

<b>Zeitschrift:</b>	Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde
<b>Herausgeber:</b>	Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel
<b>Band:</b>	15 (1916)
<b>Artikel:</b>	Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft. II. Teil, Ergänzungen und Nachträge
<b>Autor:</b>	Christ, Hermann
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-112780">https://doi.org/10.5169/seals-112780</a>

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 21.01.2026

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

# **Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft.**

**II. Teil. Ergänzungen und Nachträge.**

**Von Hermann Christ.**

Nach Erscheinen meiner kleinen Schrift über diesen Gegenstand<sup>1)</sup> sind mir einige gütige Mitteilungen zugekommen, welche meine Darstellung in willkommener Weise ergänzen und welche ich den Lesern meiner ersten Darstellung nicht vorenthalten möchte.

Auf Seite 18 Zeile 16 von oben ist zu lesen: Hofgütern (statt Hofgärten).

## **I. Lokale Ergänzungen.**

Herr Prof. W. Bruckner bemerkt mir, dass Heiternessel eine alte Sprachform ist für Eiter-Giftnessel. In der Tat braucht der Frankfurter Stadtarzt Adam Lonitzer in seinem Kräuterbuch 1557 die Namen Heyter- und Eyternessel durcheinander.

Ueber die verschiedenen an den Reben auszuführenden Arbeiten lesen wir schon im Urbar von St. Alban 1370: plantare, scindere et abscidere et fulcire dicendo theutonice schniden, inlegen, stigken, hagken, rueren und binden. — Also ist unser Rebbau der uralten Tradition in allen Manipulationen unbedingt treu geblieben.

Herr Dr. F. Heinis gibt mir namentlich aus dem Birseck (Leimental) folgende Nachrichten:

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

Bei Bauersleuten finden — allerdings selten — die Runkelrüben (Durlips) als Gemüse Verwendung, nicht nur als Viehfutter.

<sup>1)</sup> In der Basler Zeitschrift f. Geschichte u. Altertumskunde, 1914, 11 ff.

In Therwil sollen früher die Samen des Ackersenfs (Hederichs) gebraucht worden sein.

Löwenzahn kommt im Birseck und hintern Leimental oft im Frühjahr bei den Bauersleuten als Salat oder Gemüse wie Spinat auf den Tisch.

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

Brunkresse wird auch von Bauern (Ettingen, Witterswil) als Salat geschätzt. In Olten, am Wege gegen Olten-Hammer, wird sie im Grossen zu Verkaufszwecken angebaut.

Nessel. In Therwil werden die jungen Nesseln mit der Scheere abgeschnitten, gewaschen, gekocht, dann ähnlich wie Spinat fein gehackt und mit Butter nochmals gekocht; sie geben ein ausgezeichnetes Gemüse (so auch nach Frau Prof. Piccard in Genf). Eingekellerte Aepfel und Birnen, die zum Verkauf bestimmt sind, werden mit einer leichten Schicht Nesseln bedeckt; die Früchte sollen dadurch leichter ausreifen und eine gelbe Farbe erhalten. Auch Zwetschgen und Pflaumen werden ähnlich behandelt. So beobachtete Heinis letzten Herbst noch, dass die Bauernfrauen, die mit vollen Körben von Zwetschgen aus dem Birseck nach der Stadt fuhren, eine Schicht Nesseln auf denselben hatten.

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

Kriechen oder Chriechli (*Prunus insititia*) spielen im Bezirk Waldenburg noch eine grosse Rolle.

Die Sitte des Glückshämpfeli tritt noch in ähnlicher Form auf wie die von Kettiger geschilderte: Im Birsigtal liess letzten Sommer 1914 ein Bauer beim Abmähnen des Weizenfeldes in der Mitte ca. 1 m<sup>2</sup> Getreide stehen. Nachdem der abgeschnittene Weizen „aufgenommen“, in Garben gebunden und überhaupt die Erntearbeit bis auf das Aufschichten, Aufladen und Wegführen der Garben beendigt war, knieten der Bauer, seine Frau und die halberwachsenen Söhne und Töchter um das stehengebliebene Stück nieder. Sie beteten drei Vaterunser und machten das Zeichen des

Kreuzes. Sie dankten Gott für die glückliche Ernte und die edle Gabe. Nacher wurden einige der schönsten Aehren abgeschnitten. Die Frau nahm sie nach Hause, um sie unter dem Kruzifix zu befestigen. Der Rest wurde ebenfalls abgeschnitten und einer offenen Garbe beigefügt.

Im Herbst 1914 war ich so glücklich, seit langen Jahren wieder zum ersten Mal Emmer zu erhalten, und zwar aus Bennwil durch Herrn Pfarrer Nidecker. Es sind zwei Proben von zwei Landwirten herrührend; sie stellen die langgrannige gelblich weisse Var. *farrum* dar, die wohl allein noch gebaut wird.

Herr Dr. Probst in Langendorf (Kt. Solothurn) teilt mir mit, dass in allen Gärten des Kantons Schaffhausen der Ysop unter dem Namen „Chilcheschöpe“ wachse, der vom Gebrauch der Bäuerinnen herkommt, ein Sträusschen davon in die Kirche mitzunehmen und in das Gesangbuch zu legen.

Derselbe bemerkt mir, dass im Klettgau *Iris germanica* Fledermaus heisse, so dass meine Deutung dieses bei Thim. a Roll vorkommenden Namens auf *Iris susiana* dahinfällt.

Herr E. Issler in Colmar sah noch vor 15 Jahren im Unterelsass Zichorienfelder zur technischen Verwendung.

Im elsässischen Münstertal heissen jetzt noch die gelben Rüben Baschneie.

Dass Buchweizen heute noch benutzt wird, bestätigt Issler, der in dem Bericht über einen Lazaretzug des Roten Kreuzes im Weltkrieg 1915 neben Haferflocken, Gries, Reis, Graupen auch Buchweizengrütze angeführt fand.

