Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft. I. Teil

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1915)**

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-112670

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft.

Von Hermann Christ.

Aeltere 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 wilde, auch Alpenpflanzen zu kultivieren begonnen; doch habe schon Jakob Funk Pomeranzen und Lorbeeren 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 Italische 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. Loss einen, seiner würdigen Garten, in dem ich mehrere Zitrusbäume 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 bepflanzten Anlage. Den Stamm umspannen drei Männer mit ausgestreckten Händen nicht. An der Spitze hat er 6 oder 7 grosse, breite tafelförmige Aeste, die allmälig 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 besichtiget wird. Dieses Eichbaums Stamme, bei welchem ein fliessend Brünnlein 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. Ringsweis herum seind die Aeste mit dreifacher Ordnung hölzerner Säulen untersetzt, 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 Befestigung der Stadtmauern aus Angeben des fremden Schanzmeisters, nicht ohne sonderliches Missfallen einer Ehren Burgerschaft umgehauen worden."

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 giebt, und weil beide in dem klassischen Buche von R. 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 Vorst auf Carl Clusius, dass dieser Flamänder auf den Rat des Andreas Hyperius um 1550 Wittenbergam Saxonum adiit, potissimum ut Philippum Melanchthonem videret, audiret et coram cognosceret, virum mehercle 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.

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 Bischoff 1744.

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.

In neuester Zeit hat mit vergnüglichem Behagen Professor Daniel Burckhardt-Werthemann (Das Baslerische Landgut vergangener Zeit. Basel. Werner-Riehm 1912) die Lustgärten und Landhäuser geschildert, die der behäbige Basler Bürger sich im Weichbild seiner Stadt und bis in die Jurahöhen hinauf im Lauf der letzten vierthalbhundert 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 Geschmacksrichtungen 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 Angestammte von den neuen Eindringlingen zu scheiden.

Lage 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 Talmündungen 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 Thür 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 bekiesten Wegkreuz durchzogen, während auch den Rändern entlang ebensolche Seitenwege laufen.[1]) Während die vier innern, in Beete geteilten Stücke dem Gemüse dienen, ziehen sich dem mittlern Hauptweg entlang, meist auch zwischen Hecke und Randweg schmale Beete für Würzkräuter, Heilkräuter und

[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.

Blumen hin. Die Hauptwege sind öfters mit Buchs eingefasst, der sorgsam beschnitten und in etwa zwei Dezimeter Höhe 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 Weinbergsschnecke, 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 ärmlicheren 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 stechenden Sträuchern, einem Gemisch von Schlehe, Weissdorn und Heckenrose, etwa auch aus Rainweide (Liguster) oder aus der sehr leicht zu beschneidenden Hagbuche, (daher der Name) Carpinus. Schon das neue Blumenbüchlein 1687 des P. Timotheus a Roll 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, dünnern 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.

---

[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 Roll Capuc. — Neues Blumenbüchlein, Zug 1687 empfiehlt die Buchseinfassung als die zierlichste.

Taxushecken 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 Spalenthor am Birmannschen Gut angebundene Pferde vom Benagen derselben umgestanden seien.

Wo früher etwa in die Hecke ein „Erbselen"- (Berberitzen-) Busch sich verirrte, da merzt ihn der Landwirt gerne aus, denn er weiss bereits, dass er zur hässlichen Brandkrankheit des Getreides durch Uebertragung von Pilzsporen Veranlassung giebt. Auch „Grüselbeere" (Stachelbeere) gedeiht gern in der Hecke.

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, Reben usw. gebraucht werden.

Ein Ueberblick über den alten, noch von der Neuzeit unbeleckten Bauerngarten bot weit nicht den leuchtenden Glanz des heutigen, wo das blendende Feuer der mexikanischen Salbei, der flammende Purpur der Kaktusdahlien und das aufdringliche Gelb mannshoher anderer Kompositen gleicher Provenienz uns hypnotisieren. Den breiten Raum nimmt das verschieden abgetönte Grün der Gemüse ein, von denen nur die breitspurigsten etwa aus dem Garten in einen, abseits gelegenen „Pflanzplätz" (im Wiesenthal „Bühnte", im Ob.-Elsass „Sem" von Gesäme) verwiesen werden. Nebenher finden sich die Suppenkräuter vollzählig: Peterli, Kerbel, Sellerie, Schnittlauch, und vereinzelt auch das, als Würze zu den Bohnen ungern entbehrte Bohnenkraut (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, geadelt durch tausendjährigen Dienst an dem, durch sie erst recht

sesshaft 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; nährende, fleischige Wurzelknollen, zarte, saftige Stengelteile sind ihnen anerzogen. 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 Hofgärten 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, Kichererbse, Artischocke, Krapp und selbst Koloquinte darunter.

Aber die Hauptmasse mutet uns durchaus heimatlich 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), Kohl, Ravacaulos d. h. Kohlrabi, 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 („Antifi") 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 Kaffee-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 Endivie und Cichorie für dieselbe Art zu halten. Die von H. Brockmann-Jerosch (Vergessene Nutzpflanzen 1914, S. 1) erwähnte neueste Kultur der Zichorie als gebleichtes Gemüse beschreibt bereits Gesner einlässlich, l. cit.

V. Cordus de Plant. 141, 142 unterscheidet scharf das wilde Cichorium sive agreste Intybum, von dem er keine Benutzung angiebt, und das Cichorium sativum, das in Italien auch Endivia heisst und daselbst häufiger als bei uns zu Salat angesäet werde.

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. enthülst, woher das Mönchssprichwort:

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 Kefen, in der innern Schweiz „Kruperli" genannt. Letztere Sorte, die mit der Hülse gekocht wird, soll nach Lobel erst im 16. Jahrhundert aus Littauen 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 Neujahrsblatt 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 angesäet und wachse auch sponte im Getreide. Das sind vergangene Zeiten.

Neben die vom Capitulare benannten Kohlsorten Caulos und Ravacaulos traten im Laufe der Zeit die vielen andern, die im Bauerngarten nicht fehlen. Schon V. Cordus nennt den gewöhnlichen oder Bla (= Blau) Kohl, den krausen, den Weisskohl in Köpfen (Kappeskraut, bei uns „Kabis"). Gesner Hort. Germ. kennt weissen, schwarzen, krausen, roten, Kopfkohl, Syrischen Kohl und die Sorte Thyrsuta, die er als Rübkohl beschreibt. Matthiolus und Tabernaemontanus kennen bereits den Blumkohl, den auch der „Schweitz. Botanikus aus des sel. P. Timothei a Roll Capuc. hinterlassenen Gartenkünsten", Zug 1687, 55 als Cartifiol und in dem „Blumenbüchlein" vom gleichen Jahre als Karfiol schon anführt. Zwinger, S. 250, sagt von ihm, er sei nun in allen fürnehmen Gärten gemein geworden, müsse aber stets aus italiänischem Samen neu gesäet 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 Kabis teilt Zwinger 523 bereits das klassische Rezept mit und vergisst 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", 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.

