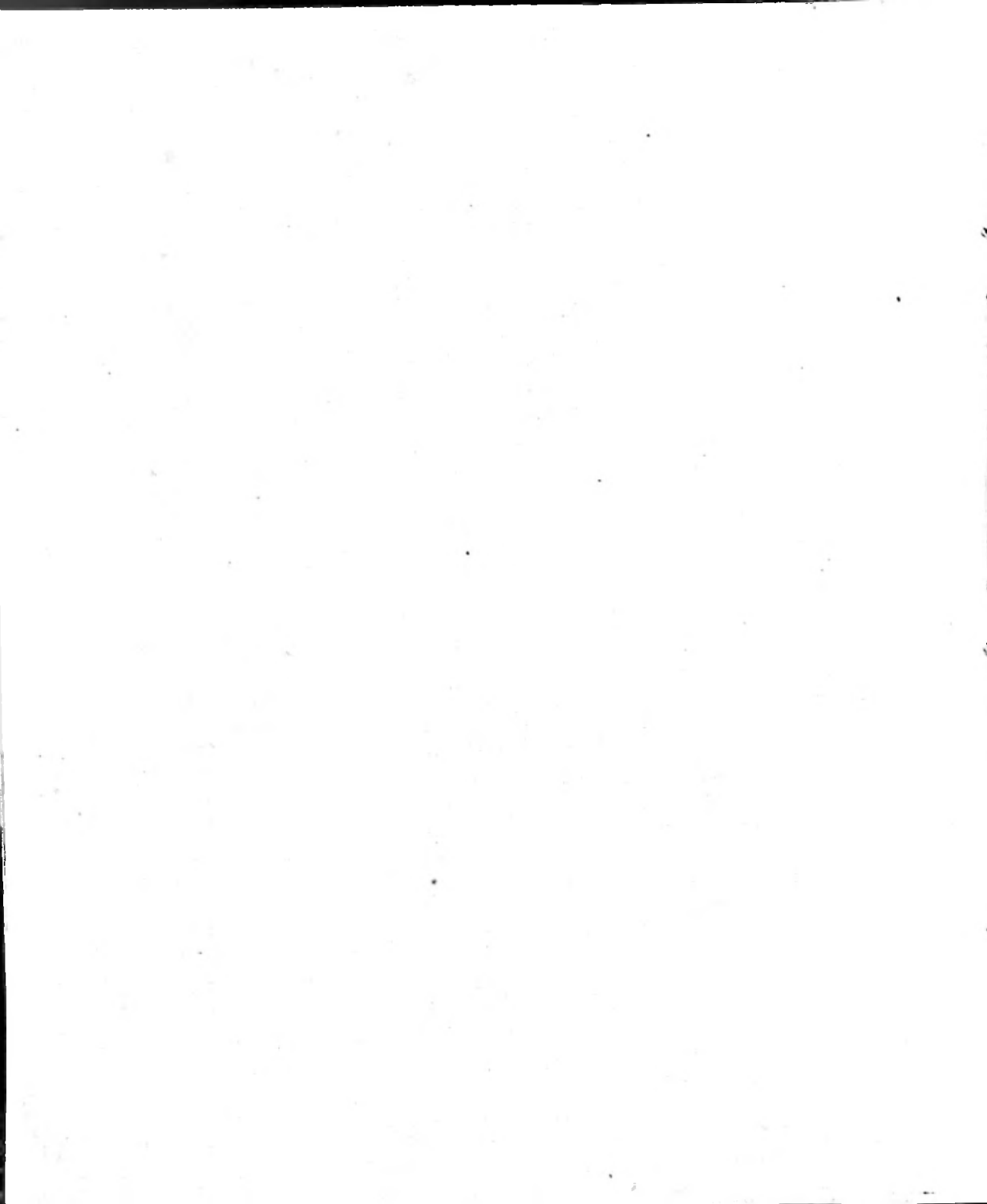
Textbilder:

Motive aus einem Dorf (Ormalingen) mit verschiedenen Gartenanlagen, Pflanzplätzen, Blumenfenstern . . .	17
1. Krauseminze	23
2. Zentifolie	25
3. Ramille und Mutterkraut	29
4. Geyerlein (Zuckermurzel)	31
5. Röslikraut (Malve)	33
6. Mispel	41
7. Wermuth	45
8. Altes Stiefmütterchen	53
9. Buschnelke	55
10. Alte Aurikel	57
11. Grotel in der Hecke	59
12. Kaiserkrone	63
13. Alte Tulpe	67
14. Stinkende Hoffahrt (Tagetes)	73
15. Dahlie, alte Sorte von Ormalingen	71
16. Rittersporn	61
17. Die drei alten Getreide Korn (Spelt), Emmer und Eicher (Einkorn)	99
18. Mannagras oder Himmelsthau von Riehen 1915 . .	105
19. Klee und Pantöffeli (Schotenklee)	121

Schlußbignette: Siebenschläfer.

Inhaltsverzeichnis.

Ältere Nachrichten über unsre Gärten	9
Lage des ländlichen Gartens. Gartenhag, Beete	14
Die Willengärten der fränkischen Kaiser im IX. Jahrhundert	18
Der Baumgarten des IX. Jahrhunderts	37
Die Klostergärten in St. Gallen und Reichenau	40
Ein Klostergarten am Rhein im XII. Jahrhundert	40
Bäume und Sträucher in und neben dem Bauerngarten	44
Gemüse aus neuerer Zeit.	46
Wilde Gemüse	49
Der Blumenflor	51
Die Fenster- und Rübel flora	70
Gartenunkräuter	77
Die Unlage	78
Der Baumgarten	81
Wildes Obst	86
Die Gäfte des Gartens	87
Die Gartenflora unsrer Nachbargebiete	90
Die Feldmark	96
Der Basler Getreidebau vom 17. bis zum Anfang des 19. Jahr- hunderts	106
Die Getreidesorten des Ober-Elsass	109
Einst Nutz- jetzt Unkräuter?	110
Die Getreideunkräuter	119
Die Wiese	120
Der Rebberg	123
Die Pflanzennamen	127
Schlußbemerkung	128



Ältere Nachrichten über unsere Gärten.

Von baslerischen Gärten ist — soviel wir wissen — zum ersten Mal ausführlicher die Rede in dem Buche des großen Züricher Naturkundigen Conrad Gesner: „Horti Germaniae“ Straßburg 1561 bei Josias Richelius. Dies Werk ist ein Gartenlexikon in alphabetischer Folge, so ziemlich alle Pflanzenarten bis zu bloßen botanischen Kuriositäten behandelnd, die überhaupt für Gärten damals in Frage kommen konnten.

In der Schweiz waren um jene Zeit die Gärten noch auf primitiver Stufe. Gesner sagt uns (S. 238), daß sie in Zürich nur „zu gemeinem Gebrauche“ dienten; er habe zuerst fremde Sämereien eingeführt und milde, auch Alpenpflanzen zu kultivieren begonnen, doch habe schon Jakob Funk Pomeranzen und Vorbeeren in Gefäßen gehalten.

„In Basel, der untersten Stadt der Schweiz am Rhein, hat Caelius Secundus Curio, der große Humanist, einen mit fremden Pflanzen versehenen Garten, so auch der gelehrte Pfarrer Conradus Lycosthenes, dessen Stiefsohn Theodor Zwinger kürzlich aus Italien zurückkam, ein trefflicher Jüngling, Arzt und Philosoph, der den Garten seines Stiefvaters durch mitgebrachte italienische Samen zu schmücken und zu veredeln versuchte, von denen er auch mir mitgeteilt hat. In der St. Johann-Vorstadt pflegt der edle Herr Joh. Jak. Voss einen, seiner würdigen Garten, in dem ich mehrere Citrusbäume verschiedener Sorte sah, so erwachsene Orangen und Limonen, dann ungarische Pflaumen (unsere heutigen Zwetschgen), schön gezogenen Rosmarin (Libanotis) und französischen Sauerampfer. Den Oleander (Nerion) sah ich 1560 in Basel im Garten des C. S. Curio und andern. Im Winter muß er unter Dach gehalten werden.“

„Thymian kommt bei uns nicht gut: er muß im Winter in Gefäßen im Hause verwahrt sein. In Basel gedeiht er besser.“

Auch die erst zu Gesners Zeit bekannt gewordene Balsamine sah er in Basel (S. 249). Ihre Herkunft kennt er nicht. Weiter erzählt er:

„Was man aus Bäumen durch Pflege machen kann, zeigt die Eiche zu Basel im Wäldchen zu St. Peter, einer öffentlichen, mit Linden bepflanzen Anlage. Den Stamm umspannen drei Männer mit ausgestreckten Händen nicht. An der Spitze hat er 6 oder 7 große, breite tafelförmige Aeste, die allmählich aufstreben und so eine Schale bilden. Diese ist der Art von zahlreichen Aesten und Zweigen umgeben, daß einst Kaiser Maximilian darin gespeist und sich niedergelegt haben soll. Der Umfang beträgt sicher hundert Fuß, wie ich ihn zählend umschritt.“

Diese Schilderung wird ergänzt durch eine fast gleichzeitige (1580) unseres Chronisten Chr. Wurstisen, wonach Maximilian noch nicht als Kaiser, sondern im Gefolge seines Vaters, des Kaisers Friedrich, im Jahre 1473 Basel besuchte:

„Als man der Kayserl. Majestät auf St. Peters Platz ein Panquet gehalten, habe das Hofgesinde unter der großen zerlegten Eiche das Nachtmal genommen, welche dermaßen, daß sie von vielen fremden Leuten besichtigt wird. Dieses Eichbaums Stamme, bei welchem ein fließend Brunnlein steht, ist ungefehr 7 Schuh hoch, daraus gehen 7 großer Aeste, deren jeder eines ziemlichen Baums Größe hat und sich dann wiederum in zween, drei oder vier Arme zertheilet. Ringsweise herum seind die Aeste mit dreifacher Ordnung hölzerner Säulen untersezt, deren die niderste ein Sechseck, die mittlere ein Neuneck, die äußerste und höchste ein Sechzehneck machet, und in ihrem Umfang bei 112 gemeiner Tritten begreift. Vor acht Jahren (also 1572) hat sie aus Sorglose des damaligen Lohnherrn etwas Schaden empfangen, darum er dann in die Gefängnuß kam.“

So streng wurde damals in Basel der Heimatschutz geübt.

Zwinger, Theatr. Bot. 1696 ed. 1744, S. 155 berichtet, daß „diese schöne Wunder-Eiche im Jahr 1623 bei Aufführung der neuen Schanzen und Befestigungen der Stadtmauern aus Angeben des fremden Schanzmeisters, nicht ohne sonderliches Mißfallen einer Ehren Burgerchaft umgehauen worden.“

Wenn in Basel im 16. Jahrhundert die „große Eiche“ eine Rolle spielte, so waren es zu Gesners Zeit anno 1561 in Zürich große und schöne

E i n d e n. Solche zieren die Pfalz, den sog. Hof daselbst mit einem prächtigen Lindenhain; ebenso die Gräben um die Mauern außerhalb der Stadt. Die größte davon ist unten so dick, daß bei der Umspannung durch zwei Männer noch 5 Quadranten fehlen. Besonders ansehnlich aber sind zwei Linden gleich unter der Stadt bei der Limmat, zwischen denen das Schützenhaus steht, mit dem sie durch einen Steg verbunden sind. Sie sind so hergerichtet, daß an den auf beiden angebrachten Tischen eine sehr große Anzahl von Gästen bei Mahlzeiten und Gelagen unten, oben und rundherum, umgeben von Aesten und Laub, Platz haben.

Gleiche und noch hübschere Linden sieht man bei Schaffhausen am Rhein. Bei Herrichtung solcher Bäume ist darauf zu achten, daß der Baum nicht 4 Ellen übersteige, damit, was diese Höhe überragt, in Tragäste, Arme und Zweige ausmache.

Dieser Baum ist voll klebrigen Saftes, der ihn so langlebig und plastisch macht, und „dies verdankt er seiner kleinen, trockenen, den Wuchs nicht erschöpfenden Frucht.“

Wenn ich in dieser Arbeit von den Autoren des 16. Jahrhunderts besonders Conrad Gesner und den von ihm herausgegebenen Valerius Cordus benutzte, so geschah es, weil ersterer über die Schweiz und das angrenzende Süddeutschland, und letzterer über Mitteldeutschland Auskunft gibt, und weil beide in dem klassischen Buche von A. v. Fischer-Benzon: *Altdeutsche Gartenflora*. Kiel 1894 nicht berücksichtigt sind.

Valerius Cordus ist ein deutscher Botaniker der Wittenberger Schule (geb. 1515, gest. in Rom 1544), dessen posthume Werke Conrad Gesner 1561 zugleich mit seinen *Horti Germaniae* in Straßburg bei Josias Reichelius herausgegeben hat.

Die Bedeutung Wittenbergs auch für die Naturwissenschaft war im 16. Jahrhundert eine weit größere, als gewöhnlich angenommen wird. Namentlich war es Melanchthon, welcher die strebsamen Mediziner und Botaniker ebenso anzog, als die Juristen und Theologen. So lesen wir in der Gedächtnis-Rede des Leydener Rektors Everard Borst auf Carl Clusius, daß dieser Flämänder auf den Rat des Andreas Hyperius um 1550 Wittenbergam Saxonum adiit, potissimum ut Philippum Melanchthonem videret, audiret et coram cognosceret, virum mehercule egregium, qui scientiarum orbem universum vel solus vel cum paucis

apud populares suos intellectione complexus est, et ob id, dum viveret, Germaniae oraculum habitus.

Und von Cordus erzählt Joh. Crato, kaiserlicher Leibarzt in Breslau 1559, daß er mit ihm „audiret Philippum Melanchthonem explicantem Nicandri Alexipharmaca“. Daß der große Reformator Kollegien über Arzneimittellehre las, ist ein Beleg der Universalität jener Zeit, die uns heute unbegreiflich ist.

In Betracht zog ich auch das klassische kleine Buch von Carl Stephanus, *De Re Hortensi libellus*, Paris, bei Rob. Stephanus 1535, und das monumentale Werk (3 Bände Folio) von Joh. Bauhin, betitelt: *Historia Plantarum Universalis auct. Joh. Bauhino Archiatro, Joh. Henr. Cherlero Doct. Basiliensibus, quam recensuit et auxit Dom. Chabraeus D. Gener. juris vero publici fecit Fr. Lud. A. Graffenried, Dom. in Gerzensee. Ebroduni (Yverdon) 1650.*

Joh. Bauhin, Bruder von Caspar Bauhin, des Verfassers der ersten Basler Flora (*Catalogus plant.*, Basil. 1622), hat sich um die Einführung und Verbreitung von Pflanzen in die Gärten ganz hervorragende Verdienste erworben. Nicht nur berücksichtigt er genau die Basler Gärten, besonders den von J. Plater, sondern er hat namentlich, in seiner Eigenschaft als württembergischer Leibarzt, dem ihm unterstellten herzoglichen Garten in Mömpelgardt alles Neue zugewandt, dessen er habhaft werden konnte. Joh. Bauhin ist daher eine Fundgrube für die Geschichte der Gartenpflanzen unserer Gegend.

Für benachbarte Gebiete sind zu nennen P. Timothea Rost Caput., der Schweizerische Botanikus und *Neues Blumenbüchlein* Zug 1687.

Dan. Rhagorius Pflanzgart. Bern 1639.

J. v. Murali Eidgenössischer Lustgarten. Zürich 1715.

Einige, aber spärliche Ausbeute gab auch das Kreuterbuch des Adamus Lonicerus, *Medicus ordinarius Physicus*. Frankfurt a. M. bei Christ. Egenolffs Erben 1557, des Werks, das unsern Schweizer Floristen Hegetschweiler in seiner Jugend für Pflanzenkunde begeisterte. Standorte, Heimat, Kultur der Gewächse sind bei Lonicer völlig vernachlässigt, während der medizinische Teil überwuchert.

Für das 17. und angehende 18. Jahrhundert liefert manche erwünschte Belege auf unserm engeren Gebiet das *Theatrum botanicum* des Theod. Zwinger 1696, neu herausgegeben und vermehrt von seinem Sohn Friedrich Zwinger Basel bei Jacob Vischoff 1744. Daß die Basler Flora von C. F. Hagenaß: *Tentamen florae Basiliensis* Basel 1821 und 1834 nebst Suppl. 1845 wertvolle Aufschlüsse lieferte, braucht kaum gesagt zu werden.

In neuester Zeit hat mit vergnüglichem Behagen Professor Daniel Burkhardt-Werthemann (*Das Baslerische Landgut vergangener Zeit*. Basel. Werner-Rehm 1912) die Lustgärten und Landhäuser geschildert, die der behäbige Basler Bürger sich im Weichbild seiner Stadt und bis in die Jura Höhen hinauf im Laufe der letzten vierthundert Jahre angelegt hat.

Ich möchte in diesen Blättern einen unscheinbaren, aber nicht weniger anziehenden Gegenstand behandeln: die Bauerngärten unsrer Basler Landschaft.

Wenn in den Landsitzen der Städter sich genau der Wechsel der Style und Geschmackrichtungen vom geschnörkelten Barock der lebenden Mauern aus Buchsbaum und den altfranzösischen Alleen zum englischen Naturgarten spiegelt, so bleibt der Garten des Landmanns nicht nur durch Jahrhunderte, sondern durch Jahrtausende der Tradition aus der ersten Frühzeit unserer Kultur treu, und nur wenig ist er verschieden von den Gärten, die der Mönch des neunten Jahrhunderts im Schutz der Klostermauern von St. Gallen und Reichenau anlegte. Nicht nur enthüllt uns der Bauerngarten eine uralte Geschichte, sondern in den einzelnen Gewächsen, die heute noch in ihm gepflegt werden, haben wir teilweise die lebenden Zeugen und Nachkommen jener Kulturen, welche die Gärtner der Villen Karls des Großen und Ludwigs des Frommen schon angelegt haben. Darum lohnt es sich, diese bescheidenen, ehrwürdigen Pflanzen im einzelnen zu betrachten, welche schon unsern ältesten Volksstämmen Nahrung und Lebensfreude geboten haben.

Da der Schreiber dieser Zeilen über eine, das halbe letzte Jahrhundert namhaft überschreitende Zeit eigener Beobachtung gebietet, da er an 40 Jahre in einer Falte des Basler Jura seinen Sommersitz ausübt, und da die Ueberflutung der Gärten auch auf dem Lande durch neue Einführungen

in diese Gegend erst im Laufe dieser Zeitspanne eintrat, so ist er in der Lage, ziemlich sicher das Alte und Angekommene von den neuen Eindringlingen zu scheiden.

Und wenn ich hie und da über mein engeres Thema des Bauerngartens hinausgreife und auf die ältere Basler Garten- und Feldgeschichte im allgemeinen zu sprechen komme, so wird man es durch den engen Zusammenhang der Gegenstände zu erklären haben.

Vage des ländlichen Gartens, Gartenhag, Beete.

Baselland ist kein privilegiertes Gebiet für Gärten. Das Klima ist rauh, der Boden trocken: Kalkmergel oder zäher Lehm herrscht vor, die Ackerkrume ist dünn, und wenn nicht die vielen Abhänge der Hügel der Sonne so günstige Flanken böten, so wäre es um den Garten oft schlimm bestellt. Zu dem im nahen Elsaß und Schwaben blühenden Hopfenbau hat es bei uns nicht mehr gelangt, so wenig als zu ergiebigem Mais, zum Spargel, zur Melone, und der Wein, den eine frühere Zeit mit fast rührender Energie bis in hohe Lagen anbaute, rückt seit 30 Jahren immer rascher den Talründungen zu, um die oberen Rücken der Kartoffel und der Luzerne zu überlassen.

Aber dennoch hat bis in die obersten Juramulden hinauf jedes Dorf, jeder Hof seinen Garten, wo es sein kann, an einer Seite des Hauses dicht angeschlossen, so daß die Hausfrau aus dem Fenster oder der Tür stets die Beete unter Augen habe.

In der Regel, und wo nicht örtliche Bedrängnis etwas anderes vorschreibt, ist das Areal des Bauerngartens annähernd ein Quadrat von einem bekiessten Wegkreuz durchzogen, während auch den Rändern entlang ebensolche Seitenwege laufen.¹⁾ Während die vier innern, in Beete getheilten Stücke dem Gemüse dienen, ziehen sich dem mittlern Hauptweg entlang, meist auch zwischen Hecke und Randweg schmale Beete für Würzkräuter, Heilkräuter und Blumen hin. Die Hauptwege sind öfters mit Buchs eingefast, der sorgsam beschnitten und in etwa zwei Dezimeter Höhe

¹⁾ Zum Luxus der Gerberlohe, welche früher, solange es noch Gerbereien in Anzahl gab, zum Wegebelag in den Stadtgärten gern verwendet wurde, erhob man sich natürlich auf dem Lande nicht.

gehalten wird; eine mühsame Arbeit, die sich aber lohnt, denn eine freundlichere, gediegenere Einfassung als der immergrüne Buchs ist nicht denkbar, auch wenn man in den Kauf nehmen muß, daß in dessen dichtem Gefüge das Volk der Schnecken, selbst die große, im Jura so häufige Weinbergschnecke, sich eine gefürchtete Ruhstatt auserkor.¹⁾ Erst der moderne Bauernsohn ist für Steine als Einfassung, und die letzten 30 Jahre haben hie und da den Greuel einer solchen durch — leere Bierkrüge oder Flaschen „gezeitigt“: eine Todsünde gegen den guten Geschmack, die nicht vergeben wird, die aber doch wieder im Verschwinden begriffen ist.

Ursprünglich mag, wie jetzt noch in ärmlieheren Verhältnissen, ein Stecken- und Bretterhag den Garten auf dem Lande vor den Hühnern und andern unberufenen Besuchern geschützt haben.

Die echte und rechte Gartenhecke nach außen ist jedoch seit Jahrhunderten bei uns der „Lebhag“, sehr oft aus „Tannen“ (so heißt bei uns die Fichte) aber auch aus stehenden Sträuchern, einem Gemisch von Schlehe, Weißdorn und Heckenrose, etwa auch aus Rainweide (Eiguster) oder aus der sehr leicht zu beschneidenden Hagbuche, (daher der Name) *Carpinus*. Schon das neue Blumenbüchlein 1687 des P. Timotheus a Röll empfiehlt Ansaat eines Weißdornhags an Ort und Stelle, und erst neulich verbreitet sich von Norddeutschland her durch große Gärtnereien eine sehr praktische Hecke aus schlanken Sämlingen von Weißdorn, die ich sogar auf den hohen Juraweiden ob der Bachtel bei Langenbruck sah. Auch reißt bereits in unsern Tagen der Hag aus Zementsockel, dünnen Eisenschienen und Drahtgeflecht ein, damit doch ja der Fortschritt unter dem Zeichen: billig und schlecht markiert werde, denn nichts ist zerbrechlicher als solch eine Veranstaltung.

*Buxus*hecken sind auf dem Lande selten und gehören dem Barock-Landhaus des Städters an: so sind Reste davon am St. Margarethagut zu sehen. Aus den Dreißigerjahren klingt die Sage herüber, daß zwei an einer solchen Hecke vor dem Spalentor am Birmanischen Gut angebundene Pferde vom Benagen derselben umgestanden seien.

¹⁾ Schon Conrad Gesner, Hort. 251 sagt: „*Buxus in plerisque lautioribus hortis colitur, tonderi ac topiario operi facilis et perpetua viriditate amoena*“, und des P. Timothei a Röll Caput. Neues Blumenbüchlein, Zug 1687 empfiehlt die Buchseinfassung als die zierlichste.

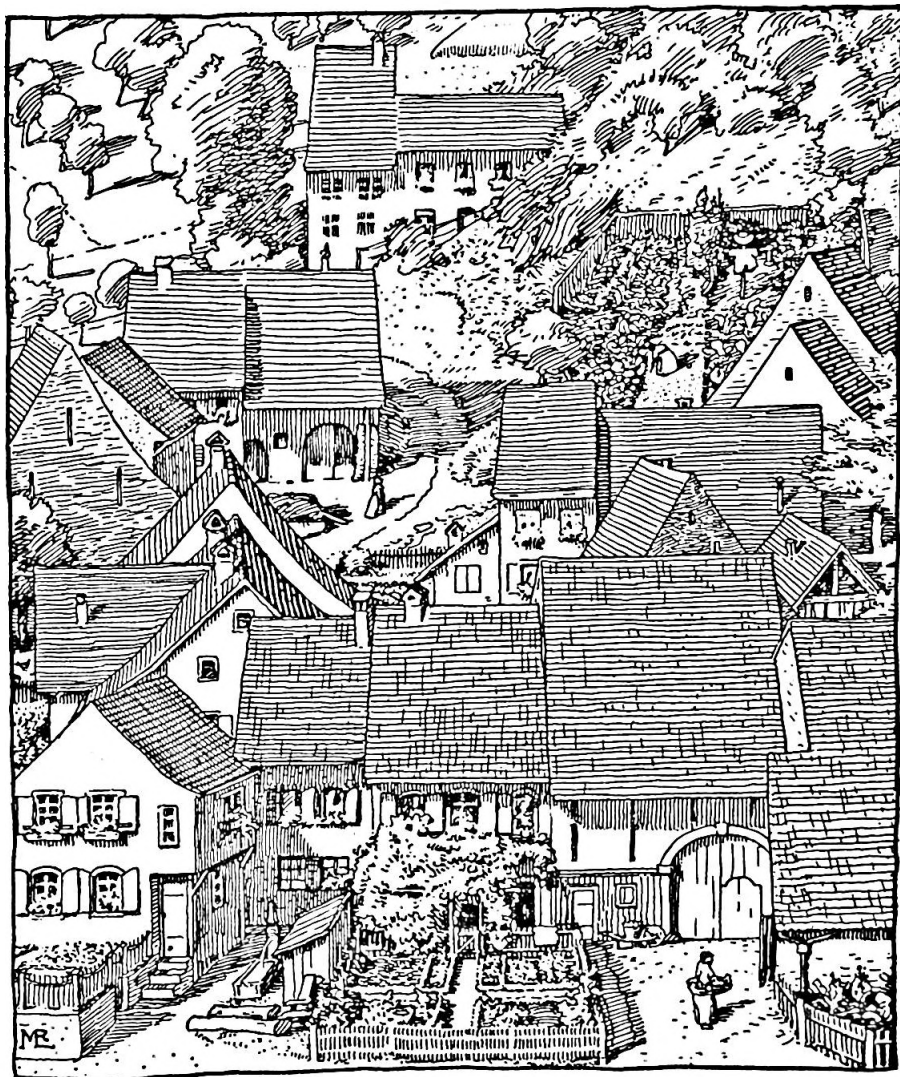
Wo früher etwa in die Hecke ein „Erbjelen“- (Verberitzen-) Busch sich verirrt, da merzt ihn der Landwirt gerne aus, denn er weiß bereits, daß er zur häßlichen Brandkrankheit des Getreides durch Uebertragung von Pilzsporen Veranlassung gibt. Auch „Grüselbeere“ (Stachelbeere) gedeiht gern in der Hecke.

Wie raffiniert und fast wissenschaftlich man schon 1535 in Frankreich selbst *Gartenmauern* und *Hecken* betrachtete, zeigt C. Stephani *De re hortensi libellus*. Da heißt es: Andere setzen als Schmuck der Gartenmauer dornige Sträucher, Brombeeren zc. dahin. Und als wilde Arten, welche da sich finden, zählt er den Epheu, das Glaskraut, die gelbe Viole (Cheiri), das Chelidonium, Engelsüß, Hausmurz und andere *Sedum*-Arten, Asplenien und *Capillus veneris* auf. Zu natürlichen und lebendigen Gartenhecken dienen Brombeere, Himbeere, wilde Rose, *Rubus cæsius* (Chamæbates), Stachelbeere, Sauerdorn, Weißdorn, Liguster.

Wo man es haben kann, bringt man gerne ein „Weiherlein“ an einer Gartenseite an, das vom Ablauf des Brunnens gespeist wird und aus dem man bequem mit der Gießkanne schöpft. Um das Weiherlein erheben sich einige Weidenstöcke, deren Schößlinge zum Anbinden von Zweigen, Neben usw. gebraucht werden.

Unsere schwarze Tafel vereinigt Motive aus Ormalingen, welche verschiedene der beschriebenen Gartenveranstaltungen veranschaulichen. Die farbige Tafel stellt einen Winkel des Gartens auf dem „Waideli“ bei Viestal mit Buchseinfassung, Ringelblumen, Jerusalemli, Wollblumen, Balsaminen, Lilien zc. dar.

Ein Ueberblick über den alten, noch von der Neuzeit unbelegten Bauerngarten bot weit nicht den leuchtenden Glanz des heutigen, wo das blendende Feuer der brasilianischen Salbei, der flammende Purpur der Raktusdahlien und das aufdringliche Gelb mannhohrer anderer Kompositen fremder Provenienz uns hypnotisieren. Den breiten Raum nimmt das verschieden abgetönte Grün der Gemüse ein, von denen nur die breit-spurigsten etwa aus dem Garten in einen, abseits gelegenen „Pflanzplätz“ (im Wiesental „Bühnte“, im Ob.-Elsas „Sem“ von Gesäme) verwiesen werden. Nebenher finden sich die Suppenkräuter vollzählig: Peterli, Kerbel, Sellerie, Schnittlauch, und vereinzelt auch das, als



Motive aus Ormalingen.

Würze zu den Bohnen ungern entbehrte **B o h n e n k r a u t** (Satureja), das nie da kommt, wo man es hinsät, sondern sich eigenwillig da und dort selbst versamt und aus einem Garten, wo es einmal ist, kaum wieder verschwindet. Wenn auch die moderne Gartenkultur unsern alten Gemüsen hie und da etwas am Zeuge geflickt und „verbesserte“ Sorten angeboten hat, so sind sie doch in der uns geläufigen Form sämtlich ehrwürdige Gestalten, geabelt durch tausendjährigen Dienst an dem, durch sie erst recht lebhaft gewordenen Germanen. Gleich den Getreidearten, sind die meisten nicht mehr in ihrer Stammform, sondern haben sich unter der Hand unbekannter, längst dahingegangener Geschlechter nützlich verändert; nährrende, fleischige Wurzelknollen, zarte, saftige Stengelteile sind ihnen anezogen. Aber wann? Das verliert sich in die Nacht der Zeiten.

Die Villen-Gärten der fränkischen Kaiser im IX. Jahrhundert.

Wir haben Urkunden aus dem neunten Jahrhundert, welche uns Verzeichnisse damals gebauter Nutzpflanzen mitteilen, die im ganzen mit den unsrigen unzweifelhaft übereinstimmen.

Eine Verordnung, die Karl dem Großen vom Jahre 812 und neuestens seinem Sohne Ludwig dem Frommen um etwa dieselbe Zeit zugeschrieben wird, und welche die Einrichtung von kaiserlichen Hofgütern beschlägt: das Capitulare de villis, zählt die Gewächse auf, welche der Gärtner zu pflanzen hat. „Wir wollen, daß man im Garten der Villen alle folgenden Kräuter halte.“ Es sind deren 72. Mehrere davon zeigen, daß der Benediktiner-Mönch, welcher ohne Zweifel dem Kaiser diese Liste entwarf, auch an südlichere Gegenden dachte, denn wir finden Mandel, Kastanie, Lorbeer, Feige, Maulbeere, Pinie, Ruchererbse, Artischocke, Krapp und selbst Roloquinte darunter.

Aber die Hauptmasse mutet uns durchaus heimatisch an:

1. Da sind zuerst die uns geläufigen Gemüse und Gemüsezutaten Salat, Endivie, Betas d. h. Mangold (bei uns „Kraut“ schlechthin) und ihre Verwandten, Gelbe Rübe (Carvitas), Rohl, Ravacaulos d. h. Rohlrabi, bei uns „Rübkohl“, Rettig, Ackerbohnen (Fabas majores), Erbse, Gurke, Kürbis, und vor allem eine ganz erschöpfende Reihe von Zwiebelgewächsen:

Zwiebel (Cepa), Zwiebelröhrlein (Uniones), Schalotten (Ascolonicos), Knoblauch und Lauch.

Unter Intubas des Capitulare ist jedenfalls unsre Endivie („Antiji“) zu verstehen, wie schon der Name anzeigt. Daneben kommt aber auch Solsequium vor, das die Ausleger als Zichorie deuten. Letztere, deren Wurzeln im großen im badischen Rheinland als Raffee-Surrogat angebaut werden, ist zu diesem Zweck bei uns meines Wissens nie in Uebung gewesen, und die Pflanze ist nur als Unkraut an Wegen („Wegwarte“) bekannt. Bei C. Gesner Hort. S. 262 Art. Intybum, Endivia vulgo und S. 253 Art. Cichorium sativum, vide Intybum handelt es sich nur um das Gemüse, nicht die Wurzel, und der Autor scheint Endivia und Zichorie für dieselbe Art zu halten. Die von H. Brockmann-Jerosch (Vergessene Nutzpflanzen 1914, S. 1) erwähnte neueste Kultur der Zichorie als gleiches Gemüse beschreibt bereits Gesner einläßlich, l. cit.

B. Cordus de Plant. 141, 142 unterscheidet scharf das milde Cichorium sive agreste Intybum, von dem er keine Benutzung angibt, und das Cichorium sativum, das in Italien auch Endivia heißt und daselbst häufiger als bei uns zu Salat angefaßt werde.

Herr E. Jßler in Colmar sah noch vor 15 Jahren im Unterelsaß Zichorienfelder zur technischen Verwendung.

Die Erbse nennt unser Volk „Mus“ schlechthin, weil die graue Erbse zu dem beliebtesten und üblichsten Mus das Material liefert; in älterer Zeit „ungerennelt“, d. h. mit den Häuten, jetzt stets „gerennelt“, d. h. enthüllt, woher das Mönchs[prichwort:

Pisa cum pellibus, dura visceribus,

Pellibus ablatis bona sunt pisa satis.

Man unterscheidet „Mus“ kurzweg: graue Erbsen; „Ausmachmus“ = grüne Erbsen, Brockel-Erbsen, weil sie aus der Hülse ausgemacht werden, und „Zuckermus“, oder Refen, in der innern Schweiz „Ruperli“ genannt. Letztere Sorte, die mit der Hülse gekocht wird, soll nach Vobell erst im 16. Jahrhundert aus Pittauen eingeführt sein.

Die Linse, das „rote Gericht“ (rot aber nur, wenn geschält ungeschält ist es braun), welche häufig gegessen wird, habe ich nirgends je bei uns angepflanzt gesehen, und doch hat man sie bereits aus der Bronzezeit im Pfahlbau der Petersinsel im Bielersee gefunden. (O. Heer, Pflanzen

der Pfahlbauten, Züricher Neujahtsblatt 1865) und ein Breviarium Karls des Großen führt *Lenticula* als eine Feldfrucht auf (Fischer-Benzon 101). C. F. Hagenbach in seiner Basler Flora 1834 sagt von ihr, sie werde angesät und wachse auch sponte im Getreide. Das sind vergangene Zeiten.

