

Zur Geschichte des alten Gartens. IV

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1917)**

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-112876>

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.

Zur Geschichte des alten Gartens.¹⁾

Von Hermann Christ.

Inhalt:

- Ueber den Bauerngarten in Baselland, besonders im Birseck.
- Rückgang der Saubohne (*Vicia Faba*).
- Notizen über Feld- und Gartenbau im bündnerischen Rheintal, Lötschtal, Grindelwald, St. Gallen, Luxemburg etc.
- Zur Geschichte der Kartoffel.
- Die Gärten nach Konrad Gesners *Epistolae*, 16. Jahrhundert.
- Aus Bonifacius Amerbachs Briefen, 16. Jahrhundert.
- Württembergische Gärten, 1598, nach Joh. Bauhin.
- Feld- und Gartenbau im östlichen Frankreich, 16. Jahrhundert, nach J. Dalechamp.
- Nachträge aus dem *Pinax C. Bauhins*, 1623.

Ueber Bauerngärten im Kanton Baselland, besonders im Birseck.

Sehr interessante weitere Nachrichten aus dem katholischen, alten Gebräuchen besonders geneigten Birseck, d. h. dem westlichen, zum Flussgebiet der Birs gehörigen Teil von Baselland teilt Dr. Heinis mit:

Die Stechpalme wird hier, wenn auch selten, aus dem Walde in den Bauerngarten verpflanzt. Von einiger Bedeutung ist im Birseck ihr Gebrauch am Palmsonntag. Acht Tage vor diesem Feste werden Stechpalmenzweige am Blauen und im benachbarten Solothurner Jura geholt, dann am Palmsonntage selbst zu einem Busch zusammengebunden und, oft mit Buchszweigen, an einem Stock befestigt und mit farbigen Seidenbändern, selten mit Äpfeln oder Orangen geschmückt zur Kirche getragen. Dort werden sie vom Pfarrer gesegnet, mit Weihwasser besprengt und nach Rückkehr aus der Kirche in den Garten gesteckt, um für Garten, Vieh und Feld Glück und reiche Ernten zu bringen. Acht Tage lang, bis Ostern, verbleibt der Busch im Garten, worauf er auf den Estrich des Hauses verbracht wird, um dort zu dörren. Bei Eintritt schwerer

¹⁾ Nachtrag zu den in den Bänden XIV, XV und XVI der Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde erschienenen Aufsätzen desselben Verfassers.

Gewitter im Hochsommer und bei Blitzgefahr wird dann ein dürerer Stechpalmzweig geholt und verbrannt, damit das Gewitter sich entferne und das Haus verschont bleibe, und ebenso das Feld vor Hagelschlag sicher sei.

Der Gebrauch der Stechpalme zu Weihnachten ist wohl modernen Ursprungs und hat in den Städten Eingang gefunden.

In Oesterreich werden nach A. Kerner die immergrünen Zweige des Sadebaums und des Buchsbaums mit Epheublättern und kätzchentragenden Weidenreisern zusammengebunden und am Palmsonntage zur Weihe getragen.

Tausendguldenkraut, Schafgarbe, Bibernell (*Sanguisorba*) und Lichtnelken werden in Therwil zusammengebunden, gesegnet und dem Vieh verfüttert, damit es besser gedeihe und nicht verhext werde.

Von einem ähnlichen Kräuterbunde, „Wösch“ genannt, berichtet Edm. J. Klein im „Ardenner Dorfgarten“, Luxemburg 1915. Er werde am 15. August gemacht und enthalte u. a. Raute und Liebstöckel, der nie im Ardenner Garten fehle. Also sind im Luxemburgischen nicht nur viele Dorfnamen (z. B. Bettingen) mit unserm Jura gemein, sondern die Gartengebräuche stimmen überein.

Als Ergänzung der Schilderung des Glückshämpfeli bemerkt Dr. Heinis, dass gewöhnlich der jüngste Schnitter die letzten Aehren abschneide, und zwar unter drei Malen im Namen Gottes des Vaters, des Sohnes und des hl. Geistes.

Das Springkraut trifft man noch hie und da in Bauerngärten unter dem Namen Kotzbeere an. Der Same wird von den Landleuten als Brechmittel bei Menschen und Vieh benutzt. Eine Kapsel genügt.

Buchweizen wird jedes Jahr noch bei Füllinsdorf gepflanzt.

Auch Hopfen war 1875 noch in Hölstein und zwar auf einer Vierteljuchart angepflanzt.

Flachs taucht wieder auf. Anfangs Juli 1916 sah Dr. Heinis in Bubendorf ein grosses, prächtig blühendes Leinfeld. Auch Lewat zeigt sich wieder, so in Oberdorf. 1915 wurde in Liestal sogar ein Stück mit Kichererbsen bebaut.

In den achtziger Jahren wurde im Bezirk Waldenburg und in Allschwil Tabaksbau versucht, aber ohne Erfolg; auch Versuche mit Platterbsen (*Lathyrus silvestris*) waren erfolglos, während die Weidenkulturen der Strafanstalt in Liestal auf gutem Ackerboden im sog. Unterfeld zwischen Liestal und Frenkendorf (*Salix americana*, *S. amydalina* und *S. purpurea*) sich gut bewährten.

In neuerer Zeit, so in Therwil, werden die Wurzeln der wilden Wegwarte ausgegraben, geröstet und als Zusatz zum Kaffee verwendet.

Rückgang der Saubohne (*Vicia Faba* L.).

Saubohne wird in Liestal, Lampenberg, Lausen etc. noch um die Gemüsebeete auf dem Felde gezogen. Diese Sitte, die Faba in einfacher Reihe längs dem Rande von Beeten und Feldern gleichsam als Einfassung zu pflanzen, ist auffallend verbreitet: so sah ich sie um Wengen und ob Zermatt, wo sie kleine Korn- oder Kartoffelfelder einfasst. Auch Friedli (Bärndütsch II) Grindelwald, berichtet, dass hier an den Rändern der Feldstücke die Saubohne zu sehen ist.

In der Tat scheint die Ackerbohne, wo sie überhaupt noch vorkommt, nicht mehr der feldweisen Anpflanzung gewürdigt, sondern nur noch etwa als nebenherlaufende Einfassung geduldet zu sein. Selbst im abgelegenen Tawetsch (P. K. Hager, Verbreitung wildwachsender Holzarten, Dissentis, 280) ist sie nur noch zerstreut und spärlich, und im ebenso weltfernen Onsernone (Joh. Bär, Flora des Val Onsernone, 1915) hie und da in Maisfeldern bei Cavigliano, auch anderwärts im Pedemonte und Maggiatal kultiviert. Wie anders war es früher in der Schweiz! Da erzählt uns Em. Friedli aus Grindelwald (Bärndütsch II, 1908, S. 499), wie alte Leute sich unterhalten: „Da haben wir schon im Herbst Saubohnen, grüne und frische, enthülst; haben die Bohnen dann gebraten, und ein jedes nahm eine Hand voll in die Schule und nagte zwischenein etwas daran, bis nichts mehr da war.“ Und Engelhardt (Naturschilderungen, Basel 1840) sah 1835 hinter Orsières reiche Felder von Weizen, Korn, Hanf, Erbsen und Saubohnen.

Wohl wissen die wenigsten Städter mehr, dass die schwarzweisse Blüte der Ackerbohne einen köstlichen Duft verbreitet, der etwa zwischen Jasmin und Narzisse die Mitte hält. Schon aus einiger Ferne machte sich, wenn man an einem solchen Felde vorbeiging, dies edle Aroma bemerklich. Ein Grund mehr, diese Pflanze wieder zu Ehren zu ziehen.

Feld- und Gartenbau im Alpengebiet und weiterhin.

Nach P. K. Hager wird im bündnerischen Vorder- rheintal Spelt nicht mehr gebaut, im Trunser Talbecken nur bis 1804. Dagegen kommen in diesem Gebiet die seltenen Gerstensorten (*Hordeum zeocrithon*, *H. coeleste*) noch hie und da vor. Hanf ist daselbst stark zurückgegangen, aber Flachs noch zahlreich, besonders zur Gewinnung von Speiseöl.

Die Gartenflora dieser Talschaft ist unsre alte: Melde hie und da, Koriander, Boretsch, Lavendel, Kamille, Rainfarn, auch die uns fehlenden Schabziegerklee, Liebstöckel und Lupine (*Lupinus angustifolius* L.). Auffallend ist, dass *Polygonum tataricum* L., sonst ein Unkraut im Buchweizen, als Weizenunkraut vorkommt, ebenso auch, dass *Pisum arvense* L. alldort in sämtlichen Getreideäckern oft dominierend auftritt, so dass die Samen mancherorts gesammelt und als Suppenzugabe verwendet werden.

Hollunder ist im Bündner Oberland ein ausgesprochener Gartenbaum, der an jedem Hause angepflanzt wird, und der zu Thee und Eingemachtem verwendet wird. Er ist hier als Baum der hl. Emerita, welche mit Hollunderholz als Märtyrerin verbrannt wurde, in besonderem Ansehen.

Im Tessin finden sich noch Erinnerungen an den Anbau des Mannagrases. Ich fand bei dem grossen Bauernhof am Ostufer des Muzzano-Sees im Oktober 1916 sehr grosse Pflanzen mit 12—15 Aehren mit Unkraut zusammen wachsen. Bei Ponte Tresa war mehrfach Buchweizen angesäet und Mitte Oktober noch nicht geerntet. Vern. formentero nero.

Wenn auch nicht mehr als Garten- so doch als Schmuckpflanze dient noch vielfach Trollius, „Töni, Töneli“. H. Marzell teilt mit (Volksbotanik im Bayr. Schwaben:

Bayer. Hefte für Volkskunde 1914, Heft 2, 91), dass am Fronleichnamsfest in Pfaffenhofen damit die Strassen geschmückt werden. An diesem Fest wurde 1916 in Zermatt ein Torbogen an der Strasse, unter dem ein Strassenaltar errichtet war, sehr schön mit einer glänzenden Guirlande von frischem Trollius geziert.