Napos des Capitulare 44 sind Steckrüben oder Bodenkohlraben, 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 Bodenkohlraben beim Liestaler 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 Krauseminze, 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. 23d, 1858 abgebildet ist, scheint dieselbe, nur grüner und etwas grösser als die, welche ich in dem von mir vor 40 Jahren erworbenen Bauerngarten bei Liestal 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 evagatur. 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.[2])

---

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

[2]) Der Theologe K. R. 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.

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 Mintsauce noch üblich.

Eibisch („Ibsche", „Hibsche"), ein mannshoher Busch, grau, weich und schleimigen Saftes voll, ist der Bäuerin ans Herz gewachsen und von jeher im alten Garten heimisch. Noch heute giebt 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), der Mohn. Alle diese Sorten bilden noch heute den eisernen Bestand unseres Bauerngartens.

Dass es sich wirklich um die echte weisse Lilie handelt, deren heutige Heimat unbekannt ist, aber auf den Orient weist, dafür gibt das Gedicht des schwäbischen Reichenauer Abts Walafrid Strabus[1]) Zeugnis, der in seinem um 842 geschriebenen Hortulus in zierlichen Mönchs-Hexametern die Lilie also ansingt:

Doch der Lilie Glanz, wie kann in Vers und Gesange
Würdig ihn preisen der nüchterne Klang meiner dürftigen Leier!
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.

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, obschon sie in den modernen Gärten kaum mehr zu sehen ist, weil sie von den brillanteren

---

[1]) L. Geisenheyner, Bauerngarten, S. 16 u. f.

Sorten: von Marschall 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 pilzkranke, aber um so schreiender gefärbte Crimson Rambler aus Japan. Um die Zentifolie in ihrer Herrlichkeit zu geniessen, musst du den Bauerngarten alten Schlages aufsuchen. 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 Hagenbachs Zeit scheint die weisse Rose kaum mehr im Stadtgarten vorhanden, denn er sagt: in rusticorum hortis colitur. Auch die Essigrose (R. gallica) meist einfach, von flammendem Rot mit einem Knauf 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 Monatsrose, als kleiner wurzelechter, sehr dorniger, sparriger Busch mit tiefroten flattrigen Blumen.

Eine 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 Zimmtrose, 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 wieder 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. Hermann und Georg Riedesel in Eisenach 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.

Die bei Burgruinen (Homburg, Ramstein) aber auch an Waldrändern vorkommende grossfrüchtige, drüsige Apfelrose ist erst seit wenigen Jahren ihrer essbaren „Butten“ wegen in Gärten erschienen und bei Liestal selbst im Grossen angepflanzt.

Von der Wurzel der Schwertlilie („Veielwurz“) sagt schon Zwinger, S. 406, „dass man die Kinder sie, ein wenig zurecht geschnitten, kauen lasse, um etwa die Zähne im Hervorkommen zu erleichtern“, eine Uebung, 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 Kehrichthaufen jenseits des Zaunes als zigeunernde Exulanten geflüchtet haben. Dahin gehört die Raute, 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 „Bohrtuch“ (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 entsendet 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?

Dahin gehören neben diesen beiden auch Koriander, 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. 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 Flieder („Lila") 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 Halden 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 Kamille 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 Weid, Springkraut, Pastinak, Haselwurz, Kümmel, Costus, 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 Kümmel — anwenden will, auf der Weide oder am Waldrande zu Gebote stehen. Springkraut (Lacteridas, Euphorbia lathyris) ist jene seltsame, giftige, hohe Wolfsmilch mit ins Kreuz gestellten Blättern, die nirgends mehr gesäet wird, aber als Seltenheit einmal von selber am Rande eines Beetes auftaucht: ein verschwindendes Relikt aus uralter Vorzeit. So war es schon zu Gesners 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, Kostez“) 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 Keuch- und andere Husten besteht aus Quendelsyrup. Für meine Deutung kann ich mich auch auf Gesner berufen, der in den Horti, pag. 255, unter Costus eine Labiate aufführt, als „Frawenkraut, unser frawen Münz, Zam Heidnisch Wundkraut“, das im Garten ganz ausdauernd sei, und anderswo: „circa Martiam sylvam et non procul Lenzkilcho in agris compascuis sylvestrem nasci aiunt.“ Bei uns freilich wird Kostes nie im Garten gesehen, wie alles, was der Bauer im Freien haben kann.

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

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 Weid ebenbürtigen gelben Färbepflanze Wau (Reseda luteola) nicht gedenkt, da er doch den Alten bekannt war, und von Albertus Magnus im 13. Jahrhundert schon 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 Michelfelden und an dem Birsfluss." In der Tat vagiert es einzeln jetzt noch an solchen Plätzen, als Zeuge früheren Anbaus.

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.

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 „Pflanzgart des Dan. Rhagor", Amtmanns von Gottstatt und Thorberg, Bern 1639, ist noch einlässlich von dem Anbau der Pasteney die Rede, und ebenso von einem

jetzt ganz verschollenen Wurzelgemüse, den Girgelen (Sium Sisarum) oder Zuckergemüse, auch Zuckerwurzel, die schon von Plinius als eine in Germanien wachsende, und von Tiberius besonders geschätzte Art erwähnt werden.

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

Die Malvae, im Capitulare als Gartenkraut empfohlen, sind längst nicht mehr im Garten zu finden, fehlen aber nie als Unkraut am Gartenhag oder am Wege, werden auch gern geduldet, weil sie als „Käslikraut" (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 Fuchsschwanz (Amarantus Blitum) bezeichnen, so wäre damit dargetan, dass dies bei uns sehr verhasste Gartenunkraut dereinst als Gemüse gebaut, und also 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 gepflanzet, wächst auch gern auf den Misthaufen von selbsten; wird von Vielen wie die andern Kochkräuter, ins besondere um Trient, zu der Speise bereitet, aber bisweilen 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 Dorfgassen 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 wild fand und von ihm sagt, „man pflege es in Fleischbrühe mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürze zu kochen; ist ein Gerücht beinahe so lieblich als Spargeln und Hopfen."

Die Hauswurz (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 Flitter und Beiwerk ist seither dazu gekommen. Mit einer einschneidenden Ausnahme freilich, der Kartoffel, welche die Oekonomie unseres Weltteils gründlich verändert hat.

Merkwürdig ist es nun, dass mehrere der karolingischen Gartenpflanzen heute durch nahe Verwandte ersetzt sind. Die Stangen-Bohne (Fasiolum) 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 L. 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 végétale 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. Jahrh. lässt sich in der bezüglichen Literatur nachweisen. V. 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 übersandt wurden.

Die weisse, dicke Abart ist bei uns als „Rütscherli" sehr bekannt.

Höchst wichtig ist es, dass Bohnen am Bonifaziustage 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 Diptamnum 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. Jahrh. (die Heilige wurde 1148 Aebtissin 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

[1]) C. Geisenheyner. Die Physis der heil. Hildegard. Bot. Ver. Rheinl. Westfalen. Bonn 1911.

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 Fata, 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, Smyrnium olusatrum (schwarzes Gemüse) eine grosse Salbei: Sclareia, die Wermuthart Abrotanum, Ammi, eine jetzt als Unkraut auftretende Dolde, Polei, eine wildwachsende, hässlich riechende Minze, und das schabziegerduftende Fenigrecum. Das Fehlen des letzteren wundert 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. Das Abrotanum, phonetisch verdeutscht Eberraute, ist nach Fischer-Benzon S. 75 heute noch in den deutschen Bauerngärten häufig. Die Sclareia-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 Dorfgassen.