Neben die vom Capitulare benannten Rohlsorten *Caulos* und *Ravacaulos* traten im Laufe der Zeit die vielen andern, die im Bauerngarten nicht fehlen. Schon B. Cordus nennt den gewöhnlichen oder Bla (= Blau) Kohl, den krausen, den Weißkohl in Köpfen (Rappeskraut, bei uns „Rabis“). Gesner Hort. Germ. kennt weißen, schwarzen, krausen, roten, Kopfkohl, Syrischen Kohl und die Sorte *Thyruta*, die er wie Rüb-
kohl beschreibt. Matthiolus und Tabernaemontanus kennen bereits den Blumkohl, den auch der „Schweiz. Botanikus aus des sel. P. Cimothei a Roll Capuc. hinterlassenen Gartenkünsten“, Zug 1687, 55 als Cartisol und in dem „Blumenbüchlein“ vom gleichen Jahre als Rarisol schon anführt. Zwinger, S. 250, sagt von ihm, er sei nun in allen fürnehmen Gärten gemein geworden, müsse aber stets aus italienischem Samen neu gesät werden; der beste Same komme von Genua.

Der bei uns jetzt so verbreitete Brüsseler Kohl („Rosen“- oder „Röslein-Kohl“) findet sich dagegen bei Zwinger noch nicht.

Für Sauerkraut aus Rabis teilt Zwinger 523 bereits das klassische Rezept mit und vergift nicht, als Beilage fettes Schweinefleisch zu empfehlen. Auch preist er das Sauerkrautwasser als treffliches Mittel gegen Verbrennung an.

Unter den Betas des Capitulare sind nicht nur das „Kraut“ oder Mangold, d. h. die Pflanze mit dünner Wurzel begriffen, sondern auch die rübenförmig verdickten Sorten: also die Runkel- und Roten Rüben („Ronen“). Zum Einmachen der letzteren, die Zwinger für ein lieblich Ding als Beikost zu Gebratenem erklärt, enthält er uns ein bewährtes Rezept nicht vor. „Kraut“, namentlich die grüne Sorte, ist ein bereits allmählich verschwindendes Gemüse. Erst Krause bezeugt 1915 für Elsass, daß es „ein altes und jetzt selten geworden“ sei. In unsern Gärten ist namentlich die weißliche Sorte mit sehr breiten Blattstielen beliebt, die wie Spargel („Krautstiel“) zubereitet werden.

Bei Bauersfrauen finden nach Dr. Heinis — allerdings selten — die Runkelrüben (Durlips) als Gemüse Verwendung, nicht nur als Viehfutter.

Napos des Capitulare 44 sind *Stekrüben* oder Bodenkohlrauben, die heute wohl wenig mehr gepflanzt und noch weniger gegessen werden, während sie in meiner Jugend noch — nicht zur Freude der Kinder — auf den bürgerlichen Tisch kamen. Zwinger rühmt die von Ulm. J. P. Hebel macht sich im „Geisterbesuch“ lustig über das Ausrufen dieser Ware. Uebrigens sehe ich heuer (1914) gelbe Bodenkohlrauben beim Viestaler Spital in beträchtlicher Menge angebaut und höre, daß deren Konsum in Baselland noch ganz üblich ist.

2. Von Küchen- und Suppenkräutern will der große Frankenfürst folgende: Kerbel, Petersilie, Sellerie, Kresse und von Würz- und Heilkräutern Salbei, Rosmarin, Bohnenkraut, Minze, Eibisch.

Die Minze erscheint im Capitulare unter zwei Namen: *Menta* und *Mentastrum*; letzteres Wort bedeutet wilde Minze. Welche Arten unter diesen Benennungen zu verstehen sind, zumal wenn man eine dritte: *Sisimbrium*, auch noch als eine Minze deutet, ist natürlich sehr fraglich. Im Bauerngarten sind allerlei Minzen zu finden: Pfefferminze, Grüne Minze, vor allem aber hat sich da aus alter Zeit die edelste von allen: die echte *Rauserminze*, als hochgeschätzte Seltenheit erhalten. Es ist die von C. F. Hagenbach in der Basler Flora II, 85, 1834 sehr gut beschriebene, von ihm *Mentha crispa* Tragi genannte, außer von *Tragus* auch von C. Bauhin gekannte, niedrige, mit stark entwickelten Ausläufern weithin kriechende Form, mit stark behaarten, eigentümlich gelappten und blasig krausen rund-herzförmigen Blättern, quirlig-kopfigem Blütenstand und einem Duft, der alle andern Minzen an Adel weit übertrifft.¹⁾ Die Pflanze, welche bei Berg & Schmidt, Offiz. Gewächse, Tab. 23 d, 1858 abgebildet ist, scheint dieselbe, nur grüner und etwas größer als die, welche ich in dem von mir vor 40 Jahren erworbenen Bauerngarten bei Viestal vorgefunden und seither kultiviert habe. Der Erscheinung nach kann sie ein Bastard von *Mentha aquatica* und *M. rotundifolia* sein. Hagenbach sagt von ihr: Jam inde a Bauhinorum tempore in hortis idiomate Krausemünze colitur, e quibus in fossas juxta vias sitas eva-

¹⁾ Haller's *Mentha foliis rugosis brevissime petiolatis verticillis spicatis* (Stirp. Helv. I, 100, 1748) scheint dieselbe Form zu sein.

gatur. Sie ist es wert, an Stelle aller andern Minzen in jedem Garten gehegt zu werden, scheint aber heute fast vergessen zu sein. Von den neuern Diagnosen stimmt noch am besten die in Kochs Taschenbuch I, Ed. 1848, 400 zu *M. sativa* Sm. var. *crispa et pilosa*.¹⁾ Unser Textbild Nr. 1 stellt unsere Krauseminze sehr kenntlich dar.

Dass die Minze sich im alten Küchengarten findet, wird uns heute nur noch in spanischen Ländern klar. Auf den kanarischen Inseln schwimmen stets auf der Suppe einige frisch gepflückte Minzblätter. So wenigstens noch im Jahre 1884. Auch ist in England Minzsaucen noch üblich.

Eibisch („Obische“, „Hibische“), ein mannshoher Busch, grau, weich und schleimigen Saftes voll, ist der Bäuerin ans Herz gewachsen und von jeher im alten Garten heimisch. Noch heute gibt es in Apotheken den „Hübscheteig“, ein schon von Zwinger S. 666 angeführtes Hustenmittel und zugleich ein Schleck der Kinder.

3. Zwischen Heil- und eigentlichen Zierpflanzen halten die Mitte die weiße Lilie, die Rose, die Schwertlilie (*Gladiolum* Cap.), der Moh'n. Alle diese Sorten bilden noch heute den eisernen Bestand und die Leitzpflanzen unseres Bauerngartens.

Dass es sich wirklich um die echte weiße Lilie handelt, deren heutige Heimat unbekannt ist, aber auf den Orient: nach P. Jonck auf Palästina weist, dafür gibt das Gedicht des Schwäbischen Reichenauer Abts Walafried Strabus²⁾ Zeugnis, der in seinem um 842 geschriebenen *hortulus* in vierlichen Mönchs-Hexametern die Lilie also ansingt:

Doch der Lilie Glanz, wie kann in Vers und Gesange
Würdig ihn preisen der nüchterne Klang meiner dürftigen Feier!
Abbild ist ja ihr Glanz von des Schnees leuchtender Reinheit:
Lieblich mahnet ihr Duft an die Blüte sabäischer Wälder.
Weder dem Edelgestein an Glanz, noch an Dufte der Narde
Unsere Lilie weicht usw.

¹⁾ Der Theologe R. A. Hagenbach, der Sohn unseres Floristen, hat dem Vater zum Doktorjubiläum 1845 den Vers gewidmet:

Wer unter all' den reichen schönen Floren die heimatliche Flora sich erkoren,
Der mag auch dulden in dem Festeskranze die Krauseminze und die Hauswurzpflanze.

²⁾ E. Weissenhögner, Bauerngarten, S. 16 u. f.



Weiter versichert Strabus, daß gegen Schlangengift der Saft der Lilie, mit edlem Wein gemischt, ein unfehlbares Mittel sei. Unserm Landvolk gilt Oel, das mit Blumenblättern der Lilie digeriert ist, als trefflich gegen Brandwunden.

Was die Rose betrifft, dürfen wir wohl an die schon von Plinius genannte *Zentifolie* denken, auch heute noch die Königin aller Rosen, ob schon sie in den modernen Gärten kaum mehr zu sehen ist, weil sie von den brillanteren Sorten: von *Marshall Niel* und *Souvenir de Malmaison* und den *Noisettes* verdrängt wurde, die selbst schon wieder allerneuesten Formen weichen müssen, worunter der fremd anmutende geruchlose und meist pilzkrankte, aber um so schreiender gefärbte *Crimson Rambler* aus Japan. Um die *Zentifolie* in ihrer Herrlichkeit zu genießen, mußt du den Bauerngarten alten Schlages auffuchen. Sie ist wurzelecht, niedrig und sparrig, aber schon das Laub ist gediegen und zierlich, und die meist nur halbgeöffnete, reich gefüllte, etwas zylindrische und oben flache Rose mit tief errötendem Herzen und dem zarten „rosengrau“ der äußersten Blumenblätter, ihrem edeln Duft und oft moosartig umkleideten Kelch ist unvergleichlich. Daneben ist es die weiße Rose, zwar furchtbar stachelig und ungelenken Wuchses, aber mit dicht gefüllter, im Herzen leise fleischfarbener, massenhafter Blüte, die von dem schwarzgrünen Laub trefflich sich abhebt; jedenfalls ein Erzeugnis unserer Zone, denn nicht selten setzt sie derbe, rote „Butten“ an, gleich denen der Heckenrose. Schon zu Sagenbachs Zeit scheint die weiße Rose kaum mehr im Stadtgarten vorhanden, denn er sagt: in *rusticorum hortis colitur*. Auch die *Effigrose* (*R. gallica*) meist einfach, von flammendem Rot mit einem Knäuf gelber Staubfäden, mag in die Zeit des *Capitulare* hinaufreichen. Sie findet sich schon im Schaffhauser Jura wild. Indischen Ursprungs, und doch schon sehr lange auch im ländlichen Garten heimisch ist die den ganzen Sommer blühende *Monaströse*, als kleiner wurzelechter, sehr dorniger, sparriger Busch mit tiefroten flattrigen Blumen.

Ein alte Rose, fast verschollen, hie und da eher in Hecken als im Garten selbst sich findend, und etwa auch noch an Ruinen (so einst bei der Homburg) vorhanden, ist die gefüllte Form der *Zimtröse*, die C. Clusius stirp. Pannon. 110 (Antwerp. Plantin 1583) als eine überall gehegte Mode-Rose abbildet und die noch W. D. J. Koch 1848 als hin



und nieder verwildert anführt. Clusius glaubt, sie stamme aus Tyrol; damals war sie „in allen kaiserlichen Gärten Wiens, bei den Fürsten und edeln, der Gartenkunst pflegenden Matronen, nirgends aber häufiger als in dem (damals berühmtesten) deutschen Garten des Landgrafen Wilhelm zu Kassel und bei den edeln Herren Ad. Herman und Georg Niesel zu Eisenpach zu finden.“ Heute ist selbst der Bauerngarten diesem Liebling der Renaissance-Zeit verschlossen! Aber doch sagt noch Hagenbach 1834 von ihm: in hortis occurrit sub nomine Mayenröslein, ein Name, den schon Gesner Hort. 276 kennt.

Die bei Burgruinen (Homburg, Ramstein) aber auch an Waldbrändern vorkommende großfrüchtige, drüsig-e A p f e l r o s e ist erst seit wenigen Jahren ihrer essbaren „Butten“ wegen in Gärten erschienen und bei Eielstal selbst im Großen angepflanzt.

Für die Rosen ergibt sich aus den Hortis Germ. 276, daß auch schon das Weinrösle von köstlichem Duft, den Gesner Nektarduft nennen möchte, in Gärten gepflegt wurde. Die weiße Rose war natürlich damals in ihrem Flor: passim apud nos in hortis abundat. Auch erwähnt Gesner bereits die orientalischen Arten: Rosæ Alexandrinæ, Persicæ, vel Damascenæ, „früher selten, jetzt bei uns häufig genug“. Die gelbe Rose hat er aus Augsburg her in seinen Garten verpflanzt, aber ohne Erfolg. Als- dann muß sie populär geworden sein, denn ich fand sie verwildert in den achtziger Jahren selbst bei dem abgelegenen Dorfe Max in Mittelwallis 1300 Meter hoch. Seither ist sie sozusagen aus der Kultur verschwunden.

Von der Wurzel der S c h m e r t l i l i e („Beielwurz“) sagt schon Zwinger, S. 406, „daß man die Rinder sie, ein wenig zurecht geschnitten, kauen lasse, um etwa die Zähne im Hervorkommen zu erleichtern“, eine Übung, die noch jetzt hie und da bei konservativen Müttern fortbesteht und ins römische Altertum zurückgeht.

4. Eine weitere Reihe des Capitulare enthält Pflanzen, die zwar wohl noch der ältern Hausfrau auf dem Lande, zumal wenn sie dem Tierarzt und dem Doktor ins Handwerk pfuscht, nicht unbekannt sind, aber doch allmählich aus den Gartenbeeten verschwanden, zum Teil auch sich nach dem Dünger- oder Rehrichthausen jenseits des Zaunes als zigeunernde Exulanten geflüchtet haben. Dahin gehörte die K a u t e, die noch in meiner Jugend nicht selten im Garten zu sehen war, und die in den 40er

Jahren noch der Siegrist in der Stadt bei Leichenbegängnissen auf das „Bohr Tuch“ (Bahrtuch) als „Totenrute“ zu heften pflegte.

Dieser Gebrauch hat sich aus den, unsere Länder je und je verheerenden Pestzeiten her erhalten. In den Sprüchen der Salernitaner Schule aus dem 13. Jahrhundert kommt das Wort vor:

Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta.

Und schon Walafrid Strabus singt von der Raute:

Rührst du sie leise nur an, so entzündet sie strenge Gerüche,

Wie sie mit vielfacher Heilkraft versehen, kann sie besonders

Tief verborgenen Giften im Körper Widerstand leisten,

Mancherlei schädliches Gift aus den Säften des Menschen vertreiben.

Und über die Salbei stimmt der Salernitaner Meister mit der Bäuerin im Lobe überein:

Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?

Zur Salbei gibt Gesner an, daß unsere Weiblein tannene Gerberlohe um den Strauch anzuhäufen pflegen.

Dahin gehören neben diesen beiden auch Rorander, Fenchel, Liebstöckel, Anis, Dill, Schwarzer Senf, Rainfarn: alles Sorten, die zum Teil noch gebraucht, aber dann meist getrocknet im Laden gekauft werden. Das Tanacitum, der Rainfarn, den Walafrid unter dem anlockenden Namen Ambrosia aufführt, war einst auch in unsern Gärten hoffähig, ist aber gleich andern, sonst als wohlriechend gepriesenen Pflanzen, in unserer verfeinerten Zeit „stinkend“ geworden. Noch zu Gesners Zeit war Rainfarn in den meisten Gärten, und häufig wild bei Straßburg und anderswo. Wer mag heute den „spanischen Holder“ (Pfeifenstrauch) im Zimmer dulden, mit dessen Blüten sich noch zu Clusius Zeit (1571: Rar. Stirp. Hispan. Histor. Antwerp. Plantin, pag. 126) die vornehmen Wiener Damen die Handschuhe parfümierten? Und bereits verbannen manche auch den Glieder („Vila“) aus ihrer Nähe, weil er auf die Nerven gebe. Und so verwarfen wir auch den, energisch nach Petroleum duftenden, stattlichen Rainfarn, und er taucht nun etwa zugleich mit der falschen Kamille oder Mutterkraut (*Chrysanthemum Parthenium*) an Rainen und Galden auf, wo Schutt abgelagert ist. Aber diese große, falsche Kamille, die den edeln Duft ihrer echten Schwester ins Betäubende übertreibt, ist doch immer noch der Bäuerin

teuer: sie findet das Kraut für Menschen und — was ja die Hauptsache — für das liebe Vieh weit besser, und rettet ihm stets irgend einen Winkel im Garten. Dies Parthenium bildet Val. Cord. de Plant., pag. 161, trefflich ab, und ich erneuere die Vermutung, daß der den meisten Auslegern, selbst dem scharfsinnigen Ernst Meyer unverständliche Name des Capitulare „Parduna“ nichts anderes sein mag, als dieses „Parthenium“, wie auch schon Kerner v. Marilaun dies annimmt. Für die echte Rammille hat die Bauersfrau in ihrem Beete wenig übrig, weil sie bei uns ein häufiges Unkraut des Getreides ist. Doch habe ich auch schon hie und da eine kleine Ansaat derselben gesehen.

Liebstöckel, eine phonetische Verdeutschung für das Levisticum des Capitulare und des Lybisticum des Galenus, eine mannshohe gelbe Dolde von dem den Bauern so schmeichlerischen Schabziegergeruch, habe ich in früher Jugend — ich weiß genau nicht mehr wo — mit Staunen in einem Dorfe von Baselland (?) gesehen, wohl zu tierarzneilichen Zwecken.

5. Eine weitere Kategorie des eisernen Bestandes der karolingischen Villa bilden Waid, Springkraut, Pastinak, Haselmurz, Rümme!, Costum, Katzenminze, die sämtlich bei uns mehr oder weniger wild wachsen, aber längst nicht mehr die Ehre der Gartenpflege genießen, weil sie dem Bauern, falls er sie — wie sehr oft den Rümme! — anwenden will, auf der Weide oder am Waldrande zu Gebote stehen. Springkraut (*Lacteridas*, *Euphorbia lathyris*) ist jene seltsame, giftige Wolfsmilch mit ins Kreuz gestellten Blättern, die nirgends mehr gesät wird, aber als Seltenheit einmal von selber am Rande eines Beetes auftaucht: ein verschwindendes Relikt aus uralter Vorzeit. So war es schon zu Gessners Zeiten. Er sagt in den *Horti Germaniae*, S. 264: Die *Lathyris* versamt sich in den meisten Gärten bei uns durch ihre von selbst ausgestreuten Samen.“ In der Tat springt die reife Kapsel mit elastischer Gewalt auf und schleudert die Samen weithin.

Ein Wort des Capitulare, *Costum*, hat den Gelehrten viel Kopfzerbrechen gemacht. Allein bei uns und weit und breit heißt der Quendel (*Thymus serpyllum*) *Costus* („Kostes, Koste“) und daß ein so allgemein gebrauchtes Kraut der Muster-Villa nicht fehlen durfte, scheint mir einleuchtend. Zu meiner Zeit wurde jedes schwache Kind in Kostes gebadet, und die neueste teuer bezahlte Panazee gegen Reuchhusten und andere



Susten besteht aus Quendelsyrup. Bei uns freilich wird Kofes nie im Garten gesehen, wie alles, was der Bauer im Freien haben kann.

Auch Zwinger (S. 825) nennt den Quendel „Kleiner Kostenz“.

Daß der Waisdo (Waid, Isatis), der Indigo des Mittelalters, längst vom indischen Farbstoff, und dieser vom künstlichen chemischen Blau verdrängt ist, sich nun aber häufig an Flußufern wie wild findet, ist bekannt. Zwinger (S. 526) gibt noch weitläufige Anweisung zur Kultur und zum Gebrauche des „Weyd“, der in Sachsen, Thüringen und anderswo mehr mit sonderbarem Fleiß angepflanzt werde und der eine weit bessere und beständigere Farbe als der orientalische Indigo abgebe.

Auffallend ist, daß das Capitulare der dem blauen Waid ebenbürtigen gelben Färbepflanze Wau (Reseda luteola) nicht gedenkt, da er doch den Alten bekannt war, und auch von Albertus Magnus im 13. Jahrhundert beschrieben wird. Zwinger nennt sie nach den ältern Kräuterbüchern Sterck- oder Streichkraut, „dieweilen es die Weiber bey uns in dem streichen und stercken der Beetern gebrauchen, um dieselben gelb zu machen“. Er fand es wild „in sandichten Orten bey Michelselden und an dem Birsfluß“. In der Tat vagiert es einzeln jetzt noch an solchen Plätzen, als Zeuge früheren Anbaus.

Die Sitte des Stärkens der Vettanzüge mit gelber Stärke wird mir noch aus der Mitte des 19. Jahrhunderts aus Sulzern im Ob. Elsaß bezeugt.

Die Pastenacae des Capitulare, der Pastinak, ist ein während des Mittelalters und bis ins 18. Jahrhundert gemeines, im Garten gepflegtes Wurzelgemüse gewesen, das heute — wenigstens bei uns — durch die weit bessere gelbe Rübe ganz verdrängt ist, dafür aber sich in die gedüngte Wiese geflüchtet hat, wo die Pflanze massenhaft gedeiht. Gesner, Hort. 271, sagt, daß „Pasteneien“ zu Basel und Straßburg häufig seien, aber auch wild in Wiesen sich finden.

Der Pastinak ist bei J. Bauhin schon im Zeichen des Niederganges: in Mömpelgardt ist er gemein in den Gärten, aber in Genf hatten ihn zu seiner Zeit nur Wenige noch im Garten.

Conitzer 1557, 304 wirft noch Pestnach en und Mören, ob schon er sie im Titel und in den Abbildungen gut unterscheidet, im Text durcheinander, wenn er sagt: „die wild Pasteney oder wilde Mören werden auch



genannt Vogelneſter (dies bezieht ſich auf *Daucus*), blühen gelb, haben Volden wie der Villo (dies geht auf *Pastinaca*), der Samen iſt ganz rauhe wie ſiltleuß geſtalt,, paßt wiederum auf *Daucus*).

Zwinger (1744) ſagt von „Peſtnachen“ (dies ſcheint die Baſler Dialektform für *Pastinaca* zu ſein), „ſie ſeien in unſern Küchen ſo gemein, als irgend ein Gemüſe immer ſein mag, denn man die täglich mit Hammel- oder Rindfleiſch pflegt zu ſieden“. Bei Zwinger ſteht die gelbe Rübe und eine rote italieniſche Varietät derſelben noch in Konkurrenz mit den Peſtnachen. Im elſäſſiſchen Münstertal heißen jezt noch die g e l b e n R ü b e n Baſchneie.

Im „Pflanzgart“ des Dan. Rhagor, Amtmanns von Gottſtatt und Thorberg, Bern bei Steph. Schmid 1639, iſt noch einläßlich von dem Anbau der Paſteney die Rede, und ebenſo von einem jezt ganz verſchollenen Wurzelgemüſe, den S i r g e l e n (*Sium Sisarum*) oder Zuckergemüſe, auch Zuckermurzel, die ſchon von Plinius als eine in Germanien wachſende, und von Ciberius beſonders geſchätzte Art erwähnt werden.

Zwinger nennt dies Gemüſe (S. 654) „Geyerlein“, das „ein auf den Tafeln ziemlich beliebtes an dem Rheinflrom, ſonderlich in den Gärten häufig gepflanzt wird“, und gibt drei Rezepte für deſſen möglichſt leckere Zubereitung.

Durch Prof. Wilczeks Güte erhielt ich dieſe Seltenheit friſch aus dem botaniſchen Garten von Lauſanne. Sie iſt im Textbild Nr. 4 dargeſtellt.

Die *Malvae*, im Capitulare als Gartenkraut empfohlen, ſind längſt nicht mehr im Garten zu finden, fehlen aber nie als Unkraut am Garten-
hag oder am Wege, werden auch gern geduldet, weil ſie als „Räſlikraut“ (von der Form der Frucht ſo genannt) ein geſchätztes Hausmittel zu Bädern u. A. abgeben.

Wenn die *Blidas* des Capitulare wirklich, wie Ausleger heute annehmen, den Fuchſchwanz (*Amarantus Blitum*) bezeichnen, ſo wäre damit dargetan, daß dies bei uns ſehr verhaßte Gartenunkraut dereinſt als Gemüſe gebaut, und als Relikt, *ex pristina cultura superstes* anzusehen wäre.

In der Tat beſtätigt uns dies Zwinger, S. 350 in unerwarteter Weiſe: „Der kleine, rothe Meyer (dies der damalige Name jenes *Amarants*) wird in den Gärten gepflanzt, wächst auch gern auf den Miſthaufen von



selbst; wird von Vielen wie die andern Kochkräuter, ins besondere um Trient, zu der Speiße bereitet, aber bismeylen empöret er den Magen, bringet Würgen und Grimmen“.

Oder sollte Blidas etwa gar den Guten Heinrich (*Chenopodium*) bedeuten, der heute noch in Berggegenden der Schweiz als Spinat gegessen wird, und in unserm Gebiet sich in Dorfassen und Düngerstätten einfindet, wohl auch als Rest uralten Anbaues. Gesner, Hort. Germ., nennt ihn als Gartenpflanze nicht, wohl aber der um anderthalb Jahrhunderte jüngere Zwinger, der das Kraut zwischen dem Steinen- und Aeschemer Tor mild fand und von ihm sagt, man pflege es in Fleischbrühe mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürze zu kochen; es ist ein Gericht beinahe so lieblich als Spargeln und Hopfen.“

Ganz schlecht kommt bei Lonitzer der Gute Heinrich weg: „ist ein lieblich Kräutlein für die — Meßenknecht, ein stinkendes Milten (= Melden) gewechß. Wechßet an truckenen Hoffstetten, neben Mauern und Zeunen, wo die Hund hinbr. . . .“

Maggamen wurde vor 20 und 30 Jahren im Leimental häufig zur Gewinnung von Oel gepflanzt. Noch vor sechs Jahren sah Dr. Heinis in Therwil ein solches Feld. (Ich selbst sah ein solches 1914 an der Bahn zwischen Diefstal und Basel.)

Die *Hausmurz* (*Sempervivum tectorum*) beginnt so ziemlich ganz von dem Dach des Bauernhauses zu verschwinden, wo sie vor 60 Jahren noch gemein war, nicht nur als Hausmittel bei Brandwunden, sondern a fortiori als Schutz gegen Feuersgefahr. Das Capitulare wird dringlich in diesem Fall: „Und es soll der Gärtner auf seinem Hause die Jovis barba haben!“

Ich glaube, den Leser überzeugt zu haben, auf wie breitem Boden der tausendjährigen Vergangenheit unsre bäurische Gartenflora beruht. Geradezu die wichtigsten heute noch maßgebenden Gewächse sind dieselben; nur Glitter und Weirwerk ist seither dazu gekommen. Mit einer einschneidenden Ausnahme freilich, der Kartoffel, welche die Oekonomie unseres Weltteils gründlich verändert hat.

6. Merkwürdig ist es nun, daß mehrere der karolingischen Gartenpflanzen heute durch nahe Verwandte ersetzt sind. Die *Stangenbohne* (*Fasium*) der alten Zeit, wahrscheinlich ein orientalischer

Phaseolus oder gar ein solcher Dolichos, ist durch neu eingeführte Phaseolus - Arten amerikanischen Ursprungs ersetzt, und der Kürbis des Mittelalters, welcher Cucurbita lagenaria, der afrikanische Flaschenkürbis war (siehe V. Geisenheyner über den Bauerngarten. Kreuznach, Jan. 1914, S. 18, nach welchem in der mittleren Rheingegend noch heute die Kürbisse „Fläschen“ heißen) ist durch die weit umfangreichere amerikanische Cucurbita pepo verdrängt worden. (Wittmack. Die Heimat der Bohnen und Kürbisse. B. Deutsch. Bot.-Ges. 6. 1888.)

Aber zu Val. Cordus Zeit scheinen beide Kürbisarten noch nebeneinander angepflanzt worden zu sein. In seiner Hist. Plant. I. 116 ist der Flaschenkürbis mit seinen verschiedenen Fruchtformen sehr gut abgebildet als Cucurbita cameraria, der in den Gärten gepflanzt wird, damit er an die Fenster hinaufsteige, diese bedecke und so den Zimmern angenehme Kühle bringe; daher der Name, der sich bereits bei Plinius findet. Alsdann beschreibt Cordus als Cucurbita plebeja den heute gemeinen Kürbis, der nicht in die Höhe steige, wie C. cameraria, sondern krieche; er werde, so lange er noch zart ist, gegessen. Heute dient er, bei uns nur den Städtern, zumal den aus dem Welschland eingewanderten als moelle vegetale zur Speise, auf dem Lande nur als Viehfutter. Er wird sehr oft auf einem besonders aufgeschütteten Haufen von Kompost-Erde kultiviert.

Auch das Eindringen der amerikanischen Bohne neben und an Stelle der afrikanisch-indischen am Ende des 16. Jahrhunderts läßt sich in der bezüglichen Literatur nachweisen. B. Cordus, S. 127 beschreibt als Dolichus offenbar die letztere, und als Phaseolus mit weißen, kleinern und runden Bohnen und glatten Blättern die erstere. Clusius in Rar. Stirp. Pannon. Hist. 1583, S. 721 bildet fünf Bohnenarten ab, von denen eine wahrscheinlich aus Afrika über Neapel eingeführt, eine zweite ihm durch B. Paludanus von seiner Reise aus Syrien und Aegypten gebracht, drei andere aber aus Spanien, und zwar als Frizoles blancos de Guatemala und als Alubias de Indias, also aus Amerika ihm überliefert wurden.

Die weiße, dicke Abart ist bei uns als „Rütscherli“ sehr bekannt.

Höchst wichtig ist es, daß Bohnen am Bonifaziusstage gesetzt werden, und selbst der gelehrte Theo. Zwinger, Theatr. 1696 (ed. Fr. Zwinger

1744) will, daß sie, um viel Blumen zu erzielen, im ersten, und um viel Früchte zu haben, im letzten Mondviertel der Erde anvertraut werden.

Wenn behauptet wird, daß *Diptamnus* des Capitulare eine griechische Labiate: *Origanum Dictamnus* L. von Kreta gewesen sei, so ist jedenfalls schon früh eine andere einheimische Art: der *Dictamnus albus* an dessen Stelle getreten, weil auch die heil. Hildegard in ihrer berühmten *Physis*, einer Naturgeschichte der Gegend von Bingen aus der Mitte des 12. Jahrhunderts (die Heilige wurde 1148 Abtissin des Klosters Rupertsburg bei Bingen) den „*Dictampnus*“ aufzählt und die, für den deutschen *Diptam* charakteristische Brennbarkeit ihres ausströmenden ätherischen Oeles anführt.¹⁾ Der kretische *Dictamnus*, der nach Gesner in *Italiae hortis seritur e semine e Creta*, würde in Deutschland nicht aushalten.

Am seltsamsten aber ist die Vertauschung, die einer fernern, vom Mittelmeerstrande stammenden Pflanze des Capitulare: der *Squilla* oder Meerzwiebel (*Urginea Scilla*) widerfahren ist. Es ist geradezu erstaunlich, daß sich in Baselland seit Karl dem Großen die Sitte erhalten hat, in einem Gefäß als Zimmerpflanze die „Meerzwiebel“ zu halten, als ein Hausmittel für „Hauen und Stechen“; und noch erstaunlicher, daß es nicht mehr die echte, durch braune Hülle sofort kenntliche *Squilla* ist, welche heute kultiviert wird, sondern daß sie — wann, wie, weshalb, weiß niemand — durch das südafrikanische *Ornithogalum caudatum* mit weißlicher Zwiebel ersetzt ist, natürlich aber unentwegt Meerzwiebel genannt und als solche verehrt wird. Auch die Pflanzen haben ihre Sata, man möchte sagen ihren Roman!

7. Schließlich sei bemerkt, daß das Capitulare noch einige Namen aufführt, die zum Teil heute unverständlich (so *Silum*, *Febrefugia*, *Dragontea*, *Sisimbrium*) zum Teil aber wohl nie bei uns bekannt oder populär geworden sind. Dahin gehören *Git* (*Nigella*) und *Ciminum*, zwei südliche Sorten Schwarzkümmel, an deren Stelle wohl immer bei uns der Kümmel gebraucht wurde; dann zwei Gemüse: *Eruca* (Rauke) und die südliche *Dolde Olisatum* = *Smyrniolum olusatrum* (schwarzes Gemüse); eine große Salbei: *Sclarea*; die Wermuthart *Abrotanum*; *Anumi*, eine jetzt als Unkraut auftretende *Dolde*; *Polei*, eine wildwachsende, häßlich

¹⁾ C. Geissenheyner. Die *Physis* der heil. Hildegard. Bot. Ver. Rheinl. Westfalen. Bonn 1911.

riechende Minze und das schabziegerduftende Fenigrecum. Das Fehlen des letzteren mundert uns eher bei der Vorliebe, welche unsre Leute diesem Aroma zuwenden. Nach C. Gesner, Hort. Germ. S. 259, wurde dieses Kraut im 16. Jahrhundert bei Straßburg felderweise angebaut. Polei war noch bei Gesner allgemeine Gartenpflanze, wuchs auch bei Straßburg in Gräben wild. Das Abrotanum, phonetisch verdeutscht Eberraute, ist nach Fischer-Benzon S. 75 heute noch in den deutschen Bauerngärten häufig. Die Sclarea-Salbei muß einst im Wallis eine Rolle gespielt haben, vielleicht um dem Wein Muskatellergeschmack zu geben, denn sie wächst dort überall an Schuttstellen und in Dorfassen. Das schwarze Gemüse (Olus atrum) kennt Joh. Bauhin 1650 noch ganz gut: „ich sah es hie und da (passim) in Gärten. In Genf blühte es im April und Mai. Es ist ein sehr gewöhnliches Gemüse an vielen Orten, nährt gut und leistet dasselbe wie Sellerie, nur wirksamer. Es dient roh und gekocht zur Speise; die zerschnittene Wurzel, die zarten Blätter und der Stengel mit Essig und Oel. Joh. Schwab hat es massenhaft in Yverdon im Garten, und empfiehlt die Wurzel, im Winter in Sand eingeschlagen, da sie so zu Salat zarter werde.“

Ist mit Dragontea etwa Esdragon gemeint, den Gesner als Salatwürze kennt, so habe ich ihn bei uns wenig, aber im Wiesentale schon in meiner Jugend in Gärten gesehen. Es ist eine Art Beifuß Artemisia Dracunculus, nicht bitter, aber scharf aromatisch, und in Süd-Rußland einheimisch.

Der Baumgarten des IX. Jahrhunderts.

Das Capitulare führt nun noch 17 Sträucher und Bäume auf. So den Sevebaum (Savina), der noch in meiner Jugend in einem verborgenen Gartenwinkel nur zu oft zu finden war, wenn man darnach suchte, ein schöner, aber unheimlicher Geselle, der nach Hagenbach praecipue in Alsatia superiori non absque suspecto usu stand, heute aber auch deshalb verpönt ist, weil auf ihm der Schleimpilz sich ansetzt, welcher in einer weitem Generation den Kospilz hervorruft, der dem Birnbaum schädlich ist. Bereits verlangt ein Nachbar vom andern die Beseitigung der Seve

im Interesse seiner Obstkultur. Der Sevenbaum ist in den Gebirgen Südeuropas zu Hause und schon im Wallis häufig.

Apfel und Birne nennt natürlich das Capitulare in erster Linie, und der Kaiser will, daß süße, saure, frühe und haltbare spätreisende angeschafft werden. Wie heimelig muten die Apfelnamen an: Spirauka, Gozmaringa, Geroldinga, Crevedella; es ist als ob wir unsere alemannisch-fränkischen Apfelsorten lösen. Eine Aquitane hat die drei ersten Namen nicht erfunden. Ueber den seit dem Capitulare de Willis unerklärt gebliebenen Apfel Crevedella hat B. Vaisst, in der Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte XII, 68 folgende sehr einleuchtende Erklärung beigebracht: „Crevedella (aus Crepatella) ist deutlich der Schlotterapfel, pomme sonnante, dessen lockere Kerne beim Schütteln rasseln“. Der von Zwinger 11 genannte Klapperapfel wird wohl hieher gehören. Siehe S. 84.