Nach F. v. Tavel finden sich in den höchsten Gärtchen des Lötscherts Ranunculus repens flore pleno, Bellis perennis flore pleno, Viola tricolor in der alten Form. Auf dem Kirchhof von Kippel ist der Rainfarn die herrschende Pflanze. Auch in Bern ist die einzige Stelle, wo er vorkommt, am Fuss der Münster-Plattform, wo früher oben der Kirchhof des Nonnenklosters war. Auf dem Friedhof des Spitals bei Liestal steht die Pflanze auch in Menge.

Für den Bauerngarten Grindelwalds ist nach Em. Friedli, Bärndütsch II 1908, bezeichnend Wermuth, Minze, Malve, Königskerze, Eibisch, Goldmelisse, Osterluzei für Wunden, Liebstöckel, Rainfarn, Kamille (für krankes Euter), Majoran, Peterlig, Sillrich, Schnittlauch, Zwiebeln und Schallotten, Rhabarber, Salat, Nissler, Spinat, Mangold, Bohnen (= Fisel), Erbsen, Saubohne (jetzt noch hochgeschätztes Gemüse), Kohl, Bodenkohlrabe, Rübe. Sommerweizen und etwas Roggen ist an Stelle der ältern Getreide getreten. Dass 1888 noch 303 Nussbaumstämme in Grindelwald gezählt wurden, ist viel. Und heute?

Th. Schlatter teilt mir mit, dass die ältesten Obstnamen in St. Gallen von 1423 Grünbirnbaum, und für Aepfel Früyacher und Rotacher (heute Frauen-Rotacher) sind. Auch bei uns kommt Grunbirne und Rotacher noch vor.

Maisbrot ist doch nicht so ganz unerhört, als ich dies annahm. Theod. Schlatter belehrt mich, dass „Türggen-Brot“ im st. gallischen Rheintal noch vielfach gegessen wird; es besteht aus halb Türggen- und halb Roggenmehl, ist käsiger, geschmackloser, aber doch angenehm.

Liebstöckel ist bis in die entlegensten Winkel Mitteleuropas zu verfolgen. Ich sah ihn in den höchsten kleinen Gärtchen ob Zermatt 1916 bei Platten als „Stockkraut“, Em. Friedli führt ihn (Loibstücken) von Grindelwald an als Mittel für kranke Ziegen, H. Marzell (Volksbotanik im Bayr.

Schwaben 1914) nennt ihn gegen Milchfieber der Kühe; Edm. J. Klein (Ardenner Dorfgarten 1915) sagt von ihm, er fehle nie im Ardenner Garten.

Das Luxemburger Ländchen, als an der äussersten westlichen Sprachgrenze, ist für die Einheit des Inhalts der Bauerngärten aller germanischen Lande besonders beweisend. Nach Edm. J. Klein (Ardenner Dorfgarten 1915) sind dort vorhanden Boretsch, Rosmarin, bestimmt sowohl für Hochzeitsgäste als für die Teilnehmer an Beerdigungen, Mariendistel, *Trigonella foenum graecum* („Vullegretchen“, während im Elsass der Gauchheil so heisst), Liebstock, *Rumex patientia* („ewiger Binetsch“), *Melilotus coerulea*, der in Oel als „Brandblümchen“ gegen Brandwunden dient, Raute, und als Topfpflanzen *Teucrium marum* („Katzenbraut“) und — wer hätte das gedacht: selbst die Meerzwiebel.

Die Kartoffel heisst hier Gromper = Grundbirne, auch Mirben und Buppen.

Buchweizen wird auf kalkarmem Boden viel gezogen und ein knödelartiges Nationalgebäck: „Sterzeln“ daraus gemacht.

Auch in Westfalen dient er (nach Geisenheyner) zu einem kuchenartigen Gebäck „Pickert“.

Zur Geschichte der Kartoffel.

In dem seltenen Werk des J. Gerarde: *The Herball or generall historie of plantes*, London, J. Norton, 1597, sind bekanntlich Notizen über die Kartoffel vorhanden, die bloss ein Jahr später sind, als Caspar Bauhin's erste Beschreibung im *Phytopinax*. Durch gütige Mitteilung des Herrn O. Weigel in Leipzig bin ich in Stand gesetzt, die bezügliche Stelle hier folgen zu lassen:

781. 782. of Potatoes of Virginia, Chap. 335.

Battata Virginiana sive Virginianorum Pappus.

Virginia Potatoes hath many hollows flexible branches, trailing uppon the ground, three square, vneuen, knotted or kneed in sundry places at certaine distances, from the which knots commeth foorth one great leafe, made of diuers leanes, some smaller and others greeter, set together vpon a fat middle rib by couples, of a swart greene colour tending

to rednes. The whole leaf resembling those of the Parsnep, in taste at the first like grasse, but afterward sharp and nipping the toong: from the bosame of which leaves come foorth long rounde slender footstalks, whereon do grow very faire and pleasant flowers, made of one entire whole leafe, which is folded or plaited in such strange sort, that it seemeth to be a flower made of six sundrie small leaues, which cannot easily be perseiued, except the same be pulled open. The colour whereof it is hard to expresse. The whole flower is of a light purple color, stripped down the middle of euery folde or welt, with a light thew of yellowness, as though purple and yellow were mixed together: in the middle of the flower thrusteth foorth a thicke tal pointell, yellow as golde, with a small sharpe greene pricke or point in the middest thereof. The fruite succeedeth the flowers, round as a ball, of the bignes of a little bullesse or wilde Plum, greene at the first, and blacke when it is ripe; wherein is certain small white seede, lesser than those of Mustarde. The roote is thicke, fat, and tuberond, not much differing either in shape, color or taste from the common Potatoes, sauing that the rootes hereof are not so great nor long, some of them round as a ball, some ouall or egge fashion, some longer, and others shorter, which knobbie rootes are fastened vnte the stalk es with an infinite nombre of threddie strings.

It groveth naturally in America where it was first discovered, as reporteth C. Clusius, since which time I have receiued rootes here of from Virginia, otherwise called No-rembega, which growe and prosper in my garden, as in their own natie countrie.

The laves thrust foorth of the ground in the beginnins of May, the flowers but foorth in August; The fruit is ripe in September.

The Indians do call this plant Papus (meaning the rootes) by which name also the common Potatoes are called in those Indian countries. We have the name proper vnto it, mentioned in the title. Bicause it hath not onely the shape and proportion of Potatoes, but also the pleasant taste and vertues of the same, we may call it in English Potatoes of America or Virginia.

The temperature and vertues are referred vnto the common Potatoes being like wise a foode, as also a meate for pleasure, equall in goodnesse and wholesomnesse vnto the same, being either rosted in the embers, or boiled and eaten with oile, vinager and pepper, or dressed any other way by the hand of some cunning in cookerie.¹⁾

¹⁾ Uebersetzung:

Von virginischen Pataten oder Pappus.

Sie haben viel hohle biegsame Zweige, die auf dem Grund hinkriechen, dreieckig, uneben, geknotet oder gekniet an einigen Orten und in gewissen Abständen, aus welchen Knoten ein grosses, aus verschiedenen Blättern bestehendes Blatt hervorkommt, von denen einige kleiner, andre grösser sind, paarweise auf einer fetten Mittelrippe zusammengesetzt, von schwarzgrüner, ins Rötliche neigender Farbe. Das ganze Blatt ähnelt dem Körbel; im Geschmack ist es zuerst wie Gras, dann aber scharf und die Zunge beissend. Aus der Bucht dieser Blätter kommen lange runde dünne Stiele heraus, an denen sehr hübsche und anmutige Blumen wachsen, aus einem ganzen Blatt bestehend, das in so seltsamer Art gefaltet oder zusammengelegt ist, dass es eine aus sechs gesonderten schmalen Blättern bestehende Blume zu sein scheint, was nicht leicht wahrzunehmen ist, ausser wenn man dieselbe aufmacht. Ihre Farbe ist schwer zu beschreiben. Die ganze Blume ist von heller Purpurfarbe, abwärts gestreift zur Mitte jeder Falte oder jedes Feldes, mit einem leichten Anhauch von Gelb, doch als ob Purpur und Gelb zusammengemengt wäre. In Mitte der Blume steht ein dickes grosses Spitzchen hervor, goldgelb, mit einem kleinen scharfen grünen Dorn oder Spitze in der Mitte. Die auf die Blüte folgende Frucht ist kugelrund, von der Dicke einer kleinen Kugel oder wilder Pflaume, zuerst grün, reif schwarz. Darin sind einige kleine weisse Samen, kleiner als beim Senf. Die Wurzel ist dick, fett, knollig, und in Gestalt, Farbe und Geschmack nicht viel von der gewöhnlichen Patate verschieden, ausser dass jene Wurzeln nicht so gross und lang sind. Einige sind kugelrund, andere oval oder eiförmig, einige länger, andere kürzer; diese knotigen Wurzeln sind an die Stiele mit einer unendlichen Zahl drahtartiger Fasern befestigt.

Die Pflanze wächst ursprünglich in Amerika, wo sie, wie C. Clusius berichtet, zuerst entdeckt wurde. Seither erhielt ich Wurzeln aus Virginien, das auch Norembega heisst, die in meinem Garten wachsen und gedeihen wie in ihrem Vaterlande.

Die Blätter brechen aus der Erde hervor anfangs Mai, die Blumen kommen im August heraus, die Frucht ist im September reif. Die Indianer nennen die Pflanze Pappus, womit die Wurzeln gemeint sind, mit welchem Namen auch die gewöhnlichen Pataten in diesen indianischen Ländern genannt werden. Wir geben ihr auch diesen Namen, wie im Titel erwähnt ist. Weil sie nicht bloss die Gestalt und Grösse der Pataten hat, sondern auch den angenehmen Geschmack und die Kräfte derselben besitzt, mögen wir sie auf englisch Amerikanische oder Virginische Pataten nennen.