Der Baumgarten des IX. Jahrhunderts.

Das Capitulare führt nun noch 17 Sträucher und Bäume auf. So den Sevenbaum (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 Alsatio superiori non absque suspecto usu diente, heute aber auch deshalb verpönt ist, weil auf ihm der Schleimpilz sich ansetzt, welcher in einer weitern Generation den Rostpilz 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 und saure, frühe und haltbare spätreifende angeschafft werden. Wie heimelig muten die Apfelnamen an: Spirauka, Gozmaringa, Geroldinga, Crevedella; es ist als ob wir unsere alemannisch-fränkischen Apfelsorten läsen. Ein Aquitane hat die drei ersten Namen nicht erfunden! 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. 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 Elsebeere S. torminalis, bei uns „Daischbirli" (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 Schlösslein 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 teuere Alizier-Geist 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).

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

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 fasst auf denselben gartenkundigen Benediktiner schliessen möchte, der in beiden Dokumenten die Einzeichnungen machte. Auch hier wird dem St. Gallischen Hortulanus zugemutet, Lorbeer, 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.

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.

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

Nennen wir, aus der Mitte 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, Physica 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 Küchenlatein 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 Velcke". 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 (Pfingstrose), 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 Hundsrück 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.

Auch der bei Hildegard auftauchende Lavendel, der nach v. Fischer-Benzon 136 früher kaum einem einzigen Bauerngarten in Norddeutschland fehlte, wird bei uns nur

noch sehr wenig gesehen, etwa noch bei Riehen und Weil 1913. Die von Hildegard Binsuga (Bienensaug) genannte Melisse ziert 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 Wullena: Wollblume = Königskerze, die Biberwurz (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.

Wie viele dieser Verdrängten giebt es doch! Die Nachtviole (Matronalis), die Judenkirsche (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 (bei D. Rhagor, Pflanzgart, 1639 in „Burzel-Kraut“ ergötzlich umgedeutscht) eine kriechende Fettpflanze, und der Boretsch, beide einst als Salate oder wenigstens Zutaten zum Salat kultiviert, beide von Rhagor als wesentliche Bestandteile des Küchengartens behandelt, der letztere etwa noch heute wegen seiner hellblauen Blüten geduldet, so 1913 am Rande eines Gartens von Läufelfingen. Beide stammen aus Südeuropa. Schon Albertus Magnus (um 1248) beschreibt (siehe Fischer-Benzon, S. 134) den Boretsch genau.

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 („Surhämpflete“ = 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. Von der Wollblume sagt noch Hagenbach 1834: in agricolarum hortis ob florum speciosorum simulac pro usu medico multum colitur. Auch des Alants (Inula Helenium) erwähnt er als passim in rusticorum hortis gepflanzt. Schade, dass diese stattliche, von den Römern schon gepriesene Arzneipflanze heute bei uns fast vergessen ist.

Merkwürdig, dass die Alpendolde Imperatoria, die schon die heil. Hildegard als Astrencia anführt, früher bei uns Gartenpflanze war: Hagenbach sagt 1821: in rusticorum hortis 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 Thee eifrig gesammelt werden. Noch sind es keine 30 Jahre, dass in einem Garten bei Liestal den Kindern das uralte Zigeunerfest geboten wurde, am Baume selbst die vorher in Teig getauchten Blütendolden 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 (Dürlitze, bei uns „Dierli“) teils wegen der früh erscheinenden, gelben Blüte, teils wegen der herben, aber den Kindern sehr willkommenen Frucht. C. Gesner kennt sie wild zwischen Mainz und Trier, 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 Gärtnersorten. 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 allerwärts 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 „Barilleli“ für Aprikose sich auch bei Gesner, Hort. S. 267 schon findet, hat mich gefreut.

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 Gesner schon „Binetsch“ 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. Melde sieht man hie und da noch, denn sie schmeckt den Liebhabern besser, aber sie steht nirgends im Vordergrund, eher als Kuriosität.

Die Tomate, ohne die heute kein Garten sein kann, ist in der Periode, von der wir reden, noch nicht in Uebung, obschon sie bereits Gesner wohl kennt und lobt, und C. Bauhin sie als Tumatle 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“.

Und erst der, heute sich überall, bis in die Feldmark hinaus breit machende asiatische Steppenbewohner, der Rhabarber! Wer ihn heute sieht in seiner Allgegenwart, würde glauben, er sei von jeher ein Grosser unter dem Kohl gewesen. Ich kann versichern, dass erst in den siebenziger Jahren des 19. Jahrhunderts in Basel der Rhabarber anfing, bekannt zu werden und sich dabei nur geringen Beifalls erfreute. Wem das Verdienst seiner Einführung gebührt, weiss ich nicht. Gesner kennt zwar das Rha barbaricum, aber nur als Seltenheit im Garten des Römischen Civis 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 offizinelle Wurzel-Droge. Papst Paul III., ein Liebhaber rerum naturalium et herbarum, habe dem Besitzer wegen der Seltenheit verboten, davon anderswohin zu verkaufen. (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.

Nur wenig älter ist das heute recht verbreitete Wurzelgemüse, Schwarzwurzel oder Skorzonera, das wir, ebenfalls mit phonetischer Verdeutschung, „Storzenäri“ nennen. Bereits Gesner 1561 und Clusius 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 Roll Capuc. hinterlassenen Gartenkünsten", Zug 1687, S. 61, erwähnt die Skorzonera als Gemüse, ebenso Th. Zwinger, Theatr. 1696 ed 1744. Er sagt, dass sie in den Küchen „mit Saltze, 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 als einem „vor langem im Schweizerland gemein gewesenen Gemüse, worauf jetz und allda weniger als an andern Orten gehalten werde." Es handelt sich hier um die Weisswurzel 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.

Wilde Gemüse.

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

1. Rebkresse 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. Löwenzahn, „Mohrenwurz“ (Mohre = Bache), „Kettenstaude“, weil die Kinder aus den Stengeln Ketten zusammenstecken; in Bennwil „Weihefecke“ (Fecke = 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 „Pfaffenröhrli“ marktfähig und häufig gegessen. Letztern Namen führt es schon bei Zwinger, aber er nennt es nicht als Gemüse, sondern nur als Hausmittel, S. 581.

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. Gesner kennt ihn als Gemüsepflanze noch nicht. Seine Nasturtia sind alle Cardamine, und 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 gebrauchet“. 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. Sollte diese Anwendung wirklich so neu sein?

4. Hopfen. Zwinger spricht von jungen Hopfen, in der Speise genossen, die das Geblüt reinigen. Ob dieses spargelartig schmeckende Gemüse noch gelegentlich bei uns üblich sei, konnte ich nicht ermitteln.

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.

Der Blumenflor.