Herr F. v. Tavel bemerkt zu den alten Gärten bei Bern, dass ihr Bestand nahezu vollständig mit dem der basellandschaftlichen übereinstimmte.

Im Kanton Bern wird die Krauseminze zu Minzenküchlein, und fein gehackt auch auf den Salat und aufs Butterbrot gebraucht. Sie ist in den Gärten sehr verbreitet.

In den Bauerngärten um Bern fehlt nirgends die Goldmelisse (*Monarda*), die auch im Aargau zu finden ist.

Auch die Nessel kommt in Bern noch auf den Markt.

Hopfen als Gemüse kommt in Bern nach F. v. Tavel und Dr. W. Bruckner immer noch auf den Markt.

Rapünzeli, die Wurzel und junge Blattrosette von *Campanula rapunculus*, wird im Frühjahr mit dem Nüssli-kraut auf den Wiesen gesammelt; in der Kultur werde die Wurzel holzig. Dies ein speziell bernisches Gemüse. In Zürich weiss Prof. Schröter nichts von der Verwendung dieser Pflanze als Gemüse. Dass Rapunzel in Basel in meiner Jugend als Gemüse noch nicht unbekannt war, ist mir erinnerlich; ob sie noch marktfähig ist, weiss ich nicht. Ad. Lonitzer rechnet im Kräuterbuch 1557 zu den Rapunzeln ausser dem Gierlin (*Sisarum*) auch die Waldrapunzel (*Phyteuma spicatum*): „ist weniger bekannt, gar süß und lieblich. Die Rapunzeln, so sie noch jung, braucht man Kraut und Wurzel in Salaten; kühlen fast wohl.“

Anfangs der 70er Jahre fand v. Tavel noch in Cully in einem Garten *Physalis* im Grossen angebaut.

1911 stiess er an der Burgfluh bei Wimmis an ganz abgelegener Stelle auf eine ansehnliche Parzelle, die mit Alant bepflanzt war.

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

Hirse sah er vor 35 Jahren vereinzelt in andern Kulturen, so viel er weiss als Hühnerfutter.

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

Die kleine Pompon-Rose im Grase bildet eine ihrer Jugenderinnerungen. In meinem Garten war sie in den 70er Jahren, vom Grase überwuchert, auch noch vorhanden.

Boretsch und Salbei, zur Aushilfe auch Wallwurz dienten zu Küchli.

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

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

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

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

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

Kardobenedikten-Kraut stand in hohen Ehren als Magenmittel.

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

Sehr ansprechend sind die Aufschlüsse von Frl. Meyer über ein noch nicht verschollenes, aber doch immer seltener werdendes Requisit der alten Gärten: das *Hirsachertoggeli*, das als Vogelscheuche für den Pflanzplatz diente. Frl. Meyer erzählt: „Mein ältester Bruder hatte sich auf einer Geschäftsreise ein rotwollenes Unterleibchen gekauft, das ihm beim ersten Tragen die Haut entzündete. Da wurde es zum *Hirsachertoggeli* degradiert, mit Stroh ausgestopft, statt des Rückgrats eine Stange durchgestossen, mit einem Bohnenstecken wurden die Arme ausgebreitet und mit klirrenden Glasscherben als Händen versehen. Kopf und Gesslerhut durften auch nicht fehlen. Die beste Vogelscheuche war aber eine geschossene aufgehängte Krähe.“

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

Auch im Aargau sind die Rümechrüslicher Aepfel, Chlaisler genannt, auf dem Aussterbe-Etat; sie haben die

Tugend, dass sie wegen ihrer dünnen Haut nicht geschält zu werden brauchen.

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

Muralt erwähnt die Brunnkresse neben der Cardamine als gebräuchlichen Salat.

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

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

Skorzonera ist erst in Dr. Lavaters Garten und wird noch nicht als Gemüse angegeben, wohl aber wird Artififi, der blaue Bocksbart, in den Gärten gepflanzt.

Fänich säet man bei uns in die Aecker.

Pasteney ist in etlichen Gärten.

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

Sisarum, Gartenrapunzel, Zuckerwurzel, in etlichen Gärten.

Von Kürbsen ist nur *Cuburbita major rotunda*, nicht mehr die *lagenaria* erwähnt.

*Lepidium latifolium*, „Fleischkraut“, steht in etlichen Gärten.

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

Liebes- oder Goldapfel wird ohne Kommentar als Gartenpflanze genannt.

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

Von üblichen Gartenblumen erwähnt v. Muralt unter andern folgende:

Eranthis. Ochsenzunge (*Anchusa*), die auch Hermine Meyer für den alten Garten im Aargau anführt. Meisterwurz. „Kleine Pfläumlein“ (*Iris graminea*) zieret alle Gärten. Asphodelus luteus. Kardobenedikten. Cyanus segetum: „man pflanzt sie in etlichen Gärten aus Samen auf.“ Digitalis purpurea. Gladiolus in den meisten Gärten. Hyacinthus comosus purpureus (*Muscari comosum*) in der schöpfigen Monstrosität, die auch Frl. Meyer kennt. Andorn. St. Peterskraut (*Parietaria*) als Heilmittel. Den „Kwendel“ nennt auch Muralt kleinen Kostenz. Physalis in etlichen Gärten. Grosser gelber Rittersporn (*Tropaeolum*), in allen Blumengärten. Periclymenum non perfoliatum germanicum (*Lonicera periclymenum*), in allen Gärten (jetzt durch *L. caprifolium* ersetzt. Auch zu Gesners Zeit war *Lonicera periclymenum* 271, also die einheimische Art, die Gartenpflanze, während die *L. caprifolium* mit durchwachsendem Stengel erst durch Dodonaeus und Matthiolus bekannt wird). Iberis umbellata, in den Lustgärten. Tanacetum, in etlichen Gärten. Saflor, in den Gärten gesät. Drogau (*Esdragon*). Durchwachs (*Bupleurum rotundifolium*) säet man bei uns in den Gärten. Schon V. Cordus de Plant. 103 erwähnt das Hasenöhrchen als Gartenpflanze. Hanenkamm (*Celosia*). Die Nelke ist als *Cariophyllum hortensis simplex*, mit nur einfacher Blume beschrieben. Sollte die gefüllte für Zürich neuer sein als 1715? Wohl kaum. Geschecktes spanisches Gras. In Lavaters Garten ist bereits die blaue indianische Winde (*Ipomoea*) heimisch. Die blaue *Ipomoea* wird von Gesner 255 also erwähnt: „ich möchte sie fremde oder blaue Winde nennen. In Italien heißt sie auch Nil, nach dem Araber Avicenna. Sie ist dieses Jahr 1561 durch mich ausgesät verschiedentlich aufgekommen.“