Eigenschaft und Kräfte kommen mit den gemeinen Pataten überein, indem sie ebenso eine Nahrung als ein Leckerbissen ist, und in Güte und Bekömmlichkeit jenen gleich kommt, entweder in Asche geröstet oder gesotten und mit Oel, Essig und Pfeffer gegessen, oder auf irgend eine andere Art durch einen in der Kochkunst Erfahrenen zugerichtet.

Schade, dass der Engländer uns nicht wissen lässt, von wem er seine Kartoffeln erhalten hat. Ein Rätsel ist auch sein Zitat des C. Clusius, von dem er sagt, er habe berichtet (reported) dass die Pflanze zuerst aus Amerika gebracht wurde, während doch, was Clusius über sie publiziert hat, erst in der *Rarior. Plant. Hist.* 1601, 4 Jahre nach Gerarde's Bericht im Herball, erschienen ist. Vielleicht meint Gerarde frühere briefliche oder mündliche Mitteilungen des Clusius, der ja schon 1588 durch Philipp de Livray Knollen davon erhielt und zwischen 1588 und 1597 wahrscheinlich selbst in England war.

Dass der Bruder Caspar Bauhins, Joh. Bauhin (*Hist. Font. admir. Bollensis* 205) schon im Jahr 1598 der Kartoffel in einem von ihm beaufsichtigten herzoglich-württembergischen Garten erwähnt, wird nicht wundern. Er sagt: Pappas in horto Ill. Comit. in Wisensteig radice esu grata; fratri Casparo Bauhino in *Phytop.* lib. 5 Sect. 1 *Solanum tuberosum*. Dass Joh. Bauhin für passend fand, die Empfehlung „eine angenehme Speise“ beizufügen, zeigt, dass von allgemeiner Kenntnis oder allgemeinem Gebrauch der Kartoffel noch nicht die Rede war, wie er denn auch noch keine deutsche Benennung dafür anführt.

Durch Güte des Herrn R. v. Tavel erhalte ich noch von Herrn Dr. Ad. Fluri in Bern die Mitteilung, dass in den Studien von K. Geiser über die bernische Landwirtschaft im 18. Jahrhundert (*Landwirtschaftl. Jahrb.* IX, 1895) erwähnt wird, Samuel Engel in seiner Anweisung zum Erdäpfelbau (*Abhandl. der Oek. Ges.* 1772, S. 7) erzähle, er habe im Jahr 1730 zu Brienz gesehen, dass man dort deren so viel gepflanzt, „dass man im Frühling immer noch den benachbarten Unterwaldnern hat überlassen können, ja dass solche schon, durch Erfahrung belehrt, in Scheiblein geschnitten, gedörrt, auf der Mühle gemahlen und das Mähl sowohl zu Brod als zu Brei gebraucht.“ Geiser teilt auch den Vers mit:

Erdäpfel allermeist jetzund die Bauern pflanzen,

Dieweil sie nährhaft sind und füllen brav den Ranzen.
Er stammt aus des Pfarrers Abraham Kyburz *Theologia naturalis et experimentalis* 1754.

Herr Dr. Fluri fand im Berner Staatsarchiv die Kartoffeln schon 1729, 24. November, erwähnt im Seckelschreiberprotokoll R. 216: „Ausser in Haus- und Baumgärten sind die Erdäpfel zehntpflichtig.“

Wichtige Beschlüsse über die Pflanzung von Kartoffeln und den Kartoffelzehnten wurden 1741 gefasst. Also müssen sie damals ziemlich verbreitet gewesen sein. Anton v. Tillier (Gesch. des Freistaates Bern 1830, V, 419) berichtet, dass die Einführung der Kartoffel daselbst Ende der 30er und in den 40er Jahren (des 18. Jahrhunderts) stattfand, und dass man sie, wie alle andern Anpflanzungen, dem Zehntrechte unterwarf (Kreisschreiben vom 30. Juni 1741 und Erdäpfel-Zehntenmandat vom 13. August 1765). Doch nahm man erst Aecker von 5000, später von 10 000 Quadratschuh und darunter von der Zehntpflicht aus (Verordnung vom 20. Juni 1766 und 15. März 1793).

Die Gärten nach Conrad Gesners Epistolae.

Für die Bewegung in der Gärtnerei und den Bestand der Gärten zwischen dem Erscheinen der *Horti Germaniae* 1561 und dem Tode C. Gesners 1565 gibt dessen schöner, lebensvoller Briefwechsel (*Epistolae Medicinales Conr. Gesneri ed. Casp. Wolfius Tigur. Froschouer 1577*) erwünschte Auskunft. Einige Briefe greifen auch weiter zurück.

Die *Scorzonera* war damals eine begehrte Pflanze, wohl aber noch kaum für Gemüse.

Gesner schreibt an Crato v. Crafftheim, Leibarzt des Kaisers, 1562:

„Ein Freund sandte mir davon zwei Arten, die er bei Jena fand. Auch in unserm Wallis bei Sitten wird eine Art gefunden (= *Scorzonera austriaca* W.) und eine andere bei uns (= *Sc. humilis* L.) und aus Frankreich erhielt ich solche schon früher aus spanischem Samen.“ (Also wohl die echte *Sc. hispanica* L.)

Vom *Doronicum*, das damals in Gärten gehegt wurde, berichtet er s. d. an denselben:

„Ich fand es viel in den Bergen und ass Kraut und Wurzel gern, denn sie sind ganz angenehm. Ich hielt es

oft im Garten. Die Blume ist von lieblichstem Geruch und aromatisch. Wir nennen es Gernswurz, denn die Gernsen weiden gern davon. Die Wurzel dient gegen Schwindel und Fallsucht, sie ist im zweiten Grad warm und trocken, und wenn irgend eine durchaus gesund.“ Diese Ausführung bezieht sich auf eine scharfe literarische Fehde, die Gesner mit Matthiolus über das *Doronicum* zu führen hat, das letzterer für ein giftiges *Aconitum* hielt.

An Achilles P. Gasser, Stadtarzt in Augsburg, schreibt Gesner über seine den Pflanzen gewidmeten Exkursionen am 26. Mai 1563:

„Ich selbst in Person trage aus dem Kontinent: den Wiesen, Aeckern, Fusswegen, Weinbergen, Gärten, Hügeln, Bergen, Wäldern, Flüssen, Bächen, Sümpfen, Seen, Ufern und allen beliebigen andern Fundorten lebende Pflanzen zusammen. Dieser Tage schwamm ich sogar im See, und zwar wegen einiger Pflanzen, obschon ich dessen schon manche Jahre nicht mehr gewohnt war.“

Um diese Zeit begann die *Canna indica* für die Gärten sehr begehrt zu werden.

Gesner dankt 5. Oktober 1564 dem Adolph Occo, Stadtarzt in Augsburg, dass dieser ihm ein gemaltes Bild der Pflanze gesandt habe (*pro qua tibi gratias immortales ago*) und fügt bei: den *Gladiolus indicus* habe ich schon lange im Garten, fast mit gleichen Blumen wie die *Canna*, nämlich safrangelb und lilienartig, aber sie fallen ohne Samen ab. Doch ich will — fügt er bei — in einem nächsten Jahr einen Blütenstengel abschneiden und aufhängen. Gesner glaubt nämlich, dass dann eher Samen reifen. Denn er hat dies mit der weissen Lilie und dem Bergsafran mit Erfolg probiert. In der Tat ist der *Gladiolus indicus* nach C. Bauhins *Pinax* mit der *Canna* identisch. Diese Pflanze scheint eine der frühen Einführungen aus Amerika zu sein, denn Gesners Freunde sind damit vertraut, und Clusius fand sie schon 1564 in den Klosterhöfen Portugals unter den Dachtraufen allgemein angepflanzt. Er bezeugt *Hisp.* 328 ihre Abkunft aus der Neuen Welt.

Am 12. Dezember 1564 schreibt dann Gesner dem Occo, er habe von ihm *Canna*-Samen empfangen, und verbreitet

sich über die durch Aufhängen des blühenden Stengels erleichterte Fruchtbildung: „Auf gewissen Bergen bringt der *Crocus* Frucht, im Garten fällt die Blüte ohne Frucht ab, wegen der zu grossen Feuchtigkeit, denn die lilienartigen Gewächse sind feucht und fett, und aus den Gärten kommt noch mehr Feuchtigkeit dazu. Ist der Stengel abgeschnitten, so trocknet der obere für die Frucht bestimmte Teil. Man muss aber den Stengel nahe der Wurzel abschneiden, damit er aus dem übrigen Teil der Frucht Nahrung zuführe, denn wenn sie keine, oder zu wenig und zu viele Nahrung empfängt, wird die Frucht nicht reif. Ach könnte ich nur auch von der Wurzel ein Bild haben! (Diesen Wunsch schreibt Gesner griechisch, um ihn recht eindrucklich zu machen.). Im Frühling würde nichts hindern, um die Wurzel her die Erde soviel abzutragen, dass man wenigstens einen gewissen Teil derselben zeichnen könnte. Ich vermute, die Pflanze sei perennierend, man könne abgerissene Wurzelteile leicht pflanzen, und neben dem alten werde ein neuer Stengel, wie du schreibst, aufkommen. Denn der indische *Gladiolus* vermehrt sich ebenso. Solche Wurzeln werden nicht leicht beschädigt, und werden ohne Gefahr auch ganz herausgezogen.“ — Welch ein Eifer um eine Wurzel!

Am 8. Juli 1565 verlangt Gesner von Occo aus seinem Garten Samen der weissen Blume mit langen, lauchartigen Blättern, die der *Asphodelus* zu sein scheint. Und was jetzt mit blauer Blume blüht, wird wegen der Blattform griechischer Baldrian genannt und ist von Dodonaeus beschrieben.

„Er ist auch bei mir in Menge vorhanden (= *Polemonium coeruleum* L., das um diese Zeit sich — woher wohl? — in den Gärten verbreitete.) Das von dir gesandte Blatt ist *Sorbus torminalis*, der bei uns in den Wäldern gefunden wird.