Wie alt auch andre Obstnamen sind, bezeugt Vaisst aus dem 12. Jahrhundert für die „Parmain“ und eine Poire de Sain lies Saim = Schmalzbirne aus dem nördlichen Frankreich. Der Speierling bei uns „Sperberbaum“ (Sorbarios) ist längst bei uns als Obst verschollen, aber im Schaffhauser Jura, im Walde von Lohn stehen die wilden Bäume noch, von denen mir mein sel. Freund Pfr. Beck vor 30 Jahren Früchte, und zwar solche von Birn- und von Apfelform gesandt hat. Auch Sagenbach führt für das Vorkommen des Baumes im Basler Jura nicht weniger als sieben Standorte mit einem zc. an, freilich im Jahre 1821. Es ist eine jener Früchte, die gleich der Mispel erst essbar sind, wenn ein Reif darüber ging.

Selbst für die Zeit des Capitulare erscheint ein anderer Sorbus: die Elsbeere *S. torminalis*, bei uns „Daischbirl“ (weil sie erst in teigigem Zustande essbar sind) bereits rückständig, denn dessen Redaktor erwähnt ihn nicht. Und doch sah ich in den 60er Jahren noch zwei stattliche Bäume davon am Schloßlein von Binningen gepflanzt, und seine braunen Früchtchen waren den Kindern teuer, entwickeln auch eingemacht ein liebliches Aroma. Der Baum ist im Basler Jura verbreitet, und im Elsaß wird aus den Früchten der berühmte und teure Alizer-Weiß gebrannt.

Daß der Elsebeerbaum im Altertum eine besondere Bedeutung hatte, scheint aus dem Namen des Elsgaues oder Comitatus Algaugensis für die westjurassische Abdachung in der Gegend von Pruntrut zu erhellen. Analog heißt der östliche Fuß des Jura, wo der Buchsbaum gemein ist, Buchsgau (Wurstisen Chron. 45, 55). An den romanischen Namen der Elsebeere knüpft sich nach Herrn Pfr. Iselin auch der Name Alletsch (Alletschwald, Alletschgletscher usw.). Im Vötschentale heißt die Traubenkirche Alletschbeerstaude.

Dann Mispel, Pflaume, Quitten, Nußbäume, verschiedene Kirschen und Pflaumen. Auch die Haselnuß wird genannt, die im Bauerngarten Basellands fehlt, weil sie am Waldrand massenhaft zu Gebote steht.

Den schon im Capitulare erwähnten Maulbeerbaum darf man in Baselland nicht suchen. Er gehört wärmern Lagen an, und war in meiner Jugend vielfach in den, von warmen Mauern geschützten Stadtgärten zu finden. Wenn P. Geisenheyner („Zwei aussterbende Bäume“ Kreuznach 1912) bemerkt, daß dieser Baum im letzten Jahrhundert allmählich aus der Kultur und selbst dem Andenken Deutschlands und Europas verschwinde, so ist er auch in und um Basel jedenfalls viel seltener geworden. Ich selbst habe einen herrliche Früchte tragenden Baum in der Stadt beseitigt, einfach weil die Amselfn ein derartiges Blutbad darin anrichteten, daß der Boden weithin gerötet war, und uns davon nichts übrig blieb. Auch beschattete das sehr dichte Laub den beschränkten Raum allzu sehr. Daß der Germane sich das lateinische Morus durch Maulbeere denk- und maulgerecht machte, verdenken wir ihm gewiß nicht. Was den weißen Maulbeerbaum betrifft, so zweifle ich nicht, daß im 18. Jahrhundert, wo die Liebhaberei der Seidenzucht sich bis nach Nord-Deutschland ausbreitete, auch bei uns dieser unschöne Nährbaum der kostbaren Raupe aufgetaucht sein wird. Berichtet doch Goethe (aus meinem Leben I, 4. Buch, Mitte 18. Jahrhunderts), daß in seinem vornehmen väterlichen Hause in Frankfurt die Liebhaberei der Seidenzucht nicht bloß eine lustige Unterhaltung, sondern bei ungünstiger Witterung und Seltenheit der Maulbeerblätter „ein äußerst beschwerliches Geschäft war, das den Kindern manche böse Stunde bereitete.“ Heute wird wohl kaum eine Spur davon übrig sein.

Die Klostergärten in St. Gallen und Reichenau.

In erwünschter Weise wird das Capitulare, diese älteste Gartenurkunde germanischer Stämme, bestätigt durch den in St. Gallen aufbewahrten Plan des Klosters, den Eginhard, Karls des Großen Factotum, im Jahre 820 entworfen habe.¹⁾ Seine Angaben stimmen so sehr mit dem Capitulare, daß man fast auf denselben gartenkundigen Benediktiner schließen möchte, der in beiden Dokumenten die Einzeichnungen machte. Auch hier wird dem St. Gallischen Hortulanus zugemutet, Vorbeer, Feige, Mandel und Maulbeere zu pflanzen, was auf denselben Redaktor deutet. Reizende Ueberschriften zieren die Beete. So lesen wir über dem Gemüsebeet:

Hic plantata holerum (für olerum) pulchre nascentia vernant;
und über dem Kreuz des Gottesackers, der zugleich als Baumgarten dient:

Inter ligna soli haec semper sanctissima crux est

In qua perpetuae poma salutis olent;

und um den Kreuzplatz herum:

Hanc circumjaceant defuncta cadavera fratrum;

Qua radiante iterum regna poli (für coeli) accipiant.

Zu deutsch etwa:

1. Hier grünt die schön aufwachsende Gemüsepflanzung.
2. Zwischen den Bäumen des Bodens ist dies das stets allerheiligste Kreuz, an dem die Früchte des ewigen Heils duften.
3. Um dasselbe herum mögen die verblichenen Leichname der Brüder liegen, und in seinem Strahl mögen sie nochmals das Himmelreich empfangen.

Es sind im ganzen 49 Pflanzenarten genannt, die Uebereinstimmung mit dem Capitulare ist nahezu vollständig, doch einiges Besondere fällt auf. Der Mohn ist zweimal genannt, als papaver und magones (bei uns Mägi, Magsamen) auch hier taucht wieder das Sisimbrium des Capitulare auf, das Tragus (Gesn. Hort. Germ. S. 268) als eine Minze deutet.

Ein Klostergarten am Rhein im XII. Jahrhundert.

Und so können wir die Kontinuität und Einheit der Gartenbestände weiter abwärts gegen die Neuzeit verfolgen. Nennen wir, aus der Mitte

¹⁾ Ferdinand Keller, Baurath des Klosters St. Gallen. Zürich. Meier und Zeller 1844, wo ein Facsimile des Planes mitgeteilt ist.



des zwölften Jahrhunderts, die schon erwähnte Naturgeschichte des Rheinlandes der heil. Hildegardis. (Siehe R. v. Fischer-Benzon, Altdeutsche Gartenflora, Kiel 1894, S. 193 und L. Geisenheyner, Phytica der heil. Hildegard, Bonn 1911.)

Diese adlige, das Latein der damaligen Zeit handhabende Nonne nennt Kultur- und wilde Pflanzen durcheinander und beschreibt alles, was sie interessiert, fügt auch reichlich deutsche Namen ihrem Rügenlatein bei. Sie spricht nicht von Bohnen, dafür aber von den nun neu auftauchenden Lupinen, die uns fern geblieben sind. Von Blumen nennt sie das *Veilchen*, wie bereits Walafrid, welcher es als *Viola nigella* bezeichnet, wie denn auch Valer. Cordus und C. Gesner (Horti. S. 186) immer noch von *Viola nigra* reden, weil damals das, was wir als dunkles Violett sehen, braun oder schwarz genannt wurde. Noch Zwinger 1744 spricht von dem „braun-blauen Velke“. Gesner hat gefüllte Veilchen aus Savoyen nach Zürich eingeführt, spricht auch schon von weißen. Freilich erscheint das Veilchen nur selten im Bauerngarten. Wozu auch, da man es draußen im Gebüsch zur Genüge pflücken kann? Dann *Ringelblume*, die heute einen breiten Raum im Bauerngarten einnimmt, weil sie ein Tierheilmittel ist, dann die *Päonie* (Pfingst- oder Sictrose), ein Kleinod des alten ländlichen Gartens durch die massenhaften, schweren, tiefroten Blütenköpfe der gefüllten, allein vorhandenen Sorte, aber dem gebildeten Kritiker verhaßt durch die unausrottbaren Massen knolliger Wurzeln und den impertinenten Geruch der Pflanze. Selten ist noch hie und da der *Ysop* Hildegards zu sehen, von dem Gesner sagt, daß er in fast keinem Garten fehle, aber auch im Wallis wild wachse. Weshalb er so beliebt ist, offenbart uns L. Geisenheyner (Ueber den Bauerngarten, Kreuznach 1914), denn er dient im Hundsriick und Hochwald am Mittelrhein heute noch den Bauersfrauen nicht für, sondern gegen den Kirchenschlaf: sie nehmen einen Zweig des scharf aromatischen Krautes in die Kirche mit. Herr Dr. Probst in Langendorf (Kt. Solothurn) teilt mir mit, daß in allen Gärten des Kantons Schaffhausen der *Ysop* unter dem Namen „Chilcheschöpe“ wachse, der vom Gebrauch der Bäuerinnen herkommt, ein Sträußchen davon in die Kirche mitzunehmen und in das Gesangbuch zu legen.

Auch der bei Hildegard auftauchende *Lavendel*, der nach v. Fischer-Benzon 136 früher kaum einem einzigen Bauerngarten in Nord-

deutschland fehlte, wird bei uns nur noch wenig gesehen, etwa noch bei Niehen und Weil 1913. Die von Hildegard Vinjuga (Vienensaug) genannte *Melisse* zielt in der Regel heute noch unsern Bauerngarten, und wandert gelegentlich verwildernd in dessen Nähe aus, wo sie etwa an Wegen zwischen Steinen aufsprießt. Ferner die Wermunde, *Wermuth*; die Wullenä: *Wollblume* = Königskerze, die Viberwurz (*Aristolochia*, phonetisch verdeutscht *Osterluzei*) und die Bilsa: *Bilsenkraut*. Alle diese vielleicht geschätzte Gartenpflanzen bei Hildegard; heute bereits an der Grenze zwischen Garten und Schutthalde bedenklich hin und her pendelnd.

Von der *Frauenmünz* (*Tanacetum Balsamita*), die noch als Seltenheit etwa einmal in einem Bauerngarten des Markgrafenlandes gesehen wird — wie auch im Wallis — sagt Bonitzer 205: diß Kraut findet man beinahe auff allen Kirchhöfen und Gräbern.

Wie viele dieser Verdrängten gibt es doch! Die *Nachviole* (*Hesperis matronalis*), die *Judenkirsch*e (*Physalis*), die kleine *Malve*, die *Melde*, der *Fuchsschwanz*, einst im, jetzt neben dem Garten, verstoßen, scheel angesehen, und bereits gesellen sich neuere Genossen, richtige Amerikaner, diesen *Paria* bei. So die große kanadische *Goldrute*, die *Nachtkerze*, die weißen *Astern* (*Aster annuus*), die *Virginische Kresse* und andere, von dem überall hin, bis in unsre hohen Alpentäler gewanderten kanadischen *Berufskraut* zu schweigen. Die Ersten werden die Letzten sein! So sind auch zwei Salate der ältern Zeit fast verschollen und am ehesten noch als verschämte Unkräuter zu finden:

Der *Portulak* (schon vom alten Brunfels in „*Wurzel-Kraut*“ ergötlich umgedeutet) eine kriechende Setztpflanze, und der *Boretisch*, beide einst als Salate oder wenigstens Zutaten zum Salat kultiviert, beide vom Rhagor als wesentliche Bestandteile des Ruchengartens behandelt, der letztere etwa noch heute wegen seiner hellblauen Blüten geduldet, so 1913 am Rande eines Gartens von Cäufelfingen. Beide stammen aus Südeuropa. Schon Albertus Magnus (um 1248) beschreibt (siehe Fischer-Benzon, S. 134) den *Boretisch* genau. Heute noch wird im Ober-Elsaß der Salat regelmäßig mit *Boretisch* gewürzt.

Der Meerrettig ist in Basel mehr Importartikel aus Deutschland. Er treibt sich aber oft in den Winkeln des Gartens und in dessen Nachbarschaft verwildert herum (Hagenbach, Flora II, S. 154, 1834). Joh. Bauhin und Zwinger nennen ihn als Hausmittel und Zukost zum Fleisch. Schon das Mittelalter kannte ihn. Seine Heimat ist der Pontus.

Sauerampfer („Surhämpfle“ = dialektisch eine Hand voll sauer) wird von je her, aber mehr im Garten der Städter als auf dem Lande, nebenbei gezogen. Er ist eine mildere und größere Kulturform der überall wild wachsenden Wiesenpflanze. Auch den weit bessern, in unserm Jura an Felsen wachsenden schildblättrigen Ampfer habe ich schon im Garten gesehen. Vom schildförmigen Ampfer sagt J. Bauhin, er habe ihn in Gärten zu Basel, Lyon, Genf und anderswo gesehen, auch an Mauern; er sei der schmackhafteste. Von der Wollblume sagt noch Hagenbach 1834: in *agricolae horti ob florum speciosorum simulac pro usu medico multum colitur*. Auch des Alants (*Inula Helenium*) erwähnt er als *passim in rusticorum horti* gepflanzt. Schade, daß diese stattliche, von den Römern schon gepriesene Arzneipflanze heute bei uns fast vergessen ist. Auf den Alant hält Coniger sehr viel. „Die Meus hülchen diese Wurzeln Winterzeit auß, derhalb sie selten blühen. Alantwein benimmt Zorn und Traurigkeit.“

Merkwürdig, daß die Alpenbolde *Imperatoria*, die schon die heil. Hildegard als *Astrenzia* anführt, früher bei uns Gartenpflanze war: Hagenbach sagt 1821: in *rusticorum horti sub idiomate Meisterwurz* colitur.

Bäume und Sträucher in und neben dem Bauern-Garten.

Es versteht sich, daß, so gut im St. Galler Klostergarten die Obstbäume in den Gottesacker verwiesen waren, auch in unserm ländlichen Garten Bäume, schon des Schattens halber, kaum geduldet sind. Höchstens, daß vom angrenzenden Düngerhaufen her ein *Hollunder* herüberragt, dessen Früchte gerne eingemacht und dessen Blüten als unfehlbar schweißtreibender Tee eifrig gesammelt werden. Noch sind es keine 30 Jahre, daß in einem Garten bei Diestal den Kindern das uralte Zigeunerfest geboten wurde, am Baume selbst die vorher in Teig getauchten Blüten-



dolden des „Holders“ mittelst untergehaltener Pfanne voll „strudelnden Ankens“ zu backen, damit die Kleinen danach haschen konnten. Sonst duldet man etwa im Wegkreuz oder am Rande, in der vordern Ecke in der Sonne eine Quitte oder eine erlesene Zwetschge, und hie und da zerstreut einige Johannis- und Stachelbeeren. Beliebt ist immer auch die Kornelkirsche (Dürliße, bei uns „Dierli“) teils wegen der früh erscheinenden, gelben Blüte, teils wegen der herben, aber den Kindern sehr willkommenen Frucht. C. Gefner kennt sie wild zwischen Mainz und Erier, wie sie denn auch schon in der südlichen Schweiz in Gebüschen wächst, er führt sie aber auch aus Gärten im Elsaß an. Erdbeeren sind neu, denn wo sie im Garten erscheinen, sind es hybride chilenische Gärtnerforten. Walderdbeeren kultiviert auf dem Lande niemand, da sie wild zu haben sind, obschon sie in der Kultur ganz herrliche Vollkommenheiten erreichen, wie keine der Kulturrassen.

Die Himbeere ist wegen ihrer lästigen Ausläufer verachtet, und die Brombeere gilt in einem Bauerngarten als undenkbar.

Für die Baumgewächse schließt sich meist der Baumgarten dem Garten näher oder ferner an und verzettelt sich allmählich in die weite Wiese hinein. In Baselland sind die Wiesen fast allermwärts zugleich auch Obstgärten. Zwergbäumchen längs den Gartenbeeten sind modern und im alten Garten wohl nicht zu sehen.

Das Spalier an der vordern Front des Bauernhauses, wie es die Dörfer der innern Schweiz so reizend überkleidet, und mit Weinranken, Birn-, Aprikosen- und Pfirsichzweigen zu einem grünen Idyll gestaltet, ist bei uns selten, schon weil die weniger ins Hohe und Breite entwickelte Bauart der steinernen Häuser es nicht zuläßt. Daß unser alter Name „Varilleli“ für Aprikose sich auch bei Gefner, Hort. S. 267 schon findet, hat mich gestreut.

Gemüse aus neuerer Zeit.

Ehe wir uns aber dem Obst ernstlich zuwenden, müssen wir einige Gartengewächse betrachten, die wir in den uralten Dokumenten vermissen. Wo blieb der so beliebte, nie fehlende Spinat, bei uns, wie auch bei Gefner schon „Binetjch“ genannt, wiederum phonetische Umbildung

des pseudo-lateinischen Wortes, denn der Name soll nach Alph. de Candolle, Orig. des plantes cultivées 1883, pag. 78, aus dem Arabischen kommen. Ich stoße erst bei Gesner, Hort. 1561, pag. 282 auf die Angabe, daß dies Kraut allgemein bei uns gepflanzt werde. Die Hildegard hat es noch nicht; sie führt nur die altbekannte Melde an, die offenbar von dem viel ergiebigeren Spinat — wann wohl? — verdrängt wurde. Zwinger führt den dialektischen Namen „Grün Kraut“ an, unter dem in meiner Jugend der Spinat bekannt war, und unfehlbar am „grünen Donnerstag“ auf dem Tisch erschien. Den *Vinett* kennt auch Coniher wohl: „dih sehmot mann in Gärten zu Gemüß. Aber täglich das Gemüß gessen, bringt vil Melancholei“.

Melde sieht man hie und da noch, denn sie schmeckt den Liebhabern besser, aber sie steht nirgends im Vordergrund, eher als Kuriosität. Ueber die *Melde* sagt Joh. Bauhin II 971: „In Pruntrut werden große Beete damit besät und sie ist dort mehr im Gebrauch als in Mömpelgardt. Am häufigsten aber wird sie in Insubrien (der Lombardei) gebaut, von Bauern, in Feldern und Gärten. Von allen Küchenkräutern kommt sie am schnellsten auf, denn in 14 Tagen nach der Saat wird sie in der Küche gebraucht. Sie ist nur im Frühjahr zu essen.“

Die *Tomate*, ohne die heute kein Garten sein kann, ist in der Periode, von der wir reden, noch nicht in Übung, obschon sie bereits Gesner wohl kennt und lobt, und C. Bauhin sie als *Tumate Americanorum* anführt. Geschmack an ihr hat man bei uns erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gefunden. Sie stammt aus Peru. Zwinger sagt von den „Gold- oder Liebesäpfeln“, man esse sie in Italien, aber sie sind eine „ungesunde Speise“. Sehr schlecht kommen die *Tomaten* bei Joh. Bauhin weg: „goldene Äpfel stinkenden Geruches“. In Italien werden sie als Salat wie Gurken oder gekocht gegessen: „aber da die ganze Pflanze einen unheimlichen Geist atmet, mit wenig Nutzen“.

Und erst der, heute sich überall, bis in die Feldmark hinaus breit machende asiatische Steppenbewohner, der *Xhabarberl* Wer ihn heute sieht in seiner Allgegenwart, würde glauben, er sei von jeher ein Großer unter dem Rohl gewesen. Ich kann versichern, daß erst in den siebenziger Jahren des 19. Jahrhunderts in Basel der *Xhabarber* anfang, bekannt zu werden und sich dabei nur geringen Beifalls erfreute. Wem

des Verdienst seiner Einführung gebührt, weiß ich nicht. Gesner kennt ~~er~~ das *Rha barbaricum*, aber nur als Seltenheit im Garten des ~~Königlichen~~ Ciois Scipio, der davon vier Wurzeln besitze, deren Samen ~~er~~ selbst in der Türkei gesammelt habe. Es handelt sich aber hier nicht ~~um~~ unsern Gemüse-Rhabarber, sondern um die officinelle Wurzel-Droge. Nach Paul III., ein Liebhaber rerum naturalium et herbarum, habe ~~den~~ Besitzer wegen der Seltenheit verboten, davon anderswohin zu ver-
kaufen. (S. 276). Bezeichnend ist, daß Alph. de Candolle in dem Werke vom Jahre 1883, in welchem er den Ursprung aller Kulturpflanzen erörtert, ~~den~~ Rhabarber noch nicht erwähnt. Ueber unsern sauren G e m ü s e -
R h a b a r b e r finden wir bei Joh. Bauhin, Hist. plant. univers. 1650, II 92, eine Zusammenstellung der Berichte der Orientreisenden Bellon ~~und~~ Rauwolff. Dieser *Ribes arabum* wächst am Libanon vom Zedernwald ~~anwärts~~. Man bereitet daraus eine Latwerge, die auch an den türkischen Kaiser geht und zu medizinischen Zwecken dient. Dies also der Ursprung ~~unseres~~ obstartigen, heute universellen Zugemüses.

Nur wenig älter ist das heute recht verbreitete Wurzelgemüse, Schwarzwurzel oder Scorzonera, das wir, ebenfalls mit phonetischer Verdeutschung, „Storzenäri“ nennen. Bereits Gesner 1561 und ~~Classius~~ Hist. Pannon. 1587, kennen die Pflanze, aber nicht als Gemüse, sondern als Mittel gegen Schlangenbiß: „Hispanice Escorsonera i. e. *serpentaria* dicitur“. Nach de Candolle ist sie als Gartengewächs erst seit 100 bis 150 Jahren im Gebrauch. Erst der „Schweizerische Botanikus aus des sel. P. Timothei a Röll Capuc. hinterlassenen Gartenkünsten“, Zug 1687, S. 61, erwähnt die Skorzonera als Gemüse, ebenso Ch. Zwinger, Theatr. 1696 ed 1744. Er sagt, daß sie in den Rüchen „mit Salze, Butter und Gewürze in dem Herbst-, Wein- und Wintermonat zu einer angenehmen und gesunden Speise gekocht wird, als welche trefflich gesunde Nahrung dem Geblüte und Leibe giebet.“

Er bezieht dies Lob auch auf die in Gärten gepflanzte „Artifi“ (*Tragopogon porrifolius*), die nicht gelb, sondern blau blüht, z. B. in Lugano auf dem Markt erscheint und wohl noch um Basel zu finden sein wird.

Vom „Cartoffel“ berichtet Rhagor 1639 S. 108. Es handelt sich hier um die W e i ß w u r z e l oder knollige Sonnenblume (*Helianthus*

tuberosus, Topinambur), die man noch hie und da etwa in einem kleinen Einschlag als Viehfutter gepflanzt sieht und die schon frühe — seit 1616 — aus Nordamerika eingeführt wurde. Siehe Alph. de Candolle, Orig. plantes cult., S. 34. Ich finde sie bei Zwinger nicht erwähnt, und doch muß sie um Basel in alter Kultur gewesen sein, da sie am Rain zwischen Riehen und Grenzach, im Pfaffenloh, sogar verwildert im Gebüsch vorkommt, 1912. Um dem Leser jeden Zweifel zu benehmen, daß Rhagor unter seinem „Cartoffel“ nicht etwa doch unsere Kartoffel versteht, gebe ich hier wörtlich Stellen aus seinem Artikel S. 108 wieder, die nur die Deutung auf die Weißwurzel zulassen:

„Obwohl die Cartoffel vor langem im Schweizerland gemein gewesen, daß sie da dannen in andere Länder, und sonderlich in Frankreich kommen, so wird doch jetz und allda weniger, als an andern Orten darauff gehalten, weil sie mit ihrem überflüssigen außbreiten und groben hohen Ständern zu Zeiten mehr beschwerlich als angenehm sind, also das man sie nicht wol kömlich in Gärten pflanzen kan, sonder etwann an neben Orten, weil sie nicht mehr wol zu vertreiben, da sie einmal recht eingewurzlet und sich vermehret. Sie wollen nicht von dem Samen, sonder von den Köpfen gepflanzt sein. Es haben etliche im brauch, die Stängel, wann sie etwann einer Ellen lang geschossen, einzulegen und dasselbe biß durch den Sommer zu gebrauchen.“

Wilde Gemüse.

Zu den von Brockmann-Jerosch (Vergessene Nutzpflanzen) betonten Arten, die zwar wild wachsen, aber als Gemüse gesammelt werden, gehören bei uns:

1. *Rebkrasse* oder „Nüßlisalat“ (Valerianella), den C. Gesner, Hort. Germ., S. 265 unter letzterem Namen kennt und der nach ihm im Winter als Salat dient, da er den Winter hindurch auf dem Felde fröhlich grünt und einen ölartigen Geschmack habe, den man mit Esdragon verbessere. C. Bauhin 1622 nennt ihn auch Album olus = weißes Gemüse und Lactura agnina = Lämmerlattich. Zwinger rühmt ihn als Salat.

2. *Eömenzahn*, „Mohrenwurz“ (Mohre = Wache), „Rettenstaude“, weil die Kinder aus den Stengeln Retten zusammenstecken; in

Vennwil „Weihesecke“ (Secke = Flügel) und schon bei Zwinger Wyenschwanz, der freilich kaum von der Bäuerin aufgetischt, aber in die Stadt zu Markte gebracht wird. Brockmann-Jerosch irrt, wenn er glaubt, dies treffliche Kraut sei erst 1871 durch die internierten Bourbaki-Soldaten (die es pisse-en-lit nannten) bei uns bekannt geworden. Vielmehr war es schon in meiner Jugend, jedenfalls vor 1840 in Basel als „Pfaffenröhrl“, marktfähig und häufig gegessen. Letztern Namen führt es schon bei Zwinger, aber er nennt es nicht als Gemüse, sondern nur als Hausmittel, S. 581. *Pöwenzah*n kommt nach Dr. Heinis im Birseck und hintern Leimental oft im Frühjahr bei den Bauersleuten als Salat oder Gemüse wie Spinat auf den Tisch.

Er heißt auch in Zürich, bei J. v. Murali, Eidg. Lustgarten (Zürich bei J. H. Lindinner 1715) Pfaffen-Röhrlein.

Joh. Bauhin, Hist. univers. II 1036, sagt, er habe *Pöwenzah*n in Montpellier und Lyon, auch in Padua gesehen, wo er in Menge roh als Salat gegessen wird; ferner in Genf, in Basel zwischen dem Steinen- und Eschentor, in Belançon. Eine Hexe in Burgund behaupte, er nehme die Bezauberung hinweg. Auch in Mömpelgardt ist er häufig wild im herrschaftlichen Garten. Es fällt auf, daß Bauhin 1650 einen Standort bei Basel besonders erwähnt; damals waren Wiesen um die Stadt jedenfalls seltener als jetzt. Uebrigens heißt die Pflanze nach Stephanus schon 1535 in Frankreich pisse-en-lit.

3. *Brunnkresse*. Weder Alph. de Candolle noch ein anderer hat herausgebracht, seit wann dieser, heute einen ganz lukrativen Marktartikel liefernde Salat, in Gebrauch ist. In Frankreich im großen angebaut, wird er bei uns den Bächen entnommen. Das Nasturtium der karolingischen Verzeichnisse ist als Gartenkresse gedeutet. Zwinger hat die lakonische Bemerkung, S. 497: „Wenn der kleine Brunnenkresse noch jung und frisch ist, wird er an vielen Orten im Salat gebraucht.“ Aber Zwingers „kleiner Brunnenkresse“ ist (S. 496) *Cardamine hirsuta*, während *Nasturtium officinale* bei ihm die große Brunnenkresse heißt, deren Saft zu vielen Hausmitteln empfohlen wird, ohne daß von ihr als Gemüse oder Salat gesprochen ist. *Brunnkresse* wird auch von Bauern (Ettingen, Witterswil) als Salat geschätzt. In Olten, am Wege gegen Olten-Hammer, wird sie im Großen zu Verkaufszwecken angebaut.

Daß *Nasturtium aquaticum* aliquibus, vulgo *Brunnenkressich* (Hort. 281) den Winter durch als Salat (pro acetariis) gesammelt wurde, bezeugt doch schon Gesner, ebenso auch Steinkressich (*Cardamine amara*). Conitzer macht zwar (1557) beim Gebrauch der Brunnkresse für gewisse Patienten eine Einschränkung: „Andre mögen in nach Lust zum Salat im Lenz brauchen“.

4. *Sopfen*. Zwinger spricht von jungen Hopfen, in der Speise genossen, die das Geblüt reinigen. Ob dieses spargelartig schmeckende Gemüse noch gelegentlich bei uns marktfähig sei, konnte ich nicht ermitteln. Hagenbach flor. 1834 sagt: „Die Sprossen werden gegessen.“ Liebhaber tun es noch jetzt.

5. Von dem Gebrauch der jungen *Nessel* wie Spinat, der sich als eine Sage unter uns erhalten hat, schweigt Zwinger. Nach Fischer-Benzon (S. 88) herrscht er noch in Ungarn und im östlichen Deutschland. Aber auch in Thierwil werden nach Heinis die jungen Nesseln mit der Scheere abgeschnitten, gewaschen, gekocht, dann ähnlich wie Spinat fein gehackt und mit Butter nochmals gekocht; sie geben ein ausgezeichnetes Gemüse (so auch nach Frau Prof. Piccard in Genf). Eingekellerte Äpfel und Birnen, die zum Verkauf bestimmt sind, werden mit einer leichten Schicht Nesseln bedeckt; die Früchte sollen dadurch leichter ausreifen und eine gelbe Farbe erhalten. Auch Zwetschgen und Pflaumen werden ähnlich behandelt. So beobachtete Heinis letzten Herbst noch, daß die Bauernfrauen, die mit vollen Körben von Zwetschgen aus dem Birseck nach der Stadt fuhren, eine Schicht Nesseln auf denselben hatten.

Der Blumenflor.

Wir lesen im Grünen Heinrich I, 35 (1854):

„Weiß und glänzend standen die Häuser längs der breiten laubern Landstraße, dehnten sich aber auch in die Runde, mannigfaltig durch Baumgärten schimmernd. Auch vor dem geringsten war ein Blumen-gärtchen zu sehen und im ärmsten derselben blühten eine Hyazinthe oder einige Tulpen hervor, Pflanzen, welche sonst nur vom Vermöglicheren gezogen wurden. Es ist aber auch nichts so erbaulich, als wenn durch einen ganzen Landstrich eine fromme Blumenfreude herrscht. Ohne daß die

Hausväter im geringsten etwa unnütze Ausgaben zu beklagen hätten, wissen die Frauen und Töchter durch allerhand lebenswürdigen Verkehr ihren Gärten und Fenstern jede Zierde zu verschaffen, welche etwa noch fehlen mag, und wenn eine neue Pflanze in die Gegend kommt, so wird das Mitteilen von Keisern, Samen, Knollen und Zwiebeln so eifrig und sorgsam betrieben, es herrschen so strenge Gesetze der Gefälligkeit und des Anstandes, daß in kurzer Zeit jedes Haus im Besitze des neuen Blumenwunders ist.“

Zug für Zug paßt diese anmutige Schilderung auf unser Gebiet. Besser konnte der veredelnde Einfluß der Gartenkultur auf eine Landbevölkerung nicht bezeichnet werden, als es hier Meister Gottfried tut.

Wenden wir uns nun dem oft sehr bescheidenen Raum zu, der im Bauerngarten dem eigentlichen *Blumenflor* vergönnt bleibt, so mögen wir, nach strenger Ausscheidung der seit etwa 1850 eingedrungenen Neuheiten folgende nennen, wobei wir eine Gruppierung nach den Heimatgebieten vornehmen, wie Murr (Deutsch. Bot. Monatschrift 1912) dies tut.

1. *Einheimische Blumen*, denen der Landmann des Jura die Ehre der Gartenfähigkeit erwies, sind:

Die *stengellose Frühlingsprimel* (*P. acaulis*) meist in einer trüb rötlichen Spielart; der gefüllte, *kriechende Hahnenfuß*; das *Stiefmütterchen* in einer sehr bescheidenen kleinen Form in schwarz-violett und gelb, weit entfernt von den Riesen-Pensees, welche die neue Gartenkunst geliefert hat. Jene Form ist halbwild und wird im Garten fast zum Unkraut. Sie kommt mit dem Wilde des Zwinger, S. 1155 vom „zahmen Freisamkraut“, genau überein und stammt aus einer Zeit, wo noch von keiner Hybridation mit fremden Beilichen die Rede war. Von den großen gefärbten wilden Bergformen der *Viola tricolor* unterscheidet sie sich durch die dunkle Färbung von vier Blumenblättern und stärkern Wuchs. Den Volksnamen deutet uns die populäre Literatur, z. B. Buch der Welt, Stuttgart 1847: „Wie freute es mich, wenn ich sah, wie das Stiefmütterchen breit auf zwei Stühlen saß, die rechten, gleich gefärbten Kinder jedes einen Stuhl hatten, beide Stiefkinderchen aber nur zusammen einen.“ Die *Viola tricolor*, in der in den alten Bauerngärten vagierenden Form fast eine wilde Gartenpflanze, wird schon von Gesner,



(Hort. 186, beschrieben „als eine der *Viola nigra* (d. h. *Viola odorata* L.) sehr ähnliche Blume, die auch Dreifaltigkeits-Weilchen heißt, von der Anzahl der Farben. Unſre Leute ſchreiben ihr deren ſieben zu und nennen ſie gewöhnlich Heptachrum (ſtatt Heptachroum). Sie iſt geruchlos, und gefällt nur durch Zierlichkeit und Buntheit der Blüten.“ Die Synonymik iſt verwirrt: „einige nennen ſie fäſchlich Antora, bei Dodonaeus heißt ſie *Viola flammæa* andre nennen ſie *Jacea*, vielleicht weil ſie am Boden zu kriechen ſcheint. Sie wächst auf Brachefeldern unter Korn und ſonſt, auch auf Bergen.“ Letzterer Satz iſt jedenfalls eine Verwechslung mit echt milden Tricolor-Formen, denn die Gartenform tritt kaum je verwildert im Felde auf. Ganz ähnlich äußert ſich C. Stephanus 1535 über unſre Pflanze. 43: „Das Herſtweilchen des Ruellius, kleine Penſée, kann unter die ſchwarzen Weilchen gezählt werden, denn ich finde von ſeiner Blüte keine beſondere oder eigentümliche Beſchreibung. Einige nennen es, mit welchem Recht weiß ich nicht, Trinitäts-Weilchen, weil es drei Farben habe.“

Coniſer 261^{bis} gibt eine gute Abbildung unſrer Form: „Freysamkraut trägt Blumen dreierlei Farb: violbraun, weiß und gelb, ſämet ſich ſelber im Garten, wo es einmal geſähet iſt.“

Unſer Bild Nr. 8 vom Sept. 1915 ſtellt eine eher große Blüte der Pflanze dar.

Es wäre der Mühe wert zu ermitteln, woher dieſer alte Beſtandteil unſrer Gärten ſtammt. Kulturverſuche könnten dazu verhelfen. Der ſeltſame Name Freysamkraut ſtammt wohl von der Eigenheit, daß die reife Samenkapſel ſich öffnet und die Klappen derſelben ſich zurückſchlagen, ſo daß die auf ihrer Innenſeite reihenweiſe befeſtigten Samen nach oben ſchauen und frei da liegen.