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

„Weiss und glänzend standen die Häuser längs der breiten saubern Landstrasse, dehnten sich aber auch in die Runde, mannigfaltig durch Baumgärten schimmernd. Auch vor dem geringsten war ein Blumengärtchen 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 liebenswürdigen 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 Reisern, Samen, Knollen und Zwiebeln so eifrig und sorgsam betrieben, es herrschen so strenge Gesetze der Gefälligkeit und des Anstandes hierüber, 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. Monatsschrift 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-Pensées, welche die neue Gartenkunst geliefert hat. Jene Form ist halbwild und wird im

Garten fast zum Unkraut. Sie kommt mit dem Bilde des Zwinger, S. 1155 vom „zahmen Freisamkraut", genau überein und stammt aus einer Zeit, wo noch von keiner Hybridation mit fremden Veilchen 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." Myosotis silvatica der Bergwälder wird als Vergissmeinnicht im Garten gehalten; das Gänseblümchen wird gefüllt etwa als Bordüre verwendet; das Leberblümchen ebenso und stets die rote gefüllte Form; die gefüllte Kornrose, rot oder weiss, ist sehr beliebt, dagegen das „Kornnägeli" (Cyanus) kaum erst eingedrungen. Sehr geschätzt ist die gelbgebänderte Abart des „Bandgrases" (Phalaris arundinacea). Ein Strauss vor 1850 ohne reichliches Bandgras war nicht auf der Höhe.

2. Aus den Alpen und Voralpen stammen:

Hauswurz, von der oben die Rede war; Feuerlilie 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 „Sternenblume".[1]) Der im Jura häufige N. pseudonarcissus („Wachtel"), fehlt im Garten, er sei denn gefüllt, wie auch die zwei Schneeglöckchen („Rams" oder „Fligerste") und meist auch das Veilchen („Veietli"), die „Maienblume" (Convalleria) und die Aglaie („Narrenkappe"), weil man nicht pflanzt, was man draussen genug haben kann. Man pflückt diese Frühlingsboten Sonntags Nachmittags in den Hecken, zugleich mit dem „Ziland" (Daphne mezereum) und der Scilla. Bunter Krokus ist nicht selten, Buschnelke (Dianthus barbatus) ebenso, Eisenhut kommt oft vor, aber immer ist es Aconitum variegatum, nicht A. napellus. Roter Fingerhut ist eher selten, schon weil ihm unser Kalkboden

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

nicht zusagt. Den „Jakobsstab“ (Polemonium) sah ich nur sehr selten. Ueberall beliebt ist die Christrose (Helleborus niger). Aber die schönste Erwerbung aus unsern Alpen ist die Aurikel (Primula auricula × viscosa, P. pubescens Jacq.), jener schon alte Bastard, den Clusius in der Hist. Pannon. Austr., 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 Aurikli 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 „Aurikeli“, aber leider ist 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.

3. Von den Blumen Südeuropas und des vordern Orients sind etwa zu nennen:

Blutstropfen (Adonis autumnalis), Gretchen in der Hecke (Nigella damascena), Goldlack, der ein uraltes Kultur-Relikt aus dem Süden ist. Plinius nennt ihn schon Viola lutea, wie er denn noch in Schwaben Gelbveigelein heisst. Schon C. Bauhin, S. 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 Glockenblume (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 Skabiosa und als Einfassung das weisse oder rote „Friesli“ (Dianthus plumarius) und selten noch das welsche oder Bauernvergissmeinnicht (Omphalodes), das einst häufigev war. Die Stockrose ist von Ernst Meyer als die Malvae des Capitulare gedeutet worden. Mit Unrecht, denn sie ist eine neuere Erwerbung. (Siehe Fischer-Benzon, S. 127.) Ich finde sie erst bei C. Gesner, Hort., S. 266 angeführt als RömischeMalve, 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 Gilgenberg diese Lilie verwildert. Die schöne, brennend rot aus dem weiss-wolligen Laub sich erhebende Lychnis coronaria, Märgen- (Marien-) Röslein bei Zwinger, in Deutschland Vexiernelke 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 Wallwurz (Symphytum spec.) kommen ungesäet hie und da, sind aber, jene als Thee und diese als Mittel gegen Verbrennung wohl geachtet. Selten sind die früher oft gesehene Nachtviole (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 Siegwurz (Allium victorialis) der Alpen gleicht. Heute ist diese bescheidene Blume von den stolzen kapischen Gladiolus

psittacinus u. a. verdrängt. Von Rose, Lilie und Schwertlilie haben wir oben schon gesprochen.

4. Eine besondere Gruppe bilden die Patrizier unserer Gartenpflanzen, jene Liliazeen, 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 Volks 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 chalzedonische, rote Türkenbundlilie, vom kaiserlichen Gesandten David Ungnad 1579 nach Wien gebracht, vielleicht zugleich mit dem, in keinem landschaftlichen Garten fehlenden „Jerusalemli", anderwärts „brennende Liebe" (Lychnis chalcedonica). Zwinger nennt diese herrliche Blume noch

mit dem umständlicheren Namen „Märgen (= Marien-) Röslein von Jerusalem". Dann der gelbe, bei uns sehr verbreitete Frühlings-Krokus (C. moesiacus), der gleichen Jahres mit der österreichischen Gesandtschaft von Belgrad in Serbien (Maesia) mitgenommen wurde.

Und nun noch die vor allen 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 giebt als türkische Namen Cafe 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 geschlitzte) 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 Carelsruh und in gleichen allhie zu Basel viele tausend (Tulpen) mit verwunderung besehen, sodass 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 Besitzung 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 ergab.

„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 Bluhmen die Gärten trefflich zu zieren pflegen, als ist auch sonderlich in Niederland viel um die raresten Gattungen der Farben derselben von denen Tulipisten bezahlt werden, 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 gezielet worden".

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

„Wer in Erkauffung der Tulpenzwiebeln nicht will betrogen werden, der gehe in einen Blumengarten selbsten und lasse sich die beliebigen Blumen samt denen Zwiebeln aus dem Erdreiche graben, und nehme sie also mit nach Hause."

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 Tulpenenthusiasmus: „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 beilegten". (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 Rosskastanie, Kirschlorbeer, Syrischer Hibiskus, Spanischer Holder oder Pfeifenstrauch und „Lila" (Syringa) um jene Zeit der türkischen Pflanzeninvasion zu uns kamen. Lila wächst schon an der untern Donau wild. Bellonius sah ihn zum erstenmal in Konstantinopel unter dem Namen Fuchsschwanz blühend.

Wann wohl die Rosskastanie 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 Rosskastanie noch nicht gegesehen. Er bildet davon einen Zweig ab, den der Gesandte Augerius Busbekius dem Matthiolus gesandt hat, und welchen dieser „wegen seiner schönen Gestallt allhier hat abmalen lassen". Jules Bonnet in seinen schönen Récits du XVIe Siècle: „La famille des Curione" geht also zu weit, wenn er die Rosskastanien auf der Pfalz zu Basel als contemporains de la Réforme bezeichnet! Da nach Dan. Burckhardt der neue Aufschwung der Basler Gartenanlagen um 1740 erfolgte, wird die Einführung der Rosskastanie 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.

Und woher stammt die einst beliebte, jetzt noch aus Gewohnheit angesäete 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 wilde 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 soll nordafrikanischen Ursprungs sein.