Vom *Nerium silvestre*, oder richtiger *alpinum* habe ich selbst zwei oder drei Arten in den höchsten Bergen oft gesammelt (= *Rhododendron* sp.), doch war mir das von dir gesandte Bild angenehm, denn ich habe eine andre Art in Blüte und Frucht abgebildet, die deine aber nur in Frucht. Hast du davon einen trockenen Zweig mit Blüte oder auch

Frucht, so schicke ihn gelegentlich. Denn im genauesten Abbilden der Samen und Blüten bin ich sehr „kurios“. Was den Namen der Pflanze betrifft, so erkundige dich, ob du einen deutschen hörst. Ich habe noch keinen lateinischen oder griechischen gefunden, noch eine Kunde davon, denn mit *Laurus* oder *Nerion* hat es nichts gemein, aber vielleicht mit *Cistus* oder *Ledum*. Einige nennen es Alpenbalsam, und ich sollte meinen, es lasse sich aus Blüten und Blättern künstlich ein dem Balsam nach Geruch und Kräften nicht viel nachstehendes Oel ausziehen.

Was du vom *Asphodelus albus* und *luteus* schreibst, war mir interessant; ich bitte um Samen von beiden. Die Art safrangelber Lilie mit irisähnlichen aber höhern Blättern wird von Einigen Türkische Lilie oder *Gladiolus turcicus* genannt. Nach der Form der Wurzeln halte ich auch sie für eine Art *Asphodelus*. Sie wächst mir schon einige Jahre im Garten. Die Blumen sind eintägig, so dass man sie mit Recht *Lilium ephemereum* oder *Asphodelus ephemerus* nennen könnte. Samen hat sie mir nie gebracht.“

Es ist dies die altbekannte, in neuester Zeit eher seltene Pflanze des Bauerngartens *Hemerocallis fulva* L., die rote Taglilie, die auch bei uns nie Frucht ansetzt, wohl weil das befruchtende Insekt fehlt, während die gelbe *H. flava* L. massenhaft reifen Samen bringt. Aber niemand weiss, wann und woher die *H. fulva* in die Kultur gelangt ist.

Auch der Perrücken-Baum war damals neu in Kultur. Gesner schreibt dem Dr. Occo am 26. September 1565 darüber: „Der Baum ist kein *Styrax*, den du mir in Augsburg zeigtest, sondern der einst von mir *Barba Jovis* genannte, weil sich um seine Frucht wie ein grauer Bart ausbreitet und er bisher von niemand einen Namen erhalten hatte. Nun aber weiche ich gern der Ansicht des gelehrten Guilandinus¹⁾, den ich gern in noch viel andern Dingen zum Lehrmeister hätte, und halte ihn für den *Cotinus* des Plinius, wie auch schon Anguillara und Andere gefunden haben. Ich habe ihn, wenn ich nicht irre, als der erste für die

¹⁾ Melchior Guilandinus, den Gesner in der Korrespondenz mit ihm Borussus nennt, war damals Gartendirektor in Padua.

Coccigrya des Theophrast erkannt.“ (Er heisst auch heute nicht mehr *Rhus Cotinus* L., sondern *Cotinus Coccygria* Scop.) „Aber ich werde diese Frage in Musse genauer erwägen. O dass ich einmal von dieser Coccigrya ein vollkommenes Bild erhielte! Zwar habe ich ein trockenes Zweiglein mit Blättern, Frucht und Haarkrone, aber ich wollte ein unversehrteres und auch Blüten. Hat sie dir einmal geblüht? Beim *Cotinus* würdest du verdienen, dass ich deiner mit Ehren erwähnte, wie auch bei Gelegenheit in mehrern andern Dingen.“ Auch hier tritt der spezifische Eifer der Renaissance-Botaniker, die brennende Liebe zum Gegenstand ins Licht.

Am 18. November 1564. Gesner schreibt, sein *Gladiolus indicus* habe zwei- oder dreimal geblüht, aber noch keinen Samen gebracht. „Die Wurzel bildet Ausläufer, die ich ausgrub und dem *Asphodelus* verwandt fand.

Dass *Amomum Tragi* (*Sison Amomum* L., eine aromatische Dolde) aus meinem Garten stamme, vermutest du mit Recht; es wird leicht wachsen. Ob ebenso die *Antitora* (*Aconitum Anthora* L.), weiss ich nicht, ob schon sie in meinem Garten aus den mir voriges Jahr gesandten Wurzeln gut anging und reifte. Es ist eine Bergpflanze und durchaus eine Art *Aconitum*, aber heilbringend, wie ich erprobt habe. *Iva moschata* (= *Achillea moschata* Wulf.), wie sie die Bündner nennen, soll für die Epilepsie der Knaben gut sein. Sie wächst nur auf den hohen Bergjochen, fast beim ewigen Schnee. Kreuzkraut — belehrt er den Occo — wird wohl *Senecio* sein, und aus *Rostrum porcinum* (Saurüssel), das die meisten Röhrlekraut (= *Leontodon Taraxacum* L.) nennen, wird auch ein Epilepsie-Mittel gebraut.

5. Mai 1565. Damals war man eben daran, sich für die — freilich kaum gartenfähigen — *Pyrola* zu interessieren. Gesner schreibt an Occo: „Dies Kraut ist *Eueres* Namens würdig, ob man es nun *Occonia* oder mit einem andern von dir vorgeschlagenen Namen nenne, denn seinen wahren Namen hat unser Zeitalter noch nicht gefunden.“ Unter dem „wahren“ Namen meint Gesner natürlich einen antiken, klassischen, von Theophrast oder Dioscorides, denn

nur dann hatte damals eine Pflanze vollen Wert, wenn für sie ein klassischer Autor als Pate gefunden war. Am 8. Juli 1565 mahnt Gesner: Circa Pirolam desiderii mei memoresis!

Am 18. Februar 1565 dankt Gesner dem Occo für eine portugiesische Zwiebel, „aber ich hatte gebeten, sie mir nicht trocken, sondern lebend zu richtiger Zeit zu senden mit einiger Erde, damit ich sie in meinem Garten pflanzen könne, was du ein andermal tun mögest. Auch kann ja Herr Funck (Arzt in Memmingen, ein gemeinsamer Freund) eine solche Wurzel bei sich einpflanzen, bis sich ein Hausierer findet, der sie geraden Weges hieher bringt.“ — Man könnte für ein Kind nicht besser sorgen!

3. April 1565. Ueber *Symphytum* sagt Gesner: „Schwarzwurz ist *Symphytum majus*, wie auch ich vermute. In meinem viersprachigen Pflanzenverzeichnis, das ich vor 22 Jahren herausgab, nannte ich es deutsch Magherkraut, weil es eine Art Krätze oder Flechte heilt, welche die Deutschen den Mager nennen.

Pfaffenkraut ist nach Tragus Melisse. Weintropf sollen die Rätier das *Apium* (= *A. graveoleus* L., heute Dill) nennen; wenn du weisst weshalb, so melde es.

Dass dir die *Canna indica* zu Grunde ging, wie ich durch Sigharts Brief an unsern Apotheker erfuhr, tut mir leid. Melde mir, wenn von deiner Aussaat wieder eine Blüte kommt.

Die Wurzel unserer gemeinen *Iris* ist schärfer und wirksamer als die, welche als Florentina zu uns gebracht zu werden pflegt, wenn auch der Wohlgeruch weit nicht der gleiche ist. Ich glaube nicht, dass die *Illyrica* zu uns kommt (ist wohl die *I. pallida* Lam. gemeint?) Hier haben wir eine wilde mit schmälern, im Winter vergehenden Blättern, die Frucht trägt, mit kleiner scharfer Wurzel. Mehrere Gelehrte halten sie für die *Illyrica*.

Grüsse mir sehr den Gl. Sighart, der mir die weisse Blume der Christwurz (*Helleborus niger* L.) sehr schön abgemalt geschickt hat. Ich danke ihm für die Raschheit seiner freundlichen Gesinnung (*propter amoris ejus in me*

promptitudinem). Voriges Jahr empfang ich aus Como in Italien eine ganze blühende Pflanze davon, die mir nun im Garten wächst, aber dies Jahr noch nicht geblüht hat. Ein italienischer Arzt versichert mir, dass die anfangs weissen Blumen, wenn sie älter werden, sich in Purpurfarbe wandeln, was ich gerne auch bei uns erproben möchte.

Bursa pastoris (das Täschelkraut) hat keinen antiken Namen.“

Am 18. April 1865 kommt Gesner wieder auf den, von ihm als Arznei hochgeschätzten *Helleborus niger* in unabtreiblichem Verlangen zurück: Sighart möge ihm auch Samen senden; wild wachse er hier nicht, aber einmal im Garten gesäet, komme er, zwar alle Jahre welkend, doch immer wieder hervor. „Sollte er etwa bei Euch häufig sein, so Sorge dafür, dass er für mich, wenn er Samen trägt, also etwa im August, gesammelt werde, und mahne mich daran, dass ich dir, wenn ich lebe, über den Gebrauch schreibe.“ In der Tat drängte dazu die Zeit, denn im selben Jahre, 1565, ist Gesner als Pestarzt in Zürich angesteckt und der Krankheit erlegen.

Merkwürdig, dass Gesner in seinem Streit mit Matthioli wegen der Giftigkeit des *Doronicum* und des *Aconitum* nun auch behauptet, letzteres sei unschädlich. „Ich weiss zwar, dass es den Hunden tödlich ist, nicht nur in der Gabe von vier Drachmen, sondern von einer einzigen. Ich schreibe dies acht Stunden nachdem ich davon zwei Drachmen genommen, und befinde mich Gottlob sehr wohl. Glaube ja nicht, ich sei so unvorsichtig oder unerfahren, dass ich an mir probieren möchte, was mir Gefahr (*praesens periculum*) bringen könnte.“ — Wann ist denn *Aconitum* als starkes Gift und Arzneimittel bei uns populär geworden? Die Alten kannten es doch, und der Name „Wolfs wurz“ ist jedenfalls auch alt.