Sehr seltsam figuriert bei Muralt der gemeine Bifuss als Gartenpflanze. Die Wegluge ist als Garten- nicht als Gemüsepflanze genannt, aber nur die weissblütige, während die blaue allerorten aufstosse. Braunes Habichtskraut und Gulden Mausöhrlein (*Hieracium*) sind als kultivierte Alpenpflanzen in Lavaters Garten bemerkenswert. *Lathyrus latifolius*, eine von dem

neuen *Lathyrus odoratus* verdrängte Prachtpflanze, wird als spanische Wicke noch „in Gärten hin und wieder“ angegeben. Mehrere Lupinen sind als Mausbohnen für den Garten empfohlen, weil sie die Mäuse abhalten, und keine giftigen Kräuter neben sich dulden. Die übelriechende *Nepeta cataria* ist in etlichen Gärten, auch beide Tabake und der Wunderbaum (*Ricinus*). Unser Cyclamen war damals auch schon im Garten, und eine gefüllte Herbstzeitlose. Der Boretsch versamte sich von selbst wie heute noch und die Ringelblume galt als Gartenzierde. Bei Herrn Lavater konnten Myrte, Oleander, Balsamapfel (*Momordica*), *Hibiscus syriacus*, grosser indisches Jasmin, eine Reseda (welche?), Pomeranzen und andere Seltenheiten bewundert werden. *Jerusalemblümlein* (*Lychnis chalcedonica*) kennt v. Muralt nur in „Herrn Brigadier Pfeiffer's Garten“ in Luzern, und die Kaiserkrone in Herrn Schultheiss Schnorffen Garten in Zürich. S. 437 führt Muralt ein *Geranium africanum alchemillae hirsuto folio Hermanni* „eine Gattung in den Gärten gepflanzten Storchenschnabel“ an, also wohl einen Anfang der Geranien-Kultur?

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

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

Wir bestiegen zum ersten den Wasserauh, einen Berg, der das Basel- und Solothurner Gebiet entscheidet, an dem Dorff Rigetswil liget, und gar hoch ist, in dem Aufsteigen mit vielen Bächlein durchnetzt, in dem Gipfel aber ganz dürr und trucken, und mit mancherlei heilsamen Pflantzen bewachsen ist, als mit dem glatten Alpenbärenklau (dem von Caspar Bauhin entdeckten *Heracleum alpinum*), mit der weissen Eberwurzel, grossen Enzian, blauen Eisenhütlein

und vielen andern Gattungen Purgierkräutern. Daher die Hren. Professores und Studenten zu Basel, die sich auf die Arztney legen, die lobliche Gewohnheit haben, dass sie zu Erlangung einer genauen Erkanntnuss dieser Kräutern jährlich dahinauf spatzieren, dergleichen auch an die benachbarten Berge zu Krenzach, Mutetz, Mönchenstein, Dornech und andre mehr geschiehet. Auch erblicken wir auf den sandigen Feldern der Byrs den blauen Senff in grosser Anzahl wachsen (*Arabis arenosa*) wie allerhand Gattungen Weiden, in den Michelfeldischen Sümpfen die kleinere Wassergarbe (nach der Beschreibung 261 *Millefolium aquaticum pennatum spicatum* = *Hottonia*), die zartgækerte Kühschelle mit der kleinern Blume (*Pulsatilla*) etc.“ Der Einfluss der Bauhine ist hier augenfällig.

## II. Floengeschichtliche Nachweise.

Wie schon aus unsrer 1914 erschienenen Arbeit hervorgeht, gibt über manche der in der Geschichte des Bauerngartens berührten Gewächse die Literatur des 16. und 17. Jahrhunderts wertvolle Nachweise in betreff der Einführungsperiode und der ersten Kulturversuche. Ich lasse hier noch einige dieser Aufschlüsse, so weit sie unser Heimatgebiet berühren, folgen und benutze dabei, neben der unerschöpflichen Quelle der *Horti Germaniae* C. Gesners, das klassische kleine Buch von Carl Stephanus, *De Re Hortensi libellus*, Paris, bei Rob. Stephanus 1535, und das monumentale Werk (3 Bände Folio) von Joh. Bauhin, betitelt: *Historia Plantarum Universalis auct. Joh. Bauhino Archiatro, Joh. Henr. Chorlero Doct. Basiliensibus, quam recensuit et auxit Dom. Chabraise D. Gener., juris vero publici fecit Fr. Lud. A. Graffenried, Dom. in Gerzensee. Ebrouduni (Yverdon) 1650.*

Joh. Bauhin, Bruder von Caspar Bauhin, des Verfassers der ersten Basler Flora (*Catalogus plant.*, Basil. 1622), hat sich um die Einführung und Verbreitung von Pflanzen in die Gärten ganz hervorragende Verdienste erworben. Nicht nur berücksichtigt er genau die Basler Gärten, besonders den von F. Plater, sondern er hat namentlich, in seiner Eigenschaft als württembergischer Leibarzt, dem ihm unterstellten herzoglichen Garten in Mömpelgardt alles Neue zu-

gewandt, dessen er habhaft werden konnte. Joh. Bauhin ist daher eine Fundgrube für die Geschichte der Gartenpflanzen unserer Gegend.