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 Nüancen, 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 Weltvolkes 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 neuweltlichee 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 unverwüstlicher Lebenslust unser Herz bis an das Ende des Jahres begleiten und ihre sammtnen Brüste öffnen, bis der kalte Schnee in sie fällt."

Von den in spätern Jahren zahlreichen Phlox war die erste, sehr alte die bleichrötliche Ph. paniculata. Von den Astern war es die Sippe des klein- und eher mattblau blühenden A. novi Belgii, die den Reigen eröffnete und lange beherrschte. Stechend gelbe Tagetes, wegen ihres Wanzengeruchs „stinkende Hoffahrt" genannt, und die reizende Calliopsis bicolor „Jungferngesichtli" sah man schon frühe, während die hohen Solidago canadensis u. a. bald dem Ostracismus nach der Schutthalde hin verfielen. Aber siegreich thront die Sonnenblume überall 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 Monarde, „Blutblume", die als erstes Mittel gegen Blutungen gilt, ohne Zweifel der Farbe wegen. Gewürdigt wird immer auch noch die Immortelle, Gnaphalium margaritaceum, obschon auch diese heute mehr neben dem Garten als in ihm zu finden ist. Es ist kaum nötig zu sagen, dass wir vor der Zeit der japanischen Einwanderung: der Chrysanthemen, der Abelien, der Deutzien, der „Herzchen" (Dielytra) und vor der Zeit der mexikanischen Salvien, Zinnien, der Lobelien, der Verbenen, der Petunien und der massenhaften gelben amerikanischen Korbblütler, der einjährigen Astern etc. 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.

Aus P. Timothei a Roll Blumenbüchlein 1687.

Zur Vergleichung mit dem Blumenbestande des alten basellandschaftlichen Bauerngartens möge das Verzeichnis herangezogen werden, welches das, dem „Schweitzerischen Botanikus", Zug 1687 beigegebene „P. Timothei a Roll 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 Violen (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 Mag-

samen, 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), Gichtrose (Paeonia), Sonnenblume, Belveder oder Glockenstrauss (Campanula pyramidalis), hie und da noch als Topfpflanze gesehen, Königskrone, Fledermauslilie (Iris susiana, bei uns kaum bekannt), 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 „weisgefülltes Muterkraut" (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 erachtet.

Die Fenster- und Kübelflora.

Eine Spezialität der Landschäftler 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 „Geranien" d. h. Pelargonium, welche hiezu würdig siud 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 Cento[1]) sie öfters deutlich gemalt ist. Sie muss aus der Veredelung einer — wahrscheinlich westfranzösischen — wilden Form stammen. Einen breiten Raum nimmt die Nelke ein in dem „Neuen Blumenbüchlein" im Anhang zu des P. Timotheus a Roll Schweizerischen Botanikus, Zug 1687.

Dass die Geranien Kap-Pflanzen sind, ist bekannt, so dass ihre Einführung nicht über 200 Jahre alt sein mag.

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.[2]) 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 „wohlschmeckenden", d. h. wohlriechenden Rosmarin, Myrte, Majoran, Basilikum, früher auch etwa der moschusduftende, kleine Mimulus, oder die graufilzige Aschenpflanze.

Nur Wirte, Landärzte oder sonst grössere Leute gestatteten sich einige „Kübelpflanzen" 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,

---

[1]) z. B. 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 Sassoferrato, einst in der Mäglin'schen Sammlung in Basel.

[2]) N. Monardes simplic. medicament. nov. orb. Lib. III ed. C. Clusius Antwerp. Plantin 1582, S. 16.

die Feige, den Laurustinus oder den Kirschlorbeer Auch die 1767 von Commerson aus dem Orient eingeführte Hortensie kann man sehen.

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 überwuchernde, kriechende Hahnenfuss 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 Kratzdistel (Cirsium), die kleine, aber freche „faule Liesel" (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 („Seckelidieb") und ebenso einige sich niederlegende und wurzelnde, fremde Gräser (Digitaria). „Baumtropfen" (Aegopodium), mehrere Knöteriche und Gänsefüsse sind dagegen uralte, zähe, ihren Standort verteidigende Hospitanten.

Geradezu verblüffend wirkt es, wenn wir bei Cordus, Annot. in Dioscorid. S. 67 vom schwarzen Nachtschatten, einem unserer unabtreiblichen Garten- und Feld-Unkräuter, das jedermann für giftig hält, folgendes lesen :

„Der gemeine Nachtschatten wurde einst als Speise gepflanzt. Wir aber vermeiden ihn als Speise."

Damit stimmt auch Gesner überein (Hort., S. 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."

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 wurden. Wen heutigen Tages nach einer solchen Schüssel gelüstet, muss schon zu den Schwarzen auf Haïti gehen (Schweiz. Apoth.-Zeitung 1914, Nr. 19, S. 276, wo Herr F. Häussler uns das Rezept genau mitteilt).

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 Sust — auf den breiten Angern das verdächtige, stolze Solaneen-Paar: Stechapfel und Bilsenkraut (schon von Hildegardis geschätzt) oder das Herzgespann (Leonurus Cardiaca), den Audorn (Marrubium) oder gar die herrliche, in flamboyant-gotischem Aufbau prangende Eselsdistel (Onopordon) zu finden. Wir werden im kleinen Baselland gar kultiviert und — raumbedürftig!

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 uns zu sagen, was Heiteres daran sei.

Die Anlage.

Wo es etwa bei einem Dorfbewohner langte zu einer kleinen „Anlage“ mit „Kabinettli“ neben dem Nutzgarten, da erschien mit dem Gaisblatt die amerikanische Jungfernrebe (Wilder Wein nennt sie die 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 Goldregen, ein fast heimatlicher Strauch des südlichen Jura, „Lila“ (Syringa) Pfeifenstrauch, Schneeballe, der syrische Hibiskus, die weidenblättrige Spiräa, die weiss-

früchtige Wachsbeere Symphoricarpus, und wenn es hoch kam, die gelbe Kerria und der braune pflaumenduftende Calycanthus. 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 Coggygria) 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, platzenden Hülsen den Kindern teuere Blasenstrauch („Klöpfer"), welchen Gesner Hort., S. 234 unter dem Volksnamen „Verbrühte Küchli" als Gartenpflanze kennt. In der Tat haben diese aufgeblasenen Hülsen eine Aehnlichkeit mit gewissen, einst „Mausohren" genannten Fastnachtküchlein!

Nicht im Garten, aber zwischen Haus und Strasse im Dorfe sah man früher sehr oft die Akazie (Robinia) als Kugelakazie, 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. Töpfer, Herkunft unserer Zierpflanzen. Hamburg 1898) mit der Jungfernrebe 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, längst um Basel reichlich vorhanden, sind zwar Zwinger bekannt; er sagt auch, dass beide in England gepflanzt seien, erstere zuerst durch Franciscus Baco Baro de Verulamio, aber er erwähnt nicht, ob sie schon nach Basel gelangten.

Der Baumgarten.