28. September 1565. „Ich sende dir Wurzeln der Antora oder Antitora, die zu zweien wachsen. Ich habe davon drei Pflanzen im Garten aus den Bergen Savoyens; du kannst im Frühling eine davon haben. Auch erhielt ich Samen davon im Garten. Auch die *Astrantia nigra* (= *A. major* L.)

kannst du haben. Kürzlich habe ich den wahren Sison (= *S. amomum* L.), eine fremde als Gewürz dienende Pflanze gefunden, vom Geschmack des *Origanum*, dessen Zweige einzelne mit Samen gefüllte Köpfchen tragen. Auch besitze ich *Thlaspi creticum* (= *Iberis umbellata* L.) lebend im Garten.“

Dann kommt G. auf die Tulpe: „Ich sah einst in Augsburg im Garten des Herrn Joh. Heinr. Herwart eine sehr schöne rote, nach ihrer Form der Lilie gleiche Blume. Es war nur eine. Jetzt hat sie sich vielleicht vervielfältigt; erkundige dich, ob sie Frucht und Samen trug. Wenn du von ihm ein Zwiebelchen (denn ich halte sie für eine Zwiebelpflanze) für mich erbitten kannst, so werde ich ihm dagegen etwas Fremdes und Seltenstes senden und seiner in meinem Pflanzenbuch ehrende Erwähnung tun. Ich weiss wohl, dass mir dies andremale schon verweigert wurde, aber Zudringlichkeit ist oft von Nutzen. Auch gelbe Rosen und die Moschata (*Muscari moschatum* L.) konnte ich bis jetzt nicht bekommen. Die Herren Fugger haben sie; auch die kleinsten Pflänzchen davon würden mir genügen.“

Am 5. November 1565 kommt der unermüdliche Gesner wieder auf die Tulpe zurück: „Jene Tulipa oder vielleicht *Satyrium verum*, das ich einst in Herwarts Garten sah, findet sich, wie ich glaube, nicht in Fuggers Gärten. Woher du mir es auch verschaffen kannst auf den nächsten Frühling hin, so wir leben, soll es mir äusserst willkommen sein, wie auch die gelbe Rose und die Moschata, auf die du mir Hoffnung machst.“

Dieser letzte Brief Gesners an Occo vom 5. November 1565, kurze Tage vor des Schreibers tragischem Tode, enthält die berühmte Stelle über den Tabak, die ich hier folgen lasse:

„Jenes Blatt, das du dem Funckius sandtest und er mir überschickte, kam dir, wie ich glaube, aus Frankreich zu, ohne Namen oder Gebrauchsangabe. Als ich davon ein kleines Stück versuchte, nur kaute, nicht schluckte, wirkte es so merkwürdig auf mich, dass ich mir völlig betrunken vorkam und wie in einem Schiff einen Fluss hinabzufahren

schien, so schwindlig wurde mir, und als ich das drei oder vier mal wiederholte, begegnete mir dasselbe, wie ich schon dem Funckius schrieb, welchen Brief ich dich ihm abzuverlangen ersuchte. Nachdem ich an ihn geschrieben hatte, gab ich einem Hunde ein Stückchen des Blattes zerrieben mit Fleisch, der nach einigen Stunden reichlich sich erbrach. Sonst geschah ihm, so viel ich weiss, nichts weiter, denn ich entfernte ihn. Und da ich in dem Buch des französischen Mönches Thevetus, der das antarktische Frankreich beschreibt,¹⁾ las, dass das bei den Amerikanern Petum (Pün) genannte der Ochsenzunge ähnliche Kraut solche Zufälle herbeiführe und bei jenen Völkern zur Betäubung in täglichem Gebrauche stehe, warf ich etwas von dem gepulverten Kraut auf Kohlen und zog den Rauch durch einen Trichter mit der Nase und dem Munde ein. Ich fühlte ausser einer Schärfe keine Unbequemlichkeit. Tags darauf versuchte ich es mit einer grössern Menge und fühlte Schwindel, doch weniger als nach dem Kauen des Blattes. Seine Kraft und Raschheit, Schwindel und Rausch zu bewirken, ist sicherlich wunderbar, weshalb auch jene Völker, wenn sie den Gefahren des Kampfes und andern entgegengehen, diesen Rauch einatmen. Ich zweifle nun nicht mehr, dass es dasselbe Kraut ist. Ich höre, es werde von den Franzosen Nicotiana genannt, nach dem Namen des Gesandten, der es nach Frankreich brachte, von andern Pontiana. Wenn du davon eine Menge hast, so schicke mehr, damit ich auch dessen übrige Eigenschaften, von denen mir ein Freund geredet hat, erforsche.“

Der Brief an Funck, den Gesner hier erwähnt, ist schon ein Jahr alt, vom 5. November 1564, und stimmt mit dem an Occo überein. Er führt näher aus, dass er nach Kauen des Blattes eine grosse Schärfe dritten Grades mit viel wässerigem Speichel spürte und bald darauf Schwindel, der durch einen Löffel Essig verging. Gesner gibt der ihm unbekannten Pflanze den provisorischen Namen Vertiginosa, und wünscht, dass Occo sich auch um eine andere neue Pflanze bemühe, die neulich aus Frankreich gebracht wurde,

¹⁾ Andr. Thevetus, Singularitates Galliae Antarticae sive Americae, Gallice. Lutet. 1557. 4.

in Lyon bekannt sei und *Nicotiana* heisse. Davon habe Gesner eine unvollkommene Abbildung, und man habe ihm von deren wunderbaren Eigenschaften geschrieben.

Im Brief an Occo vom 5. November 1565 ist er nun aber überzeugt, dass es sich um eine und dieselbe Pflanze handle. Was er von der Bekanntschaft der Lyoner mit dem Tabak schreibt, bezieht sich jedenfalls auf Mitteilungen des dortigen Jac. Dalechamp, eines Freundes Gesners, oder des Joh. Bauhin, der damals (1564—1568) in Lyon Arzt war. In der in Lyon erschienenen *Historia generalis Plantarum*, 1587, ist der Tabak bereits als eine in *Aquitania et Lingua-gothia* allgemein gepflanzte Art behandelt, aber über ihre Anwendung nichts anderes gesagt, als was schon bei Monardes 1574 zu lesen ist, also nur als narkotisches Mittel, noch nichts von der Sitte des Rauchens in Frankreich.¹⁾

Hier sei noch erwähnt, dass Gesner auch von seinem Berner Freunde Benedict Aretius direkt und ohne Vermittelung des Dr. Occo mit dem Tabak bekannt wurde.²⁾ Er schreibt an Aretius am 2. März 1565:

„Für deine Mitteilung über das neue Kraut *Pontiana* besten Dank, und wenn du Samen bekommst, so teile mir davon mit. Es nützt vielleicht meiner von Krampfadergeschwüren jammervoll geplagten Frau. Wenn du kannst, schenke mir davon ein Bild oder ein getrocknetes Exemplar.“

Am 24. November 1565 dankt er dem Aretius für das neulich gemalte Bild der *Pontiana cum flore pereleganti* und die Beschreibung. Und am 26. November 1565 schreibt er an Theod. Zwinger in Basel: „Ich hoffe, in Kurzem Samen des aus der neuen Welt eingeführten Krautes zu erhalten. Ein Bild davon habe ich durch einen in Bern

¹⁾ Zur Zeit, als Aretius und Gesner den Tabak kennen lernten, sah ihn Clusius in Portugal 1564 in Kultur, und hat in der von ihm herausgegebenen *Simplicium ex novo orbe del. Historia* des N. Monardes 1574, ed. II 1579, zwei vortreffliche, nach der Natur gezeichnete Bilder der Pflanze gegeben, auch bemerkt, dass sie *apud nos diligenter colitur, non tam ornatus gratia, quam ob insignes facultates*, indem bereits edle, botanisch angeregte Matronen mit den Blättern und dem Saft glückliche Kuren verrichten *et multis miseris rusticis auxilio sunt*. Von der Sitte des Rauchens ist noch lange nicht die Rede.

²⁾ Siehe Alb. Haller: Benedikt Marti. Neujahrsbl. des histor. Vereins Bern, 1901.

geborenen Freund; es ist eine elegante Blume, ähnlich einer Winde oder Glockenblume, von Purpurfarbe. Dies und noch anderes Seltenes sollst du bekommen, wenn du mir helfen und deinen Katalog seltener Pflanzen für mich beschleunigen willst.

Dem Joh. Funckius, Stadtarzt in Memmingen, gibt Gesner 26. März 1564 Auskunft über die *Hepatica*, das keinen antiken Namen hat, bei den Deutschen aber Läberblümlü heisst, daher es Valerius Cordus *Hepatica* nannte.

An Leonh. Fuchs, dessen *Historia* mit den prächtigen Holzschnitten 1542 in Basel erschien, teilt Gesner 11. Februar 1557 mit, dass er die Siegwurz (*Allium victorialis* L.) vom Pilatus in seinem Garten habe.

Dass der schweizerische *Princeps Botanicorum* in Zürich mit den Schweizern innigen gärtnerischen und botanischen Verkehr pflog, versteht sich von selbst. So mit Cosmas Holtzach, Arzt in Schaffhausen. Siehe Brief Gesners an Cosmas Holtzach, 18. Juli 1561: *Herba Phu* (*Valeriana Phu* L.) wird von Nonnen in Diessenhofen, sowie auch von Gesner in Zürich gepflanzt.

Heute scheint es unmöglich, diese einst so verbreitete Baldrian-Art wieder irgendwo aufzufinden.