Einige, aber spärliche Ausbeute gab auch das Kreuterbuch des Adamus Lonicerus, Medicus ordinarius Physicus. Frankfort a. M. bei Christ. Egenolffs Erben 1557, das Werk, das unsren Schweizer Floristen Hegeschweiler in seiner Jugend für Pflanzenkunde begeisterte. Standorte, Heimat, Kultur der Gewächse sind bei Lonitzer völlig vernachlässigt, während der medizinische Teil überwuchert.

*1. Gemüse, namentlich verschollene und wilde Sorten.*

Ueber unsren Gemüse-Rhabarber finden wir bei Joh. Bauhin, Hist. plant. univers. 1650, II 92, eine Zusammenstellung der Berichte der Orientreisenden Bellon und Rauwolff. Dieser Ribes arabum wächst am Libanon vom Zederwald aufwärts. Man bereitet daraus eine Latwerge, die auch an den türkischen Kaiser geht und zu medizinischen Zwecken dient. Dies also der Ursprung unseres obstartigen, heute universellen Zugemüses.

Ueber die Melde sagt Joh. Bauhin II 971: In Pruntrut werden grosse Beete damit besät und sie ist dort mehr in Gebrauch als in Mömpelgardt. Am häufigsten aber wird sie in Insubrien (der Lombardei) gebaut, von Bauern, in Feldern und Gärten. Von allen Küchenkräutern kommt sie am schnellsten auf, denn in 14 Tagen nach der Saat wird sie in der Küche gebraucht. Sie ist nur im Frühjahr zu essen.

Vom schildförmigen Ampfer sagt J. Bauhin, er habe ihn in Gärten zu Basel, Lyon, Genf und anderswo gesehen, auch an Mauern; er sei der schmackhafteste.

Joh. Bauhin, Hist. univers. II 1036, sagt, er habe Löwenzahn in Montpellier und Lyon, auch Padua gesehen, wo er in Menge roh als Salat gegessen wird; ferner in Genf, in Basel zwischen dem Steinen- und Eschenthal, in Besançon. Eine Hexe in Burgund behauptet, er nehme die Bezauberung hinweg. Auch in Mömpelgardt ist er häufig wild im herrschaftlichen Garten. Es fällt auf, dass Bauhin 1650 einen Standort bei Basel besonders erwähnt;

damals waren Wiesen um die Stadt jedenfalls seltener als jetzt. Uebrigens heisst die Pflanze nach C. Stephanus schon 1535 in Frankreich pisso-en-lit.

Das schwarze Gemüse (*Olus atrum*) kennt Joh. Bauhin 1650 noch ganz gut: „ich sah es hie und da (passim) in Gärten. In Genf blüht es im April und Mai. Es ist ein sehr gewöhnliches Gemüse an vielen Orten, nährt gut und leistet daselbe wie Sellerie, nur wirksamer. Es dient roh und gekocht zur Speise; die zerschnittene Wurzel, die zarten Blätter und der Stengel mit Essig und Oel. Joh. Schwab hat es massenhaft in Yverdon im Garten, und empfiehlt die Wurzel, im Winter in Sand eingeschlagen, da sie so zu Salat zarter werde.“

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

Lonitzer 1557, 304 wirft noch Pestnachen und Mören, obschon er sie im Titel und in den Abbildungen gut unterscheidet, im Text zusammen, wenn er sagt: „die wild Pasteney oder wilde Mören werden auch genannt Vogel-nester (dies bezieht sich auf *Daucus*), blüen gelb, haben Dolden wie der Dille (dies geht auf *Pastinaca*), der Samen ist ganz rauhe wie filtzleuß gestalt“ (passt wiederum auf *Daucus*).

*Solanum hortense sive vulgare*, der schwarze Nachtschatten, ist für Bauhin III 608 noch „ein essbarer Strauch von unschuldigem Geschmack“.

Sehr schlecht kommen bei ihm weg die Tomaten: „goldene Äpfel stinkenden Geruches“. In Italien werden sie als Salat wie Gurken oder gekocht gegessen: „aber da die ganze Pflanze einen unheimlichen Geist atmet, mit wenig Nutzen.“

Joh. Bauhin 1650 kennt die Kartoffel nicht selbst, sondern referiert, was sein Bruder Caspar Bauhin und Clusius darüber mitteilen.

Joh. Bauhin, Hist. univers. II 413, sah 1596 im August noch in Württemberg den Emmer (Abbild. eod.) zwischen Rotenburg und Niederau, und zwischen Kirchen und Bol.

Er wird im Frühjahr um St. Georgen gesäet und Anfang September geerntet.

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

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

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

Bei Lonitzer 292<sup>bis</sup> finde ich zum Knoblauchkraut (*Alliaria*) die Notiz: „gibt gute Salsen, mit Essig, Salz und Imber bereitet“. Also fand auch dies für uns stinkende Unkraut vor vierthalbhundert Jahren Gnade als Salatgemüse!

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

Von den Rüben sagt er 269<sup>bis</sup>, „im Garten werden sie bitter.“

Am schlechtesten kommt bei ihm der Gute Heinrich weg: „ist ein lieblich Kräutlein für die — Metzenknecht, ein stinkendes Milten (= Melden) gewechß. Wechszt an truckenen Hofstetten, neben Mauern und Zeunen, wo die Hund hinbr.....“

Den Binetsch kennt auch Lonitzer wohl: „diß schwet mann in Gärten zu Gemüß. Aber täglich das Gemüß gessen, bringt vil Melancholei.“

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

In J. D. Labram, Sammlung von Schweiz. Pfl., ist die seltsame heute Senebiera, genannte Pflanze gut abgebildet.

Aber selbst auf unserm universellen Unkraut, dem Läuse- oder Bingelkraut (*Mercurialis annua*) lastet der Argwohn eines uralten Gemüses. Gesner 267 erzählt, es habe um Zürich gefehlt, bis er es von Baden her in seinen Garten gepflanzt habe, von wo es sich dann ausbreitete. „Als Gemüse zum Essen verwendet, scheint es angenehmer als das gemeine (*M. perennis*) und hilft gut zur Verdauung.“

Die *Digitaria sanguinalis* nennt Gesner 260 Himmel-daw. Davon sammeln die slavischen Bewohner Krain's und die Görzer den Samen, essen ihn in Brei und kochen ihn wie Hirse oder Fennich in Fleischbrühe.