Myosotis silvatica der Bergwälder wird als Vergißmeinnicht im Garten gehalten; das Gänſeb l ü m c h e n wird gefüllt etwa als Bordüre verwendet; das L e b e r b l ü m c h e n ebenſo und ſtets die rote gefüllte Form; die g e f ü l l t e K o r n r o ſ e, rot oder weiß, iſt ſehr beliebt, dagegen das „Kornnägeli“ (*Cyanus*) kaum erſt eingedrungen. Sehr geſchätzt iſt die gelbgebänderte Abart des ſ p a n i ſ c h e n oder B a n d g r a ſ e s (*Phalaris arundinacea*). Ein Strauß vor 1850 ohne reichliches Bandgras war nicht auf der Höhe.



2. Aus den Alpen und Boralpen stammen:

S a u s w u r z, von der oben die Rede war; **F e u e r l i l i e** in der doldigen Var. *croceum*, nie in der einfachen *bulbiferum*. *Narcissus poeticus*, den schon Gesner als Gartenpflanze anführt, den man aber auch wild in den Bergen bei Chur finde, bei uns „**S t e r n e n b l u m e**“.¹⁾ Der im Jura häufige *N. pseudonarcissus* („**Wachtel**“), fehlt im Garten, er sei denn gefüllt, wie auch die zwei Schneeglöckchen („**S l i g e r s t e**“) und meist auch das Veilchen („**Veietli**“), die „**Maienblume**“ (*Convalleria*) und die **Uglaie** („**Narrenkappe**“), weil man nicht pflanzt, was man draußen genug haben kann. Man pflückt diese Frühlingsboten Sonntags Nachmittags in den Hecken, zugleich mit dem „**Siland**“ (*Daphne mezereum*) und der *Scilla*. **B u n t e r R o k u s** ist nicht selten, **B u s c h n e l k e** (*Dianthus barbatus*) ebenso, **E i s e n h u t** kommt oft vor, aber immer ist es *Aconitum variegatum*, nicht *A. napellus*. **R o t e r F i n g e r h u t** ist eher selten, schon weil ihm unser Kalkboden nicht zusagt. Den „**J a k o b s s t a b**“ (*Polemonium*) sah ich nur sehr selten. Ueberall beliebt ist die **C h r i s t r o s e** (*Helleborus niger*). Aber die schönste Erwerbung aus unsern Alpen ist die **M u r i k e l** (*Primula auricula* × *viscosa*, *P. pubescens* Jacq.), jener schon alte Bastard, den Clusius in der Hist. Pannon. Aust., S. 346 abbildet und trefflich beschreibt, mit ihren innen weißbestäubten, am Saum dunkelroten Blumen: „gleich als ob sie mit Maulbeersaft gefärbt wären“. Clusius kannte sie nur aus einem Wiener Garten. In der Tat ist es ein Gartenerzeugnis, das aber seit Ende des 16. Jahrhunderts so eifrig — und in Basel ganz vorzüglich — in unzähligen Farbenspielarten gehegt wurde, daß man beinahe an die Tulpenpassion um 1630 in Holland erinnert wird. J. P. Hebel, „Sonntagsfrühe“:

Gang, brech mer eis Murikli ab,
Verwüschet mer der Staub nit drab!

Noch um 1830 tat sich ein Magister Schneider in Basel damit besonders hervor und später Frau Christ-Uebelin in der Missionsstraße. Auch auf der Landschaft blühte die Liebe zu den „**Murikeli**“, aber leider ist

¹⁾ Wir unterscheiden hier nicht zwischen der Gartenform und der leicht abweichenden wilden Rasse *Narcissus radiiflorus*.

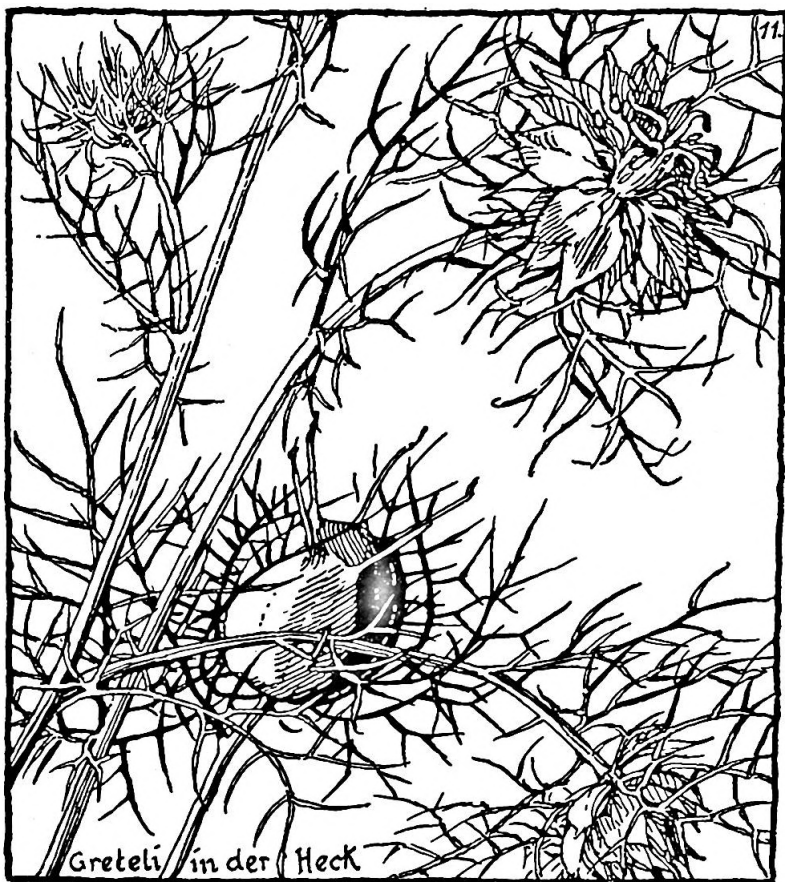


das herrliche, die Reize der Alpenpflanze mit der Farbenvariation der Kulturpflanze vereinigende Gewächs stark in Abnahme gekommen, und reiche Sortimente desselben sind wohl nicht mehr zu sehen.

Unser Bild Nr. 10 stellt eine alte Sorte von *Weggis* dar, mit weißlichem Innern und tief purpurnem Rande. Genau dieselbe malte Frau Christ-Uebelin in Basel um 1840. Merkwürdig, daß Joh. Bauhin 1650 von der *Gartenaurikel* noch nichts verlauten läßt. Er spricht wohl von einer roten Primel, die er zwischen Chiavenna und Bormio fand und die ihm im April in Mömpelgardt blühte, er bildet sie auch ab (Append. 367), aber es ist offenbar die typische *Primula latifolia* Lap. (*P. graveolens* Hegetschw.).

3. Von den Blumen Südeuropas und des vordern Orients sind etwa zu nennen: *Nelke*, von welcher später noch die Rede sein wird.

Blutstropfen (*Adonis autumnalis*), *Stretchen* in der *Secke* (*Nigella damascena*), *Goldlack*, der ein uraltes Kultur-Relikt aus dem Süden ist. Plinius nennt ihn schon *Viola lutea*, wie er denn noch in Schwaben *Gelboeigelein* heißt. Schon C. Bauhin, 1622 spricht von ihm als verwildert an den Basler Stadtmauern, wie er auch in meiner Jugend die alte Stadtmauer am Spalentor besetzt hielt. Uns Modernen ist der Geruch bereits zu scharf, aber die Bäuerin duldet ihn gern im Garten. Die weiße oder rote, meist gefüllte *Levkoie* (*Matthiola incana*) ist des Plinius *Viola alba* und fehlt in keinem Bauerngarten, so wenig als der *Rittersporn* des Ajax oder das vielfarbige *Löwenmaul*. Die bauchige *Stockenblume* (*Campanula medium*), die ich bei Faenza im Apennin wild fand, ist auch ziemlich gemein, ebenso die hohe *Stockrose* (*Alcea rosea*), der „*Magsamen*“ oder „*Mägi*“ (*Papaver somniferum*), der meist gefüllt, aber auch einfach zur Erzeugung von Samen für den Kanarienvogel im Garten Platz findet; auch die, der Bäuerin imponierende schwarzpurpurne *Scabiosa* und als Einfassung das weiße oder rote „*Friesli*“ (*Dianthus plumarius*) und selten noch das welsche oder Bauernvergiftmeinnicht (*Omphalodes*), das einst häufiger war. Die *Stockrose* ist von Ernst Meyer als die *Malvae* des Capitulare gedeutet worden. Mit Unrecht, denn sie ist eine neuere Erwerbung. (Siehe Fischer-Benjon, S. 127.) Ich



Greteli in der Heck

finde sie erst bei C. Gesner, Hort., S. 266 angeführt als Römische Malve, Ernrosen (Rosen, die zur Ernte erscheinen?) und zwar weiße und rote, einfache und gefüllte. Oefter sieht man auch die ziegelrote (nicht die hellgelbe) Taglilie, die leicht ins Gebüsch hinein verwildert. Die rote Taglilie hat für unsre Landschaft eine besondere heraldische Bedeutung. Das Wappen von Ramstein hat zwei Lilien, (Wurstisen, Chron., S. 23) und heute noch findet sich bei dieser Ruine sowohl als bei dem benachbarten Schloß Silgenberg diese Lilie verwildert. Die schöne, brennend rot aus dem weiß-molligen Laub sich erhebende *Lychnis coronaria*, Märgen- (Marien-) Röslein bei Zwinger, in Deutschland *Bexiernelke* genannt, wohl weil sie geruchlos ist, beginnt vergessen zu werden, so auch das schöne *Leinkraut* (*Silene armeria*), die man beide im Wallis wild findet. *Armeria vulgaris* sieht man etwa noch als Rest einer Bordure, und *Chrysanthemum coronarium* macht größern Kompositen Platz. *Melisse* und eine große *Wallmurz* (*Symphytum spec.*) kommen ungesät hie und da, sind aber, jene als Tee und diese als Mittel gegen Verbrennung wohl geachtet. Selten sind die früher oft gesehene *Nachviole* (*Hesperis matronalis*) und die „*Schweizerhose*“ (*Gladiolus communis*) zu treffen, die Valerius Cordus *Victorialis foemina* nennt, weil die netzartige Scheide um die kleine Zwiebel derjenigen der echten Siegmurz (*Allium victorialis*) der Alpen gleicht. Heute ist diese bescheidene Blume von den stolzen kapischen *Gladiolus psittacinus* u. a. verdrängt. Bei Gesner Hort. 286 ist die *Nachviole* noch allgemeine Gartenpflanze. Er fand sie auch wild oberhalb Viesal *Liechstalam oppidum Basiliensium* wo sie noch heute vorkommt (Lausen, Heidenloch, Sissach etc.)

Die *Mondviole* (*Lunaria*) ist im Garten nicht ganz selten. Ihren Namen erklärt bereits Gesner 265 von den breiten flachen glatten Schoten, die reif Silberglanz zeigen, so daß sie nachts das Bild des Mondes spiegeln. Es sind freilich nicht eigentlich die Schoten, sondern es ist die Zwischenwand derselben, welche nach Entfernung der äußern Wände glänzen. Heute sieht man in Kultur nirgends mehr unsere wilde *Lunaria rediviva*, sondern die südlische weit schönere *L. annua*, „*la monnaie du pape*“, spottend so genannt wegen der Ähnlichkeit mit den papierdünnen alten päpstlichen *Bajocchi*. — Der älteste deutsche Name ist, ebenfalls sehr



passend „Glitteren“ (nach J. Fabricius in Chur 1559). Von Rose, Lilie und Schwertlilie haben wir oben schon gesprochen.

4. Eine besondere Gruppe bilden die Patrizier unserer Gartenpflanzen, jene *Liliazee*n, welche um das Ende des 16. Jahrhunderts in einer ganzen Schar aus Konstantinopel von dem damaligen österreichischen Gesandtschaftspersonal nach Wien gesandt und von dem dort als *Familiaris aulae Imperatoris* (Rudolf's II.) wohnenden Carl Clusius überall hin, zumal in seine Heimat Flandern verbreitet wurden. Wir wundern uns, daß damals die noch ganz in ihrer erobernden Blutarbeit versenkten Türken — unter einem Mohammed IV. — sich mit Gartenkultur und Handel in Blumenzwiebeln sollen abgegeben haben. Und doch ist es so. Clusius in seiner Ausgabe des Bellonius, des ersten namhaften Orientreisenden nach moderner Weise (Clus., Hist. Stirp. Hispan., pag. 126) sagt uns: „Die Türken sparen keine Kosten und wenden äußerste Mühe an, um fremde und elegant blühende Gewächse zu erlangen.“ Auch verlangten sie enorme Preise, denn der Florentiner Matth. Caccini klagt 1607 seinem Meister, daß er von drei gefüllten Hyacinthen eine „ingentis quidem pretii non sine magna difficultate adquisisset“. Ob nun, wie S. Schwendener meint, die Türken aus ihrer Steppenheimat eine zarte Liebe zu den schönen Blumen des Feldes mit nach Byzanz brachten, oder ob nicht — wie ich beim Charakter dieses Volkes eher glaube — die Türken einfach die Erbschaft der griechischen Kaiser auch in diesem Stück gierig antraten und fortsetzten, wer will es ergründen? Genug, aus der Fülle der, damals, um 1570 bis etwa 1610 aus Stambul bezogenen Arten: Zwiebelpflanzen, Ranunkeln und Anemonen ohne Zahl, sind folgende auch in den jurassischen Bauerngarten eingezogen: die „*Zinke*“ (*Hyacinthus orientalis*), *Kaiserkrone* (*Petilium imperiale*), die Clusius 1580 blühend sah; die nun seltene, von mir zuletzt in dem reizenden Bauerngarten im Höllental des Schwarzwalds etwa 1880 gesehene *chalcidonica*, rote *Türkenbündlilie*, vom kaiserlichen Gesandten David Ungnad 1579 nach Wien gebracht, vielleicht zugleich mit dem, in keinem landschaftlichen Garten fehlenden „*Jerusalemli*“, anderwärts „brennende Liebe“ (*Lychnis chalcidonica*). Zwinger nennt diese herrliche Blume noch mit dem unständlicheren Namen „Märgen(= Marien-) Röslein von Jerusalem“. Sejn., Hort. 269, nennt das Jerusalemli *Ocymoides pere-*



grinum, flores croceo colore splendente longe pulcherrimos, quos ab Hierosolymis denominant, quanquam non e Syria, sed Dacia (also aus den untern Donauländern?) allatos audio.

Ein deutscher Dichter, Julius Moser, hat um das Jahr 1836 dieser schon im 16. Jahrhundert so hoch gepriesenen Blume ein Gedicht gewidmet, das also endigt:

„Wer hat mir doch zum Garten
Die brennende Liebe gebracht?
Die schlimmen Nachbarinnen,
Die bleiben neidvoll stehn
Und flüstern: ach, da drinnen
Blüht brennende Liebe so schön!“

Dann der gelbe, bei uns sehr verbreitete Frühlings-Krokus (*C. moesiacus*), der gleichen Jahres 1579 mit der österreichischen Gesandtschaft von Belgrad in Serbien (Moesia) mitgenommen wurde.

Und nun noch die vor allem geschätzte Tulpe (bei uns „*Tulipa*“). Wie schon Zwinger, S. 396 hervorhebt, findet sich noch vor C. Clusius, dem Tulpen-Botaniker par excellence, bei C. Gesner als Beilage zu seinen *Horti Germ.* ein Brief an Caspar Collin, Apotheker in Sitten, in welchem er die erste Tulpe beschreibt und abbildet (S. 213), die er 1559 im Garten des Heinrich Herwart in Augsburg sah. Es ist offenbar eine der kleinen, frühen roten Tulpen des Clusius. Den türkischen Namen *Tulipa* leitet Gesner von der Form der Blume ab, welche einem dalmatinischen Hütlein (also einem Fez?) gleiche.

Clusius gibt als türkischen Namen *Kafe lale* und *Cavala lale* an. Im Bauerngarten treibt sich eine jedenfalls sehr alte, dicht gefüllte, nicht eben schön braunrote Tulpe herum, einzeln sind noch Papageien- (d. h. stark gefleckte) Tulpen zu sehen, aber die moderne Tulpenzucht hat die alten Sorten beinahe verdrängt.

Sehr interessant sind die Ausführungen Zwingers (1696 bis 1744) über die Tulpe, weil der Autor noch unter dem unmittelbaren Eindruck der großen Tulpen-Konjunktur stand, die von Holland ausging, zwar 1637 zu einem ebenso großen, finanziellen Krach (siehe Solms-Laubach, *Weizen und Tulpe*, Leipzig 1899, S. 93) führte, aber noch lange in einem fieberartig erregten Interesse für Zwiebelpflanzen selbst in Basel nachklang.

Für Einteilung und Schilderung der Sorten lehnt sich Zwinger an Boerhaave und Clusius an und für die Nomenklatur der seither erzielten, im Tulpenhandel eine Rolle spielenden Variationen und deren Kultur verweist er auf Elsholtz J. S., Neu angelegter Gartenbau, Leipzig 1715.

„Vor wenig Jahren hat man in dem hochfürstlichen Garten zu Carlsruhe und in gleichen allhie zu Basel viele tausend (Tulpen) mit vermunderung versehen, sodasß nunmehr sehr viele andere Gärten durch J. H. F. D. des hochseel. Marggrafen Carls besondere Gnade und Beschenkung mit extraordinari Tulpen- und anderem Flor prangen können.“

Ich füge zur Erklärung für Nichtbasler bei, daß die Markgrafen von Baden eine ausgedehnte Besizung nebst Garten in Basel auf dem, nunmehr vom städtischen Spital eingenommenen Areal inne hatten, so daß sich diese Beziehungen zwischen Karlsruhe und den Basler Gärten leicht ergaben.

„Vor etwas Zeit ist in Holland der Tulipahandel so hochgestiegen, daß fast jedermann nur allein mit solchen Blumenzwiebeln handeln wollen. Sehr viele haben auch ansehnliche Geltsummen damit gewonnen.“

„Weilen solche Blumen die Gärten trefflich zu zieren pflegen, als ist auch sonderlich in Niederland viel um die raresten Sattungen der Farben derselben von denen Tulipisten bezahlt worden, dergestalten daß man bisweilen bis 600, 800 oder 1000 Gulden für eine Zwiebel gegeben.“

Unter den raresten Arten der Tulpen zählt Zwinger an zweiter Stelle, gleich nach der himmelblauen, „welche von wenig Botanicis gesehen worden“, die schwarze auf, „welche zwar von etlichen verneinet wird, aber dennoch von dem berühmten Gärtner und Burgern allhier zu Basel, Christian Steinhauser in seinem zierlichen Blumengarten gezelet worden“.

Charakteristisch für die Bona fides im damaligen Tulpenschwindel ist auch die Empfehlung Zwinger's an die Käufer:

„Wer in Erkauffung der Tulpen zwiebeln nicht will betrogen werden, der gehe in einen Blumengarten selbst und lasse sich die beliebten Blumen samt denen Zwiebeln aus dem Erdreiche graben, und nehme sie also mit nach Hause.“

Fräulein M. La Roche hat in Karlsruhe, dem Sitz alter Tulpenkultur im Mai 1902 noch alte, von Direktor Gräbner im botanischen Garten gehetzte Tulpen gefunden und die in unserem Bild Nr. 13

dargestellte gemalt. Sie ist rein weiß mit violetter randlicher Panachierung und würde nach holländischer Bezeichnung (siehe Solms Weizen und Tulpe 63) etwa einer „Flamande Bybloeme“ entsprechen.

In der Schweiz hat wohl Renward Cysat, der naturforschende Luzerner Stadtschreiber zuerst 1599 Tulpen gezogen. Ziemlich um die Zeit unseres Fr. Zwinger, um 1737, spürte auch der große Linné zu Harlem einen Hauch des Tulpenenthusiasms: „Ich erstaunte — sagte er — als ich in diesem Sitz der Blumenfreunde sah, mit welchem Fleiß die Meister der Kunst ihre Wissenschaft betrieben, und den einzelnen Sorten mit unglaublichem Eifer einer jeden einen Namen, und dem Namen allgemeine Geltung, und dieser einen entsprechenden Preis beilegte.“ (Nach Solms-Laubach, Weizen und Tulpen, S. 67.) Auch hat bekanntlich Linné die Gartentulpe zu Ehren C. Gesners mit dem Namen *Tulipa Gesneriana* belegt.

Zur Ehre unseres Ländchens sei gesagt, daß kaum ein Garten vorhanden ist, in welchem nicht ein Satz weißer Lilien steht. Möge die häßliche Verstümmelung, welche die modernen Gärtner der Lilie durch Ausreißen der schönen Staubfäden für den Markt antun, recht bald vom Publikum mißbilligt werden! Der goldene Blütenstaub, mit welchem die Lilie ihren Kelch erfüllt, ist eine ihrer ästhetischen Vollendungen, und nicht minder auch dann, wenn er die indiskrete Nase naseweiser Käufer färbt!

Vergessen wir nicht, daß auch Roskastanie, Rirschlorbeer, Syrischer Hibiskus, Spanischer Holder oder Pfeifenstrauch und „Eila“ (*Syringa*) um jene Zeit der türkischen Pflanzeninvasion zu uns kamen. Eila wächst schon an der untern Donau wild. Vellonius sah ihn zum erstenmal in Konstantinopel unter dem Namen Fuchsichwanz blühend.

Und woher stammt die einst beliebte, jetzt noch aus Gewohnheit angefüete *Balsamine*? Sie weist auf Ostindien und kann nur von den dort herrschenden Portugiesen im 16. Jahrhundert zu uns gekommen sein. In dem berühmten, Aromata betitelten Buch über Pflanzen Indiens von dem portugiesischen Arzt Garcias ab Horto finde ich sie nicht.

Valer. Cordus, *Hist. Plant.* I, S. 88 (1561) beschreibt und bildet sie als *Balsamella* sehr kenntlich ab, fügt aber auffallender Weise über deren Herkunft kein Wort bei, gleich als ob es sich um eine gewöhnliche Gartenpflanze handle.



Seit wann datiert die bei uns allgemein gehegte *Reseda odorata*, die nach dem Spruch: *Reseda, morbos reseda!* eher alteingesessen sein sollte? C. Bauhin (1622) hat den schon von Plinius stammenden Namen auf die milde geruchlose Art (*R. lutea*) bezogen, die er *R. vulgaris* nennt. Zwinger, S. 530 zählt diese und 4 südliche Arten auf, aber schweigt sich gerade über unsre Gartenpflanze aus, die so einheimisch geworden ist, daß sie auf Schutt verwildert. Sie ist nach Prof. Ascherfon nordafrikanischen Ursprungs.

5. Und nun bleibt uns noch eine nicht ganz kleine Schaar aus der neuen Welt übrig.

Da ist das „Kapuzinerli“ (*Tropaeolum*) das die Hausfrau Ende April zu drei und drei an den Gartenhag setzt. Das ist die peruanische Kresse des alten spanischen Arztes Nicolaus Monardes (ed. C. Clusius 1582) die damals schon in Spanien gepflanzt wurde.

Dann die Dahlie, seit 1784 aus Mexiko eingeführt und erstmals in Karlsruhe zum Blühen gebracht. In meiner Jugend sah man nur dichtgefüllte rundköpfige Sorten in eher trüben, doch auch hellgelben Nuancen, die jetzt alle verschwunden sind, um ungefüllten, und schließlich spitzstrahligen sog. Kaktusdahlien zu weichen. Noch im Grünen Heinrich (1. Ausg. 1854) klingt die Sensation nach, welche die Einführung der Dahlie oder Georgine überall erregte:

„So sind in neuerer Zeit eine der schönsten Erscheinungen die Georginen. Vor zehn oder fünfzehn Jahren blühten sie nur noch in den stattlichen umhegten Gärten der Reichen, in der Nähe der Städte, oder vor glänzenden Landhäusern. Dann verbreiteten sie sich unter dem Mittelstande, sich zugleich in hundertfarbigen Arten entfaltend durch die Kunst der Gärtner, und jetzt steht ein Strauch dieser merkwürdigen Blume, wo nur ein Fleck Erde vor der Hütte des ländlichen Tagelöhners frei ist. Wie die flüchtig wandernden Stammväter eines später großen Volkvolkes sind die ersten einfachen Exemplare der Georginen aus dem fernen Reiche der Montezuma herüber gekommen, und schon bedecken ihre Enkel zahllos unsere Gärten, aus der Tiefe ihrer Lebenskraft entwickeln sie endlose Farbenpracht, wie sie die Hochebenen Mexiko's nie gesehen haben. Kinder des neuweltlichen Westens, herrschen sie nun neben den Kindern des alten Ostens, den Rosen, wie sonst keine Blume. Freilich noch immer geben

diese allein jenes kühlende Rosenwasser, und noch immer eignen sie sich am besten dazu, einen vollen Becher zu schmücken. Aber darin wetteifern die bunten Scharen Amerika's mit dem glühenden Rosenvolke des Morgenlandes, daß sie mit unverwüßlicher Lebenslust unser Herz bis an das Ende des Jahres begleiten und ihre sammtnen Brüste öffnen, bis der kalte Schnee in sie fällt."

Unser Bild 15 ist eine alte Sorte aus einem Ormalinger Bauerngarten.

Von den in spätern Jahren zahlreichen Phlox war die erste, sehr alte bleichrötliche Ph. paniculata. Von den A stern war es die Sippe des klein- und eher mattblau blühenden A. novi Belgii, die den Reigen eröffnete und lange beherrschte. Stehend gelbe Tagetes, wegen ihres Wanzengeruchs „stinkende Hoffahrt“ genannt, und die reizende Calliopsis bicolor „Jungferngsichtli“ sah man schon frühe, während die hohen Solidago canadensis u. a. bald dem Ostracismus nach der Schutthalde hin verfielen. Aber siegreich thront die S o n n e n b l u m e überall hin und lange schon, aber doch nicht so lange, daß Alma Tadema, der Maler römischen und germanischen Altertums, sich berechtigt fühlen durfte, auf einem Gemälde aus Roms Glanzzeit die Szene mit Sonnenblumen zu verschönern. Sie stammt aus Nord-Mexiko. Im dritten Buch der Simplicia von N. Monardes (ed. C. Clusius 1582) findet sich über „Herba Solis“ bereits die Nachricht, daß sich ihre Blume stets der Sonne zuwende, woher sie ihren Namen habe. Clusius fügt bei, daß sie schon seit vielen Jahren durch fast ganz Europa allgemein bekannt sei. Gar teuer ist der Hausfrau die hohe, dunkelrote Monarda, „Goldmelisse“, die als erstes Mittel gegen Blutungen gilt, ohne Zweifel der Farbe wegen. Gewürdigt wird immer auch noch die I m m o r t e l l e, Gnaphalium margaritaceum, obschon auch diese heute mehr neben dem Garten als in ihm zu finden ist. Es ist kaum nötig zu sagen, daß wir v o r der Zeit der japanischen Einwanderung: der Chrysanthemen, der Abelian, der Deutzien, der „Herzchen“ (Dielytra) der einjährigen A stern und v o r der Zeit der mexikanischen Salvien, Zinnien, der Lobelien, der Verbenen, der Petunien und der massenhaften gelben amerikanischen Korbbliütler zc. Halt machen; freilich sind heute die Gärten zu suchen, wo noch die altaristokratische Ausschließlichkeit vorherrscht. Es gibt aber immer noch welche.

Die Tönung dieser Gärten ist sanft, wie echte Naturfarben, die der neuen oft schreiend und mahnt an Anilin.

Nicht als ob diese fremden Blumen an sich unschön wären; sie sind erst aufdringlich im Kontrast mit einer Umgebung, die auf andere, sanftere Farbenwerte gestimmt ist.

Die Fenster- und Rübelflora.

Eine Spezialität der Landschaftler Frauenwelt war von je die *Fensterflora*: eine möglichst reiche Ausstellung von Topfpflanzen, die man — und sei es auch um den Preis der Verdunkelung der Stube — in dichter Reihe auf das Gesimse der Fenster stellt, sowohl im Erdgeschoß als im Oberstock. Vor allem sind es gefüllte *Nelken* („Nägeli“) und „*Seranien*“ d. h. *Pelargonium*, welche hiezu würdig sind und auch wirklich in einem Glanze sich entfalten, wie er selbst im Engadin kaum erreicht wird, wo man doch den Ableger einer großen Nelke zu fabelhaftem Preise dem Bewunderer vergönnt. Ist die Nelke bei uns alt? Ich finde in den Autoren des 15. Jahrhunderts wenig oder nichts darüber, während doch auf den Bildern der Niederländer und der Italiener des Cinque Cento¹⁾ sie öfters deutlich gemalt ist. Sie muß aus der Veredelung einer wilden Form stammen. Einen breiten Raum nimmt die Nelke ein in dem „Neuen Blumenbüchlein“ im Anhang zu des P. Cimotheus a Röll Schweizerischen Botanikus, Zug 1687.

Wie wenig aufgeklärt die Geschichte der *Nelke* noch ist, zeigt deutlich die neueste Arbeit von Solms-Laubach: *Zierpflanzen in Handwörter-Buch Naturwiss.* G. Fischer, Jena 1914. Konitzer 1557 nennt die *Nelken* *Grasblumen* oder *Neglinblumen*, *Flor caryophyllata* und *Betonica altilis*; er kennt gefüllte und einfache Sorten ganz genau. Der Name *Caryophylleus Nägeli*, ist erst durchgedrungen bei C. Clusius, Pann. Auftr. 1583, 326: „Diesen Namen fand diese Pflanze bei dem *Vulgus Herbariorum*, weil ihre Blüten meist den Duft der *Gewürznelken* nachahmen. Andre nennen sie lieber *Vetonica*.“ So C. Gesner, Hort. 285:

¹⁾ J. V. auf dem „Portrait de femme“ von Barth. Bruyn (1493—1555) im Palais des Beaux Arts in Brüssel, und auf einer „Madonna mit der Nelke“ von Saffo Ferrato, einst in der Nägeli'schen Sammlung in Basel.



Dahlie

„Eine Art ist die milde. Eine andere total verschiedene ist die hohe (altilis) blumige, welche die Neuern Tunische Blume und Caryophyllos vom ähnlichen Geruch nennen. Nägele-Blumen gibt es von vielen Sorten, verschieden an Größe, Farbe und Zahl der Blätter, denn sie bringen teils größere teils kleinere Blumen, weiße, rötliche, violette mit Purpur gemischt, oder von der Farbe milder Rosen, oder bunte und gefleckte, auch einfache, und mit vielen Blumenblättern, auch mit zwei Blumen, so daß eine aus der andern herauszumachen scheint. In Basel bei dem gelehrten Herrn Conr. Lycosthenes sah ich an einer Pflanze Blumen von drei Arten. Man pflanzt sie durch abgerissene Schosse in Töpfen fort, und nicht durch Samen, weil man glaubt, daß sie so zum wilden und vom gefüllten zum einfachen Zustand zurückkehren. Die Pflanze ist ausdauernd und sehr kräftig. Von den milden kommt die Art, die man gewöhnlich Straßnägelein oder Friesenegele nennt, den Altilis am nächsten, ist aber kleiner. Sie wird auch auf Gartenmauern gesät und ist sehr ausdauernd.“

Durch Solms cit. ist die Fabel, daß die mexikanische Tagetes aus Tunis stamme, die schon bei Gesner, Hort. 259, eine Rolle spielt, gründlich widerlegt. Da Tagetes auch vielfach Indianisch-Nägelin genannt wurde, hat sie zur Vermirung der Nelkenfrage lange das ihrige beigetragen.

Joh. Bauhin, Hist. univers. III, 1650, 326, nennt die „Negelein“ *Betonica coronaria*. Ihre Kultur war zu seiner Zeit ganz verbreitet: „selbst in Schlessien hat man Nelken überall in den Fenstern, in aufgehängten Gefäßen, auch in Gartenbeeten; im südlichen Frankreich ist nichts gewöhnlicheres als die Nelke, so in Nîmes, wo sie die Größe einer richtigen roten Rose erreicht. In Basel sind die gefüllten buntschekigen, oft halb rot und halb weiß gemischten als Junkernblumen geschätzt.“ Bauhin hat diese aus Burgund nach Mömpelgardt gebracht. Neben den gefüllten führt er auch die einfache Gartennelke auf.

Noch größer als bei den Deutschen ist die Vermirung der Nelkengeschichte und Synonymie bei den Franzosen. C. Stephanus 1535, De re hort. lib. 44, sagt: „Die Viola altilis barbaro ist jene, die unser Volk des armoiries nennt. Dioscorides und Plinius scheinen sie Vettonica zu nennen. Andre auch Britannica, weil sie dort häufig sei. Zu dieser Art von Blüten sind die zu rechnen, welche in Italien Cariofilla wegen des Geruchs, und bei uns Oeuillets heißen werden. So viel ist klar,



daß sie durch Ausfaat und Kultur der Gärtner sowohl den Duft und die Verschiedenheit der Farbe, als die Größe und Form der Blumenblätter erhielten.“

In einem von Gesner 287 mitgetheilten Gartenkatalog des Joh. Schmidlappius in Schorndorf kommen *Caryophylli Turcici rubri, vetonicae altilis species* ni fallor vor. Sollte doch am Ende die Nelkenkultur, wenigstens in ihren fortgeschritteneren Stadien, auch auf Byzanz hinweisen?

Neben *Vetonica* als Nelke taucht übrigens der Name bei Val. Cordus, *De Plant.* 165 ganz getrost für — unsere *Betonica officinalis* auf, was die Abbildung beweist.

Sonderbar, daß in Italien und Deutschland die Namen *Garofano* und *Nelke* übereinstimmend nach dem indischen Gewürz gebildet sind, während in Frankreich ein ganz anderes Wort: *Oeuillet*, kleines Auge, aufkam.

Joh. Leop. Cysat, *Beschreib. Luzern.* Sees 1650, teilt von Weggis mit: „Sonderlich hat das Weibervolk daselbst einen sonderbaren Gewirb und große Handlung mit Rosmarin und Nägelblumen, so ihnen ein unglaublich Selt erträgt, dann sie die gar meisterlich zu pflanzen und über Winter zu bringen und zu erhalten müßend“.

Von der Liebhaberei für Nelken, welche um die Mitte des 18. Jahrhunderts in Frankfurt herrschte, aber auch von der Eifersucht, welche die vornehmen Nelkenzüchter gelegentlich anfocht, erzählt Goethe (*Aus meinem Leben I, 4 Buch*) drollige Dinge. Da war ein Herr von Malapart (man denkt an Malepartus!), der vor dem Bockenheimer Thor einen sehr schönen Nelkenflor pflegte. Sein Rivale v. Reineck war auch ein Nelkenzüchter, der sich auf Anstiften Goethe's entschloß, an einem Sonntag zu Malapart hinauszufahren.