An denselben schreibt er 23. Februar 1560:

„Ich höre, dass bei euch in einem Garten sich „Wyss Kappen Bluomen, id est Napellum album“ finden (= *Aconitum Napellus* L. fl. alb.), die sonst blau zu blühen pflegen. Ich beschwöre dich, erkundige dich danach, und sende mir wenigstens eine ganze grüne Wurzel in einem Pegmarium (was Gesner mit Schindelrückli verdeutlicht) mit etwas Erde, damit ich sie pflanzen könne. Ich werde dir dagegen etwas, und zwar schöneres senden, denn ich habe sehr feine Jerusalemsblumen und mehreres Andere.“

An denselben, 15. April 1563:

„Das schwarze, Stachlige, das du mir schicktest, ist keine Wurzel, wie der arme Finder wähnte, sondern eine Frucht, und zwar des *Tribulus aquaticus* (= *Trapa natans* L.). Ich möchte gerne von dir vernehmen, wo sie wächst — auch ich hörte einmal, sie komme vor in einem See oder Sumpf des Züricher Landes, bei Andelfingen, wenn ich mich

recht erinnere. Ich möchte jemand senden, der mir die Pflanze schicke, wenn sie blüht, denn ich glaube, sie ist mit der Blüte noch von niemand gezeichnet worden.“

An denselben, 24. September 1564:

„Die wahre Pimpinelle ist die *Sanguisorba* des Fuchs (= *Sanguisorba minor* Scop.), die, wie ich glaube, von ihrem Kürbis- (Pepo-) oder Gurkengeschmack den Namen hat, denn Ungelehrte setzen gern ein M vor das P.

Die von den Deutschen gewöhnlich so genannte Pimpinelle ist die *Saxifraga hircina* (= *Pimpinella Saxifraga* L.).

Hörtest du vielleicht schon den angeblich vom Himmel verkündeten Vers: „Nemmend Bibernell

So gnäsend ihr schnell.“

Damit ist durchaus die *Saxifraga hircina* gemeint.“

Neben dem Guten Heinrich nennen die Kräuterkundigen des 16. Jahrhunderts oft als Gegensatz den Bösen Heinrich, ohne genau festzustellen, welche Pflanze sie meinen. C. Gesner löst uns das Rätsel. In einem Brief an Bened. Aretius in Bern vom 15. Juli 1551 schildert er diesen „Bösen Heinrich oder die Böß Blum“ folgendermassen:

„Sie wächst ohne Blätter und hat Stengel, die bloss fleischige und beerenartige Blüten von bleicher zum Purpur hinneigender Farbe tragen. Die Wurzel ist weiss und hängt durch viele Knoten zusammen bis zu einer Länge von sechs Ellen und darüber; wenn sie ausgegraben wird, ist sie voll Saft und kalt anzurühren. Neben ihr wachsende Reben tötet sie durch ihre Kälte. Der aufwachsende Stengel kann auch das Pflaster durchdringen, obwohl er weich und zart ist. Das Gras umher wächst reichlicher, wird aber durch ihre Dünste angesteckt und deshalb von den Kühen nicht angerührt, aber die Pferde nehmen es doch. Die Samen sind rund und der Hirse ähnlich. Dies so schädliche Kraut erscheint im Frühling nur für wenige Tage und bringt Blüten (denn es wird bald von der Sonne welk), die im wasserreichen Frühling welk werden.“

Diese Beschreibung passt lediglich auf die bei uns an Waldrändern nicht gerade seltene *Lathraea squamaria* L., die nach Durheim, *Idiotikon*, im Berner Oberland Schuppen-

wurz heisst, so dass der alte Name in Vergessenheit gekommen zu sein scheint.

Um Pfingsten 1553 sandte Ben. Aretius an Gesner den Goldregen, *Cytisus Plinii*, „den die Bienen scheuen, wie ich (Gesner) von den Bauern in Savoyen hörte, und wie schon Plinius sagt.“ Dabei bemerkt Gesner, dass er in Venetien die *Anagyris* sah und mitbrachte, „einen ebenfalls dreiblättrigen, aber durch seine Blätter verschiedenen Baum“. Es ist jedenfalls *Cytisus alpinus* Mill. gemeint.

Ferner sandte Aretius *Crocus*, Hirzwurz (*Dryas*), Bergrosen (*Rhododendron*), Zinnelen (*Thalictrum aquilegifolium*), Heilblatt (*Chrysosplenium*), was Gesner durch Siegwurz das Mennle erwidert. Dies ist *Allium victorialis* L., während *Victorialis femina* den *Gladiolus communis* L. bedeutet. Auch *Herba Paris* (*Paris quadrifolia* L.) wird als Heilmittel viel erörtert.

Im Februar 1565 bietet Gesner dem Aretius an, die *Gentianae species*, das Schelmenkrut, aliis Grosse Bitterwurz, aliis Spiessblatt nach seinem Namen zu nennen (= *Gentiana asclepiadea* L.). Zwei Jahrhunderte später hat dann Haller eine andere Alpenpflanze *Aretia* genannt, die aber leider und ganz ohne Not wieder umgetauft wurde. Auch schickt ihm Gesner am 2. März 1565 die Grunzellbeer, die noch keinen Namen hat (wohl *Oxycoccus palustris* Pers.), und eine andere *Anonyma*. Erstere nennt Aretius *Rosmarinus palustris*, die andere entpuppt sich als eine *Polygala*. Aretius dagegen schickt die Zeichnung einer durchwachsenen *Bellis*, 22. August 1565.

Dass mit dem Pfarrer Joh. Fabricius in Chur die Korrespondenz blühte, versteht sich ebenso, da ja Gesner schon 1561 dessen *Calanda-Fahrt* herausgegeben hatte.

Gesner schreibt 16. Juni 1559: „Ich pflanze im Garten die *Viola alpina* oder *Lunaria* (= *Lunaria rediviva* L.), der man die Kraft zuschreibt, Eisen anzuziehen, so dass die Pferde, die darüber gehen, die Hufeisen verlieren.“

Von Fabricius weiss Gesner, dass die Traubenkirsche (*Prunus Padus* L.) im Engadin Alsasa (also „Elsebeere“) heisse.

Dezember (am kürzesten Tag) 1561: „Jetzt blüht in meinem Garten das Schlüsselblümchen, das du mir einst gesandt, das einzelne Blüten an einzelnen Stielen trägt (*Primula acaulis* L.).“

Einmal nennt Gesner seinen Freund Joh. Fabricius Montanus Curiensis Ecclesiae Ministrum. In der Tat wird vorwiegend über Alpen-, weniger über Gartenpflanzen diskutiert.

Sehr lebhaft ist auch der Verkehr mit den Baslern. Dem Theodor Zwinger (Gesner schreibt Zwingger), Arzt in Basel, meldet er 7. April 1564, dass er schon einen ganzen Apfel der Tomate (*Pomum amoris*) ohne jeden Schaden gegessen habe. Nach dem damals noch seltenen *Hyacinthus verus* und der *Tulipa* steht Gesners heisses Bemühen: er will dagegen *Crocus*, der im Frühjahr blüht (also damals noch etwas Seltenes?), *Paeoniam maren*, die winterblühende *Primula* u. A. senden. Auch bittet Gesner den Zwinger, er möge ihm von einem flandrischen Arzt Namens Bovinus, der zwischen den Häusern des Coelius (gemeint ist Coelius Secundus Curio, bei welchem eine *Neptis* Gesneri ancillabatur) und des Gratarolus mitten inne wohne, aus seinem Garten Samen der *Chamomilla nobilis* (= *Anthemis nobilis* L.) verschaffen. Auch habe G. dem Coelius Samen des *Oculus Christi* (= *Inula Oculus Christi* L.) gesandt.

Am 7. April 1564 schickt er dem Zwinger *Sanicula alpina quae Arthriticae* (= *Primulae*) cognata est. Es ist *Cortusa Matthioli* L. gemeint; dann auch *Anthora* (= *Aconitum Anthora* L.) u. A. Schon am 22. März 1563 hatte er ihm *Pulegium cervinum* (= *Preslia cervina* Fres.), *Ornithogalum majus* (= *O. arabicum* L., Clus. Pann. 186), *Perfoliata* (= *Bupleurum*) gesandt, und will von ihm *Smyrnum verum* (= *S. Olusatrum* L.), *Cytisus*, *Archangelica*, *Glaucium cornutum rubrum* haben. Den Coelius bittet er um dieselbe Kamille, die bei Bovinus wächst, und er klagt, dass ihm seine vier oder fünf *Rhododendra* diesen Winter zu Grunde gingen, auch die Myrten bis auf eine fingerslange. Wenn Coelius ihm wieder neue nebst *Crethmum* (*Crithmum maritimum* L.) und seltene *Brassicae genera* schicken wollte!

An Zwinger schreibt er 8. April 1565, die gesandte Angelica sei nicht die echte, nur die man überall an den Bächen finde, und sie werde wohl nicht von ihm aus Samen gezogen sein. „Vom Panax chironium (= *Opopanax* L.) oder Doria italorum kannst du Pflanzen haben. Vom Mahaleb, der ja z. B. bei Dornach (Tornaci) viel wächst, kannst du durch einen Studiosus Sämlinge holen lassen, aber nicht nur Schösslinge, die keine Sämlinge sind. Dass die Narzissen bei dir umkamen, wundert mich, da sie doch so haltbar sind. Wenn sie wieder aufkommen, so denke an mich, ebenso für Hyazinthen!“

28. August 1565: Gesner dankt für *Elaphobosum* (= *Bupleurum*) und *Orminum* (= *Linaria vulgaris* Mill.) germanice Flöhkraut, „das mir auch im Garten und sonst an Wegen viel wächst und die Flöhe verjagt“. — Gesner scheint von Zwinger bessere Sachen erhofft zu haben. —

Die Rosenwurzel (*Rhodia radix* = *Rhodiola rosea*) ist bei Gesner eine beliebte Gartenpflanze. Er bietet (22. Juni 1564) dem Theod. Zwinger ein Stück davon an, indem er die seinige, die bene crassa war, in drei Teile zerlegt habe.

Am 20. Dezember 1564 schreibt Gesner an Felix Platter: „Pro seminibus tritici tam foecundi, ut uno grano siliquae (spicas puto voluisti dicere) triginta proveniant, tibi maximas gratias ago.“ Man bemerke die zarte Zurechtweisung!