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

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

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

Im *De re hortensi libellus* des Parisers Carl Stephanus (Paris, Rob. Stephanus 1535, 61) finde ich folgende hierauf bezügliche Stelle: „Die Lateiner und Griechen nannten

Cicerbita und Sonchus ein Kraut, eine Art Zichorie (Intibus) oder Salat, das stark milchig ist, den Alten zur Speise diente und in den Gärten gesäet wurde, denn es ist weich und essbar, aber heute von uns vernachlässigt und höchstens den Kaninchen zur Speise überlassen. Die Leute nennen es Laceron. Daneben findet sich ein anderes, ihm sehr ähnliches Unkraut, das aber den Tieren wegen seiner Stacheln nicht angenehm ist.“ (Sonchus asper.)

In der Tat stellt sich mehr und mehr auch die Gänse-  
distel als eine alte verwilderte Kulturpflanze heraus! In  
den schrecklichen Zeiten, denen wir entgegen zu treiben  
scheinen, sind wir vielleicht noch froh, auf solche miss-  
achtete einstige Gemüsepflanzen zurückzugreifen.

Aber wer beschreibt mein Staunen, als ich in einem  
der verbreitetsten modernen Kochbücher: Henriette Davidis  
prakt. Kochbuch, 36. Aufl. von Luise Holle, Velhagen und  
Klasing 1897, folgendes las:

„Hederich (Sinapis arvensis) wächst im Frühjahr als  
Unkraut in den Gärten und Feldern und gibt jung ein sehr  
zu empfehlendes Gemüse, welches wie Spinat gekocht wird.“  
Hätte ich diese klassische Stelle bei Abfassung des Bauern-  
gartens schon gekannt, ich wäre wahrlich sicherer aufgetreten  
für meine Hederich-Hypothese. Den Namen Heydenrettich  
finde ich bei Lonitzer.

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

Ricinus taucht als Seltenheit etwa einmal in einem  
ländlichen Garten auf. Noch zu Gesner's Zeit, Hort. 253,  
wurde er ackerweise um Mailand für Lampenöl angebaut.

Koriander wurde damals von Bauernfrauen als Würze angesäet, während bei Strassburg Aecker damit bestellt wurden. Wegen seines Gestankes — fügt Gesner bei — eher eine Zier des Feldes als des Gartens.

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

Auch Lonitzer nennt diese Pflanze den „süssen“ Hahnenfuss. Dieser Coronopus ist nicht zu verwechseln mit dem oben erwähnten obsoleten Salatkraut Coronopus Ruellii.

Gleichwie für Gesner ist auch für Lonitzer die Luzerne etwas Neues: 317<sup>bis</sup>: „Burgundisch Hew wird von den Landschaften, darinn es die Menge gefunden wird, Medisch und Burgundisch genannt. Ist ein löblich Viehfütter, dann wo es einmal hinkommt, sol es zehen Jahr weren, dass manns alle jar 4 oder 6 mal mähen mag.“

Wenn Brockmann-Jerosch (Vergessene Nutzpflanzen 19) auch die Wassernuss als eine ehemalige Mehlfrucht unserer Gegenden anführt, so hat er vollkommen Recht, nur dass diese Benutzung auf Jahrhunderte zurückgeht, denn heute ist die Pflanze bei uns längst erloschen. Sie ist ein subfossiles Relikt unserer italiänischen Seen geworden. Wenn Brockmann erwähnt, unser Zwinger 1696 habe eine richtige Abbildung und Beschreibung desselben gegeben, so ist zu erinnern, dass Zwinger aus Valerius Cordus 1557, *De Plantis* II, 161, schöpft und dessen Abbildung kopiert. Beide Bilder sind darin verfehlt, dass die Pflanze auf einem über das Wasser emporragenden steifen Stengel und ohne die untergetauchten kammförmigen Blätter gezeichnet ist, sonst aber gar nicht übel. Es scheint mir der Mühe wert, des Cordus Originalbeschreibung zu übersetzen:

„Die Frucht des *Tribulus lacustris* steckt zerstreut am Ende des abgelaufenen Sommers im Schlamm verborgen

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

schwärzlich; sie ziehen grösstenteils ihre Nahrung nicht aus dem Schlamm, sondern aus dem umgebenden Wasser, denn wenige sitzen im Schlamm selbst, wenn sie nicht durch Zufall davon bedeckt werden; auch die Aehren gleichenden Haargebilde erfüllen die Funktion der Wurzeln, indem sie den obern Teilen Nahrung vermitteln. Die Stengel und Blätter haben entschiedene zusammenziehende Kraft, aber die Stengel sind wirksamer als die Blätter.

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

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

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

Dies stimmt mit dem überschwenglichen Lobe, welches in der berühmten Beschreibung des Léger über die Waldenser Täler ebenfalls den Carlina-Köpfen als Gemüse geziolt wird. Der Genuss grosser Distelköpfe ist eine uralte Sitte, die sich noch in dem der Artischocke kümmерlich erhalten hat, obschon heute jedermann eingesteht, dass das ein ledernes und wenig Stoff bietendes Essen ist. Ob heute noch — etwa von Hirtenbuben — Versuche gemacht werden, der Carlina eine Speise abzugewinnen, weiss ich nicht. Aber dass auch sie ein atavistisches wildes Gemüse bildete, ist durch den grossen Gesner selbst erhärtet.