„Die Begrüßung der beiden alten Herren war sehr lakonisch, ja bloß pantomimisch, und man gieng mit wahrhaft diplomatischem Schritt an den langen Nelkengerüsten hin und her. Der Flor war wirklich außerordentlich schön, die Vorzüge der einen vor der andern Blume machten dann doch zuletzt eine Art von Gespräch aus, welches ganz freundlich zu werden schien, worüber wir andern uns um so mehr freuten, als wir in

einer benachbarten Laube den kostbarsten alten Rheinwein in geschliffenen Flaschen, schönes Obst und andere gute Dinge aufgetischt sahen. Leider aber sollten wir sie nicht genießen. Denn unglücklicher Weise sah v. Reineck eine sehr schöne Nelke vor sich, die aber den Kopf etwas niedersenkte. Er griff daher sehr zierlich mit dem Zeige- und Mittelfinger vom Stengel herauf gegen den Kelch und hob die Blume von hinten in die Höhe, sodaß er sie wohl betrachten konnte. Aber auch diese zarte Berührung verdroß den Besitzer. Von Malapart erinnerte, zwar höflich, aber doch steif genug und eher etwas selbstgefällig an das *oculis non manibus*. Von Reineck hatte die Blume schon losgelassen, fing aber auf jenes Wort gleich Feuer und sagte mit seiner gewöhnlichen Trockenheit und Ernst, es sei einem Kenner und Liebhaber wohl gemäß, eine Blume auf die Weise zu berühren und zu betrachten, worauf er dann jene Geste wiederholte und sie noch einmal zwischen die Finger nahm. Die beiderseitigen Hausfreunde — denn auch von Malapart hatte einen bei sich — waren nun in der größten Verlegenheit. Sie ließen einen Hasen nach dem andern laufen (dies war unsere sprüchwörtliche Redensart, wenn ein Gespräch sollte unterbrochen und auf einen andern Gegenstand gelenkt werden). Allein, es wollte nichts versangen: die alten Herren waren ganz stumm geworden, und wir fürchteten jeden Augenblick, von Reineck möchte jenen Akt wiederholen: da wäre es denn um uns alle geschehen gewesen. Die beiden Hausfreunde hielten ihre Herren auseinander, indem sie selbige bald da bald dort beschäftigten, und das Klügste war, daß wir endlich aufzubrechen Anstalt machten. Und so mußten wir leider den reizenden Kredenz-tisch ungenossen mit dem Rücken ansehen.“

Daß die Geranien Rap-Pflanzen sind, ist bekannt, so daß ihre Einführung nicht über 200 Jahre alt sein mag. Für Zürich ist bereits, wie wir noch sehen werden, ein „afrikanisches *Geranium Hermannii*“ in Kultur anno 1715 bezeugt.

Beliebt sind auch schon lange die den kanarischen Inseln entstammende glänzend rote Judenkirsche (*Solanum pseudocapsicum*), die strauchige Marguerite von ebendaher und die um ein Gestell von Stäben geschlungene Passionsblume, eine schon 1582 durch Clusius bekannt gemachte und genau beschriebene, hoch geschätzte Blume, „in welcher einige Figuren gleich der Passion Christi gezeichnet zu sehen sind“,

eine Erwerbung des Spaniers Monardes aus den Anden von Peru.¹⁾ Etwa auch der ebenfalls südamerikanische blaue *Heliotrop*, bei uns „Vanille“ genannt. Auch die rote Fuchsie, schon von Plumier 1703 erwähnt, ist amerikanisch. Häufig auch stehen am Fenster die „wohl-schmeckenden“, d. h. wohlriechenden *Rosmarin*, *Myrte*, *Majoran*, *Basilikum*, früher auch etwa der moschusduftende, kleine *Mimulus*, oder die graufilzige *Aschenpflanze*. Im Gartenbeete draussen sieht man den *Rosmarin* jetzt wohl seltener als zu Sebels Zeit:

Wer sprüzt mer alli Früeh mi Rosmeri?

Es cha doch nit der Chau vom Himmel sy,

Sust hätt der Mangeld au si Sach,

Er stoht doch au nit unterm Dach.

Wer sprüzt mer alli Früeh mi Rosmeri?

Nur Wirte, Landärzte oder sonst größere Leute gestatteten sich einige „Rübeipflanzen“ in Holzgefäßen rechts und links von der Haustür. Vor allem den *Oleander*, weiß und rot, der im Juraklima mit seiner heftigen Besonnung überreich blüht, oder die *Granate* und den japanischen *Spindelbaum*; seltener die köstliche *Zitronelle*, die *Feige*, den *Laurustinus* oder den *Rirschlorbeer*. Ueber den *Rirschlorbeer* geben Joh. Bauhin et J. H. Cherlerus, *Histor. Plant. univers.*, Ebroduni 1650 an, daß er dem Bauhin zuerst von Dalechamp in Lyon als *Laurus Regia* gezeigt wurde, und als von Pisa bezogen. Später erst erkannte er im Garten des D. Fel. Plater den als unbenannt und unbekannt geachteten Baum, den Plater aus Luzern erhalten habe. Er dauerte bei Plater mehrere Jahre unbedeckt aus, trug auch in Luzern süße, angenehme Früchte, die aber im Garten von Mömpelgardt nicht aufgingen. Auch die 1767 von Commerçon aus dem Orient eingeführte *Sortensie* kann man sehen. Schon zu Gesners Zeit fing die Kultur der *Cedronella* oder *Citrigo Turcica* in Gärten an (*Hort.* 267), aus Byzanz eingeführt. Ob die Pflanze perenniere, weiß unser Autor noch nicht. Bei den Fensterpflanzen hätten wir eigentlich auch des *Japanischen Pfeffers* erwähnen dürfen, der hie und da früher neben der

¹⁾ N. Monardes simplic. medicament. nov. orb. Lib. III ed. Clusius Antwerp. Plantin 1582, S. 16.

Judenkirchje prangte: eine frühe Einführung aus Peru, aber bei uns nicht als Gewürz benützt.

Garten-Unkräuter.

Wenn seit Karl dem Großen dieselben treu gepflegten Kräuter im Bauerngarten leben, so leben auch seither die alten Unkräuter zum Jammer der Hausfrau mit ihnen fort: der zähe, am Boden klebende und dann sich frech erhebende *Amarant* (*A. Blitum*), die *Ackerwinde* und der alles übermuchernde, kriechende *Sohnenfuß* nebst dem impertinenten, aber glücklicherweise nur schwach wurzelnden *Kreuzkraut*, dem *Bingelkraut* („Läusekraut“) und der *Vogelmiere*. Die drei unabtreiblichen gelben *Gänsedisteln* (*Sonchus*), die noch fatalere, weithin kriechende *Rathdistel* (*Cirsium*), die kleine, aber freche „faule Piesle“ (*Anagallis*), der erst seit hundert Jahren aus dem Orient eingewanderte, breit um sich greifende, wenn auch zierliche *Ehrenpreis* (*Veronica Tournefortii*), das *Leinkraut* (*Linaria minor*), das oft explosionsartig erscheinende *Hirtentäschchen* („Serkelidieb“) und ebenso einige sich niederlegende und wurzelnde, fremde Gräser (*Digitaria*). „*Baumtropfen*“ (*Aegopodium*), mehrere *Rnöteriche* und *Gänsefüße* sind dagegen uralte, zähe, ihren Standort verteidigende Hospitanten.

Zuweilen kommen plötzliche Invasionen früher nicht gesehener Unkräuter, so seit kurzem eine kleine *Cardamine*. Dafür werden die großen, stattlichen, uralten Schuttpflanzen des Gartenrandes bei uns immer seltener. Schade drum, denn es sind Kraftgestalten darunter. Heute muß man schon ins Wallis ziehen um — etwa bei Siders oder der Suft — auf den breiten Ungern das verdächtige, stolze Solaneen-Paar: *Stechapfel* und *Bilsenkraut* (schon von Hildegardis geschätzt) oder das *Herzgespann* (*Leonurus Cardiaca*), den *Andorn* (*Marrubium*) oder gar die herrliche, in flamboyant-gotischem Aufbau prangende *Eseldistel* (*Onopordon*) zu finden. Wir werden im kleinen Baselland gar kultiviert und — raumbedürftig! Im Herbst 1914 konnte man in einem Privatgarten Piestals — keinem Bauern- sondern einem sehr modernen Garten! — ein Prachtsexemplar des *Onopordon* wohlgepflegt und mehr

als manns hoch bewundern. Daran erinnere ich mich, wenn ich bei Gesn., Hort. 269, lese, daß Gesner 1561 im Garten von Zwinger bereits in Basel die stilvolle *Eseisdistel* antraf.

Wenn die *Nessel* uns stark plagt, so haben wir doch den Trost, daß nur die große Sorte sich an den Jura hinan wagt; die kleine, einjährige, um so bissigere (*Urtica urens*) bleibt in der warmen Ebene um Basel zurück, wo sie auch wegen Mangel an geeigneten Räumen sehr abnimmt. Zwinger nennt sie *Heiter-Nessel*, ohne zu sagen, was Heiteres daran sei. Herr Prof. W. Bruckner bemerkt mir, daß *Heiternessel* eine alte Sprachform ist für *Eiter-Giftnessel*. In der Tat braucht der Frankfurter Stadtarzt Adam Lonitzer in seinem Kräuterbuch 1557 die Namen *Heyter-* und *Eyternessel* durcheinander.

Die Anlage.

Wo es etwa bei einem Dorfbewohner langte zu einer kleinen „Anlage“ mit „*Rabinettli*“ neben dem Nutzgarten, da erschien mit dem *Saisblatt* die amerikanische *Jungfernerbe* (Wilder Wein nennt sie seltsamer Weise der Deutsche) und etwa noch die *Pfeifen-Osterluzei*; die *Glycine* ist neuen Datums und erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durchgedrungen. Dann der *Soldregen*, ein fast heimatischer Strauch des südlichen Jura, „*Lila*“ (*Syringa*) *Pfeifenstrauch*, *Schneeballe*, der *Syrische Hibiskus*, die *weidenblättrige Spiräa*, die *weißfrüchtige Wachsheere* *Symphoricarpus*, und wenn es hoch kam, die gelbe *Kerria* und der braune pflaumenduftende *Calycanthus*. 1586 hat Dr. Sebiz aus Brig in Schlesien die *Spiraea salicifolia* an J. Bauhin nach Basel gesandt. Vom gefüllten *Schneeball*, den er *Schönballen* nennt, gibt Gesner an, daß in Basler Gärten es solchen von roter Farbe gebe. (278). Joh. Bauhin 16 weiß davon nichts mehr, und wir noch weniger.

Die *weiße Syringa* (*Philadelphus*) sah Joh. Bauhin in Besançon und verpflanzte sie von da nach Mömpelgardt. Die *blaue* (*Syringa*) verpflanzte er von Dôle ebendahin; sie war aber schon in den Gärten verbreitet. Sie sei nach Matthioli durch Augerius de Busbeke als *Lilac* von Byzanz eingeführt.

Soldregen (*Laburnum*) scheint noch nicht allgemein gemessen: *Vauhin* sah ihn in Basel in horto D. Felicis Plateri.

Joh. Vauhin (Hist. univers. II, 957) sah den *Hibiscus syriacus* zuerst in Paris im königlichen Garten, dann in Straßburg bei D. Frid. Meyer, auch in Basel bei D. Jac. Zwinger. Vom *Jasmin* berichtet *Gesner*, es sei nicht lange her, daß er aus Italien gekommen sei, ertrage aber den Winter gut, so daß es vermunderlich sei, daß der edle Strauch bisher so vernachlässigt ist. In Lindau sah *Gesner* deren viele und hohe in der Laube des Hauses von Matthias Curtius.

Nordamerikas ältere Einführungen machen sich da schon eher breit, wie denn auch die Sträucheranlage und die Grünlaube im Stadtgarten schon sehr alt sind, aber im Bauerngarten wohl nicht viel über 100 Jahre hinaufreichen. Schon früh war auch beliebt der *Perücken-Baum* (*Rhus Cogygia*) von dem schon *Gesner* weiß, daß er ad lacum *Verbanum*, am Langensee wild wachse und den *Clusius* Hist. Stirp. Pannon. Aust., pag. 98 abbildet. Auch der, durch die bauchigen, platenden Hülsen den Rindern teure *Blasenstrauch* („*Rlöpfer*“), welchen *Gesner* Hort., S. 234 unter dem Volksnamen „*Verbrühte Rüchli*“ als Gartenpflanze kennt. In der Tat haben diese aufgeblasenen Hülsen eine Ähnlichkeit mit gewissen, einst „*Mausohren*“ genannten Fastnachtsküchlein.

Nicht im Garten, aber zwischen Haus und Straße im Dorf sah man früher sehr oft die *Akazie* (*Robinia*) als *Rugelakazie*, mit rund zugeschnittener Krone. Erst später wurde dann dieser nordamerikanische Baum in seiner natürlichen Gestalt förmlich angeforstet. Er ist schon 1636 im Pariser Jardin des Plantes angepflanzt und stand (nach H. Cöpper, Herkunft unserer Zierpflanzen. Hamburg 1898) mit der *Jungfernebe* bereits 1683 im Leipziger botanischen Garten. Und doch finde ich diese beiden, gewiß lange bei uns eingeführten Pflanzen bei *Zwinger*, Ed. 1744 rätselhafter Weise gar nicht erwähnt.

Die orientalische und die virginische *Platane*, erstere um Basel reichlich vorhanden, sind zwar *Zwinger* bekannt; er sagt auch, daß beide in England gepflanzt seien, erstere zuerst durch *Franciscus Baca Baro de Verulamio*, aber er erwähnt nicht, ob sie schon nach Basel gelangten. Die *Platane* durch italienischen Samen einzuführen, ist dem *Joh. Vauhin* nicht gelungen.

Wann wohl die *R o ß k a s t a n i e* sich in unserer Landschaft verbreitet hat? Sie ist ein „neuer“ Baum, im nördlichen Griechenland einheimisch, ist sie erst 1583 durch C. Clusius von Konstantinopel her in Europa genauer bekannt geworden (Rarior. Stirp. Pannon. Austr., pag. 5), doch blühend hat er sie noch nicht gesehen. Den Namen erklärt er daher, daß die Früchte den hustenden Pferden der Türken Heilung bringen.

Zwinger (1744) hat die *Roskastanie* noch nicht gesehen. Er bildet davon einen Zweig ab, den der Gesandte Augerius Busebekius dem Matthiolus gesandt hat, und welchen dieser „wegen seiner schönen Gestalt allhier hat abmalen lassen“. Jules Bonnet in seinen schönen *Récits du XVI^e Siècle*: „*La famille des Curione*“ geht also zu weit, wenn er die *Roskastanien* auf der Pfalz zu Basel als contemporains de la Réforme bezeichnet! Da nach Van. Burckhardt der neue Aufschwung der Basler Gartenanlagen um 1740 erfolgte, wird die Einführung der *Roskastanie* wohl in diese Zeit fallen, also können unsere größten Bäume dieser Art jetzt um 170 Jahre alt sein. Dasselbe bestätigt mir Dr. R. Wackernagel für die großen Bäume des Wenkenhofes.

Ueber den Fortschritt der Kultur der *R o ß k a s t a n i e* im Süden Europas gibt Joh. Bauhin 1650 Auskunft. Er erhielt ein Blatt aus Creta durch Vellonius und einen Zweig mit beginnendem Fruchtsatz (den er S. 128 abbildet) durch Zwinger, den dieser zwischen Padua und Verona gefunden hatte. Bauhin selbst sah den Baum auch schon im herzoglichen Garten zu Florenz: magna satis est arbor.

Der Versuch einer Beschreibung der Kirchen und Klöster Basels 1834 von H. Weiß, den mir Herr Pfarrer Iselin zugänglich machte, scheint mir entscheidende Daten über die *E i n f ü h r u n g d e r R o ß k a s t a n i e* bei uns zu enthalten:

„1735. Weil der Münsterplatz mit Steinen besetzt war, machte es zur Sommerszeit in den Häusern daselbst eine sehr große Hitze. Um derselben abzuhelpen, wurden den Häusern der Herren Häupter fünfzehn junge Kastanienbäume nacheinander (wovon zwey verdorret) und welche Herr Samuel Burckhardt mit noch andern Herren aus der Pfalz hieher hat bringen lassen, gepflanzt; ebenso wurden auf der andern Seite des Münsterplatzes, beym Brunnen, zehn Bäume gepflanzt, wovon ebenfalls zwei verdarben. Herr Burckhardt pflanzte auch einige Bäume in Bettingen und auf

dem innern Hof bei Riehen; zwey Jahre hernach brachten sie Blust und Früchte. Das Jahr darauf, ab 1734 wurden ebenfalls zehn Kastanienbäume auf die Pfalz gepflanzt.“

Auf der Pfalz stand nämlich von 1512 bis 1735 eine Linde; „als man sie ausgrub, war der Stamm derselben ganz faul. An dessen Stelle wurden 10 Bexier-Kastanienbäume gepflanzt.“

Dieser Sam. Burckhardt war kein Geringerer als der Rechnungsrat dieses Namens, verhehlicht mit Anna Maria Zaeslin, Besitzer des Bäumli-Hofes, Klein-Riehen, den Weiß den innern Hof nennt. Unter Bettingen ist der heutige Wenkenhof gemeint. In der That haben die betreffenden noch stehenden Bäume alle ähnliche Größe.

Der Baumgarten.

Der Baumgarten, in welchem die Obstdäume inmitten des dem Gras- und Feuertrag gewidmeten Wiesengrundes stehen, zeigt unsere angestammten Obstarten in bunter Mischung, immerhin so, daß die höheren, sonnigeren und trockenen Plateaux des Jura ganz vorwiegend von Rirschen besetzt sind, die seit dem entwickelten Eisenbahnnetz zu einem sehr bedeutenden Ausfuhrartikel geworden sind, während sie früher mehr nur, neben dem lokalen Konsum, zur Herstellung von Rirschwasser dienten. Sauerkirsche und Weichsel kommen nur als Seltenheiten vor; die Hauptmasse bildet die süße weiche schwarze Kirsche, von denen eine kleinere Sorte als Rotstiele bekannt ist. Daneben ist eine, meist an Ort und Stelle verbrauchte, seltener — wohl ihrer Zartheit wegen — auf den Markt kommende kleine, gelbrote und sehr kräftige Sorte als Lauber beliebt. Herzkirsche nennt der Landmann die weiße, Rrachioner (so in Rünnenberg) die große schwarze Kirsche mit festem Fleisch.¹⁾ In ganz guten Jahren kam man mit Pflücken nicht nach. Alsdann fanden sich zur Freude der Rinder Lagen abgefallener und sonnentrockener Rirschen unter den Bäumen. In solchen Jahren nährte sich der Landmann nach der schmalen Zeit des ersten Frühlings förmlich an Rirschen

¹⁾ J. Kettiger, Landwirtschaftliche Zustände in Baselland, Nistal 1857, nennt Rirschen-sorten: Säner, Brenner, Rrachioner, Bökkter, Langgöfster, Holzkirsche.

heraus, sie sparten das Brot schon zum Morgenkaffee. Daß die Kirschen mit den „Steinen“ verschluckt werden, ist selbstredend.

Als Wildling, auf den die guten Sorten gezweigt werden, dient bei uns der im Bergwald häufige, hochstämmige wilde Kirschbaum, dessen kleine, herbsüße Früchte sehr oft neben den veredelten auf gleichem Stamme sich finden. Die Sitte, den Kirschbaum allzu hoch in die Höhe gehen zu lassen, hat bei uns stets manche Unfälle der Pflückenden zur Folge. Lieber sollte man die obersten Kirschen sitzen lassen. Siehe darüber den etwas derben Witß bei Zwinger 88.

Wie alt bei uns die Kultur der Kirsche ist, zeigt der Ortsnamen Kirschgarten bei Muttetenz im Jahr 1290 (Boos Urk. Buch I Nr. 196).

Von den Apfelsorten zu sprechen, welche in Baselland in der guten alten Zeit gezogen wurden, ist ein verwegenes Unterfangen.

Wenn schon Valerius Cordus (de Plantis III, S. 179) im Jahre 1561 für Hessen, Sachsen und umliegende Gegenden deren 31 mit deutschen Namen anführt und beschreibt, so wird es uns nicht verwundern, wenn die bei Anlaß einer Obst-Ausstellung in Viestal im Jahr 1868 erschienenen Mitteilungen des dortigen landwirtschaftlichen Vereins (Heft 6, 1870) für den Kanton 60 eigentümliche und 50 nachweislich eingeführte Sorten aufzählt. Welche Unsumme von Kulturarbeit, welche Zeiträume bedeuten diese Zahlen! Unter den eigentümlichen Äpfeln hat in der Wertschätzung des Landmanns und in der allgemeinen Verbreitung der *M i s t a p f e l* die Führung: ein mittelgroßer, blasser, schwach punktierter, sehr haltbarer saurer Apfel, der sich durch den großen Vorteil später Blüte auszeichnet.

Der Vängler oder die *S c h a f n a s e* hat den Namen von der nach der Spitze verschmälerten, abgestutzten Frucht. Aber die literarisch berühmteste der alten Sorten ist der kleine, späte, lieblich rot geflammte *R ü m m e c h r ü s l i g e r*, der in neuester Zeit in „Hebels-Apfel“ umgetauft wurde, weil der alemannische Dichter in seinem Meisterwerk: „Die Mutter am Christabend“ ihn erwähnt:

Jetzt Rümmechrüsliger her,
Die aller schönste wo-n-i ha,
's isch numme-n-au kei Möseli dra.
Wer het si schöner, wer?

's isch moehr, es isch e Pracht,
 Was so en Oepfel lacht,
 Und isch der Zuckerbeck e Ma,
 So mach' er so ein, wenn er cha.
 Der lieb Gott het en g'macht!

Heute, wenn man überhaupt noch den guten Geschmack hat, statt lauter Glitter auch eine echte Frucht an den Weihnachtsbaum zu hängen, nimmt man den kleinsten und rotesten aller Äpfel, den „Bummedappeli“ (aus Pomme d'Api verbaslert).

Bekannt, aber am Erlöschen, ist auch bei uns der *Porstorfer*, dem vor vierthalfhundert Jahren Cordus schon folgendes Lob erteilt:

„Gustu vehementer (!) suavi et generoso, odorem spirat gratum. In Misnia (Meißen) coluntur et pro saporis nobilitatem caeteris omnibus praeferuntur.“

So im Buch *de Plantis*, S. 181, 1561, Art. *Porstorffer*.

Von besonderem, bodenständigem Interesse sind die Namen der Baselland eigentümlichen Sorten, wie die genannte Schrift von 1870 sie mitteilt. Mehrere sind von Oertlichkeiten im Lande selbst hergenommen, so Rienberger, Junger, Langenbrucker, Lettenlöchler, Zelgli, Heidenlöchler (Heidenloch ist eine Talspalte ob Viestal, wo jetzt eine Dynamitfabrik angelegt ist). Andere Namen weisen auf das Aargau und andere Nachbargemeinden hin: *Postorfer*, *Möntaler*, *Gösger*, *Hornisser*, *Madiswiler*, *Bürenholz*, *Badenweiler*. Noch andere beziehen sich auf Familiennamen: *Stickelberger*, *Gisinapfel*, *Studerapfel*, *Benzler*.

Viele aber zeigen urecht raurakisches Gepräge und sind nicht erklärbar. So eine Gruppe, die auf *e ch e r* endigt: *Sauer Brummecher*, *Judenbrunnecher*, *Meiecher*, *Schmuzecher*, *Hangecher*, *Breitecher*, *Ringertecher*, *Sauer Grauecher*. Ferner *Wiseker*, *Gobicher*, *Schrendler*, *Jahnschrendler*, *Verenacher*, *Totenjüß* u. a., Namen, die uns fast an die des *Capitulare* erinnern, dessen *Spirauka* fast an unsern „*Sur Graucher*“ anklingt. Die Endung „*echer*“ und „*acher*“ für Äpfelnamen kommt übrigens auch anderwärts vor. Goethe schreibt 1797, daß eine beliebte Sorte in der Gegend von Gersau *Breitacher* heiße. Jedenfalls ist die Mannigfaltigkeit der Apfelsorten unseres Gebietes ein Unikum, und es wäre der Mühe wert, wenn dessen endemische pomologische Schätze gewürdigt würden, ehe sie

von den nivellierenden Parmänen, Kalvillen, Reinetten und Alexander-Äpfeln verdrängt sind.

Zwinger (1696—1744) rühmt die Pomme d'Apis und fährt fort: „Sonst haltet man allhie zu Basel auch viel auf den alsogenannten Grunacher — vielleicht unsern heutigen Sauer-Grauecher? — Außer denen sind die Borsdörffer und Carpannier nicht nur zur Speise, sondern auch zur Artzney sehr gut und nützlich. Denen folgen in der Lieblichkeit nach die Rambur, dann die Passepommès, in der Form der Birnen, auch die kleinen Paradiesäpfel. Weiterhin (S. 11) nennt er noch Riebauern oder Rundäpfel, Quitten-, Rosen-, Klapper-, See-, Weinäpfel, Reinetten, Calviler. Mehrere dieser Namen haben sich auf unsere Zeit erhalten.

J. Kettiger nennt (cit. 33, 1857) als die beliebtesten süßen Äpfel: Benzler, Wiesacher, Gyllin-Äpfel, Süßkrüescher, Zelglesiß. Und von Jauern Sorten: Lederapfel, Kapäyner, Rennette, Calwill, St. Galler.

So reich aber das Baselbiet an Äpfeln ist, so wenig verbreitet sind die B i r n e n, denn diese verlangen tiefgründigen, saftigen Boden, damit ihre tief eindringende Pfahlwurzel sich gehörig einsenke. Nur 17 eigentümliche und 24 eingeführte Sorten führt der erwähnte Bericht für 1868 auf. In ergötzlicher Weise macht auch hier der Alemanne die welschen Namen sich mundgerecht. Aus Rousselettes werden „R o s e l e t t e“, aus Mouille-bouche „M u l l i b u s“. Noch immer ist die Rannebirne beliebt, obschon sie „würgt“, und das H e u b i r l i, weil es das früheste ist. Von den eigentümlichen Sorten scheint die S t a p f e l b i r n e die bestempfohlene. Die Einführung der großen französischen Birnen gehört in die moderne Epoche. Von den gewaltigen, eichenartig sich ausbreitenden Birnbäumen der Ost- und innern Schweiz ist in unserm Jura nicht die Rede, auch ist die Sitte des Mostens der Birnen wenig verbreitet. Von Basler und elsässischen Birnen rühmt Zwinger (S. 13) die Muskateller-, Eier-, Speck-, Butter-, Zucker-, Engels-, Bergamotter- und Zitronenbirnen, auch die Bestenbirnen, welsch letztere Benennung ich in meiner Jugend aus dem Munde von Marktfrauen gehört, aber nicht im Ernst als besondere Sorte, sondern als eine hyperbolische Anpreisung verstanden habe. J. J. Wagner (Histor. natural. Helvetiae curiosa Tigur. 1680) nennt als damalige hervorragende Moscatellina, Saccharina, Lardina

und Regalia. Ob der für 1311 bei Muttlenz (Voos Urk. B. 88 Nr. 230) angegebene Ortsname „zum Judenbirbaum“ von einer jetzt unbekannten Sorte oder von einem ebenso unbekannten Ereignis abgeleitet war, ist zweifelhaft.

Die Zwetschg spielt, längs der Bäche und in der Wiese, eine große Rolle. Gute Zwetschgenjahre, meist nur etwa alle drei Jahre erwartet, sind sehr willkommen und die Frucht wird jetzt, gleich den Kirschen, stark ausgeführt. Früher wurde sie auch zu Zwetschgenwasser gebrannt und massenhaft getrocknet, und die Pruneaux de Bâle galten als guter Handelsartikel; auch hörte man oft die „dürre Zwetschgenfrau“ in Basels Straßen ihren Ruf „Kromet dürri Zwetschge“ anstimmen. Mit Reisbrei und dürren Zwetschgen wurden auf den Zünften die Kinder der Zunftbrüder am Neujahrstage regaliert.

Noch zu Gesners Zeit (Horti. 1560) hatte man in der Schweiz mancherlei Pflaumen: große rote saure, kleine Späte gelbe, Zipparten genannt, von denen noch J. P. Hebel im „Habermus“ singt: „Wenn der wieder rhömmet, so rhömmet der Zibertli über.“

In der Auflage seiner Gedichte 1821 (Aarau, Sauerländer), erklärt der Dichter das Wort als getrocknete weiße Pflaumen. Dann frühe, kleine, verschiedenfarbige, die mit der Haserernte reif sind und daher Haserschlehen hießen, die bei uns (sagt Gesner) häufig sind. Diese Rriechen oder Chriechli (*Prunus insititia*) spielen nach Dr. Heinis im Bezirk Waldenburg noch eine große Rolle, obschon nach Hagenb. Fl. 1834 dies Obst den Schlehen näher steht als den Pflaumen. Von den kleinen weißen Pflaumen sagt freilich Rhagor, 1639, sie seien „mehr den Schweinen, als den Menschen dienstlich“. Dann folgen bei Gesner die länglichen Ungarischen Pflaumen, Zwetschgen genannt, größere und kleinere, „von denen auch wir einen Baum haben, der aus einem Kern erwachsen und schon 4 Ellen hoch ist. Einer unsrer Bürger hat einen erwachsenen, der aber nicht recht Frucht trägt, während der in Basel im Garten von Joh. Jak. Voss gut Frucht bringt.“ Dies die heutige Zwetschge. Von all den alten Sorten sind in Baselland nur seltene Spuren. Von der großen roten Pflaume besitze ich bei Dietsch noch einen alten, reichlich tragenden Baum; sonst hat wohl fast überall die Zwetschge die runden Sorten verdrängt und ist neben der Kirsche das herrschende Steinobst geworden, während

sie nach Gesners Bericht im 16. Jahrhundert noch seltener und kaum recht eingeführt war.

Der **Nußbaum** gedeiht überall um die Dörfer in großer Vollkommenheit. Ich habe nirgends verwilderte Sämlinge von Nußbäumen in solcher Menge an Waldrändern und in Gebüschern gesehen, als in den Tälern Basellands. Hier und da erwachsen solche zu, meist von der Basis an ästigen Bäumen, die selbst Früchte tragen. Schon 1581 wird die wälsche Nuß (große Gartensorte) in Riehen genannt: „so der Walchs Nußbaum genannt ist“ (Basl. Staatsarchiv Dom-Stift C. C. 5 Pfr. Iselin).

Daß in älterer Zeit bis an den Fuß unseres Jura hinan auch die **Rastanie** als Fruchtbaum gehegt wurde, im Anschluß an die heute noch bestehenden Rastanienhaine der Vogesenvorhügel im Elsaß, lehrt ein Verbot vom 6. Januar 1503 (Basler Rechtsquellen II, 1865, S. 73) an die Leute der Herren v. Eptingen: „welcher ein kestynenbaum abhomvet oder ußgrebt, es sy uff dem sinen oder sußt, der bessert den Herren ein pfundt“. Im Christonawald ob Bettingen kann man noch Rastanienblätter, Früchte und selbst Sämlinge finden, die von verwilderten und vergessenen Ausschlägen daselbst herrühren. Zwinger, S. 165, erwähnt für die Basler Gegend die Rastanie nicht, wohl aber die Waldungen dieses Baumes im Ober-Elsaß.

Wildes Obst.

Gleich dem Kapitel über wildes Gemüse könnte hier ein solches über wildes Obst Platz greifen. Daß das wilde **Beereno**bst von den köstlichen Erd- und Himbeeren durch die — im Jura nicht besonders gedeihenden — Brom- und Heidelbeeren bis herab zu den Holder- und Neckholderbeeren stark im Gebrauch ist, weiß ein jeder; wohl auch, daß aus den, im Herbst sich erweichenden Früchten der **Sedeknrose** im Schwarzbubenland des nahen Jura das schöne „Buttenmoß“ gesammelt, von den Baslerinnen eifrig gekauft und zu einem vornehmen Eingemachten veredelt wird. Holzbirnen und Holzäpfel sind bei uns zu selten, um eine Rolle zu spielen, wogegen im Solothurner Jura ob Oensingen, auf der Schwengimatt, von den alldort die Bergweide zierenden mächtigen wilden **Birnbäumen** in guten Jahren Massen süßer Früchte ge-

erntet werden, nachdem der Reif darüber gegangen ist. Auch die Erbselen und die weich gefrorenen Schlehen sind bei Hirtenbuben und andern anspruchslosen Kunden beliebt. Die Mehlbirli (Aria) und die, schon im 16. Jahrhundert als Amelanches geschätzten Fluhbirli werden bei uns kaum beachtet; dagegen wurden die Beeren der „Randelweide“ (Sagenb. Fl. 1821 Viburnum Lantana) nachdem sie weich und schwarz geworden, in meiner Jugend von Kindern nicht verschmäht, so wenig als wilde Grüßelbeeren.

Haselnüsse werden, wie überall, dem Eichhörnchen hartnäckig streitig gemacht. Die Eßbarkeit der Eicheln ist bei uns seit dem Altertum vergessen, die der Bucheckern (Bucheli) aber noch nicht ganz. Endlich gibt es Jahre (so 1914), wo die wilden Rirschbäume unseres Jura reichlich ihre sehr guten, wenn auch kleinen Früchte tragen, und die Leute zu oermegenen Klettereien verleiten.

Die Gäste des Gartens.

Wer einen Garten, zumal mitten in Wald und Wiese anlegt, deckt damit den Tisch für viele, meist ungebetene Gäste.

Feinde im eigenen Lager sind die Hühner, die immer ihren Weg über den Hag finden, sobald es im Garten für sie etwas zu naschen gibt. Die Hausfrau würde sie noch eifriger verscheuchen, wenn sie sich nicht im Stillen damit tröstete, daß sich an den Eiern wieder finde, was an Salat und grünen Erbsen mangle.

Neben den allgemeinen Schädlingen: den Schnecken, Werren, Erdflöhen, Engerlingen, den Raupen des Rohl- und Rübenweißlings trat in den 70er Jahren mehrmals ein schöner apolloartiger Falter massenhaft in Baselland auf: der Baumweißling (*Aporia crataegi*), dessen Raupe den Obstbäumen übel mitspielte. In den „Tagsschmetterlingen der Schweiz“ s. d. (um 1840) bezeichnet J. D. Labram den Falter noch als häufig; seine Raupe bilde in den Obstbäumen die sog. kleinen Raupennester, und der blutrote Saft, den der Falter von sich gebe, werde Blutregen genannt. Das alles klingt heute wie eine Sage aus der Vorzeit, denn jetzt ist der Schmetterling selten geworden und, gleich dem verwandten Apollo, all-

mählich im Verschwinden. Zuweilen kann man auch den weißen, sonderbar gelb und schwarz getupften Spanner der Stachelbeere im Garten sehen. Häufig, aber einzeln, ist auf den Selbrübenstauden die große grüne und schön gebänderte Raupe des Schwalbenschwanzes, die, wenn erschreckt, zwei gelbe Hörner herausstreckt.

Von Vögeln wird, wie überall, bis ins mittlere Baselbiet die uns teure Sängerin: die Amsel, immer dreister. Von Vierfüßlern dringt der Maulwurf von der Matte aus gern in den Garten und macht sich durch Vertilgung der Engerlinge verdient, was leider nicht hindert, daß wenn der Schärmäuser seine Runde macht, der Gartenbesitzer — selbst wider besseres Gewissen — ihn meist seines Amtes walten läßt, denn die aufgewühlten Erdhaufen sind im Garten gar zu störend. Und so büßt dieser, in den schönsten schwarzen Samt gekleidete unterirdische Wohltäter des Landmanns seine gute Absicht mit dem Leben. Auch ist bei unserer Bevölkerung die Einsicht noch nicht durchgedrungen, daß der Maulwurf („Schär“) ungleich der Feldmaus, Pflanzenteile gar nicht anrührt.

Wenn in guten Aufjahren die in Baselland sehr zahlreich lebenden roten Eichhörnchen in tollem Jagen durch die Baummispel ihre Feste feiern, daß klappernd Schalen und Nüsse zu Boden fallen, so gönnen wir ihnen von Herzen ihre Ernte.