Im April 1565 schreibt Gesner an denselben: Tulipanistius ut spero multiplicabitur, ut solent bulborum genera novellis adnascentibus, und bietet dagegen das *Ocymoides creticum* oder Hierusalem-Blumen an. Am 8. April desselben Jahres meldet er dem Platter vergnügt, dass ihm als ein Legat *Malum Medicam pomiferam*, also ein Orangenbaum geschenkt wurde, und in der Einleitung zu Gesners Briefen ist das Carmen gedruckt, das er, mit einer Gabe von Früchten dieses Baumes, an den U. V. D. Bullinger richtete. Auch rühmt er, dass er aus Bern einen Keuschbaum (*Vitex*) erhielt, den Bened. Aretius dort jahrelang gepflegt habe. Zwar stehe er im Winter bis zur Wurzel ab, aber schlage immer wieder aus.

Wenn auch mehrere der in dieser Korrespondenz Gesners erwähnten Pflanzen von vorwiegend medizinischem und

botanischem Interesse sind, so zeigt doch die Gesamtheit, in welchem Umfang sich damals die Einführungen bewegten, besonders aber auch, wie viele Arten damals sehr begehrt waren, von denen man heute nichts mehr weiss und wissen will. Es erklärt sich dies daraus, dass damals der medizinische Gebrauch der Pflanzen vor Allem den Ausschlag gab.

Es ist der Mühe wert, jenes schöne, für Gesners Gesinnung bezeichnende Gedicht hier wiederzugeben:

Carmen in mala Medica minora (!) Tiguri nata.

Has tibi primitias anni poma aurea mitto,
 Bullingere pater mihi terque quaterque colende,
 Felicis mali, quondam qua Media tellus
 Et Persis solae gaudebant, perpetuo fructu.
 Nunc etiam Tigurum: quamvis immitibus Alpes
 Aspirant ventis, proferre incoepit: et hujus
 Plantandae nobis depacto e semine primus,
 Assidua cura dum cresceret, extitit author
 Illustris praetor, longe optimus ille Jacobus
 Funckius, ille decus patriae, coetusque piorum,
 Plurima qui nobis superesset tempora dignus.
 Sed meliora illi Dominus Deus annuit aevi
 Aeterni et vitae melioris gaudia vera.
 Quis non Hesperidum certent, nec Adonidis ulli,
 Alcinoïve horti, quibus et nihil audiit auris,
 Nec videre oculis quicquam praestantius unquam,
 Nec mentes hominum potuerunt cernere, tanta
 Electis Deus in coelis et talia donat.

Zu deutsch etwa:

„Hier sende ich dir, verehrungswürdigster Vater Bullinger, als des Jahres Erstlinge goldene Äpfel des edeln, immer Früchte tragenden Baumes, dessen sich einst allein Medien und Persien, jetzt aber auch Zürich erfreuen. Ob schon uns die Alpen rauhe Winde senden, hat er Früchte zu tragen begonnen, und der erste, der ihn für uns aus Samen gepflanzt und mit eifriger Sorge erzogen hat, war jener treffliche Meister Jacob Funckius¹⁾, diese Zier des

¹⁾ Funck war Arzt in Memmingen, von dem Gesner den Orangenbaum als Legat erhalten hatte.

Vaterlandes, dieser Sammelpunkt der Frommen, der würdig war, uns lange Zeit zu überleben. Aber Gott der Herr hatte ihm Besseres: die Ewigkeit, bestimmt, und die wahren Freuden des bessern Lebens. Solche locken nicht mehr die Gärten der Hesperiden, noch des Adonis noch des Alzinous; Solchen wird zuteil, was kein Ohr gehört und kein Auge gesehen und in keines Menschen Sinn gekommen ist, was Gott den Auserwählten im Himmel schenkt.“

Derselbe Gesner hat als Inschrift über seine Bibliothek den virgilischen Vers gesetzt:

Non mihi sed studiis communibus ista paravi.

Sic vos non vobis mellificatis apes.

Nicht mir, sondern der Bildung Aller habe ich sie geschaffen. So, ihr Bienen, bereitet ihr, nicht euch den Honig.

Die Briefe C. Gesners an Joh. Bauhin den Jüngern (C. Gesn. Epistolae. Ed. Casp. Bauhin als Anhang zu Joh. Bauhin de Plantis a Divis Sanctisve etc. 1591 Basil) enthalten mehr speziell botanische als gärtnerische Notizen. Immerhin ist folgendes hervorzuheben:

1560, Juni 24. Gesner an J. Bauhin in Basel: „Sende mir die *Coma coerulea* in einem kleinen Gefäß mit Erde, damit ich sie pflanze, auch Samen: sat cito si sat bene et tuto. Und wenn sie blüht, so sende ein in ihren Farben ausgeführtes Bild davon.“ Es handelt sich ohne Zweifel um *Muscari comosum* L., die damals noch Gartenpflanze war, auch bei Basel wild wuchs. Von *Glaucium* (= *G. luteum* L.) wünscht G. Samen durch Bauhin aus Zwingers Garten. *Tarchon serratum* (= *Artemisia Dracunculus* L.) hat G. im Garten, fand es aber auch in Wiesen luxuriantem. „Ich sende ein Blatt davon; falls es von dem in des Coelius Garten wachsenden verschieden ist, so schicke mir von letzterem.“

1561, November 9. G. wünscht von Bauhin, damals in Montpellier, Samen der *Spina citrina* oder *Solstitialis* (= *Centaurea Solstitialis* L.).

1563, Juli 11. Die *Laurus alpina*, die J. Bauhin im November am Gotthard grünend fand, werde von Andern Balsam, auch Alprosen genannt; Gesner bittet ihn, diese Namen zu gebrauchen.

1563 schickt Gesner ihm Samen *Farris illius*, quod Itali *Scandelam* und Plinius *Sandaliam* vocant, und einige Gelehrte zur *Olyra* rechnen (= *Triticum dicoccum* Schr.).

1563, Oktober 28, wünscht der Meister von seinem Schüler, jetzt in Lyon, Samen des gelben *Nasturtium foliis Sisymbrii* (= *Nasturtium pyrenaicum*), das in dieser Stadt im Garten der Franziskaner sich finde. Auch Dalechamp führt diese Pflanze in seiner *Historia* 1587 bei Lyon an.

1563, Dezember 12, bittet er für einen *M. Petrus Figulus* um Samen der *Momordica Balsamina*.

Besonders eifrig verlangt er nach Bild, Beschreibung, lebender Pflanze mit Blüte und Samen des *Flos Apollinis*, und ermahnt den Joh. Bauhin, sich deshalb an die Herren Joh. und Guilh. du Choul, die glücklichen Besitzer dieser Pflanze, sowie auch an Dalechamp zu wenden. Es kann sich nur um das Bilsenkraut handeln, das bei Valer. *Cordus Apollinaris* heisst. Gesner schreibt deshalb am 25. Februar 1565, und wiederum am 16. März 1565: *iterum atque iterum rogo*.

1565, Oktober 29, wünscht er *Rondeletii Dentariam* (= *Plumbago europaea* L.), an deren Stelle man heute die viel schöneren *P. capensis* und *P. Larpentæ* zieht.

1565, August 29, bittet er um Lyoner Pflaumen, die man dort *Partegons* nennt.

Aus Bonifazius Amerbachs Briefwechsel.

Einige mir gütigst durch Herrn R. Wackernagel mitgeteilte Auszüge von Briefen des Joh. Montaigne, Rechtsanwaltes und Professors in Avignon, mit welchem Bonifazius Amerbach in dieser Stadt studierte, zeigen uns, dass sich auch unser grosser Basler Jurist für Gartenkultur interessierte. Montaigne schreibt am 5. November 1527 an Amerbach lateinisch:

„Ich sende dir Zypressensamen, um sie zu säen, und zwar in fetten und sonnigen Boden, dicht oder locker ist einerlei, Ende März oder Ende April, im alten Mond. Im Sommer bei grosser Trockenheit sind die Bäumchen zu begiessen, denn sie lieben feuchten Grund. Nach zwei oder

drei Jahren werden die Bäume ausgegraben und wieder mit den Wurzeln etwa acht Schritte auseinander eingepflanzt, wieder in fetten und feuchten Grund; zuweilen sind sie im Sommer zu begiessen. Ich sende auch zwei Zypressenzapfen, damit du siehst, wie die Samen darin stecken und herausgeklopft werden.“

Die Zypresse hält sich geschützt bei uns oft lange. Ob wohl von Amerbachs Anpflanzung eine Kunde vorhanden ist?

Aber auch die Granate war ihm angelegen.

Montaigne schreibt am 8. Januar 1527: „Granatäpfel werden bei uns nicht gesäet, sondern gepflanzt. Du wirst also Pflanzen mit Wurzeln nehmen, die du in fetten, warmen und der Sonne ausgesetzten Boden, in eine nach Verhältnis der Wurzeln breite Grube setzen wirst. Dann deckst du die Wurzeln mit zerriebener Erde und drückst sie mit den Füßen an. Wenn du die Pflanzen nicht anderswo her haben kannst, will ich dir solche von Marseille senden, die von allen, die wir haben, die besten und grossfrüchtigsten sind.“

Aber am 4. August 1527 schreibt Montaigne: „Granatäpfelpflanzen von Marseille oder Solier (Soleriis) kann man jetzt der Pest wegen nicht haben. Aber andere will ich dir nicht schicken, weil jene von allen die besten und trefflichsten sind.“

Auch über Gemüsezucht hat Amerbach sich bei seinem französischen Freunde Rats erholt. Dieser schreibt 5. November 1525:

„Ebenso sende ich Salatsamen, aber von zweierlei Art. Endivien isst man im Winter; man säet sie Ende Mai im alten Mond in fetten und sehr gut bestellten Boden. Sind sie gross genug, so muss man sie verpflanzen und zwar mit einem Fuss oder mehr Abstand. Haben sie dann grosse Blätter, so musst du sie alle umbiegen und in eine nahe kleine Grube einschlagen, wo sie dann in 3 Wochen oder einem Monat gut zu essen sein werden.“

Vielleicht hat Amerbach aus derselben Quelle auch Orangen bezogen, die damals, wie Joh. Bauhin in seiner *Histor. universal.* I, 105 berichtet, in Massen nach dem südlichen Frankreich kamen.