Goethe, Ital. Reise 30. Apr. 1787, erzählt aus Sizilien: „Indessen wir nur die landwirtschaftlichen Kriegsplane gegen die Disteln ernstlich durchdachten, mussten wir zu unserer Beschämung bemerken, dass sie doch nicht ganz unnütz

seien. Mit Verwunderung sahen wir diese beiden ernsthaften Männer (sizilianische Edelleute) mit scharfen Taschenmessern vor einer solchen Distelgruppe stehen und die obersten Teile dieser emporstrebenden Gewächse niederhauen; sie fassten den Stengel und verzehrten das Innere desselben mit Wohlgefallen. Der Vetturin bereitete uns dergleichen Stengelmark und versicherte, es sei eine gesunde kühlende Speise; sie wollte uns aber so wenig schmecken als der rote Kolrabi zu Segeste.“

## 2. *Blumenflor des Gartens etc.*

Für die Rosen ergiebt sich aus den Hortis Germ. 276, dass auch schon das Weinrösl (R. rubiginosa) von köstlichem Duft, den Gesner Nektarduft nennen möchte, in Gärten gepflegt wurde. Schon bei ihm wird die Zimmertrose, die am Albis wild wachse, wie später noch bei uns Meienrösl genannt. Die weisse Rose war natürlich damals in ihrem Flor: *passim apud nos in hortis abundant*. Auch erwähnt Gesner bereits die orientalischen Arten: „*Rosæ alexandrinæ, persicæ, vel Damascenæ*, früher selten, jetzt bei uns häufig genug.“ Die gelbe Rose hat er aus Augsburg her in seinen Garten verpflanzt, aber ohne Erfolg. Alsdann muss sie populär geworden sein, denn ich fand sie verwildert in den achtziger Jahren selbst bei dem abgelegenen Dorfe Nax in Mittelwallis 1100 Meter hoch. Seither ist sie sozusagen aus der Kultur verschwunden.

Wie wenig aufgeklärt die Geschichte der Nelke noch ist, zeigt deutlich die neueste Arbeit von Solms-Laubach: *Zierpflanzen in Handwört.-Buch Naturwiss.* G. Fischer, Jena 1914. Der Name *Caryophylleus*, Nägelin ist erst durchgedrungen bei C. Clusius, *Pann. Austr.* 1583, 326: „Diesen Namen fand diese Pflanze bei dem Vulgus Herbariorum, weil ihre Blüten meist den Duft der Gewürznelken nachahmen. Andre nennen sie lieber *Betonica*.“

So C. Gesner, Hort 285: „Eine Art ist die wilde. Eine andere total verschiedene ist *Vetonica*, die hohe (*altilis*), blumige, welche die Neuern Tunische Blume und *Caryophyllos* vom ähnlichen Geruch nennen. Nägele-Blumen gibt es von vielen Sorten, verschieden an Grösse, Farbe und Zahl der Blätter,

denn sie bringen teils grössere teils kleinere Blumen, weisse, rötliche, violette mit Purpur gemischt, oder von der Farbe wilder Rosen, oder bunte und gefleckte, auch einfache, und mit vielen Blumenblättern, auch mit zwei Blumen, so dass eine aus der andern herauszuwachsen scheint. In Basel bei dem gelehrten Herrn Conr. Lycosthenes sah ich an einer Pflanze Blumen von drei Arten. Man pflanzt sie durch abgerissene Schosse in Töpfen fort, und nicht durch Samen, weil man glaubt, dass sie so zum wilden, und vom gefüllten zum einfachen Zustand zurückkehren. Die Pflanze ist ausdauernd und sehr kräftig. Von den wilden kommt die Art, die man gewöhnlich Grassnäglein oder Friesenegele nennt, den Altilis am nächsten, ist aber kleiner. Sie wird auch auf Gartenmauern gesäet und ist sehr ausdauernd.“

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

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

Lonitzer 1557 nennt 264 die Nelke Grassblumen oder Neglinblumen, *Flor caryophyllata* und *Betonica altilis*; er kennt gefüllte und bunte Sorten ganz genau.

Noch grösser als bei den Deutschen ist die Verwirrung der Nelkengeschichte und Synonymie bei den Franzosen. C. Stephanus 1535, De re hort. lib. 44, sagt: „Die *Viola altilis barbaro* ist jene, die unser Volk des armoiries nennt. Dioscorides und Plinius scheinen sie *Vettonica* zu nennen. Andre auch *Britannica*, weil sie dort häufig sei. Zu dieser

Art von Blüten sind die zu rechnen, welche in Italien Cariofilla wegen des Geruchs, und bei uns Oeuilletts geheissen werden. So viel ist klar, dass sie durch Aussaat und Kultur der Gärtner sowohl den Duft und die Verschiedenheit der Farbe, als die Grösse und Form der Blumenblätter erhielten.“

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

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

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

Schon Leop. Cysat, Beschreib. d. Luzern. Sees 1650, teilt von Weggis mit: „sonderlich hat das Weibervolk daselbsten einen sonderbaren Gewirb und große Handlung mit Rosmarin und Nägelblumen, so ihnen ein unglaublich Gelt erträgt, dann sie die gar meisterlich zu pflanzen und über Winter zu bringen und zu erhalten wüssend.“

Die *Viola tricolor*, in der in den alten Bauerngärten vagierenden Form fast eine wilde Gartenpflanze, wird schon von Gesner, Hort. 186, beschrieben „als eine der *Viola nigra* (d. h. *Viola odorata* L.) sehr ähnliche Blume, die auch Dreifaltigkeits-Veilchen heisst, von der Anzahl der Farben. Unsre Leute schreiben ihr deren sieben zu und nennen sie gewöhnlich *Heptachrum* (statt *Heptachroum*). Sie ist geruchlos, und gefällt nur durch Zierlichkeit und Buntheit der Blüten.“ Die Synonymik ist verwirrt: einige nennen sie fälschlich *Antora*, bei Dodonæus heisst sie *Viola flammea*, andre nennen sie *Jacea*, vielleicht weil sie am Boden zu kriechen scheint. „Sie wächst auf Brachfeldern unter Korn und sonst, auch auf Bergen.“ Letzterer Satz ist jedenfalls eine Verwechslung mit echt wilden Tricolor-Formen, denn die Gartenform tritt kaum je verwildert im Felde auf. Ganz ähnlich äussert sich C. Stephanus 1535 über unsre Pflanze.