Aber noch tauchen als Seltenheit, zumal da wo Pfirsichspaliere sie anlocken, kleine Familien eines entzückenden Gastes auf: des Siebenschläfers, einer Miniatur des Eichhorns, aber silbergrau und mit schönem aufgerichteten Federschwanz. (Siehe die Schlußvignette.) Nichts lieblicheres als dies Tierchen, das in einer Hand Platz hat, wenn es so unschuldig vergnügt aufrecht sitzt und in seinen nackten rosenroten Händchen eine Haselnuß vor sich hinhält. Aber wenn wir nun erfahren müssen, daß dies herzige Wesen systematisch unsere Pfirsiche, einen um den andern täglich reodiert und, sobald deren Wange sich rötet, gerade diese rote Stelle anbeißt, die also verdorbene Frucht verläßt und der nächsten dieselbe Unbill antut: dann werden wir nachgerade verstimmt, und beurteilen die Raube milder, wenn sie dann und wann sich unter der allzu naschhaften Gesellschaft eine Beute holt.

Ideale Gäste im Bauerngarten sind die edeln Falter, welche, aus Wald und Wiese her angelockt, sich auf unsern Blumen niederlassen. Schon

im ersten Frühling erscheinen, mit einer großen stahlblau glänzenden Hummel (*Xylocopa*) (Siehe auf Bild Nr. 2) der Trauermantel (Siehe auf Bild Nr. 12) und der Zitronenfalter, die irgendwo in einer Spalte übermintern haben und sich nun an den Strahlen der Sonne noch einmal erwärmen.

Im Hochsommer erscheint in Menge der große goldbraune Raismantel und setzt sich oft zu zwei und drei auf dieselbe Blüte. Unser Kolibri, das Taubenschwänzchen (Siehe auf Bild Nr. 10), oft in Begleit von Glasmurmeln und den kleinern Weinschwärmern, schwebt mit unbegreiflicher Fluggymnastik minutenlang vor einer, in ihrer Röhre Honig bietenden Blume, verirrt sich auch gerne in die Stube, wo es fast zum Hausgenossen wird und an den Zimmerpflanzen sein Geschäft fortsetzt. Fast tragisch wirkte dagegen der, in den 70er Jahren noch ziemlich oft im Spätherbst auftretende Besuch eines in der Dämmerung eindringenden Totenkopf-Schwärmers, dessen schwirrender Flug und zirpende Stimme die Bewohner in Alarm brachte. Schon für den kleinen Knaben war es ein Fest, wenn ihm einmal der gütige Milchmann von der „Luftmatt“, einen „Herdäpfelmurm“: die riesige grüne Raupe dieses Schwärmers, oder dessen prächtig polierte dunkle „Dattel“ (d. h. Puppe) überbrachte. Natürlich konnten sich vor lauter ungeduldigem Begucken und Betasten diese Wesen nie zum vollkommenen Schmetterling entwickeln. Und so bringt der Garten in seinen Gärten im Jahreslauf für Groß und Klein des Neuen, nie Gesehenen und Erfreulichen eine Fülle.

Auch Kämpfe mit Wespen, die ihre Nester an den, nach menschlichen Begriffen ungeeignetsten Orten anzulegen nie ermüden, oder gar mit Hornissen gehören in dieses Kapitel. In einem alten hohlen Holderstamm hatte sich einmal anfangs der achtziger Jahre ein Schwarm dieser ritterlichen Insekten (siehe auf Bild Nr. 16) dicht am Gartenhäuschen eingenistet. Man denke sich unsere Panik! Es blieb nichts übrig, als daß wir mit mehreren Schmetterlingsnetzen spät abends, wenn die Hornissen einflogen, uns auf den Anstand stellten und eine nach der andern, während mehrerer Tage hindurch, abfingen: ein Unternehmen, das uns auch ohne Schaden glückte, und den Hornissen den Aufenthalt verleidete, ohne daß wir deshalb ihrer Rache verfielen.

Die Gartenflora unserer Nachbargebiete.

Zur Vergleichung mit dem Blumenbestande des alten basellandschaftlichen Bauerngartens möge nun das Verzeichnis herangezogen werden, welches das, dem „Schweizerischen Botanikus“, Zug 1687 beigegebene „P. Cimothei a Röll Capuc. Neue Blumenbüchlein“ vom gleichen Jahre enthält.

Voran steht als geschätzteste aller Blumen die indianische Tuberose (*Polyanthes*), ein heute nur noch selten gepflegtes, für den Bauerngarten ganz ungeeignetes Gewächs. Dann folgen die Nägelein (Nelken) als Hauptblume, die Basler oder Krautnägelein (*Matthiola incana*), die gelben Viole (Goldlack), Karthäuser- oder Buschnägelein (*Dianthus barbatus*), Kardinalblumen (die nordamerikanische *Lobelia cardinalis*, die man noch hie und da bei uns sieht), Rittersporn, Kornblumen oder Klapperrosen, Oelmagen oder Maglarnen, gelbe Lupinen (heute nicht mehr als Zierpflanze bekannt), illyrischer Hahnenfuß (*Ranunculus asiaticus*), einst sehr beliebt, jetzt selten, Anemone (*A. coronaria*), die sich als südliche Knollenpflanze für unser freies Land nicht eignet, Passionsblume, Maiblume (*Convallaria*), Stichtrose (*Paeonia*), Sonnenblume, Veldeder oder Glockenstrauch (*Campanula pyramidalis*), hie und da noch als Topfpflanze gesehen, Königskrone, Fledermauslilie (*Iris germanica*, im Klettgau nach Dr. Probst heute noch so genannt), Tulipanen, Hyazinthen, weiße Sternblumen, Narzissen, weiße Lilie, Fritillaria (Schachblume, bei uns nicht üblich), Asfodil-Lilien (ebenso). Ich übergehe mehrere mir unbekannte Namen und eine Liste von Arten, die der Verfasser, offenbar als von geringem Belang, unter „allerlei schöner Blumen Namen“ zusammenfaßt. Immerhin ist die Uebereinstimmung mit unserm Gebiet sehr deutlich.

Unter dem „Allerlei“ finden sich schon gefüllte Betonien-Rosen (*Petunia*), die neuerdings beliebt sind, Leuenmäuler und Fingerhüte, Tag und Nacht (Stiefmütterlein), Schweizerhosen (die peruanische *Mirabilis*), die türkische Skabiose „braun“ — also violett — und weiß, Flüe-Blümlein allerhand Farben (Aurikeln), gefüllte Frieslin, und unvermeidlich auch „weißgefülltes Mutterkraut“ (*Parthenium*). In welchem Ansehen dies heute lästige Kraut einst stand, beweist C. Clusius Stirp. Pannon. 561, der

uns eine ganze Geschichte erzählt, wie es ihm gelungen sei, in England die gefüllte Sorte anno salutis nostri 1579 zu sehen und später zu erwerben, und der sie auch einer Abbildung im Nachtrag des Buches würdig achtet.

Herr F. v. C a v e l bemerkt zu den alten Gärten bei B e r n, daß ihr Bestand nahezu vollständig mit dem der basellandschaftlichen übereinstimme.

Im Ranton Bern wird die K r a u s e m i n z e zu Minzenküchlein, und fein gehackt auch auf den Salat und aufs Butterbrot gebraucht. Sie ist in den Gärten sehr verbreitet.

In den Bauerngärten um Bern fehlt nirgends die G o l d m e l i s s e (Monarda), die auch im Aargau zu finden ist.

Auch die N e s s e l kommt in Bern noch auf den Markt.

H o p f e n als Gemüse kommt in Bern nach F. v. Cavel und Dr. W. Bruckner immer noch auf den Markt.

R a p ü n z e l i, die Wurzel und junge Blattrosette von Campanula rapunculus, wird im Frühjahr mit dem Rüslikraut auf den Wiesen gesammelt; in der Kultur werde die Wurzel holzig. Dies ein speziell bernisches Gemüse. In Zürich weiß Prof. Schröter nichts von der Verwendung dieser Pflanze als Gemüse. Daß Rapunzel in Basel in meiner Jugend als Gemüse noch nicht unbekannt war, ist mir erinnerlich; ob sie noch marktfähig ist, weiß ich nicht. Ad. Vonitzer rechnet im Kräuterbuch 1557 zu den Rapunzeln außer dem Gierlin (Sisarum) auch die Waldrapunzel (Phyteuma spicatum): „ist weniger bekannt, gar süß und lieblich. Die Rapunzeln, so sie noch jung, braucht man Kraut und Wurzel in Salaten; kühlen fast wohl“.

Anfangs der 70er Jahre fand v. Cavel noch in Cully in einem Garten Physalis im Großen angebaut.

1911 stieß er an der Burgfluh bei Wimmis an ganz abgelegener Stelle auf eine ansehnliche Parzelle, die mit A l a n t bepflanzt war.

Omphalodes fehlte noch vor 35 Jahren in keinem Bauerngarten um Bern; jetzt so viel als verschwunden.

Sirise sah er vor 35 Jahren vereinzelt in andern Kulturen, so viel er weiß als Hühnerfutter.

Fräulein *Hermine Meyer*, gest. 1915 im Alter von etwa 70 Jahren, teilte mir über die alten Gärten ihrer Heimat Ostringen, Rt. Aargau, folgendes mit:

Die kleine *Pompon-Rose* im Gasse bildet eine ihrer Jugenderinnerungen. In meinem Garten war sie in den 70er Jahren, vom Gasse übermüchert, auch noch vorhanden. (C.)

Boretisch und *Salbei*, zur Aushilfe auch *Wallwurz* dienten zu Rükli.

Jedes Jahr wurden *Zichorien* gesäet, dann im Winter die Wurzeln in kleine Würfelchen geschnitten, im Backofen getrocknet, und nach Bedarf wurden diese dann das Jahr hindurch geröstet und als Kaffee-surrogat verwendet. Auch gelbe Rüben wurden also gebraucht.

Noch die Mutter des *Frl. Meyer* machte einen Versuch, *Pastinak* zu pflanzen, „aber sie mußte solchen allein essen“.

In Ostringen gehörten zu den alten Gartenpflanzen die *Tigerlilie*, die *Tradescantia* und *Clematis integrifolia*.

Noch in *Wilhelms „Unterhaltungen aus der Naturgeschichte“*, 1811, ist die *Nachtkerze* als Gemüse aufgeführt: „Das Sprichwort sagt von der Wurzel, ein Pfund davon gebe mehr Kraft als ein Zentner Ochsenfleisch. Sie ist 1614 aus ihrem Vaterland Virginien nach Europa gekommen (nach *Hagenb.* 1619 von *C. Bauhin* in Basel aus Samen gezogen) und wird jetzt in unsern Gärten häufig gezogen.“

Der Bezug von *Mais* im Großen zur Nahrung erfolgte nicht erst in den 50er Jahren, sondern schon im Fehljahr der Kartoffeln 1847. Aber die Maispolenta fand keinen Anklang. *Frl. Meyer* wurde als dreijähriges Kind davon dispensiert und deshalb von ihren Geschwistern beneidet.

Kardobenedikten-Kraut stand in hohen Ehren als Magenmittel.

Saxifraga umbrosa hieß *Jesus- oder Jehovahblümlein* (so auch bei *Muralt* 1715). Auch schon die indische *Saxifraga ligulata* oder *crassifolia* und *Potentilla formosa* mit schwarzroter Blüte gleicher Heimat wurde angepflanzt.

Sehr vergnüglich sind die Aufschlüsse von *Frl. Meyer* über ein noch nicht verschollenes, aber doch immer seltener werdendes Requisite der alten Gärten: das *Hirsachertoggeli*, das als Vogelscheuche für den

Pflanzplatz diente. Fr. Meyer erzählt: „Mein ältester Bruder hatte sich auf einer Geschäftsreise ein rotwollenes Unterleibchen gekauft, das ihm beim ersten Tragen die Haut entzündete. Da wurde es zum Hirschachertoggeli degradiert, mit Stroh ausgestopft, statt des Rückgrats eine Stange durchgestoßen, mit einem Bohnenstecken wurden die Arme ausgebreitet und mit klirrenden Glascherben als Händen versehen. Kopf und Geflerhut durften auch nicht fehlen. Die beste Vogelscheuche war aber eine geschossene aufgehängte Krähe.“

Fr. Meyer fragt, ob am Ende sich die Sitte des Landmanns, nicht die letzte Frucht zu ernten, auf 3. Mos. 19, 9 und 5. Mos. 24, 19—22 gründe, wo geboten ist, einen Rest von Früchten auf dem Acker zu lassen für den Fremdling und den Armen.

Auch im Aargau sind die Rümehrüsliger Äpfel, Chlaisler genannt, auf dem Austerbe-Stat; sie haben die Tugend, daß sie wegen ihrer dünnen Haut nicht geschält zu werden brauchen.

Ueber den Bestand des alten Gartens in Zürich gibt Joh. v. Muralt's Eidgen. Lustgarten (Zürich 1715, bei H. Lindinner) Auskunft. Da Muralt auch manche seltene Arten anführt, die nur in den mit allerhand Kuriositäten ausgestatteten Gärten des Dr. J. H. Lavater u. A. sich fanden, beschränke ich mich auf solche, die er als Gartenpflanzen fehlerthin angibt, und die ein gewisses Interesse haben:

Muralt erwähnt die Brunnkresse neben der Cardamine als gebräuchlichen Salat.

Vom Rübsaat-Oel, also von Rübennemat, der bei uns der ältere zu sein scheint, sagt er, „es leuchte den Studierenden bei ihrer Nacharbeit.“

Mönchsrahbarber pflegt man in den Gärten, „Sponte findet er sich in den Alpen rings um den Gottharder“. Muralt identifiziert also die Patientia mit dem Rumex alpinus.

Skorzonera ist erst in Dr. Lavaters Garten und wird noch nicht als Gemüse angegeben, wohl aber wird Artifici, der Blaue Vocksbart, in den Gärten gepflanzt.

Fänich fäet man bei uns in die Aecker.

Pasteneu ist in etlichen Gärten.

Ziegerkraut, Siebengezeit (*Melilotus coerulea*). „Man sähet es jährlich in die Matten“, also wohl als Futterzusatz?

Sisarum, Gartenrapunzel, Zuckermurzel, in etlichen Gärten.

Von Kürbisen ist nur *Cucurbita major rotunda*, nicht mehr die *lagenaria* erwähnt.

Lepidium latifolium „Fleischkraut“ steht in etlichen Gärten.

Blitum album, weißer Meyer (ob *Amarantus blitum* oder ein verwandter?) wird in den Gärten gepflanzt.

Liebes- oder Goldapfel wird ohne Kommentar als Gartenpflanze genannt.

Wozu *Alsine spargula*, „eine fremde Gattung Hühnerdarms“, in den Gärten gepflanzt wird, sagt uns der Autor nicht.

Von üblichen Gartenblumen erwähnt v. Muralt unter andern folgende:

Eranthis. Ochsenzunge (*Anchusa*), die auch Hermine Meyer für den alten Garten im Argau anführt. Meisterwurzel. „Kleine Pfläumlein“ (*Iris graminea*) zieret alle Gärten. *Asphodelus luteus*. Kardobenedikten. *Cyanus segetum*: „man pflanzt sie in etlichen Gärten aus Samen auf“. *Digitalis purpurea*. *Gladiolus* in den meisten Gärten. *Hyacinthus comosus purpureus* (*Muscari comosum*) in der schopfigen Monstrosität, die auch Fr. Meyer kennt. Andorn. St. Peterskraut (*Parietaria*) als Heilmittel. Den „Rwandel“ nennt auch Muralt kleinen Kisten. *Physalis* in etlichen Gärten. Großer gelber Rittersporn (*Tropaeolum*), in allen Blumengärten. *Periclymenum non perfoliatum germanicum* (*Lonicera periclymenum*), in allen Gärten (jetzt durch *L. caprifolium* ersetzt. Auch zu Gesners Zeit war *Lonicera periclymenum* 271, also die einheimische Art, die Gartenpflanze, während die *L. caprifolium* mit durchwachsendem Stengel erst durch Dodonaeus und Matthioli bekannt wird). *Iberis umbellata*, in den Lustgärten. *Tanacetum*, in etlichen Gärten. Saflor, in den Gärten gesät. Drogaun (Esdragon). Durchwachs (*Bupleurum rotundifolium*) säet man bei uns in den Gärten. Schon B. Cordus de Plant. 103 erwähnt das Hasenöhrlchen als Gartenpflanze. Hanenkamm (*Celosia*). Die Nelke ist als *Cariophyllus hortensis simplex*, mit nur einfacher Blume beschrieben.

Sollte die gefüllte für Zürich neuer sein als 1715? Wohl kaum. Geschnittenes spanisches Gras. In Lavaters Garten ist bereits die blaue indische Winde (*Ipomoea*) heimisch. Die blaue *Ipomoea* wird von Gesner 255 also erwähnt: „ich möchte sie fremde oder blaue Winde nennen. In Italien heißt sie auch Nil, nach dem Araber Avicenna. Sie ist dieses Jahr 1561 durch mich ausgesät verschiedentlich aufgekommen“.

Sehr seltsam figuriert bei Muralt der gemeine Bisfuß als Gartenpflanze. Die Wegluge ist als Garten- nicht als Gemüsepflanze genannt, aber nur die weißblütige, während die blaue allerorten aufstosst. Braunes Habichtskraut und Gulden Mausöhrlein (*Hieracium*) sind als kultivierte Alpenpflanzen in Lavaters Garten bemerkenswert. *Lathyrus latifolius*, eine von dem neuen *Lathyrus odoratus* verdrängte Prachtpflanze, wird als spanische Wicke noch „in Gärten hin und wieder“ angegeben. Mehrere Lupinen sind als Maubohnen für den Garten empfohlen, weil sie die Mäuse abhalten, und keine giftigen Kräuter neben sich dulden. Die übelriechende *Nepeta cataria* ist in etlichen Gärten, auch beide Tabake und der Wunderbaum (*Ricinus*). Unser Cyclamen war damals auch schon im Garten, und eine gefüllte Herbstzeitlose. Der Boretzsch versamte sich von selbst wie heute noch und die Ringelblume galt als Gartenzierde. Bei Herrn Lavater konnten Myrte, Oleander, Balsamapfel (*Momordica*), *Hibiscus syriacus*, großer indischer Jasmin, eine Reseda (welche?), Pomeranzen und andere Seltenheiten bewundert werden. Jerusalemblümlein (*Lychnis chalcidonica*) kennt v. Muralt nur in „Herrn Brigadier Pfeiffer's Garten“ in Luzern, und die Kaiserkrone in Herrn Schultheiß Schnorffen Garten in Zürich. S. 437 führt Muralt ein *Geranium africanum alchemillae hirsuto folio Hermannii* „eine Gattung, in den Gärten gepflanzten Storchenschnabel“ an, also wohl einen Anfang der Geranien-Kultur.

Im ganzen ist ersichtlich, daß seit Gesner der Fortschritt ein geringer ist, was nicht wunder nimmt, wenn man bedenkt, daß der dreißigjährige Krieg inzwischen „wie eine Walze“ über Europa hingegangen ist. Gelegentlich sei bemerkt, daß Muralt, Stadtarzt von Zürich und Professor der Physik, auch die Alpen bereist und selbst unsere Wasserfälle bestiegen hat, offenbar beeinflusst von den Bauhinen, von denen er Joh. Caspar, den Sohn des großen Botanikers Caspar, als seinen Lehrer anführt.

Ich gebe hier die Beschreibung dieses Besuches, den er in Gesellschaft des Greifswalder botanischen Professors Helwig ausführte:

Wir bestiegen zum ersten den Wasserfahl, einen Berg, der das Basel- und Solothurner-Gebiet entscheidet, an dem Dorff Rietzwil liget, und gar hoch ist, in dem Aufsteigen mit vielen Bächleinen durchsetzt, in dem Gipfel aber ganz dürr und trucken, und mit mancherlei heilsamen Pflanzen bewachsen ist, als mit dem glatten Alpenbärenklau (dem von Caspar Bauhin entdeckten *Heracleum alpinum*), mit der weißen Eberwurzel, großen Enzian, blauen Eisenhütlein und vielen andern Gattungen Purgierkräutern. Daher die Hren. Professores und Studenten zu Basel, die sich auf die Arznei legen, die lobliche Gewohnheit haben, daß sie zu Erlangung einer genauen Erkenntnuß dieser Kräuter jährlich dahinauf spazieren, dergleichen auch an die benachbarten Berge zu Krenzach, Mutet, Mönchenstein, Vorneth und andre mehr geschieht. Auch erblicken wir auf den sandigen Feldern der Byrs den blauen Senff in großer Anzahl wachsen (*Arabis arenosa*) wie allerhand Gattungen Weiden, in den Michelfeldischen Sümpfen die kleinere Wassergarbe (nach der Beschreibung 261 *Millefolium aquaticum pennatum spicatum* = *Hottonia*), die zartgekerfte Rühschelle mit der kleinern Blume (*Pulsatilla*) 1c.“ Der Einfluß der Bauhine ist hier augenfällig.

Die Feldmark.

Sehen wir uns nun noch die F e l d m a r k aus den vierziger Jahren an, so herrschte noch weit mehr Getreidebau, als heute, wo die Wiesenkultur das meiste Land beansprucht. Jeder Bauer brachte sein Quantum Korn zu seiner betreffenden Mühle, um von dieser das entsprechende Mehl nebst „Grüsch“ (Kleie) zu empfangen. Neben dem Weizen wurde in vielleicht überwiegender Menge K o r n (Spelt, Dinkel) gepflanzt, und dies anderwärts schon selteneres Getreide erfreut sich auf unserm Juraplateau noch heute trotz seiner brüchigen Spindel einer gewissen Gunst. Schon der Name Korn schlechtthin kennzeichnet die führende Rolle dieser Getreideart. Und daß man die dem Korn anhaftenden Spelzen vor dem Mahlen erst durch Renneln auf der Mühle beseitigen muß, hat nicht vermocht, den Landmann von diesem Getreide abwendig zu machen. Und zwei weitere

Seltenheiten werden, sei es aus Pietät, sei es aus Liebhaberei für das besonders kleberreiche, schmackhafte und schön gelbe daraus zu erzielende Brot und guten „Gries“ (Graupe) im obern Baselbiet noch hie und da angehäet: der zähe, langgrannige, oft den Winter überdauernde und sich bestockende „E i c h e r“ (Einkorn, *Triticum monococcum*) und selbst noch — wenn auch an wenigen Orten: um Farnsburg, Wittinsburg etc. — der überaus zierliche E m m e r (*Triticum dicoccum*), von dem C. Bauhin 1622 sagt: „Hoc in pago Riehen unus vel alter serit“. Er nennt ihn „*Zea amylaea vel Zeopyrum amylaeum, quod Emmeren et Emmerkorn vocant*“. Dr. Heinis sah Emmer noch 1905 und 1906 in Ormalingen. Diese zwei Sorten, deren Geschichte bei uns bis in die Zeit der Pfahlbauten zurückgeht, sind schon so selten geworden, daß sich botanische Museen um Exemplare derselben bewerben. Einmal, unweit Diefstal, sah ich ein Feld, in welchem Spelt und Eicher zu gleichen Teilen gesäet waren: eine seltene „Mischlete“.

Joh. Bauhin, Hist. univers. II 413, sah 1596 im August noch in Württemberg den E m m e r (Abbild. eod.) zwischen Rotenburg und Niederau, und zwischen Kirchen und Vol. Er wird im Frühjahr um St. Georgen gesäet und Anfang September geerntet.

Im Herbst 1914 war ich so glücklich, seit langen Jahren wieder zum ersten Mal E m m e r zu erhalten, und zwar aus Bannwil durch Herrn Pfarrer R i d e c k e r. Es sind zwei Proben von zwei Landwirten herührend; sie stellen die langgrannige gelblich weiße Var. *farrum* dar, die wohl allein noch gebaut wird.

Im Bilde Nr. 17 ist dieser Emmer unter b neben a Korn (Spelt) und c Einkorn dargestellt.

Eicher ist Winter-, Emmer Sommerfrucht.

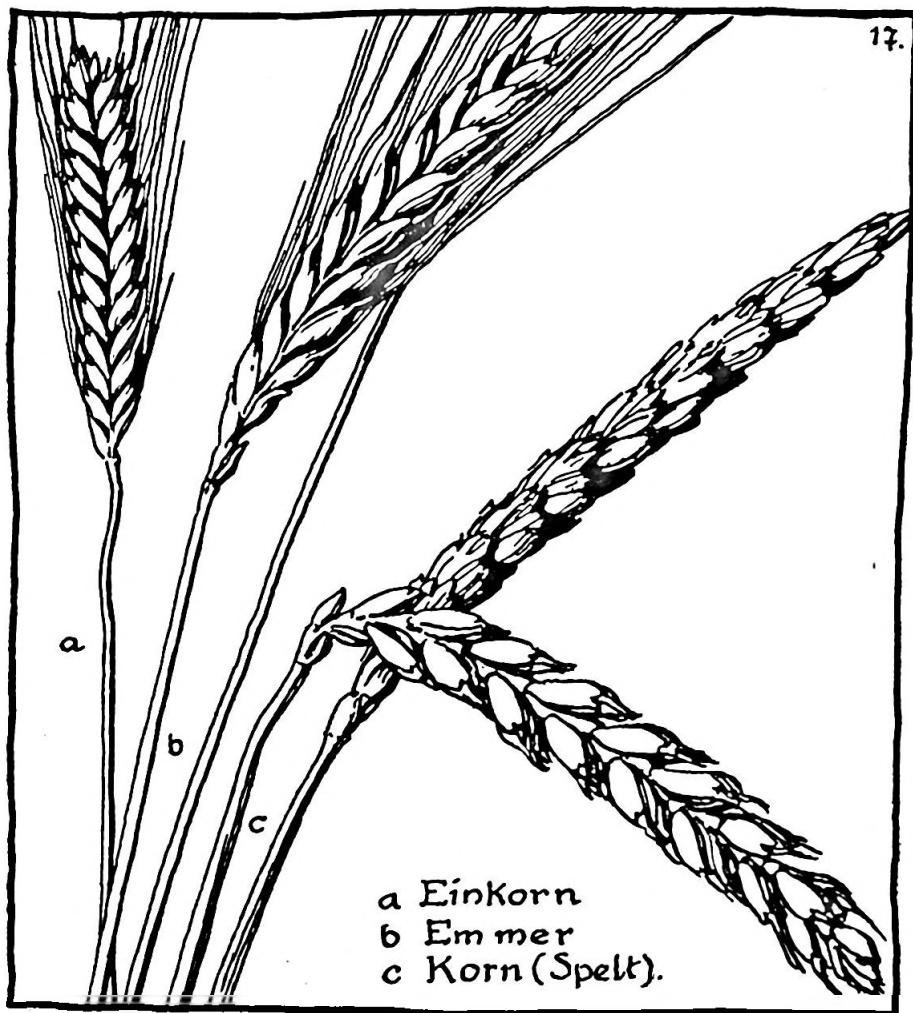
Der Roggen mag im Ganzen den *Triticum*-Arten die Wage halten. S a f e r wird häufig als Futter abgemäht. Vom Habermus als Frühstück ist bei uns schon sehr lange nicht mehr die Rede. Der Raffee ist schon längst an seine Stelle getreten. Aber neuestens kehrt der nervöse Städter zum alten Gericht, wenn auch unter fremdem Namen zurück.

S e r f e ist sehr zurückgegangen, und die hübschen Sorten: sechszeilige und „Fischlin-Serfte“ (*Hordeum Zeocrithon*) sind kaum mehr aufzutreiben.

Ueber die wahrscheinliche Urheimat unserer Getreidesorten ist uns in neuester Zeit unerwartetes Licht geworden. Daß das Einkorn in einer etwas schwächeren Form im vordern Orient: in Phrygien, bei Smyrna, und weiterhin von Mesopotamien bis Griechenland und Serbien wild wächst, weiß man schon seit längerer Zeit (Solms-Laubach Weizen 1899, 12). Nun aber hat ein in Haifa ansässiger Agronom Dr. Aaronsohn (Chodat. a propos d'un grain de blé 1911) mit dem Einkorn auch den Emmer in Palästina, besonders am Hermon, im Anti-Libanon und um das Tote Meer in verschiedenen Abänderungen massenhaft wild gefunden. Angebaut werden beide Sorten in Palästina nirgends, sondern nur noch in Persien, Serbien, Schwaben, bei uns im nördlichen Jura und bei den Basken; Emmer wurde auch im hohen Altertum bei den Egyptern gebaut, später nicht mehr.

Daß auch wilde Formen des Roggens und der Gerste von Aaronsohn im heil. Lande gefunden wurden, gibt dieser Gegend die Bedeutung eines Ausgangszentrums unserer Getreide überhaupt, und bei der großen Veränderlichkeit schon des wilden Emmers dafelbst liegt die Annahme nahe, daß aus ihm auch der heute in Europa gebräuchliche, gemeine Weizen mit zäher Spindel hervorgegangen sei, was Aaronsohn nun durch Kulturversuche in Haifa selbst nachzuweisen sucht.

Über auch für das Korn (Spelt), scheint nicht der germanische Nordosten, sondern der tiefe Süden als Heimat gelten zu sollen. Ernst H. L. Krause (Besonderheiten der Elsaß-Lothr. Fl. Verhandl. des 19. Deutsch. Geogr. Tages Straßburg 1914) erklärt, daß dies Getreide, das jetzt im Elsaß noch nördlich vom Hagenauer Wald bis nach Belgien hinein, und von da über das Neckar-Tal nach Württemberg und die nördliche Schweiz bis Tirol immer noch angebaut wird, südwestlichen, wohl nordafrikanischen Ursprungs sei. Nach Schweinfurth trete es in Marokko unter dem Sortengemenge des Weizens auf und werde nicht gerne gesehen. Es wird noch gebaut in Asturien, verschollen ist es in Frankreich und Italien, wo es im Mittelalter noch gebräulich war. Heute ist das belgische und deutsch-schweizerische Gebiet der Rest einer einstigen Verbreitung von Nord-West-Afrika bis Mitteleuropa. Oestlich von Tirol und Bayern scheint es nie existiert zu haben. In der Schweiz erscheint es schon in der Bronzezeit.



Daß gerade unsre ältesten, schon in prähistorischer Zeit vorhandenen und nun erlöschenden Getreidearten aus dem tiefen Süden stammen, eröffnet ungeahnte Einblicke in den Verkehr, wohl auch in die Richtung der Wanderungen unsrer Urbevölkerung.

Fast total ist auch die *Ackerbohne*, vor Einführung der Kartoffel und der Runkelrübe (*Durlops*) ein Hauptprodukt unserer Gegend, aus den Traktanden verschwunden.

Schon der Name *Saubohne*, der seit gut hundert Jahren sich bei uns eingebürgert hat, zeigt, wie sehr dies Gemüse unserer Vorfahren, das in der Ostschweiz sogar „Kost“ par excellence genannt wurde, zurückgedrängt und misachtet ist durch die universelle Kartoffel. Nur als Leckerbissen wird eine große Gartensorte der Ackerbohne als *Großbohne* zu Markte gebracht. *Großbohne*, *Fabas majores* ist der gleiche Name, den schon das Karolingische Capitulare unserer Bohne gibt.

Bei Zwinger heißt die *Vicia Faba* noch „Bohne“ schlechthin. „Man säet sie allenthalben, auch von wegen, daß sie die Acker fett und fruchtbar machen, denn so sie blühen und voll Safts sind, ackert man denselbigen Ort, da werden die Bohnen verscharret. Die Bohnen, wenn sie wohl gekocht sind, und der darinnen gepresste Luft in seine Freyheit gekommen, so geben sie eine treffliche, gesunde häufige Nahrung.“ Die Bohnen aus dem Genus *Phaseolus* heißen bei Zwinger Feld- und Steigfäseln.

Auch die herrlich goldschimmernden und wundervoll duftenden „Lemat“ (Raps)-Felder, die uns in der Jugend schon im April entzückten, leben meist nur in der Erinnerung fort. C. F. Hagenbach in der „Flor. Basil.“ 1834 kennt den, zu *Brassica Napus* gehörigen „Rabislewat“, dessen Laubteile bläulich bereift sind, und den zu *Brassica Rapa* gehörigen grünen und rauhhaarigen „Rübenlewat“. Ich glaube nur noch Felder des ersteren gesehen zu haben. Um Riehen sind alljährlich noch einige wenige Aecker mit Lemat bestanden. Seit der Herrschaft des Petroleums und des elektrischen Lichts ist der Verbrauch des „Oels in der Lampe“ total veraltet. Auf Befragen erfuhr ich, daß das Lematöl, nach einer reinigenden Zubereitung, zum Salat verwendet werde. Lemat ist bei uns neu. Zwinger kennt ihn als Oelfrucht nur von Holland, wo er zu Brennöl und zur Seifenbereitung gebaut werde.

Am besten hat sich noch die stets gleich beliebte *w e i ß e R ü b e* als Herbstertag, die man nach der Halmernte pflanzt, erhalten. Noch macht die saure Rübenstände der Sauerkrautstände im Keller des Bauernhauses den duftenden Vorrang streitig.

5. Brockmann-Jerosch (Vergessene Nutzpflanzen, 1914) berichtet aus dem Kanton Zürich, daß schon seit Jahrzehnten die Rübe und das Kraut vom Landvolk verschmäht und nur noch zu Viehfutter verwendet werde. Unsere Auraliker sind zu solcher Verfeinerung noch nicht reif, sondern essen diese Gemüse noch gerne. Goethe schreibt von Schaffhausen 1797: „Auch sah ich wieder Mangold (in dem Dorf Umiesen) und nahm mir vor, Samen davon mit zu nehmen und künftigen Sommer unsern Wieland damit zu traktieren.“ Womit sich vor hundert Jahren unsre Heroen regalierten, das verachten heute die Mägde aus dem Kellenland.

Darin hat freilich Brockmann Recht, daß auch bei uns der Städter weit „ruchfrätiger“ ist als der Landmann. Welche Rolle die Rüben bei uns früher spielten, bezeugt unser Chronist Joh. Groß (1624), der von dem besonders trockenen Jahr 1623 berichtet: „Dahero auch Kraut und Rüben nicht wohl gerathen, also daß man — welches unerhört — Fässer voll Rüben im Oberland aufkauft und gen Basel gebracht hat. Also kann Gott uns zur Straff den Himmel wie Eysen machen und die Erden wie Erz, Staub und Aschen für Regen geben. Lev. 26. Dent. 28.“

Der Feinschmecker Zwinger, S. 454, aber sagt: „Die Rübe ist die dritte Ernte der armen Leute, welche besseres zu kaufen nicht vermögen, auch sich mit Rüben und Kraut (gemeint ist Mangold) gern sättigen lassen.“ Von den Rüben sagt Conitzer 269^{bis} ganz richtig, „im Garten werden sie bitter.“

Nur als Seltenheit kann man etwa noch einen Streifen Buchweizen sehen, lediglich als Futter gebaut. Er ist heute noch, wie Caspar Bauhin in seiner kleinen Basler Flora 1622, sagt: „in Aekern bei Oetlingen und Nehen“. Und doch ist Buchweizen kein altes Getreide, er stammt aus Ostasien und wird nicht früher als 1436 in Norddeutschland erwähnt (Alph. de Candolle, Pl. cult., pag. 280.¹⁾ Daß Buchweizen heute noch benutzt wird, bestätigt Zsler, der in dem Bericht über einen

¹⁾ Der einzige Bauer, der bei Nehen noch Buchweizen ansät, sagte mir, er habe den Samen aus Frankreich mitgebracht und verwende den Ertrag als Schweinefutter.

Lazarettzug des Roten Kreuzes im Weltkrieg 1915 neben Haferflocken, Gries, Reis, Graupen auch Buchweizengrütze angeführt fand.