Der Baumgarten, in welchem die Obstbäume inmitten des dem Gras- und Heuertrag gewidmeten Wiesengrundes stehen, zeigt unsere angestammten Obstarten in bunter Mischung, immerhin so, dass die höheren, sonnigeren und

trockenen Plateaux des Jura ganz vorwiegend von Kirschen 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 Kirschwasser dienten. Sauerkirsche und Weichsel kommen nur als Seltenheiten vor; die Hauptmasse bildet die süsse weiche schwarze Kirsche, von denen eine kleinere Sorte als Rotstieler 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, Krachioner (so in Rünenberg) die grosse schwarze Kirsche mit festem Fleisch.[1]) In ganz guten Jahren kam man mit Pflücken nicht nach. Alsdann fanden sich zur Freude der Kinder Lagen abgefallener und sonnentrockener Kirschen unter den Bäumen. In solchen Jahren nährte sich der Landmann nach der schmalen Zeit des ersten Frühlings förmlich an Kirschen 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 allzuhoch 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 Witz bei Zwinger 88.

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

---

[1]) J. Kettiger, Landwirtschaftliche Zustände in Baselland. Liestal 1857, nennt von Kirschensorten: Häner, Brenzer, Krachioner, Böckter, Langästler, Holzkirsche.

Obst-Ausstellung in Liestal 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 Aepfeln hat in der Wertschätzung des Landmanns und in der allgemeinen Verbreitung der Mistapfel die Führung: ein mittelgrosser, blasser, schwach punktierter, sehr haltbarer saurer Apfel, der sich durch den grossen Vorteil später Blüte auszeichnet.

Der Längler oder die Schafnase 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 Rümmechrüsliger, der in neuester Zeit in „Hebels Apfel" umgetauft wurde, weil der alemannische Dichter in seinem Meisterwerk: „Die Mutter am Christabend" ihn erwähnt:

Jetz Rümmechrüsliger her,
Die allerschönste wo-n-i ha,
's isch numme-n-au kei Möseli dra.
Wer het si schöner, wer?
's isch wohr, 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 Flitter auch eine echte Frucht an den Weihnachtsbaum zu hängen, nimmt man den kleinsten und rotesten aller Aepfel, den „Bummedappeli" (aus Pomme d'Api verbaslert).

Bekannt auch ist bei uns der Borsdorfer, dem vor vierthalbhundert Jahren Cordus schon folgendes Lob erteilt:

„Gustu vehementer(!) suavi et generoso, odorem spirat gratum. In Misnia (Meissen) coluntur et pro saporis nobiliatem caeteris omnibus praeferuntur."

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

Von besonderm, bodenständigem Interesse sind die

Namen der Baselland eigentümlichen Sorten, wie die genannte Schrift von 1870 sie mitteilt. Mehrere sind von Örtlichkeiten im Lande selbst hergenommen, so Kienberger, Zunzger, Langenbrucker, Lettenlöchler, Zelgli, Heidenlöchler (Heidenloch ist eine Talfalte ob Liestal, wo jetzt eine Dynamitfabrik angelegt ist). Andere Namen weisen auf das Aargau und andere Nachbargemeinden hin: Lostorfer, 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 c h e r endigt: Sauer Brummecher, Judenbrunnecher, Meiecher, Schmuzecher, Hangecher, Breitecher, Kingertecher, Sauer Grauecher. Ferner Wiseker, Grobicher, Schrendler, Zahnschrendler, Verenacher, Totensüss u. a., Namen, die uns fast an die des Capitulare erinnern, dessen Spirauka fast an unsern „Sur Graucher" anklingt. 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-Aepfeln verdrängt sind.

Zwinger (1696—1744) rühmt die Pommes d'Apis und fährt fort: „sonsten haltet man allhie zu Basel auch viel auf den also genannten 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 Passepommes, in der Form der Birnen, auch die kleinen Paradiesäpfel. Weiterhin (S. 11) nennt er noch Ribauen 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 Aepfel: Benzler, Wiesecher, Gysin-Aepfel, Süsskrüsecher, Zelglesäss. Und von sauern Sorten: Lederapfel, Kapäyner, Rennette, Calwill, St. Galler.

So reich aber das Baselbiet an Aepfeln ist, so wenig verbreitet sind die B i r n e n, denn diese verlangen tief-

gründigen, saftigen Boden, damit ihre tief eindringende Pfahlwurzel sich gehörig entfalte. 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 „Roselette", aus Mouille-bouche „Mulibus". Noch immer ist die Kannebirne beliebt, obschon sie „würgt", und das Heubirli, weil es das früheste ist. Von den eigentümlichen Sorten scheint die Stapfelbirne 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, welch 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.

Die Zwetschge 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 chömmet, so chömmet 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 Haferernte reif sind und daher Haber-

schlehen hiessen, die bei uns (sagt Gesner) häufig sind. 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. Loss gut Frucht bringt." Dies die heutige Zwetschge. Von all den alten Sorten sind in Basellaud nur seltene Spuren. Von der grossen roten Pflaume besitze ich bei Liestal 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 Gebüschen gesehen, als in den Tälern Basellands. Hie und da erwachsen solche zu, meist von der Basis an ästigen Bäumen, die selbst Früchte tragen.

Dass in älterer Zeit bis an den Fuss unseres Jura hinan auch die Kastanie als Fruchtbaum gehegt wurde, im Anschluss an die heute noch bestehenden Kastanienhaine 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 abhowet oder ussgrebt, es sy uff dem sinen oder susst, der bessert den Herren ein pfundt". Im Chrischonawald ob Bettingen kann man noch Kastanienblätter auflesen, die von verwilderten und vergessenen Ausschlägen daselbst herrühren. Zwinger, S. 165, erwähnt für die Basler Gegend die Kastanie nicht, wohl aber die Waldungen dieses Baumes im Ober-Elsass.

Die Feldmark.

Sehen wir uns nun noch die Feldmark 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 Waizen wurde in vielleicht überwiegender Menge Korn (Spelt, Dinkel) gepflanzt, und dies. anderwärts schon seltenere Getreide erfreut sich auf unserm Juraplateau noch heute trotz seiner brüchigen Spindel einer gewissen Gunst. Schon der Name Korn schlechthin 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 angesät: der zähe, langgrannige, oft den Winter überdauernde und sich bestockende „Eicher“ (Einkorn, Triticum monococcum) und selbst noch — wenn auch an wenigen Orten: um Farnsburg, Wittinsburg etc. — der überaus zierliche Emmer (Triticum dicoccum), von dem C. Bauhin 1620 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 Liestal, sah ich ein Feld, in welchem Spelt und Eicher zu gleichen Teilen gesät waren: eine seltsame „Mischlete“.

Eicher ist meist Winter-, Emmer Sommerfrucht.

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

Gerste ist sehr zurückgegangen, und die hübschen Sorten: sechszeilige und „Fischlin-Gerste“ (Hordeum Zeocrithon) sind kaum mehr aufzutreiben.

Fast total ist auch die Ackerbohne, vor Einführung der Kartoffel und der Runkelrübe (Durlips) 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 missachtet 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 Äcker 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 gekochet 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 Steigfaselen.