43: „Das Herbstveilchen des Ruellius, kleine Pensée, kann unter die schwarzen Veilchen gezählt werden, denn ich finde von seiner Blüte keine besondere oder eigentümliche Beschreibung. Einige nennen es, mit welchem Recht weiss ich nicht, Trinitäts-Veilchen, weil es drei Farben habe.“

Lonitzer 261<sup>bis</sup> gibt eine gute Abbildung unsrer Form: „Freyssamkraut tregt Blümən dreierlei Farb: violbraun, weiss und gelb, sämet sich selber im Garten, wo es einmal gesähwet ist.“

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

Merkwürdig, dass Joh. Bauhin 1650 von einer Kultur der Gartenaurikel noch nichts verlauten lässt. Er spricht wohl von einer roten Primel, die er zwischen Chiavenna und Bormio fand und die ihm im April in Mömpelgardt blühte, er bildet sie auch ab (Append. 367), aber es ist offenbar die typische *Primula latifolia* Lap. (*P. graveolens* Hegetschw.).

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

Auf den Alant hält er sehr viel. „Die Meuß hülchen dise Wurzeln Winterzeit auß, derhalb sie selten blühen. Alantwein benimpt Zorn und Traurigkeit.“

Im Herbst 1914 konnte man in einem Privatgarten Liestals — keinem Bauern- sondern einem sehr modernen Garten! — ein Prachtexemplar des *Onopordon* wohl gepflegt und mehr als mannshoch bewundern. Daran erinnere ich mich, wenn ich bei Gesn., Hort. 269, lese, dass Gesner 1561 im Garten von Zwinger bereits in Basel die stilvolle *Eselsdistel* antraf.

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

Polei war noch bei Gesner allgemeine Gartenpflanze, wuchs auch bei Strassburg in Gräben wild.

Den Namen der Mondviole erklärt bereits Gesner, Hort. 265, von den breiten flachen glatten Schoten, die reif Silberglanz zeigen, so dass sie nachts das Bild des Mondes spiegeln. Vom Zigerkraut, Stundkraut, Sibengezeyt (*Melilotus Coerulea*) wird gesagt, dass es allgemein zumal bei unsren Sennen gepflanzt werde, um den Ziger zu würzen.

Gesner, Hort. 286, nennt die Matronalis als allgemeine Gartenpflanze. Er fand sie auch wild oberhalb Liestal (Liechstalam oppidum Basiliensium) wo sie jetzt noch (Lausen, Heidenloch, Sissach) vorkommt.

Noch zu Gesners Zeit war Rainfarn in den meisten Gärten, und häufig wild bei Strassburg und anderswo.

Eranthis ist den Botanikern des 16. Jahrh. (siehe Joh. Bauhin 1650, Hist. univers. III, 414) bereits als Gartenpflanze sehr bekannt. Wild fand sie Joh. Bauhin in den Euganeen und im Appennin bei Bologna. Im Garten zu Mömpelgard blühte sie schon im Februar. Sie mag, gleich der gelben Tulpe, von da her allmählich bis zu uns heraufgekommen sein. Als „kleine Winterwolfswurz“ bildet sie der Zürcher Joh. v. Muralt 1715 in seinem Eidg. Lustgarten ab: „wachset bei erster Frühlingszeit in den Gärten.“ Hagenbach, in dessen Flora 1834 sie noch fehlt, führt sie doch schon 1843 in seinem Supplement als ein Glied unsrer Flora an.

Gesn., Hort. 269, nennt das Jerusalemli *Ocymoides peregrinum*, flores croceo colore splendente longe pulcherrimos, quos ab Hierosolymis denominant, quanquam non e Syria, sed Dacia (also aus den untern Donauländern?) alios audio.

Bei den Fensterpflanzen hätten wir eigentlich auch des spanischen Pfeffers erwähnen dürfen, der hie und da früher neben der Judenkirsche prangte: eine frühe Einführung aus Peru, aber bei uns nicht als Gewürz benutzt.

### 3. Hecken, Gebüsche, Bäume.

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

Ueber den Kirschchlorbeer geben Joh. Bauhin et J. H. Cherlerus, *Histor. Plant. univers.*, Ebroduni 1650 an, dass er dem Bauhin zuerst von Dalechamp in Lyon als *Laurus Regia* gezeigt wurde, und als von Pisa bezogen. Später erst erkannte er im Garten des D. Fel. Plater den als unbenannt und unbekannt geachteten Baum, den Plater aus Luzern erhalten habe. Er dauerte bei Plater mehrere Jahre unbedeckt aus, trug auch in Luzern süsse, angenehme Früchte, die aber im Garten von Mömpelgardt nicht aufgingen.

1586 hat D. Lebitz aus Brig in Schlesien die *Spiraea salicifolia* an Bauhin nach Basel gesandt.

D. Platerus kultivierte in Basel schon den *Ruscus*, den Mäusedorn mit den schönen Beeren in Mitte des sog. Blattes.

Die Platane durch italiänischen Samen einzuführen, ist dem Bauhin nicht gelungen.

Vom gefüllten Schneeball, den er Schönballen nennt, gibt Gesner an, dass in Basler Gärten es solchen von roter Farbe gebe (278). Joh. Bauhin 16 weiss davon nichts mehr.

Schon zu Gesners Zeit fing die Kultur der *Cedronella* oder *Citrago Turcica* in Gärten an (267), aus Byzanz eingeführt. Ob die Pflanze perenniere, weiss unser Autor noch nicht.

Vom Jasmin berichtet er, es sei nicht lange her, dass er aus Italien gekommen sei, ertrage aber den Winter gut,

so dass es verwunderlich sei, dass der edle Strauch bisher so vernachlässigt ist. In Lindau sah Gesner deren viele und hohe in der Laube des Hauses von Matthias Curtius.