Das Trio der rauen Getreidesorten: Korn, Eicher und Emmer in unserem Ländchen ist ein Adelsbrief, ein Beweis, auf welch uraltem Kulturboden wir uns hier befinden, ein Beweis auch dafür, daß in unserm so lange abseits gebliebenen Jurawinkel sich archaische Züge auch in der Landwirtschaft mit zäher Treue erhielten. Ist doch (nach O. Heer, Die Pflanzen der Pfahlbauten, Züricher Neujahtsblatt für 1865) Baselland die Gegend, wo sich die „Oswald“, d. h. Odins Wala, am längsten erhalten hat, die Getreidebüschel, die man am Feldrand unberührt übrig ließ. Damit verwandt ist die Uebung des Landmanns, nicht die letzte Frucht vom Baum, aus dem Rebberg peinlich einzuheimsen. Ist das ein Ausfluß von Pietät gegen die Vögel des Himmels, denen die Nachlese zu gönnen ist, oder liegen wirklich noch alte mythologische, unbewußte Reminiszenzen zu Grunde?

An die Odinswala knüpft sich die von Joh. Kettiger (Landwirtschaftliche Zustände in Baselland 1857) geschilderte Sitte des „Glückshämpfeli“ im Birseck. Neun der schönsten Aehren werden stehen gelassen, und diese nach vollendeter Ernte in einen Kranz gewunden und in dankbarer Gesinnung an die Erntebescheerung etwa in der Nähe eines Kreuzfixes aufgehängt. Die Sitte des „Glückshämpfeli“ tritt noch in ähnlicher Form auf wie die von Kettiger geschilderte: Im Birsigtal ließ nach Dr. Heinis gütiger Mitteilung letzten Sommer 1914 ein Bauer beim Abmähen des Weizenfeldes in der Mitte ca. 1 m² Getreide stehen. Nachdem der abgeschnittene Weizen „aufgenommen“, in Garben gebunden und überhaupt die Erntearbeit bis auf das Aufschichten, Aufladen und Wegführen der Garben beendet war, knieten der Bauer, seine Frau und die halberwachsenen Söhne und Töchter um das stehengebliebene Stück nieder. Sie beteten drei Vater unser und machten das Zeichen des Kreuzes. Sie dankten Gott für die glückliche Ernte und die edle Gabe. Nachher wurden einige der schönsten Aehren abgeschnitten. Die Frau nahm sie nach Hause, um sie unter dem Kreuzifix zu befestigen. Der Rest wurde ebenfalls abgeschnitten und einer offenen Garbe beigelegt.

Daß Hirse (*Panicum miliaceum*) und Fennich (*Setaria italica*) schon lange vor meinem Gedenken aus Baselland verschwanden,

zwei prähistorische Getreide unserer Vorfahren, war stets mein tiefes Bedauern, denn Leute, die dabei waren, versicherten mich, daß mit der Lieblichkeit des Hirsebreis nichts zu vergleichen war. Nur im Kinderliede haben sich Erinnerungen daran erhalten.

Sauerkraut mag ich nicht,
Hirsebrei hab ich nicht,
Wozu wird angericht'?
Ich esse nicht!

Schon zu C. Bauhins Zeit muß der Anbau beider Arten bei uns sparsam geworden sein. Er sagt, daß sie am meisten bei Hünningen gepflanzt werden. Ein oder zweimal habe ich diese ehrwürdigen Gräser in Winkeln von Gärten gesehen, wo man eine Hand voll Samen zu Vogelfutter hingestreut hatte. Weshalb bemühen sich nicht unsre heutigen Vegetarier um Wiedererweckung dieser Feldfrüchte? Wußten doch 1576 die Züricher den verbündeten Straßburgern nichts Besseres als Festgruß zu überbringen, als einen noch warmen Hirsebrei! Die neueste Nachricht über Anbau dieser zwei Relikte in unsrer Nachbarschaft finde ich in Ludw. v. Veers Spaziergang auf den Elßässer Belchen, 1797 (Philomat. Gesellsch. Elß.-Vothr., 1910, IV, 3, S. 285), der im Tal der Secht ob Münster hin und wieder etwas Hirse und Jennich („Zapfenhirse“) untereinander sah. „Doch ist diese Kultur nicht beträchtlich und bleibt meist im Tal zu Brei, Suppe etc.“

Der Name von Dorf und Ranton Hirsingen bezeugt, daß unsere Nachbarschaft ein Zentrum des Hirsebaues gewesen sein muß. Die *Hirse* ist bei uns sehr frühe 1262 bezeugt: in fine termini de Riehen sita in campo dicto dem Hirshalme, und 1284: in ulteriori Basilea in loco dicto an dem Hirslande (Basl. Urk. B. I 413 und II 444 Uelin).

Über selbst in dem als Gartenunkraut so lästigen Grase *Digitaria sanguinalis* enthüllt uns die Geschichte ein altes, degradiertes Getreide. Schon der alte Name *Mannagras* oder Himmelstau führt auf ein solches. Die *Digitaria sanguinalis* nennt Gesner 260 Himmeldau. Davon sammeln die slavischen Bewohner Krain's und die Görzer den Samen, essen ihn in Brei und kochen ihn wie Hirse oder Jennich in Fleischbrühe. Caspar Bauhin im Catalog der Basler Flora 1622 S. 11 sagt

vom Gramen dactylon esculentum Mannae, es wachse in einigen Weinbergen. Zwinger, S. 349 behauptet, in Böhmen und Kärnten säe man es in großer Menge, „solches in der Küche wie der Hirs und Reis zu gebrauchen“. Ja, unser Basler Medicus scheint mit dieser Speise genauere Bekanntschaft gepflogen zu haben, denn er rühmt als Feinschmecker die guten Müßlein und Breylein, die man von dem gesäelten Samen bereite. „Bei uns sieht man es in einigen Weinbergen.“ Eine letzte Erinnerung an die Esbarkeit des Mannasamens bieten uns die Flora Helvetica von J. N. Suter 1802, der eine Var. esculenta von Panicum sanguinale bei Giornico angibt und Hagenbach Flor. 1821, der dies Gras als eine größere Varietät mit 9 bis 13 längern Aehren beschreibt und angibt, sie wachse noch in den einst dem Jac. Hagenbach (dem Zeitgenossen der Bauhine) gehörigen Reben „und sei vielleicht angebaut, denn früher wurde sie unter dem Namen Himmelsthau gegessen“. Ich selbst fand von dieser großen Form ein Relikt an einem Ackertrand unweit Niesen im September 1915! (Siehe Bild Nr. 18.) Wenn uns die Samen dieses Grases zu klein vorkommen, um zur Speise zu dienen, so kann ich de visu bezeugen, daß die der in Abessinien allgemein gebrauchten Eleusine Tocussa kaum größer sind. Daß bei uns ein, in Osteuropa einst bekanntes anderes Manna-Gras: Glyceria fluitans, je im Gebrauch stand, davon habe ich keine Spuren gefunden.

Auf dem Aussterbe-Etat scheinen auch die H a n f - und F l a c h s - f e l d e r meiner Jugendzeit. Sie nahmen einst im Pflanzplatz oder am Rande der Ackerflur einen breiten Raum ein und das blühende Flachsfeld mit seinem dichten, leise wogenden Blumenteppeich vom diskretesten Blau war ein hinreißender Anblick. Der Hanfbau bot manche, dem Kinde eindrückliche Züge. Da waren die „Hanfrözen“, Wasserlöcher, in denen der geerntete Hanf geröstet, d. h. eingeweicht wurde, bis die krautige Substanz sich von der straffen Staude gelöst hatte. Der Duft war zwar schrecklich, aber im Anfang des Sommers boten die Hanfrözen manche seltene Wasserpflanze. Und dann die „Hanfbreche“ oder Retzche, wo auf Brettergestellen die langen Stengel wieder und wieder zerkleinert wurden, damit unter eigenartigem Seklapper das „Werg“, die brauchbare Faser, rein zum Vorschein komme. Vom Retzchen des Hanfs schreibt sich das Wort „Retzchen“ für lautes Schwaßen her. Jetzt konkurrieren die Faser-



pflanzen aller Tropenländer, von Yucatan bis Manila, siegreich mit der heimischen Weinwand.

Die große Streitfrage, ob der *M a i s* („Wälschkorn“), aus Amerika oder über den Orient zu uns gelangt ist, hat sich (Alph. de Candolle, Orig. pl. cult., S. 311) endgiltig in ersterm Sinn erledigt. Weit weniger klar aber ist es, wann er sich bis in unsre Länder verbreitet hat.

Der spanische Arzt Nicolaus Monardes beschreibt den Mais aus seiner in Amerika gemachten eigenen Beobachtung in einem, von C. Clusius 1581 herausgegebenen Buche über *Simplicia e novo orbe delata* (S. 31), in einer Weise, als ob er bisher in Spanien noch unbekannt wäre: er rühmt ihn als ebenso bekömmlich als „unsre Getreidesorten“. Und doch wird er schon in der Mitte des Jahrhunderts in Deutschland erwähnt, so von B. Cordus, der ihn als türkisch oder indianisch Korn, *Bactrianum sive Indicum triticum* gut beschreibt und abbildet, auch schon gelbe, rote und schwarze Varietäten davon anführt. Conr. Gesner, Hort., S. 82, sagt von ihm: „Er wird gewöhnlich *Sorgum* genannt und wird von Einigen auch bei uns in Gärten gesät, als Seltenheit, oder weil der Busch als Besen dient. Andre nennen ihn Indische oder Sarazenische Hirse (*Milium*). Andere halten ihn eher mit dem Fennich für verwandt. Andere, wie Cardanus, bezeichnen ihn mit dem indischen Wort *Maiyum*.“ C. Bauhin in der Basler Flora, 1622 hat ihn nicht.

In unsern Jura ist die Maiskultur nur eingedrungen, um einiges Grünfutter zu liefern. Er wird dicht gesät und vor der Blüte abgemäht. Zur vollen Reife der Körner reichen unsere Sommer nicht aus. Zudem verschmäht unser Volk zu Stadt und Land den Mais als Nahrung, während er schon im Elsaß in reichlichem Maß gegessen wird. In einer Teuerung Ende der 40er Jahre wurde Mais in Basel eingeführt, er fand jedoch keine Abnehmer. Jetzt ist es nach Einwanderung der Italiener anders.

Der Basler Getreidebau vom 17. bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts.

1. Von Interesse mag es sein, aus der Basler Flora C a s p. B a u h i n s, 1622 S. 17, die Getreidearten aufzuzählen, die damals in unserm Gebiet in Gebrauch waren: Grannenloser Winterweizen, Einkorn, Spelt,

Emmer, vielzeilige Winter- und Sommergerste, zweizeilige Gerste, Winter- und Sommerroggen, weißer Hafer, Hirse, Jennich, Buchweizen.

2. Zwinger im Theatr. Botan. 1696 ed. 1744 berichtet über die damals üblichen Getreidearten u. a. folgendes:

Von Weizen wird das beste Mehl, das Semmelmehl bereitet, auch das Ammel- oder Kraftmehl.

„Aus dem Spelt oder Dinkelnorn macht man, sonderlich in unsrer Eidgenossenschaft, darinnen der Weizen wegen Mangel guten Bodens nicht aller Orten gesäet wird, Mehl und Brod, das nicht unlieblich zu essen, zur Leibesnahrung zwar etwas geringer denn Weizen aber besser denn Gerstenbrod.“ S. 371.

Gerste: „In keiner Landschaft der ganzen Christenheit wird die Gerste mehr in der Küche und denen Speisen genutzet, denn in unserm Deutschland. Die Studenten werden heutigen Tages hordeiphagi, d. h. Gerstenfresser genannt.“ Zwinger teilt Rezepte zu vier Gerstensuppen mit. „Der gemeine Mann pfleget sie in frischem Wasser zu kochen, bis sie aufspringt und zerfährt; die schmelzt er mit Butter, salzet sie ziemlich und speiset sich samt seinem Gesinde damit; er isset sie mit Brod, als eine nützliche Speise, die ziemlich nehrt.“ S. 372.

Hafer: „Die Engländer stellen ihren Kindern morgens und abends einen Hafermehlbrei auf, davon sie wie Milch und Blut gefärbet werden.“ S. 376. Zwinger kann also als ein alter Apostel der heutigen Haferliebhabelei gelten.

Den Mais nennt er Türkenkorn, nicht Welschkorn. „In unserm Land säet man dies Korn im April, sonst kommt es nicht zu seiner Zeitigung; es wird aber erst gegen den Herbst zeitig. Bei uns bedient man sich auch des Türkenkorns, wer kein Brod oder Brey will davon backen, allerlei Thiere und Geflügel damit zu masten.“ S. 378.

Hirse ist bereits bei Zwinger in Mißkredit: „er bringt dem Menschen die geringste Kraft unter allem Geträide so man zu Kost braucht. Wenn man ihn zur Speise will genießen, soll er in Milch gekochet werden. Die Waldbauern bei Trient im Tyrol kochen den Hirse mit Milch zu einem Gemüse, was sie Polente nennen, und sich dessen durch das ganze Jahr neben dem Wassertranke bedienen. Er bekommt ihnen wohl. Welch guter Koch ist der Hunger!“ S. 380.

Auch den Jennich behandelt er abschätzig: „Man pflanzt ihn in Deutschland an rauchen Orten, als im Schwäbischen Algäu, Hegau und dem Schweizerischen Ergäu. Er ist eine gute Speise vor grobe, starke Leute, als Dröschler, Holzflößer und andere, weil er bald sättigt. Unser Bauernvolk, das etwas verleckter ist, siedet den Jennich mit Milch zu einem Brey, thut Butter und Salz soviel genug zu, speiset damit sein Hausgesinde, denn er auf diese Weise wohl nehret.“ S. 382.

Den Buchweizen nennt Zwinger Heydenkorn. „Man findet es allhier zu Basel bei dem fürstlichen Schloß Fridlingen und dem Dorfe Riechen (wo ich es vor drei Jahren noch auf einem Acker sah. Der Verf.). Vor diesem (d. h. früher) diente es in Deutschland allein zu Viehfutter. Jetzt werden aus seinem Mehl gute Brühlein gemacht, die bei denen Mahlzeiten großer Herren angenehmer sind als die Semmel-Brühlein. Man bereitet sie an Milch oder Rindfleisch-, Hühner- und Rapaunenbrühe. (!) Für das Hausgesinde kocht man das Mehl nur mit Wasser und Butter und Salz, man machet ihnen auch Rühlein davon.“ S. 385.

Könnte nicht eine geschickte Reklame unter Berufung auf Zwinger das Heydenkorn wieder unter uns zu Ehren bringen?

3. Der Basler Florist C. F. S a g e n b a c h führt für 1821 folgende bei uns gebaute Kornfrüchte an:

Weißer und Schwarzer Haber (*Avena sativa*), Rosmarin- oder Fahnenhaber (*A. orientalis*), weißer Haber (*A. nuda*), der hie und da, so zwischen Frenkendorf und Viestal, auch am Roten Hause, vorkomme.

Weizen, und zwar begrannter Sommer- und grannenloser Winterweizen.

Arabischer oder ägyptischer Weizen (*T. turgidum*), der hie und da, um Sissach, Tenniken, Olsberg, Trimbach, angebaut werde (heute aber wohl kaum noch vorhanden sein wird. Der Verf.).

Korn (*T. spelta*), im ganzen Gebiet gebaut.

Emmer, auf steinigem Aekern in den Bergen des obern Baselsbiets viel angejäet.

Eicher, ebenso.

Wintergerste (*H. vulgare*), viel gejäet, von Liebhabern etwa auch die nackte Gerste (*H. coeleste*).

Knopfgerste (*H. hexastichon*), hie und da, so gegen Dieftal, Siffach, Gelterkinden, Tenniken, auch um die Stadt.

Sommergerste, Futtergerste (*H. distichon*) viel gebaut.

Fischlingerste (*H. zeocrithon*), einst unter dem Namen deutscher Reis gesäet, jetzt nur von Liebhabern hie und da.

Winter- und Sommerroggen, in der Ebene, selten in der Bergregion gebaut.

Die Getreidesorten des Ober-Elsas.

Schade, daß wir über die blutigen Taten unserer Geschichte bis ins Altertum zurück so gut unterrichtet sind, und über Einführung und Verbreitung unserer Getreidearten im Jura nichts wissen.

Ueber das benachbarte Elsaß, in welches ja durch das Rheintal auch unsere Juratäler indirekt ausmünden, gibt Ernst H. L. Krause (in *Mittel. der philomath. Ges. Elsaß-Lothringen* 1914) einige wertvolle Aufschlüsse. Nach ihm kam der Roggen spätestens in der Völkerwanderung zu uns. Im benachbarten Breisgau ist er im achten Jahrhundert urkundlich nachweisbar. Im Elsaß war er — wie bei uns auch gegen Ende des Mittelalters, das bei weitem häufigste Brotkorn. Einkorn nahm 1893 im Oberelsaß noch 37 Hektar ein. Später führt die Reichsstatistik diese Frucht gar nicht mehr auf; am ehesten trifft man sie noch bei Oltingen, also nahe unserer Grenze. Krause glaubt, der grannenlose Winterweizen, den C. Bauhin 1622 für Basel anführt und den Krause alten deutschen Landweizen nennt, sei wahrscheinlich seit dem römischen Altertum im Lande verbreitet gewesen, um in der Neuzeit mehr und mehr durch sogenannte verbesserte Sorten und intensive Kultur verdrängt zu werden.

Vom Emmer behauptet zwar Hier. Bock (*Tragus*) 1577, daß er im 16. Jahrhundert im Elsaß das Hauptbrotkorn war; jedenfalls irrtümlich, indem alle andern Quellen älterer und neuerer Zeit im Elsaß nichts von dieser Frucht wissen.

Sehr sparsam ist daselbst der Dinkel (*Spelz*) vertreten. Unterelsaß, wo er nur nördlich vom Hagenauer Wald vorkommt, hatte 1893 noch 171 Hektar, Oberelsaß 188 Hektar, zumeist in den Kreisen Altkirch und Mülhausen (bes. bei Oltingen).

Ich füge bei, daß im Großherzogtum Baden der Höhenzug zwischen dem Rhein ob Basel und der Wiese Dinkelberg heißt.

In welch ferne Zeiträume die Einführung unserer Getreidearten hinaufreicht, beweisen am besten die von O. Heer bestimmten Reste der neolithischen Pfahlbauten der Schweiz, besonders von Robenhäusen, wo sich bereits Weizen in kleinen, antiken, zum Teil mit altägyptischen identischen Formen, Emmer, zwei- und sechszeilige Gerste, Hirse, Fennich fanden, während Hafer und Dinkel im Bronze-Zeitalter, Roggen erst in römischer Zeit auftauchen.

Die Einführung der Kartoffel in Baselland (bei uns „Herb-äpfel“, im nahen badischen Wiesental bereits „Grundbirne“) ist auf die Mitte des 18. Jahrhunderts zu setzen. Professor Emanuel König in Basel berichtet von ihr schon 1706. Nach J. Keller ist sie im jurassischen angrenzenden Aargau um 1760 in Verbreitung begriffen. In Europa hat sie C. Clusius in seiner *Plant. rar. Historia*, 1588, zum ersten Mal genau bekannt gemacht und abgebildet. Sie kam ihm aus Italien über Flandern zu. Nach seinem Bericht war sie damals in Italien bereits als Gemüse in Gebrauch. Daß aber der dreißigjährige Krieg ihren Siegeszug durch Europa so lange aufhielt: man kann das wundern? Jedenfalls trug es zur Bekanntmachung der Kartoffel in unseren Ländern nicht wenig bei, daß Caspar Bauhin 1620 in seinem *Pinax* 89 sie genau beschrieb und abbildete, nachdem ihm die Pflanze schon 1590 (siehe Hagenb. fl. Bas. suppl. 1845, 41) von Scholzius mit einer Abbildung zugekommen war. Joh. Bauhin 1650 kennt die Kartoffel nicht selbst, sondern referiert, was sein Bruder Caspar Bauhin und Clusius darüber mitteilen.

Merkwürdig ist doch, daß 1744 die Kartoffel dem Fr. Zwinger, Herausgeber des väterlichen *Kräuter-Buches* von 1696, noch nicht aus Erfahrung bekannt war. Er nennt sie Grübling-Baum oder Cartuseln nach C. Bauhin, und wiederholt dessen Bild und Beschreibung. Er führt an, daß sie in Italien, England und Burgund gepflanzt werde, im letztern Land aber wegen vermeintlicher „Malkhey-Gefahr“ verboten sei.

Einst Nutz- jetzt Unkräuter?

Durch Ernst H. E. Krause (*Lapathon und Patience*, Bot. Centr. Bl. 1909, Beiheft 24, 2) wissen wir, daß aus der nicht sauern Gruppe der

Umpfer, die sämtlich große Pflanzen mit mächtigen, appetitlich aussehenden Blättern enthält, seit alter Zeit mehrere, heute nach Art und Herkommen schwer bestimmbare Sorten in ausgedehntem Maße in Garten und Feld angepflanzt und zum Teil bis gegen die Neuzeit als Gemüse verwendet wurden, während sie später dem viel bessern Spinat weichen mußten. Eine dieser Pflanzen lief unter den französischen Namen *Patience* und *Lampe* und dem deutschen Mönchs-Rhabarber, weil nach Hier. Tragus (1539) die Mönche des Klosters Simonswald ihn im Schwarzwald entdeckt und weiter verbreitet hätten. Sie mag durch die Kultur im Garten etwas zarter geworden sein als ihr wilder Stammvater, und ist in alle Floren unter dem Namen *Rumex Patientia* L. übergegangen. Alle *Rumex*-Arten dieser Gruppe stehen sich sehr nahe und kreuzen sich auch miteinander. Ihr nur zu gemeiner Vertreter in unserer Gegend ist der *Stumpf Umpfer* (*R. obtusifolius*), das größte und augenfälligste unserer Acker-, Feld- und Dorf-Unkräuter, das heute niemand gebraucht.

Ich habe vergeblich aus neuerer Zeit nach Spuren einer Kultur und einer kulinarischen Verwendung des *Rumex Patientia* L. bei uns in Basel gesucht, um so mehr, als W. D. J. Koch 1848 ihn noch allgemein als „zum Rükchengebrauch kultiviert“ anführt. Wohl beschreibt Zwinger das „Mönchs-Rhabarbarum“ und bildet es ab; er zählt auch S. 538 und 542 nicht weniger als 16 Formen der Gruppe unter dem Sammelnamen *Grindwurz* oder *Pendenkraut* auf, worunter unter Nr. 7 unsern stumpfen Umpfer, auch verbreitet er sich über die medizinischen Tugenden dieser Kräuter, namentlich der Wurzeln, unter denen man lange nach einem Surrogat für den echten orientalischen Rhabarber suchte. Aber von Anbau oder Gebrauch als Gemüse kein Wort. Ebenso wenig bei Hagenbach, *Flora* 1834, S. 339, der *R. Patientia* nur als *sponte nascens* in *valle petrino* (Steinenvorstadt am Birsig) invenit Lachenal kennt. Heute ist diese *Patience* in der Schweiz wahrscheinlich verschollen. Gremli in seiner *Flora*, 8. Aufl. 1898, nennt sie noch als „verwildert“ an alten Mauern und Schlössern bei Sitten, Aarburg, Wildeggen, Schinznau und Keller, S. 1705, fügen noch Spiez hinzu, also nur ein Relikt alter Gartenkultur. Diese fand ausgiebig statt im 16. Jahrhundert: C. Gesner, *Hort. Germ.*, S. 263 u. f., sagt, er habe in Savoyen, um Lausanne und anderswo ein *Lapathon hortense* gesehen, das allgemein *Lampe* genannt wurde und daß der

größte dieser Ampfer, nämlich der Mönchs-*Rhabarber* überall in feinern Gärten gebaut wird, auch daß dieser dem in sumpfigen und bergigen Orten wachsenden *Hippolapathum* (ohne Zweifel also unserm *Rumex obtusifolius*) ganz nahe stehe oder mit ihm identisch sei.

Dagegen hat Brockmann-Jerosch in seinen „Vergessenen Nutzpflanzen“, S. 1914, daran erinnert, daß eine andre Form gleicher Sippe, der Alpenampfer (*R. alpinus*) noch in Graubünden um die Sennhütten förmlich angebaut wird, um ihn für den Winter ungefähr so in Trögen (Ständen) als Schweinefutter einzumachen, wie man das Sauerkraut für die Menschen einmacht. Brockmann schließt daraus rückwärts auf eine Zeit, wo der eingemachte Ampfer auch von Menschen genossen wurde. Schon 1850 nannte man mir in Graubünden die Pflanze „Blacken“. Bekanntlich ist auch in Uri eine Blackenalp und ein Blackenstock. Alpenampfer sah ich in meiner Jugend dicht bei den Sennhütten von Ober-Bilstein im Basler Jura in Masse, genau wie in Bünden. Hagenbach gibt ihn auch nach Lachenal *pone aedes villici* in Oris bei Viesital an. Den Alpenampfer kennt schon C. Gesner, Hort. Germ., S. 293 als *Lapathum rotundum*, der in den Bergen ob Chur und nicht weit von Freiburg in der Schweiz wachse, „den auch einige wegen etwelcher Ähnlichkeit *Rhabarber* nennen“. Nach gütiger Mitteilung von Dr. Probst in Langendorf findet sich der Alpenampfer fast bei allen Sennhütten der Weißensteinkette gepflanzt. Die Pächter, fast durchweg Entlebucher, Berner Oberländer oder Emmenthaler, brauchen die Pflanze als Mittel gegen Rälberdiarrhoe und zum Einpacken von kleinen „Unkenballen“ für den Transport ins Tal; ob auch als Schweinefutter, ist Herr Probst nicht bekannt.

Nun unterscheidet sich aber unser stumpfer Ampfer in allen Stücken so wenig von diesen einst gegessenen Arten, daß es nur noch einen Blick auf sein Vorkommen braucht, um auch ihn als einstige, heute zum Paria herabgekommene Gemüsepflanze zu beargwohnen. Denn in verblüffender Masse, zuweilen (so 1912 bei Klein-Riehen) ganze Wiesen bestockend, wächst er im ganzen Bereich des Dorfedders und der gedüngten Feldmark, streng halt machend vor dem „alten“, d. h. nicht gedüngten Boden. Er drängt sich auch mit ermüdender Beharrlichkeit in die Gärten ein, als ob er ein ihm einst gebührendes Gebiet wieder erobern wollte.

Dieselbe Frage stellt an uns jenes Unkraut aus der Verwandtschaft des Senfs und des Lemwats, der *Ackerseñf* (*Sinapis arvensis*). Er überzieht in solch universeller Menge unsre Flur, die Aecker jeder Art und die Weinberge und blüht dabei das ganze Jahr, daß weite Strecken im lichten Gelb seiner Blüte leuchten. Das Kraut ist rau und die Pflanze allgemein verachtet. Sagenbach nennt sie ein Flagitium. So arg ist es zwar nicht, denn ihre Wurzel geht nicht weit und nicht tief und untergehackt bereichert sie den Boden, auch rühmt Zwinger, daß die Bienen auf den Blumen Honig sammeln. Auch dies Unkraut macht in auffälliger Weise Halt an der Grenze der gedüngten Flur, die es nicht überschreitet. Aehnlich benimmt sich das weniger häufige, weiße Raphanistrum. Die alten Namen dieser Pflanzen sind Hederich, Heidenrub, Heidenrettich (Fischer-Benzon, S. 115), Heydenrettich bei Conitzer 1557, ersterer wohl aus letztern zusammengezogen. Solche Namen gibt aber das Volk Dingen, die im Altertum eine Rolle spielten. Sollten nicht diese Namen in Verbindung mit dem Vorkommen dieser Kräuter im Bereiche unsrer Kulturen auf eine nunmehr vergessene Benutzung als Oel- oder Nährpflanze deuten? Daß die alten Autoren uns darüber im Dunkeln lassen, ist bei der Vielheit der Namen für senfartige Spezies und der mangelhaften Charakteristik derselben weniger verwunderlich. Zwinger 456 spricht unter Berufung auf Petrus Pena und Lobelius von „einer Art der wilden Rüben in Flandern und Deutschland, die ihre Blätter in großer Anzahl hervorbringen, welche denen Ochsen für das Futter gebraucht werden.“ Diese Notiz kann kaum eine andere Pflanze als den Ackerseñf betreffen. Aber wer beschreibt mein Staunen, als ich in einem der verbreitetsten modernen Kochbücher: Henriette Davidis prakt. Kochbuch, 36. Aufl. von Luise Holle. Velhagen und Klasing 1897 folgendes las:

„*Hederich* (*Sinapis arvensis*) wächst im Frühjahr als Unkraut in den Gärten und Feldern und gibt jung ein sehr zu empfehlendes Gemüse, welches wie Spinat gekocht wird.“

In Therwil sollen nach Dr. Heinis früher die Samen des *Ackerseñfs* (Hederichs) gebraucht worden sein.

Aber selbst auf unserm universellen Unkraut, dem Läuse- oder Wingelkraut (*Mercurialis annua*) lastet der Argwohn eines uralten Gemüses. Gesner 267 erzählt, es habe um Zürich gefehlt, bis er es von Baden her

in seinen Garten gepflanzt habe, von wo es sich dann ausbreitete. „Als Gemüse zum Essen verwendet, scheint es angenehmer als das gemeine (*Mercurialis perennis*) und hilft zur Verdauung.“

Geradezu verblüffend wirkt es, wenn wir bei V. Cordus Annot. in Dioscorid. 67 vom *Schwarzen Nachtschatten*, einem unabtreiblichen Garten- und Feldunkraut, das jedermann für giftig hält, folgendes lesen: „Der gemeine Nachtschatten wurde einst als Speise gepflanzt. Wir aber vermeiden diese Speise.“

Damit stimmt Gesner überein: Hort. 281: „Einst war der Nachtschat mit schwarzen Beeren ein Gartengewächs, das jetzt noch um die Gärten herum wächst, auf Schutt und an Wegen, locis humilibus, aber es wird nicht mehr angepflanzt.“

Auch noch für Joh. Bauhin III 608 (1650) ist *Solanum hortense sive vulgare* noch ein essbarer Strauch von unschuldigem Geschmack.“ Sagenb. fl. 1821 nennt es bereits ein *Narcoticum*.“

Welche Wandlung: einst ein Gartengemüse, im 16. Jahrhundert ein Unkraut, heute eine Giftpflanze. Schon Horaz hat von seinen Knoblauch liebenden römischen Bauern gesagt:

o dura messorum ilia!

Dasselbe können wir von unsern Vorfahren sagen. Aber noch 1862 erzählt Heldreich, daß in Griechenland Nachtschatten als Gemüse und dessen Beeren als Obst gegessen werden. Wen heutigen Tages nach einer solchen Schüssel gelüstet, muß schon zu den Schwarzen auf Haiti gehen (Schweiz. Apoth.-Zeitung 1914 Nr. 19 276, wo Herr F. Häußler uns das Rezept genau mitteilt).

Das *Nakettenkraut* (*Barbarea officinalis*) ist heute bei uns ein oft massenhaft aufgehendes Unkraut an Wiesenrainen und Hecken. Auch dieses ist aber als einstiges Gemüse verdächtig.

C. Stephanus sagt von der Raquette: *lactucæ jungitur in cibis*. Und in den Hort. Germ. 250 heißt es: *Barbareæ Herba, nostris Reb-kresslich*. Selbst noch Muralt 1715 sagt von ihr: „deren Blätter man für Salat auf die Tafel stellet.“

Ist hier eine wilde Gemüsepflanze oder eine alte Einführung und Verwilderung in Frage?

Bei Bonitzer 292^{bis} finde ich zum *Rnoblauchkraut* (*Alliaria*) die Notiz: „gibt gute Salsen, mit Essig, Salz und Imber bereitet“. Also fand auch dies für uns stinkende Unkraut vor vierthalbhundert Jahren Gnade als Salatgemüßel

Weniger wundert es uns, daß das hie und da in Gartenwinkeln noch etwa geduldete *Pfefferkraut* (*Lepidium latifolium*) damals zu Ehren gezogen war. Bonitzer sagt 243: „ist ein fürnemmes Saß (= Saucen) Kraut wird bei uns allein zu den Saßen mit Essig und Salz bereyt und mit dem Gebratens dargestellt. Am Geschmack hitziger dann *Alliaria*.“

Ein noch in meiner Jugend um Basel an abgelegenen Schuttplätzen zu findendes Unkraut: *Coronopus* (*Senebiera*) *Ruellii*, von Caspar Bauhin *Cornu cervi* genannt, wird ohne Zweifel auch als Relikt eines frühern Salatkrautes anzusehen sein. Gesner, Hort. 255, sagt, es werde in den meisten Gärten Italiens zu diesem Zwecke gepflanzt.

In J. D. Labram, Sammlung von Schweiz. Pfl., ist die seltsame Pflanze (Heft 81) gut abgebildet.

Bei uns, zumal um die Stadt und in den sie umfassenden Rebhängeln, ist ein *Rauch* als Unkraut der Weinberge und Feldraine gemein, das ganz einem vernachlässigten Kultur-Rauch gleicht. Die flachen Blätter unterscheiden es sofort von den wilden Arten. In Kultur ist es heute längst nicht mehr. Nach C. Stephanus 1535 war es in Frankreich in Wiesen gemein, und nach Matthioli auch an vielen Orten in Italien wild und durch *Mediomatrices mulierculae* in Gärten und Grasgärten übertragen. Gesner sah es auch in Gärten Savoyens. Dies in Basels Flora nun eingebürgerte *Allium scorodoprasum* wäre also ein Kulturrest aus dem 16. Jahrhundert.

Aus dem noch lange nicht erschöpften Kapitel der verschollenen Gemüse teilt Gesner, Hort. 255, 275, mit, daß der wild wachsende *Coronopus* einiger Kräuterkundigen, der einer Ranunkelart ähnlich ist, bei armen Leuten unter dem Gemüse sich finde. Dies ist aber nichts anderes als unser so lästiges heutiges Gartenunkraut, der *kriechende Hahnenfuß* (*Ranunculus repens*), der nach Gesner „keine Schärfe hat und von den Armen als Gemüse angenommen wird.“

Auch Coniſer nennt dieſe Pflanze den „ſüßen“ Hahnenfuß. Dieſer *Coronopus* iſt nicht zu verwechſeln mit dem oben erwähnten obſoleten Salatkraut *Coronopus Ruellii*.

Selbſt die heute ſo ſpeziell verachtete Gänſedistel (*Sonchus oleraceus*) (Hort. 271 und 282) ſcheint ein Gemüse gemeſen zu ſein, welches „bei uns von der Milch her Milchen genannt wird“. So Geſner.

Aber auch der Baſler Arzt Adam Bodenstein, in einer Schrift über das Podagra von 1552 (nach Mitteilung von Hrn. Felix Staehelin) ſchreibt vor: „Item in Salat und geköcht iſt lattich, burzelen, binetſch, mangolt, genßd iſt el, burretſch, ochſenzungen, kürbſen.“

Im *De re hortensi libellus* des Pariſers Carl Stephanus (Paris, Rob. Stephanus 1535, 61) finde ich folgende hierauf bezüglichhe Stelle: „Die Lateiner und Griechen nannten Cicerbita und *Sonchus* ein Kraut, eine Art Zichorie (*Intibus*) oder Salat, das ſtark milchig iſt, den Alten zur Speiſe diente und in den Gärten geſäet wurde, denn es iſt weich und eßbar, aber heute von uns vernachläſſigt und höchſtens den Kaninchen zur Speiſe überlaſſen. Die Leute nennen es *Laceron*. Daneben findet ſich ein anderes, ihm ſehr ähnliches Unkraut, das aber den Tieren wegen ſeiner Stacheln nicht angenehm iſt.“ (*Sonchus asper*.)