Auch die herrlich goldschimmernden und wundervoll duftenden „Lewat“ (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 „Kabislewat“, 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 Äcker mit Lewat bestanden. Seit der Herrschaft des Petroleum und des elektrischen Lichts ist der Verbrauch des „Öls in der Lampe“ total veraltet. Auf Befragen erfuhr ich, dass das Lewatöl, nach einer reinigenden Zubereitung, zum Salat verwendet werde. Lewat ist bei uns neu. Zwinger kennt ihn als Ölfrucht nur von Holland, wo er zu Brennöl und zur Seifenbereitung gebaut werde.

Am besten hat sich noch die stets gleich beliebte weisse Rübe als Herbstertrag, die man nach der Halmernte pflanzt, erhalten. Noch macht die saure Rübenstande der Sauerkrautstande im Keller des Bauernhauses den duftenden Vorrang streitig.

H. 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 Raurakier sind zu solcher Verfeinerung noch nicht reif, sondern essen diese Gemüse noch gerne.

Darin hat freilich Brockmann Recht, dass auch bei uns der Städter weit „ruchfrässiger" 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 Ertz, Staub und Aeschen 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".

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 Aeckern bei Oetlingen und Riehen". 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])

Das Trio der rauhen 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

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

Jurawinkel sich archaistische Züge auch in der Landwirtschaft mit zäher Treue erhielten. Ist doch (nach O. Heer, Die Pflanzen der Pfahlbauten, Züricher Neujahrsblatt 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 Kruzifixes aufgehängt.

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 Hüningen 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. Beers Spaziergang auf den Elsässer Belchen, 1797 (Philomat. Gesellsch. Els.-Lothr., 1910, IV, 3, S. 285), der im Tal der Fecht ob Münster hin und wieder etwas Hirse und Fennich („Zapfenhirse") untereinander sah. „Doch ist diese Kultur nicht beträchtlich und bleibt meist im Tal zu Brei, Suppe etc."

Der Name von Dorf und Kanton Hirsingen bezeugt, dass unsere Nachbarschaft ein Zentrum des Hirsebaues gewesen sein muss.

Aber 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. In der Tat berichtet Ernst H. L. Krause, dass dies eine bei den Wenden gebaute Getreideart war, und Zwinger, S. 349 behauptet, in Böhmen und Kärnthen 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 geschelten Samen bereite. „Bei uns sieht man es in einigen Weinbergen." Eine letzte Erinnerung an die Essbarkeit des Mannasamens bietet uns die Flora Helvetica von J. R. Suter 1802, der eine Var. esculenta von Panicum sanguinale bei Giornico angiebt. 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 Hanf- und Flachsfelder meiner Jugendzeit. Sie nahmen einst im Pflanzplätz oder am Rande der Ackerflur einen breiten Raum ein und das blühende Flachsfeld mit seinem dichten, leise wogenden Blumenteppich vom diskretesten Blau war ein hinreissender Anblick. Der Hanfbau bot manche, dem Kinde eindrückliche Züge. Da waren die „Hanfrözen", Wasser-

löcher, 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 Hanfrözenen manche seltene Wasserpflanze. Und dann die „Hanfbreche“ oder Retsche, wo auf Brettergestellen die langen Stengel wieder und wieder zerkleinert wurden, damit unter eigenartigem Geklapper das „Werg“, die brauchbare Faser, rein zum Vorschein komme. Vom Retschen des Hanfs schreibt sich das Wort „Retschen“ für lautes Schwatzen her. Jetzt konkurrieren die Faserpflanzen aller Tropenländer, von Yucatan bis Manila, siegreich mit der heimischen Leinwand.

Die grosse Streitfrage, ob der Mais („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 V. 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 in Gärten gesäet, auch bei uns 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. Andre, wie Cardanus, bezeichnen ihn mit dem indischen Wort Maizum“. 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 während der 50er 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 Casp. Bauhins, 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, Fennich, 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 Dinkelkorn macht man, sonderlich in unsrer Eidgenossenschaft, darinnen der Weitzen wegen Mangel guten Bodens nicht aller Orten gesäet wird, Mehl und Brot, das nicht unlieblich zu essen, zur Leibesnahrung zwar etwas geringer denn Weitzen — 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, dh. Gerstenfresser genannt.“ Zwinger teilt Rezepte zu vier Gerstensuppen mit. „Der gemeine Mann pfleget sie in frischem Wasser zu sieden, bis sie aufspringt und zerfahrt; die schmelzt er mit Butter, salzet sie ziemlich und speiset sich samt seinem Gesinde damit; er isset sie mit Brod, als eine nutzliche 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 Haferliebhaberei 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 gesodten 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 Fennich 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, starcke Leute, als Dröscher, Holzflösser und andere, weil er bald sättigt. Unser Bauernvolk, das etwas verleckerter ist, siedet den Fennich 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. Jetzunder 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- Hüner- und Kapaunenbrühe (!) Für das Haussgesinde kocht man das Mehl nur mit Wasser und Butter und Salz, man machet ihnen auch Küchlein davon.“ S. 385.

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

3. Der Basler Florist C. F. Hagenbach führt für 1821 folgende bei uns gebaute Kornfrüchte an:

Weisser und schwarzer Haber (Avena sativa), Rosmarin- oder Fahnenhaber (A. orientalis), welscher Haber (A. nuda), der hie und da, so zwischen Frenkendorf und Liestal, 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 steinigen Aeckern in den Bergen des obern Baselbiets viel angesäet.

Eicher, ebenso.

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

Knopfgerste (H. hexastichon), hie und da, so gegen Liestal, Sissach, 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-Elsass.

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 Mitteil. 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 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 Robenhausen, wo sich bereits Weizen in kleinen, antiken, zum Teil mit altägyptischen identischen Formen, Emmer, zwei- und sechszeilige Gerste, Hirse, Fennich fanden, während Hafer im Bronze-Zeitalter, Roggen erst in römischer Zeit auftauchen.

Die Einführung der Kartoffel in Baselland (bei uns „Herdäpfel", 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 Ge-

brauch. Dass aber der dreissigjährige Krieg ihren Siegeszug durch Europa so lange aufhielt: wen kann das wundern?

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 Tartufeln nach C. Bauhin, und wiederholt das Bild des Clusius und dessen Beschreibung. Er führt an, dass sie in Italien, England und Burgund gepflanzt werde, im letztern Land aber wegen vermeintlicher „Maltzey-Gefahr" verboten sei.

Einst Nutz- jetzt Unkräuter?

Durch Ernst H. L. Krause (Lapathon und Patience, Bot. Centr. Bl. 1909, Beiheft 24, 2) wissen wir, dass aus der nicht sauern Gruppe der Ampfer, 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 stumpfe Ampfer (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 Küchengebrauch kultiviert" anführt. Wohl beschreibt Zwinger das „Münchs-Rhabarbarum" und bildet es ab; er zählt auch

S. 538 und 542 nicht weniger als 16 Formen der Gruppe unter dem Sammelnamen Grindwurz oder Lendenkraut auf, worunter unter Nr. 7 unsern stumpfen Ampfer, 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. Ebensowenig 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, Wildegg; Schinz und Keller, S. 1705, fügen noch Spietz, 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 Mönchsrhabarber, 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 (Standen) 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 Liestal 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 Aehnlichkeit 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 Kälberdiarrhoe und zum Einpacken von kleinen „Ankenballen“ für den Transport ins Tal; ob auch als Schweinefutter, ist Herrn 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 eine 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 Lewats, der Ackersenf (Sinapsis 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 rauh und die Pflanze allgemein verachtet. Hagenbach 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), 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 Ackersenf betreffen.