Wenn in Basel im 16. Jahrhundert die „grosse Eiche“ eine Rolle spielte, so waren es zu Gesners Zeit in Zürich grosse und schöne Linden. „Solche zieren die Pfalz, den sog. Hof daselbst mit einem prächtigen Lindenbain; ebenso die Gräben um die Mauern ausserhalb der Stadt. Die grösste davon ist unten so dick, dass bei der Umspannung durch zwei Männer noch 5 Drodantes fehlen. Besonders ansehnlich aber sind zwei Linden gleich unter der Stadt bei der Limmat, zwischen denen das Schützenhaus steht, mit dem sie durch einen Steg verbunden sind. Sie sind so hergerichtet, dass an den auf beiden angebrachten Tischen eine sehr grosse Anzahl von Gästen bei Mahlzeiten und Gelagen unten, oben und rundherum, umgeben von Aesten und Laub, Platz haben.“

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

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

Ueber den Fortschritt der Kultur der Rosskastanie im Süden Europas gibt Joh. Bauhin 1650 Auskunft. Er erhielt ein Blatt aus Creta durch Bellonius und einen Zweig mit beginnendem Fruchtansatz (den er S. 128 abbildet) durch Zwinger, den dieser zwischen Padua und Verona gefunden hatte. Bauhin selbst sah den Baum auch schon im herzoglichen Garten zu Florenz: magna satis est arbor.

Der Versuch einer Beschreibung der Kirchen und Klöster Basels 1834 von H. Weiss, den mir Herr Pfarrer Iselin zugänglich machte, scheint mir entscheidende Daten über die Einführung der Rosskastanie bei uns zu enthalten:

„Weil der Münsterplatz mit Steinen besetzt war, machte es zur Sommerszeit in den Häusern daselbst eine sehr grosse Hitze. Um derselben abzuhelfen, wurden den Häusern der Herren Häupter fünfzehn junge Kastanienbäume nacheinander

(wovon zwei verborret) und welche Herr Samuel Burckhardt mit noch andern Herren aus der Pfalz hieher hat bringen lassen, gepflanzt; ebenso wurden auf der andern Seite des Münsterplatzes, beym Brunnen, zehn Bäume gepflanzt, wo von ebenfalls zwei verdarben. Herr Burckhardt pflanzte auch einige Bäume in Bettingen und auf dem innern Hof bei Riehen; zwey Jahre hernach brachten sie Blust und Früchte. Das Jahr darauf, 1734, wurden ebenfalls zehn Kastanienbäume auf die Pfalz gepflanzt.“

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

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

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

Goldregen (Laburnum) scheint noch nicht allgemein gewesen: Bauhin sah ihn in Basel in horto D. Felicis Plateri.

Joh. Bauhin (Hist. univers. II, 957) sah den Hibiscus syriacus zuerst in Paris im königlichen Garten, dann in Strassburg bei D. Frid. Meyer, auch in Basel bei D. Jac. Zwinger.

Ueber den seit dem Capitulare de Villis unerklärt gebliebenen Apfel Crevedella hat G. Baist in der Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte XII, 68 folgende sehr einleuchtende Erklärung beigebracht: „Crevedella (aus Crepatella) ist deutlich der Schlotterapfel, pomme sonnante, dessen lockere Kerne beim Schütteln rasseln.“ Der von Zwinger 11 genannte Klapperapfel wird wohl hieher gehören.

Wie alt auch andre Obstnamen sind, bezeugt Baist aus dem 12. Jahrhundert für die „Parmain“ und eine Poire de Saint l. Saim = Schmalzbirn aus dem nördlichen Frankreich.

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

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

Zu den altertümlichen Reben-Sorten bemerkt mir Herr Pfr. Iselin, dass Hüntschen schon bei Rhagor 1639 vorkommt, und dass das schweiz. Idiotikon II, 1476, dies Wort aus dem mittelhochdeutschen Hiunisch (ungeschlacht) erklärt.

Auch der klein und gross Burger findet sich bei Rhagor, „so zwar nicht gut, aber gemeinlich mehr abtragen.“ Eine wahre Lauge des Hohns ergiesst die Oenologia seu dissertationum de vino prima, secunda, quam sub praesidio S. Hottingeri pro examine philosophico legitime consequendo tenendam suscipiant NNNN. Tigur. 1707 über diese Sorte: „Omnium ex albis postremae sunt, quae ea de causa Burganer, nostratis paucis literis interjectis Burganer-Trauben,

quod potum exhibent vilem, vili plebi, plebis faeci datum dicatum. Folia habent minus et ab uno tantum latere lacinata, incisa.“

Der Glaube an die schädliche Wirkung des Nussbaumshattens ist natürlich auch schon in den Hort. germ. erwähnt.

\* \* \*

Von Interesse wäre es nun, den Bezirk abzugrenzen, innerhalb dessen unsre alte Gartenflora einen speziell baslerischen Charakter zeigt. Sicherer weiß ich darüber noch wenig. Ich ahne bloss, dass Oberelsass, Oberbaden bis unterhalb Schaffhausen, Aargau im weiteren Sinn, Solothurn und das nördliche Bernbiet zu unserer Gruppe gehören mögen. Aber ich hoffe, dass mein kleiner Versuch eine Anregung gebe, die Schweiz auch nach dieser Richtung so zu erforschen, wie sie für die wilde Flora bereits nahezu erforscht ist. Es werden sich auch da die berühmte schweizerische Mannigfaltigkeit in der Einheit und viele merkwürdige Grenzbeziehungen erweisen.

---

#### Erklärung der Abbildung.

---

1. Dinkel oder Spelt, bei uns „Korn“, *Triticum Spelta*. Juli 1915, in Blüte. Liestal.

2. Emmer, *Triticum dicoccum*. Herbst 1914, reif. Bennwil.

3. Einkorn, bei uns „Eicher“, *Triticum monococcum*. Juli 1915, in Blüte. Füllinsdorf.

Sämtliche Aehren in natürlicher Grösse.

---

TAFEL I.