In der Tat ſtellt ſich mehr und mehr auch die Gänſedistel als eine alte verwilderte Kulturpflanze heraus! In den ſchrecklichen Zeiten, denen wir entgegenzutreiben ſcheinen, ſind wir vielleicht noch froh, auf ſolche mißachtete einſtige Gemüſepflanzen zurückzugreifen.

Wenn Brockmann-Jeroſch (*Vergeſſene Nutzpflanzen* 19) auch die *Waſſernuß* als eine ehemalige Mehlfucht unſerer Gegenden anführt, ſo hat er vollkommen Recht, nur daß dieſe Benutzung auf Jahrhunderte zurückgeht, denn heute iſt die Pflanze bei uns längſt erloſchen. Sie iſt ein ſubſoſſiles Relikt unſerer italieniſchen Seen geworden. Wenn Brockmann erwähnt, unſer Zwinger 1696 habe eine richtige Abbildung und Beſchreibung deſſelben gegeben, ſo iſt zu erinnern, daß Zwinger aus Valerius Cordus 1561, *De Plantis* II, 161 ſchöpft und deſſen Abbildung kopiert. Beide Bilder ſind darin verfehlt, daß die Pflanze auf einem über das Waſſer emporragenden ſteifen Stengel und ohne die untergetauchten kammförmigen Blätter gezeichnet iſt, ſonſt aber gar nicht übel. Es ſcheint mir der Mühe wert, des Cordus Originalbeſchreibung zu überſetzen:

„Die Frucht des *Tribulus lacustris* steckt zerstreut am Ende des abgelaufenen Sommers im Schlamm verborgen und wie in ihr verankert und treibt durch einen ganzen und unversehrten Deckel und aus dem Kern durch eine enge Oeffnung einen Stengel, je nach der verschiedenen Tiefe des Wassers, in dem er wächst, von 2, 3 oder 4 Ellen Länge, mit gegliedertem Zwischenraum, rund, unten, wo er aus der Frucht kommt, viel dünner als eine Binse, nach oben allmählich verdickt, und zu oberst wie in eine innen schwammige Keule von 4 Zoll Länge und 1 Zoll Dicke ausgehend. Von den einzelnen Gliederungen gehen je zwei haarige oder wollige Aehren aus, die kürzer sind als der untere Teil des Stengels, aber länger als der obere. Der Stengel ist bräunlich, die Internodien sind innen mit sehr schmalen Röhren durchzogen, wie bei *Nymphæa*. Aus dem Gipfel der obern Keule kommen zahlreiche Blätter, 3 bis 4 Zoll lang, oft nur 2 Zoll, grün, an Stielen, die in der Mitte dicker, innen schwammig sind. Die Blätter sind nach allen Seiten kreisförmig, der Wasseroberfläche anliegend, ausgebreitet, vierseitig, $1\frac{1}{2}$ oder 2 Zoll lang, rautenförmiger Gestalt, die zwei hintern mit dem Blattstiel verbundenen Seiten nicht eingeschnitten, die zwei vordern Seiten aber gesägt. Die obere Fläche der Blätter ist ganz glatt und glänzend, die untere das Wasser berührende ist etwas behaart, mit vortretenden Adern, und von verschiedenen anhängenden Tierchen schleimig und schmutzig. Die Pflanze trägt im Sommer unter den Blättern kleine, weiße und im Wasser untergetauchte Blüten, denen einzelne Früchte folgen, über 1 Zoll lang und breit, eckig, bewaffnet mit vier länglichen, harten, stechenden, etwas zurückgekrümmten Dornen, und dadurch die Form eines gehörnten Stierhauptes nachahmend, in einer holzigen, unzerbrechlichen Rinde einen weißen Kern enthaltend. Dieser ist, wenn frisch, weich und zerfließt, zerdrückt, in einen süßen und etwas faden Milchsaft; wenn er dürr ist, ist er saftlos, weder wässerig noch ölig, hart, und an die Substanz von Getreide mahnend, so daß selbst Brod daraus gebacken werden kann. Wenn die Früchte abgefallen sind, wird die Keule selbst durch deren schwärzliche Narben unregelmäßig. Die Wurzeln über der, auch nach Reife und Hinwelken der Pflanze im Schlamm steckenden Frucht sind zahlreich, faserig und schwärzlich; sie ziehen größtenteils ihre Nahrung nicht aus dem Schlamm, sondern aus dem umgebenden Wasser, denn wenige sitzen im Schlamm selbst, wenn sie nicht durch Zufall davon

bedeckt werden; auch die Aehren gleichenden Haargebilde erfüllen die Funktion der Wurzeln, indem sie den obern Teilen Nahrung vermitteln. Die Stengel und Blätter haben entschieden zusammenziehende Kraft, aber die Stengel sind wirksamer als die Blätter.

Wächst in stehenden Teilen der Flüsse, in schlammigen Seen und Stadtgräben, deren Grund schlammig sein muß. Sehr viel gibt es zu Wittenberg, Torgau, an den aus der Elbe gespeisten Seen, und zu Leipzig in den stehenden Teilen der Elster und schlammigen Seen. Zu deutsch: Wassernuß oder Stachelnuß.“

Um Basel ist die Wassernuß längst verschollen. Caspar Bauhin Catal. 1622 erwähnt sie nicht. C. F. Hagenbach flor. 1821 sagt: „in jetzt ausgetrockneten Sümpfen von Hiltelingen nach König; zwischen Basel und Mömpelgardt nach Joh. Bauhin. Bei Rheinfelden vormal. Soll im Sundgau vorkommen.“ Hiltelingen war ein schon Ende des 17. Jahrhunderts zerstörtes Schloß unterhalb Leopoldshöhe. Siehe Dan. Burckhardt: Das Basl. Landgut 1912 S. 18. Professor König lebte zu Anfang des 18. Jahrhunderts. In meiner Jugend wuchs *Trapa* noch bei Rork in der badischen Rheinebene.

Bei C. Gesner, in seiner *Descriptio Montis Fracti* (Pilatus) 1555 (abgedruckt in J. G. Scheuchzer's *Orographia Helvetiæ* Zürich. Bodmer 1716) 226 findet sich folgende Notiz:

„Den *Silybus*, den man gewöhnlich *Carlina* nennt, die Deutschen aber *Eberwurz* nennen, fanden wir auf dem rechten Abhang des Eigental (heute Eigental am Pilatus). Seine fleischigen Köpfe dienten uns nach Entfernung des Kelches, der Blüten und Samen aus Wasser und Salz als ein treffliches Essen (*optimi edulii loco*), das mit Pfeffer noch lobenswerter sein würde.“

Dies stimmt mit dem überschwenglichen Lobe, welches in der berühmten Beschreibung des Léger über die Waldenser Täler ebenfalls den *Carlina*-Köpfen als Gemüse gezollt wird. Der Genuß großer Distelköpfe ist eine uralte Sitte, die sich noch in dem der Artischocke kümmerlich erhalten hat, obschon heute jedermann eingesteht, daß das ein ledernes und wenig Stoff bietendes Essen ist. Ob heute noch — etwa von Hirtenbuben — Versuche gemacht werden, der *Carlina* eine Speise abzugewinnen, weiß

ich nicht. Aber daß auch sie ein atavistisches mildes Gemüse bildete, ist durch den großen Gesner selbst erhärtet.

Goethe, Ital. Reise 30. Apr. 1787, erzählt aus Sizilien: „Indessen wir nur die landwirtschaftlichen Kriegsplane gegen die Disteln ernstlich durchdachten, mußten wir zu unserer Beschämung bemerken, daß sie doch nicht ganz unnütz seien. Mit Vermunderung sahen wir diese beiden ernsthaften Männer (sizilianische Edelleute) mit scharfen Taschenmessern vor einer solchen Distelgruppe stehen und die obersten Teile dieser emporstrebenden Gewächse niederhauen; sie faßten den Stengel und verzehrten das Innere desselben mit Wohlgefallen. Der Vetturin bereitete uns dergleichen Stengelmark und versicherte, es sei eine gesunde kühlende Speise; sie wollte uns aber so wenig schmecken als der rote Rohlabi zu Segeste.“

Wenn wir heute, mühsam gebeugt über unsere Salat- und Selberübenbeete, sie von den übermuchernden Unkräutern: Gänsedisteln, rotem Meyer, Hederich, kriechendem Hahnenfuß, stumpfem Ampfer, Nachtschatten durch Jäten zu reinigen suchen, um das Geschäft nach kurzen Tagen von neuem zu beginnen, so merken wir nicht, wie undankbar wir im Grunde sind. Denn vor Jahrhunderten waren es eben jene heute so genannten „Unkräuter“, welche wesentlich zum Gemüse unsrer Vorfahren gehörten, und aus welchen sie ohne Zweifel die damals üblichen Unkräuter ebenso sorgsam ausjäteten!

Die Getreide-Unkräuter.

Imposant ist der Konservatismus, der sich seit den Urfanfängen der Menschheit im Feldbau offenbart. Denn wie es dieselben Getreidearten — mit fast unmerklichen Abänderungen — sind, welche der Bauer zur neolithischen Pfahlbauzeit und der heutige Landwirt ausst, so sind auch die Unkräuter, welche dem Getreide folgen, nahezu dieselben geblieben, wie O. Heer dies aus den Resten des Robenhausener Pfahlbaus gezeigt hat. Schon die brennenden, in unsrer einheimischen Flora ungewohnten Farben derselben: das stechende Blau der Kornblume (Cyanus), des Rittersporns, das flammende Rot der Kornrose (Rhoeas), das seltsame Violett der Rade (Agrostemma) und des Venusspiegels (Specularia) weist, wie die systematische Ver-

mandtschaft, auch auf den vordern Orient hin, woher unsere Getreidekultur stammt. Eine unfreimillige Ausfaat während ungezählter Jahrhunderte hat diesem Schmuck unserer Felder allein das Leben gefristet. Eine große Zier der Roggenfelder ist die, wohl mit östlichem Saatgut periodisch eingeführte, leuchtend violette und stattliche *z o t t i g e W i c k e*, die man bei Niesen und ob Diebstal etwa antrifft. Sie kommt meist mit der seltsamen gelben und blattlosen *Platterbse* (*Aphaca*) vor. Herrlich auch ist die große karminrote knollige Platterbse am Rande des Weizenfeldes. In Baselland treten einige sonst seltene, besonders schmutze Begleiter des Kornes auf: das reizende *S a s e n ö h r c h e n* (*Bupleurum rotundifolium*), die weiße *Iberis amara* und *Orlaya grandiflora* und auf dem Bruderholz das seltsame *M ä u s e s c h w ä n z c h e n* (*Myosurus*) mit der zierlichen schmalen *Platterbse* (*Nissolia*).

Auch das zarteste unserer Gräser, der golden wallende schleierartige *W i n d h a l m* (*Apera*) ist ein südlicher Begleiter des Kornfelds. Unkrautartig die Halme umschlingend, fehlen nie die verschiedenen Wicken; die *W i c k e* schlechthin (*Vicia sativa*), die auch hie und da auf einem Acker angesät wird und zwar zu Zwingers Zeiten zugleich mit Haber und Erbsen, als Vieh-, besonders als Hühnerfutter. Dann auch die feinen und zierlichen, oft gewaltig überhand nehmenden *Vicia tetrasperma* und *V. hirsuta*; endlich auch die Felderbse (*Pisum arvense*), die Verwandte und wohl Stammpflanze der Gartenzuckererbse.

Die Wiese.

Noch einen Blick auf die *W i e s e* der alten Zeit, die im Lauf der letzten 60 Jahre auf Kosten des Kornfeldes sich immer mehr ausgedehnt hat. Die Kleemirthe hat daher auch sehr zugenommen. Zwar bildet bei uns der *r o t e* oder *P f u n d - R l e* (*Trifolium pratense*) (Siehe Bild Nr. 19 a) neben dem *w e i s e n* (*T. repens*) einen Bestandteil der Urwiese. Alph. de Candolle behauptet, daß der eigentliche Anbau des ersteren erst im 16. Jahrhundert nach Flandern und durch vertriebene spanische Protestanten nach Deutschland gelangt sei. Selner kennt ihn schon als copiose um Zürich, ob gebaut oder wild, ist nicht deutlich: „in omnibus fere pratis luxuriatur“.



In neuerer Zeit wird der *Wiesenkle*e vielfach durch Ansaat von Bastardklee verdrängt. 1905 beobachtete Herr Dr. Heinis auf dem Schmutzberg ob Eptingen sogar eine Wiese mit Inkarnatklee.

Esparsette und *Luzerne*, so verbreitet sie heute als Wiesenkräuter erster Güte sind, haben bei uns keine alte Geschichte. Nach J. Keller (Erwerbsverh. des jurassischen Berner Aargaus, 1883) haben sie erst um 1760 bei uns Eingang gefunden. Sie stammen beide aus dem Süden. Gesner kennt die *Medica*, d. h. die *Luzerne* nur erst als Gartenpflanze. *Esparsette* fehlt bei ihm noch.

Namentlich wirkte Joh. Jak. Hunziker von Aarau, Mitglied der dortigen Oekonomischen Gesellschaft für Einführung der *Esparsette*. Es ist rührend, wie er sich 1762 die Sache zu Herzen nimmt: „Mich dünkt, ich sehe schon eine Menge nun armer Landleute durch den Anbau dieser köstlichen Pflanze bereichert. Mich dünkt, ich höre sie und ihre elend abgerissenen Rinder vor Freude, bei reicher Ernte jauchzen und tausend Segenswünsche über ihre gnädige Obrigkeit ausgießen“, wenn nämlich der gnädige Amtmann befürwortete, daß einige magere Aecker, von denen die Erlinsbacher Bodenzins zahlten, obschon sie nichts als Wachholder, Disteln und Dornen tragen, mit „Hahnenkamm“ (dies der damalige Name der Futterpflanze) bepflanzt werden dürfen. Aber nicht allzulange hielt die Bewunderung des „Esper“ an. Schon 1881 stellt Dr. Stebler fest, daß er in den letzten Jahren bedeutend zurückging, weil die Erträge unsicher wurden. Er liefere eigentlich nur einen Schnitt, und der zweite sei unbedeutend.

Stebler empfiehlt Mischungen von Klee- und Grasarten als den richtigen Wiesenbau, und redet (Jahresber. Landwirtsch. Ver. Baselland 1889 ¹².) für armen kalkigen Boden dem „Schoten- oder Schüelikle“ bei uns „*Pantöffeli*“ (*Lotus corniculatus*) das Wort, den vor 20 Jahren (also um 1870) ein Bauer im Dorf Wisen ausgesät habe, und dessen Kultur auf dem armen Kalkboden des Wisenberges sich ausbreitet und auch die benachbarten Gemeinden Zeglingen, Rünenberg zc. gewonnen habe. Er gedeiht bei Trockenheit, wo die andern Wiesenkräuter versagen. (Siehe Bild Nr. 19 b.)

Als Unkraut des Kleeeldes steigt der „Kleetodt“ (*Orobanche minor*) bis ob Dieftal empor. Auch zeigt sich hie und da die Kleebeide (*Cuscuta*), hier „Krämer“ genannt.

Der Rebberg.

In unserm Gebiet ist der Rebgarten fast immer ein Rebberg, denn aus klimatischen Gründen muß die Rebe am sonnigen Abhang gezogen werden. Nur am Talausgang bei Pratteln sieht man noch einige Rebstücke auf der Ebene. In den besten Tagen grüßt hier und da ein rotblühender Pfirsichbaum im April aus den kahlen Stangen der Reben hervor, oder spät im Herbst eine dunkle, schwer mit ihrer Goldfrucht behangene Quitte.

Der Rückgang der Rebekultur war in den letzten dreißig Jahren besonders an dem das Tal von Diestal nördlich begrenzenden Erzenberg deutlich. Nachdem um 1880 ein Eigentümer die Reben am westlichen Ende des Abhanges abgestiftet hatte, folgten andere nach, und bald erwarb die Gemeinde den ganzen Rebenkomplex, um ihn mit Erlen und Akazien anzuforsten. Dazwischen sind noch einige zu Wiesen und Aeckerlein dienende private „Plätze“ als Relikte zu sehen. In dieser Zeit nahm sich ein Bürger diese Verminderung des Rebgebietes seines Kantons zu Herzen und eiferte seine Landsleute zum Ausharren an; er meinte sogar, man solle die Beseitigung bestehender Rebstücke verbieten. Aber vergeblich. Auch dieser Tage spricht man von Beseitigung der kranken Reben und von deren Ersatz durch gesunde, wozu der Staat Versuchs-Rebgärten anlegen soll. Aber daß in früherer Zeit über die nützliche klimatische Grenze hinaus Rebbau getrieben wurde, ist eine Tatsache. Nach Rettiger hat die Regierung schon in den Jahren 1664, 1667 und 1688 durch Mandate das Einschlagen, d. h. das Umwandeln von Acker- in Matt- und Rebland verboten, also die Ausdehnung des Reblandes zu verhindern gesucht.

Das Hinschwinden des Weinbaues wird zuerst bemerklich durch die Invasion der Bohnen, die immer tiefer in die Reben hinein dringen, weil es bequem ist, sie an die bisher als Rebstecken benutzten Stangen anzuhängen.

Im Weinberg von Baselland standen und stehen noch meistens weiße Sorten: „Most“ und „Elbelen“ (letzte eine große, sehr dichtbeerige Traube, die unter gleichem Namen schon in Dan. Rhagor's Pflanzgarten 1639 vorkommt), mit roten durcheinander. Oft wurde auch der Ertrag gemischt, was einen hellrötlichen Wein, „Schieler“ (von schielen), erzeugte. Nur in

höhern Lagen herrscht der Kote vor. Von einem „kleinen roten Cleverer“ berichtet der genannte Berner Amtmann Rhagor, 1639, „viel fürnemme Herren in loblicher Statt Basel hätten diese Gattung die Jahr daher für ihren Trinkwein zu pflanzen sich mächtig beflissen“, und empfiehlt „den fürnemmen Herren in loblicher Statt Zürich, deren von Basel Exempel nachzufolgen.“

Ob die bei Riehen noch bekannten „Lamparten“ mit länglichen Beeren, und die kleinbeerigen und nach Hrn. Pfarrer Iselin jedenfalls sehr alten „Burger“ ob Bettingen auch im innern Baselland üblich waren, war mir fraglich.

Indessen finde ich von J. Rettiger 1857 auch den Großen und Kleinen Burger für die Landschaft erwähnt, und als Reliquie führt er eine Abart der Elbele, den Hintzsch an, eine weißgrüne und weichbeerige Sorte. Nach demselben ist unsre rote Rebe der *Blaue Cleverer*, der Most oder Krammost der *Gutedel* der Lehrbücher.

Als Rotmost wird eine bei uns nicht seltene Traube bezeichnet, die sich vom Most nur durch rötliche Farbe der Haut, sonst nicht unterscheidet und den Wein nicht färbt.

Um dem Leser einen Begriff zu geben, welche Arbeit im Laufe des Jahres mit dem meist unergiebigem Rebbaue in unsern Gegenden verbunden ist, stelle ich hier die verschiedenen „*Werke*“ zusammen, die nach J. Keller (Erwerbsverh. des jurass. Berner Aargau, S. 211) erforderlich sind. Die Angabe stammt aus dem Kanton Zürich, paßt aber auf Baselland ebenso:

1. Gruben. 2. Legen der Rebe auf den Boden, ehe der Schnee kommt.
3. Bedecken mit Mist oder Stroh. 4. Schneiden. 5. Bogen (Stecken oder Unbinden). 6. Stecken (der Stecken). 7. Unbinden (Hefen). 8. Säubern (von Unkraut). 9. Misten (mit Erde oder Dung). 10. Karsten (Hacken).
11. Säubern (Erbrechen). 12. Verzwicken (Abnehmen). 13. Rupfen (des Unkrautes). 14. Aufbinden (der Schosse, zweites Hefen). 15. Aufputzen (im Juni: zweites Erbrechen). 16. Hacken (Röhren). 17. Erbrechen (der hohen Fajelschosse) im August. 18. Wünnlen (Traubenernte). Ueber die verschiedenen an den Reben Basels auszuführenden Arbeiten lesen wir schon im Urbar von St. Alban 1370: *plantare, scindere et abscidere et fulcire dicendo theutonice schniden, inlegen, stikken, hagken, rueren und binden.*

— Also ist unser Rebbaue der uralten Tradition in allen Manipulationen unbedingt treu geblieben.

Ganz gleich war es auch vor 400 Jahren. Nach freundlicher Mitteilung unseres Staatsarchivars R. Wackernagel führen die Basler Stadtrechnungen folgende Posten auf:

1494/1495: die reben ze rüren, ze rumen, ze hefften und stecken, ze spitzen, schniden, ze erbrechen.

1498/1499: über das rebwerck ze Muttenz gangen, zu schniden, hefften, rüren, hacken, binden, holz ufflesen.

1499/1500: ze rüren, brechen, sticken, schniden, uffziehen.

1498/1499: über das rebwerck ze Muttenz gangen, zu schnyden, hefften, rüren, erprechen und andere werch darin ze tuond.

Eine merkwürdige, von italienischen und französischen Autoren beeinflusste Ausführung gibt Gesner Hort. 286 über die wilde Rebe:

„Diese, Labrusca genannt, ist von der zahmen nicht anders verschieden, als daß sie der Kultur ermangelt. Aber da sie wegen des Omphacium, das gewöhnlich Agresta genannt wird (und das in meiner Jugend noch als Verjus in Genf bekannt war. C.), von den Italienern und Franzosen gebaut wird, und doch ihre saure Natur nicht verliert, so scheint sie doch eine andre Sorte zu sein. Von dieser Species bildet eine Form keine Frucht, sondern nur Blüten, die man Oenanthe nennt, die andre Form aber trägt kleine, schwarze, zusammenziehende Beeren. Nach Marcellus Vergilius werden die Blüten der Labrusca fleißig zur Würze und zum Wohlgeruch des Weines gesammelt. Ich höre, daß im Elsaß die Labrusca wild wächst und Trauben gibt, so auch um Brugg an der Aare, und zwar weiße und schwarze Beeren. Aber bei uns (d. h. um Zürich) wächst sie nicht wild, hat es auch gar nicht nötig, denn unsre zahme Rebe ist schon sauer genug, und wenn auch in wärmeren Jahren unser Wein mittelmäßig, zuweilen auch sehr gut wird, so fehlen doch nie die herben und omphacium-ähnlichen frühern Jahrgänge.“

Zu den altertümlichen Reben-Sorten bemerkt mir Herr Pfr. Iselin, daß Hüntschchen schon bei Rhagor 1639 vorkommt, und daß das schweiz. Idiotikon II, S. 1476, dies Wort aus dem mittelhochdeutschen biunisch (ungeeßlecht, schlecht) erklärt.

Auch der klein und groß Burger findet sich bei Rhagor: „Neben diesen Gattungen hat es noch mancherlei in unseren Schweizerischen Landen, so zwar nicht so gut, aber gemeinlich mehr abtragen, als da sind die Elber oder Elbelen, die Hüntschen, sonst auch Gütsch genennet, die klein und groß Burger sombt anderen mehr.“ Eine wahre Lauge des Hohns ergießt die *Oenologia seu disserationum de vino prima, secunda, quam sub praesidio S. Hottingeri pro examine philosophico legitime consequendo tenendam suscipiant NNNN*. Tigur. 1707 über diese Sorte: „*Omnium ex albis postremae sunt, quae ea de causa Burganer, nostratis paucis literis interjectis Burganer-Trauben, quod potum exhibent vilem, vili plebi, plebis faeci datum dicatum. Folia habent minus et ab uno tantum latere laciniata, incisa.*“

Gleich dem Rußbaum, zeigen sich im Gebüsch bei uns häufig verwilderte Rebshosse. In dem Felsgetrümmer am Fuß der Schauenburger Fluh fand ich eine solche starke mehrfach blühende Pflanze, ein Vorkommnis, das erinnert an die völlig wild erscheinenden Weinstöcke in den Auenwäldungen längs des Rheines in Baden.

Spezielle Unkräuter des Rebberges gibt es mehr in der mildern Umgebung der Stadt. In den die Steinschanze einst umgebenden Reben sammelte ich noch Ende der 40er Jahre die gelbe Tulpe, die jetzt noch bei Riehen im Schlipf mit dem früh blühenden Winterling (*Eranthis*) und mit der kleinern und größern Muskatthymianthe (*Muscari racemosum* und *neglectum*, „Raßenträubeli“ — vom Geruch so benannt — auch „Taubenschlegeli“) zu finden ist.

Die gelbe Tulpe, die C. Clusius *Stirp. Pannon.* 1583, S. 168, als *Appenninea sive Bononiensis* kennt, hat zuerst in der Schweiz Cysat 1599 in Luzern als Gartenblume gezogen. Joh. Bauhin, 1651, kennt sie nur als solche im Mömpelgarter Garten, wohin sie aus Bologna kam, in dessen Umgebung sie wild, d. h. nicht in Kulturland, wächst. Im Oberelsaß kam sie 1794 schon häufig vor. Sie muß also auch in unsre Rebberge zwischen 1651 und 1794 gekommen sein, aller Wahrscheinlichkeit nach von Mömpelgart her über Oberelsaß (Solms-Laubach, Weizen und Tulpe, S. 39).

Die in letzter Zeit sehr populär gewordene und zum Aerger der Rebbauern viel gesuchte *Eranthis* ist bei uns nicht alt. Hagenb. fl. 1834 hat sie noch nicht, sondern führt sie erst im Suppl. 1843 als Glied unserer Flora

an. Sie ist dem Joh. Bauhin III 414 (1650) schon als Gartenpflanze bekannt. Er fand sie wild auf den Euganeen und dem Apennin bei Bologna. Im Garten zu Mömpelgart blühte sie ihm schon im Februar. Sie mag, gleich der gelben Tulpe, von da her allmählich bis zu uns heraufgekommen sein. Als „kleine Winterwolfswurz“ bildet sie der Züricher Joh. v. Muralt 1715 in seinem Eidgen. Lustgarten ab: „wachset bei erster Frühlingszeit in den Gärten.“

In den Reben bei Riehen im Schlipf, aber auch in den obersten ob Füllinsdorf, und nach Zwinger „in den Weingärten des Muttener Berges“, ist die reizende *Physalis Alkekengi*, die „Judenkirsche“ vorhanden, die Val. Cordus de Plant. II, S. 166 abbildet und von den Früchten sagt: *Acini in vesicis contenti, vinosum amarum et tenuem, id est, penetrantem saporem habent, quorum tantum usus invaluit.* Heute hat die peruvianische *Physalis* die einheimische als Obst ersetzt.

Der Glaube an die schädliche Wirkung des *N u ß b a u m* schattens ist natürlich auch schon in den Hort. germ. erwähnt.

Die Pflanzen-Namen.

Hervorzuheben ist schließlich die große, ja fast völlige Uebereinstimmung der Gewächse der Bauerngärten von Skandinavien und den Halligen der Nordsee bis in die Alpen, und von Schlesien bis an die Westgrenzen Deutschlands und wahrscheinlich noch weiter hin, immerhin mit den Beschränkungen und Erweiterungen, welche Klima und Lage den Oertlichkeiten auflegt. Ueberall schlagen die Arten des *Capitulare* durch, ein Beweis, daß im Gartenbau die alte Gemeinsamkeit der Volkssitte sich so scharf und wohl noch schärfer ausprägt, als in andern Dingen.

Auch der gemeinsame Zug ist zu beachten, daß die deutschen Namen, wie auch die der modernen romanischen Sprachen sich ganz genau an die lateinischen der Dokumente des neunten Jahrhunderts anschließen. Ein Beweis, daß aus dem italisch-gallischen Süden die Gartenkultur nach der Nordseite der Alpen überjiedelte. Aus *Caulis* ist *Cavolo*, Kohl, *Choux*, aus *Lactuca* ist *Lattich*, *Laitue*, aus *Ruta* ist *Raute*, *Rue*, aus *Radix* ist *Radis*, *Rettich* geworden und öfter hat der Deutsche den lateinischen Namen weniger abgeändert als der Romane. So auch bei

Lilium, Eilie, Lys; Salvia, Salbei, Sauge; Cucumis, Rukumer, Surke, Cource; Cydonia, Rüttene, Quitte, Coing. Oefter stammt auch unser Dialekt-Name nicht direkt aus der niedern Latinität, sondern aus der romanisch-gallischen Umbildung: aus Mespilus und Mespilarios (Capitul.) ist französisch nêfle, spanisch nispero, italienisch nespola und baskisch „Nesple“ geworden.

Wie originell der Alemanne aus einem Fremdwort sich ein anlautendes deutsches Wort zurechtshneidert, haben wir mehrfach im Verlauf unsrer Studie gesehen. Was sich in diesem Stück unser Volk leistet, zeigt z. B. auch der Name „Odermännli“ (Adermännchen), gleich dem Aderlaßmännchen des alten Kalenders, für Agrimonia, welcher der berühmten „feinen Grete“ der Norddeutschen für Foenum graecum oder dem von Zwinger geschmiedeten „Bubenfist“ für Bovist ebenbürtig ist. Sehr hübsch ist auch, wie aus dem Rappus der heil. Hildegard und dem kühnlateinischen Caputium des Albertus Magnus (Mitte des 13. Jahrhunderts) unser „Rabis“ (Kopfkohl) geworden ist. Wenn aus dem lateinischen Cerefolium Cerfeuil und Körbel geworden ist, so hat unser Volk „Körbli-Kraut“ daraus gemacht. Aus Petroselinum (Steinsilau) drehelte es „Peterli“ im Anklang an den Namen Peter, und aus Grossularia „Grüfel-Beere“. Und wo diese Umdeutschung nicht gelang, mußte das Wort wenigstens in einer alemannischen Endsilbe auslauten: Persica Pserfig, Lactuca Lattig, Cressa Kressig, Celeri Zellerich. Schon A. Kerner (Niederösterreich. Pfl. Namen 1855) hat bemerkt, daß nur die einst bei uns eingeführten Garten- und Ackerpflanzen romanische Namen haben, während die wilde Flora meist urgermanische führt: z. B. Wieläsche, Hasel, Eibe, Reckholder, Tanne, Buche, Zilang, Rams, Wachtel, Fligerste, Eische und unendlich viele andere.

Schlußbemerkung.

Aus der Erforschung der Geschichte unsrer Garten- und Feldkultur ergibt sich das bunte Bild eines Gewebes, dessen Zeddel ein uraltes Erbgut der Menschheit bildet. Es sind die, schon von den Capitularen der Frankenkönige des 9. Jahrhunderts als längst gebräuchlich bezeugten Nutzpflanzen, die in wenig veränderten Formen sich durch die Jahrhunderte

erhielten, weil ihr Wert ein unersetzlicher ist, weil unsre leibliche Wohlfahrt auf ihnen beruht. Als ein neuerer Einschlag erscheinen die zahlreichen, aus allen Himmelsgegenden uns allmählich zugekommenen Erwerbungen bis zur allherrschenden Kartoffel und weiter.

Daneben geht aber eine ebenso lebhaft e Ausscheidung einst hochgeschätzter, aber von spätern Geschlechtern wieder fallen gelassener, zum Teil auf Schutt und Wege hinaus verbannter Nutzpflanzen her, die ihre Rolle ausgespielt haben, weil sie durch Besseres ersetzt, durch moderne Entwicklungen unpraktisch geworden oder einfach dem veränderten Geschmack zum Opfer gefallen sind. Dieser Geschmack ist unkontrollierbar, zumellen widerständig, aber allmächtig und er bewirkt, wie Brockmann-Jerosch kürzlich gezeigt hat, allein schon eine beständige Wandlung des Kulturbildes.

Aber noch eine Erscheinung ist deutlich: die große Vereinfachung dieses Bildes, wenn man den modernen Bestand der Garten- und Ackerflur mit dem früherer Zeiten vergleicht. Eine bunte Mannigfaltigkeit und Vielheit von Kulturpflanzen ist einer großen Monotonie gewichen, wo einst viele Dutzende von Sorten auf kleinem Raum zusammen standen, da ist heute eine Sorte herrschend, weil man nur noch anbaut, was sich am meisten lohnt: Wiese, Kartoffel, Runkelrübe. Vor der Epoche des Bahn- und Dampfschiffverkehrs mußte der Bauer alles anpflanzen, was er im Haushalt brauchte, vor allem die Mehlfucht, das Oel und die Leinwand. Heute wird ihm das billiger durch den Weltverkehr geliefert. Intensiver Gartenbau einerseits, intensive Großwirtschaft weniger Feldfrüchte und der Wiese anderseits, das ist, wohin wir steuern, leider kommt dabei so mancher kleine Bauer, zumal der Nebbauer, zu kurz. Auch ästhetisch verliert eine Landschaft unendlich durch Abnahme der kleinen Kulturen, der Dreifelderwirtschaft, der Brache; möge bei uns wenigstens dem Obstgarten noch eine Zukunft beschieden sein und der Nußbaum noch in Fülle seinen edeln Schatten verbreiten!

Noch 1881 (Mitteil. Landwirtsch. Ver. von Baselland 1881) sagt Dr. Stebler, er wolle nicht anraten, den Getreidebau gänzlich aufzugeben, wohl aber möchte er die Landwirte veranlassen, zu untersuchen, in wie weit er eingeschränkt werden könne.

Aber seither ist wieder der Getreidebau populärer geworden.

Es hat im Lauf der letzten 3 oder 4 Jahre allen Anschein, als ob man in unsrer Landschaft wieder zu ihm zurückkehren will. Mehr und mehr unterbrechen Weizen-, Roggen- und Gerstenfelder das Grün der Wiesenflur. Schon dicht bei Diestal am Hasenbühl prangten 1914 zwei ausgedehnte Eicherfelder und in der Talebene unterhalb dem Bubendorfer-Bad fand ich sogar eine namhafte Ansaat gemischter Gerste, aus *Hordeum distichum* und *H. vulgare*. Diese Rückkehr zu ältern Gewohnheiten ist vielleicht auf die Anregung des Bauernsekretariats, aber auch auf den Bedarf nach Stroh als Stallstreue zurückzuführen. Jedenfalls ist er erfreulich. „Nach Gerste ist gut anblumen“ sagt der Bauer.

In der Feldmark von Riehen, die vor wenigen Jahrzehnten noch vom Korn beherrscht war, hat dessen Anbau ganz aufgehört, zum Teil infolge des Eingehens von Mühlen, welche das Renneln besorgten. Dagegen sieht man jetzt daselbst neben Weizen, Roggen und Hafer ausgedehnte Felder von zweizeiliger Gerste, *H. distichum* v. *nutans* Schüb.

Und so hat auch das scheinbar stetigste Element, das wir kennen, Grund und Boden und was er uns trägt, keine feste Gestalt.

Wir haben hier keine bleibende Statt, sondern die zukünftige suchen wir.

*

*

*

Von Interesse wäre es nun, den Bezirk abzugrenzen, innerhalb dessen die alte Gartenflora unsern geschilderten besondern Charakter zeigt. Sicheres weiß ich darüber noch wenig. Ich ahne bloß, daß Oberelsaß, Oberbaden bis unterhalb Schaffhausen, Aargau im weitern Sinn, Solothurn und das nördliche Bernbiet zu unsrer Gruppe gehören werden. Aber ich hoffe, daß mein Versuch Anregung gebe, die Schweiz auch nach dieser Richtung so zu erforschen, wie sie für die wilde Flora bereits nahezu erforscht ist. Es werden sich auch hier die berühmte schweizerische Mannigfaltigkeit in der Einheit und viele merkwürdige Grenzbeziehungen erweisen.