Die Getreide-Unkräuter.

Imposant ist der Konservatismus, der sich seit den Uranfängen 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 aussät, 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 Verwandtschaft, auch auf den vordern Orient hin, woher unsere Getreidekultur stammt. Eine unfreiwillige Aussaat 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 zottige Wicke, die man bei Riehen und ob Liestal 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 Waizenfeldes.

In Baselland treten einige sonst seltene, besonders schmucke Begleiter des Korns auf: das reizende Hasenöhrchen (Bupleurum rotundifolium), die weisse Iberis amara und Orlaya grandiflora und auf dem Bruderholz das seltsame Mäuseschwänzchen (Myosurus) mit der zierlichen, schmalen Platterbse (Nissolia).

Auch das zarteste unserer Gräser, der golden wallende schleierartige Windhalm (Apera) ist ein südlicher Begleiter des Kornfeldes. Unkrautartig die Halme umschlingend, fehlen nie die verschiedenen Wicken: die Wicke schlechthin (Vicia sativa), die auch hie und da auf einem Acker angesäet 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 Wiese der alten Zeit, die im Lauf der letzten 60 Jahre auf Kosten des Kornfeldes sich immer mehr ausgedehnt hat. Die Kleewirtschaft hat daher auch sehr zugenommen. Zwar bildet bei uns der rote oder Pfund-Klee (Trifolium pratense) neben dem weissen (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. Gesner kennt ihn schon als copiose um Zürich, ob gebaut oder wild, ist nicht deutlich: „in omnibus fere pratis luxuriatur".

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 Kinder vor Freude bei reicher Ernte jauchzen und tausend Segenswünsche über ihre gnädige Obrigkeit ausgiessen", wenn nämlich der gnädige Amtmann befürworte, 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 [13].) für armen kalkigen Boden dem „Schoten- oder Schüeliklee" bei uns „Pantöffeli" (Lotus corniculatus) das Wort, den vor 20 Jahren (also um 1870) ein Bauer in Wiesen ausgesäet habe, und dessen Kultur auf dem armen Kalkboden des Wiesenberges sich ausgebreitet und auch die benachbarten Gemeinden Zeglingen, Rünenberg etc. gewonnen habe. Er gedeiht bei Trockenheit, wo die andern Wiesenkräuter versagen.

Als Unkraut des Kleefeldes steigt der „Kleetodt" (Orobanche minor) bis ob Liestal empor. Auch zeigt sich hie und da die Flachsseide, 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 Rebstöcke auf der Ebene. In den besten Lagen grüsst hie 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 Rebenkultur war in den letzten dreissig Jahren besonders an dem das Tal von Liestal 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 Rebgebiets 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 Kettiger 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 anzuheften.

Im Weinberg von Baselland standen und stehen noch meistens weisse Sorten: „Most" und „Elbelen" (letztere eine grosse, sehr dichtbeerige Traube, die unter gleichem Namen schon in Dan. Rhogor's Pflanzgart 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 Rote vor. Von einem „kleinen roten Clevener" 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. Kettiger 1857 auch den Grossen und Kleinen Burger für die Landschaft erwähnt, und als Reliquie führt er eine Abart der Elbele, den Hintsch an, eine weissgrüne und weichbeerige Sorte. Nach demselben ist unsre rote Rebe der Blaue Klevener, der Most oder Krachmost, 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 unergiebigen Rebbau 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 Anbinden). 6. Stecken (der Stecken). 7. Anbinden (Heften). 8. Säubern (von Unkraut). 9. Misten (mit Erde oder Dung). 10. Karsten (Hacken). 11. Läublen (Erbrechen). 12. Verzwicken (Abnehmen). 13. Rupfen (des Unkrautes). 14. Aufbinden (der Schosse, zweites Heften). 15. Aufputzen (im Juni: zweites Erbrechen). 16. Hacken (Röhren). 17. Erbrechen (der hohen Faselschosse) im August. 18. Wünnlen (Traubenernte).

Ganz gleich war es schon 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 schnyden, hefften, rüren, hacken, binden, holtz ufflesen.

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

1508/1509: von den reben ze schniden, gruben, sticken, pinden, hefften, rüren, erprechen und andere werch darin ze tuond.

Gleich dem Nussbaum, zeigen sich im Gebüsch bei uns häufig verwilderte Rebschosse. 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 Auenwaldungen längs des Rheines in Baden.

Spezielle Unkräuter des Rebberges gibt es mehr in der mildern Umgebung der Stadt. In den die Steinenschanze 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 grössern Muskathyazinthe (Muscari neglectum, „Katzenträubeli" — vom Geruch so benannt — auch „Taubenschlegeli") zu finden ist.

Die in letzter Zeit sehr populär gewordene und zum Aerger der Rebbauern viel gesuchte Eranthis ist bei uns nicht alt. Zwinger nennt sie nur nach C. Bauhin von den Euganeen bei Padua, selbst Hagenbach, Flora 1834, hat sie nicht.

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).

In den Reben bei Riehen im Schlipf, aber auch in den obersten ob Füllinsdorf, und nach Zwinger „in den Weingärten des Muttenzer 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.

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 übersiedelte. 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, Lilie, Lys; Salvia, Salbei, Sauge; Cucumis, Kukumer, Gurke, Courge. Oefters stammt auch unser Dialekt-Name nicht direkt aus der niedern Latinität, sondern aus der romanisch-gallischen Umbildung: aus Mespilus und Mespilarios (Capitul.) ist französisch nèfle, spanisch nispero, italienisch nespola und baslerisch „Nesple“ geworden.

Wie originell der Alemanne aus einem Fremdwort sich ein anlautendes deutsches Wort zurechtschneidert, 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 Kappus der heil. Hildegard und dem küchenlateinischen Caputium des Albertus Magnus (Mitte des 13. Jahrh.) unser „Kabis“ (Kopfkohl) geworden ist. Wenn aus dem lateinischen Cerefolium Cerfeuil und Körbel geworden ist, so hat unser Volk „Körbli-Kraut“ daraus gemacht. Aus Petroselinum (Stein-Silau) drechselte es „Peterli“ im Anklang an den Namen Peter, und aus Grossularia „Grüsel-Beere“. Und wo diese Umdeutschung nicht gelang, musste das Wort wenigstens in einer alemannischen Endsilbe auslauten: Persica Pfersig, Lactuca Lattig, Cressa Kressig, Celeri Zellerich, Cydonia Quitte, Küttene, Cucumis Kukumere.

Schlussbemerkung.

Aus der Erforschung der Geschichte unsrer Garten- und Feldkultur ergiebt 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 lebhafte Ausschaltung 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, zuweilen widersinnig, 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 Be-

stand 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 Mehlfrucht, 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 Rebbauer, 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 Jahren 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 Liestal am Hasenbühl prangten heuer 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.