Zasius schreibt an Amerbach 17. Juni 1534 einen feurigen Dankesbrief „super pomis aurantiis, die ich, wie wenn du da wärest, begierig zerteilen will. Denn ich kann nicht sagen, wie sehr in meiner schweren Krankheit ihr Saft mich erleichtert hat.“

Im März 1535 schreibt er: „sei nicht bekümmert wegen der Orangen; ich finde hier deren genug.“

Und am Montag nach Estomihi 1535: „Wegen Pome-
ranzen und Rosinli will ich dich ne in pede quidem bemühen. In diesem Punkt will ich nicht zudringlich sein, da ich schon genug deine Humanität missbrauchte.“

Amerbach bestellte auch bei Montaigne Granatäpfel, freilich vergeblich, und beriet ihn wegen Aufbewahrung von Feigen und Trauben, auch über Apfeltorten und Marzipan.

Württembergische Gärten im Jahre 1598 nach Joh. Bauhin.

Die von Jacob Bauhin dem Sohne in seiner Eigenschaft als Arzt des Herzogs Friedrich von Württemberg verfasste *Historia novi et admirabilis fontis balneique Bollensis* (Mömpelgardt, bei Jac. Foillet 1598) enthält viel Interessantes über die damaligen sehr gut versehenen fürstlichen und Privatgärten des uns benachbarten Schwabenlandes. Dies merkwürdige Buch ist wohl die erste Reklame und der erste balneologische Führer für ein neu gegründetes und heute noch florierendes Heilbad, das der Gründer — kein Geringerer als der Landesfürst selbst — durch seinen Leib- und Badesarzt einlässlich und allseitig in 291 Quartseiten beschreiben und anpreisen liess. Der Autor hat dann noch in fernern 222 Seiten in einem Liber IV eine illustrierte Naturgeschichte der Boller Gegend beigefügt, die eine der frühesten „Lokalfloren“ enthält, indem sie dem Katalog der Basler Flora des Caspar Bauhin, jüngern Bruders des Johann, von 1622 um 24 Jahre vorausgeht. Seine Beziehungen zu Basel betont der Verfasser durch eine Widmung an die Professoren der Basler medizinischen Fakultät Felix Plater, Joh. Nicl. Stupanus, Casp. Bauhin, Thomas Coccius, Peter Riff, Martin Chmielek, Joh. Georg Leo und Jac. Zwinger.

Nicht weniger als 60 Apfelsorten und 40 Birnsorten werden hier abgebildet und sorgfältig beschrieben. Die

- Namengebung weicht stark von der in unserer Gegend ab; manche originelle Namen sind dabei: Wetticher, Tauricher etc. Dagegen vermisste ich das heute in Schwaben so populäre Gaishirtle.

Die Pomeranze ist bereits eingeführt. Im herrschaftlichen Garten zu Wisensteig wird ein aus Samen gezogenes kleines Bäumchen erwähnt, und in dem zu Stuttgart waren im November die Bäume beladen mit reifen und unreifen Früchten in grosser Menge *jucundissimo spectaculo*: süsse, saure, halbsaure, verschiedener Grösse, mit dünner, dicker, bitterer, essbarer, mehr oder minder scharfer Schale. So auch im herzoglichen Garten zu Göppingen. Auch ein schöner fruchttragender Limonien- (= Zitronen) Baum ist im Stuttgarter Garten, und selbst ein blühender Zedratbaum, nebst Granat- und sehr gute Früchte tragenden Feigenbäumen. Sowohl Zipparten als edle Zwetschgen sind allgemein, und letztere werden gedörst gegessen, *Hungaricis non cedentia, ossiculo incurvo*. Auch Pfirsiche („Pfersig“), Aprikosen („Marillen oder St. Johannis-Pfersingen“) werden gepflanzt, selbst Mandeln in der Stadt Kirchen (Kirchheim unter Teck) beim Apotheker Joh. Lutz, Schneeball, Lila, Syringen (= *Philadelphus*), und von Rosen „leibfarbene“ (= *Zentifolien?*), Provinzrosen (= *R. gallica*), *Rosa verna* (= *R. cinnamomea*), *Rosa rubra* (= *R. moschata*) und weisse (= *R. alba*), nicht aber die Weinrose, weil sie alldort wild wächst. Sauerdorn (*Berberis*) wird im fürstlichen Garten als Hecke gezogen.

Den Tabak erwähnt Bauhin S. 205 als *Petum, multis Nicotiana major in horto admir. Baln. sequenti anno*, und die *Nicotiana rustica* L. als *Priapeia* blühend und mit reifen Samen im fürstlichen Garten zu Göppingen und bei dem Apotheker Lutz in Kirchen.

Judenkirsche (*Solanum fruticosum*) und Stechapfel: *Tatula quibusdam Stramoniae species calicibus pungentibus* wurden auch schon gezogen.

Die Zubereitung des Hanfs schildert Bauhin als verschieden von der bei Mömpelgardt üblichen, wo man die grünen Stengel bloss einige Tage ausgebreitet liegen lässt

und sie dann mit den Händen zerbricht. In Schwaben lässt man sie in Wasserlöchern faulen, aus denen zuweilen giftige Dünste (*grave virus*) aufsteigen. Bauhin bildet S. 199 sowohl das Wasserloch, in welchem der Hanf mit Steinen beschwert ist, als die Grube, in welcher Feuer angezündet wird, über dem der Hanf auf einem Gestell getrocknet wird, dann eine Frau, die mit einem grossen hölzernen Messer über einem hölzernen Schemel den trockenen Hanf zerbricht, endlich die Hanfbreche, worauf derselbe von Holz- und Rindenteilen durch eine zweite fleissige Hausfrau gereinigt wird, in sehr heimeliger Weise ab. Es ist in summa genau das bei uns, im Elsass, in Baden, und nach P. Hager bis ins bündnerische Rheintal und weiter übliche Verfahren.

Den Kalmus sah Bauhin S. 163 im Garten des Apothekers Joh. Lutz zu Kirchen, der die Wurzeln mit Zucker einmacht und auch die trocknen Blätter zu Medizinalwein und Bähungen (*ad fotum*) verwendet. Diese Pflanze ist nach Clus. *Hisp.* 522 seit 1574 im kaiserlichen Garten zu Wien gepflanzt, wohin sie durch die kaiserliche Gesandtschaft in Konstantinopel gelangte. Zuerst hat sie Matthiolum in seinem Kommentar ad Dioscor., dann Clusius cit. 1576 beschrieben, letzterer hat auch zuerst die in seinem Garten erwachsene Inflorescenz (*Pannon.* 259) abgebildet; er erhielt auch die Pflanze 1577 durch den Reisenden B. Paludanus, der sie ob Wilna in Littauen in Sümpfen fand, wo sie die tartarische Pflanze heisst, also wohl aus Osten stammt. Sie muss dann eine auffallend schnelle Verbreitung durch Europas Gärten erlangt haben. Die *Historia Lugdunensis* 1587 bildet ein von Robin, dem Gärtner Heinrichs IV., aus Paris stammendes Exemplar ab.

Den spanischen Pfeffer (*Capsicum*) hält Bauhin S. 170 für ein gefährliches Gift. „Ich sah es in Basel im Garten des Doktor Felix Plater und in Strassburg bei den Spezierern ganze Säcke voll. Es ist seltsam, dass in wohl geordneten Gemeinwesen es erlaubt ist, diesen gefährlichen Pfeffer mit Gewürzen zu vermengen; ein grosser strafwürdiger Betrug, *detrimento generis humani*.“ Bauhin war in seiner Jugend, bis 1568, jahrelang in Italien und Südfrankreich. Wäre damals alldort das *Capsicum* schon in Gebrauch ge-

wesen, so hätte er sich über seine Anwendung in Strassburg nicht so verwundert äussern können.

Den Flaschenkürbis hat der Apotheker in Kirchen im Garten. Bauhin will nächstes Jahr auch den grossen (amerikanischen) anbauen.

Dinkel und Ymmer (Emmer) sind um Boll bekannt. Letzterer kommt langgrannig, mit weissen und roten Spelzen vor. Er wird im Frühling gesäet und im August oder September geschnitten.

J. Bauhin (S. 154) sah die Medica (Luzerne) in Kirchen im Apothekergarten, von wo sie aber verschwand. „Im Mömpelgardter fürstlichen Garten sah ich sie lange Jahre nicht.“ Sie war also damals noch nicht als Futterkraut eingeführt.

Woher der schon bei Gesner, Hort. 1561, vorkommende Name Eberwurz für die *Carlina* stammt, teilt uns Bauhin S. 182 mit: „An ihrem Standort war der Boden an vielen Stellen umgebrochen. Meine Begleiter sagten mir, dass dies die Eber tun, welche die Wurzeln aufsuchen.“

Von Blumen sind folgende bemerkenswert, weil sie für das 16. Jahrhundert bezeichnend und heute meistens verschollen sind:

Drei *Asphodelus*, *Gladiolus communis*, bulbillentragende Feuerlilie; Kaiserkrone will Bauhin nächstes Jahr anpflanzen. Tulpe und Hyazinthe dagegen fehlen noch. *Clematis integrifolia* und *Viticella fl. pleno*, *Origanum creticum*, *Dracocephalum Moldavica*, Ysop, Melisse, Poley und *Salvia horminum*. Seltsam, dass der Apotheker Jac. Lutz in Kirchheim die *Galeopsis lutea viscida* (= *Salvia glutinosa* L.) im Garten pflegte. Gewiss galt deren Duft, der uns heute verblüfft, als besonders fein. Dann Raute, Rosenwurz, (= *Rhodiola rosea*), Liebstöckel, Meisterwurz und *Archangelica sativa* (= *A. officinalis* L.), deutlich geschieden von *A. silvestris*, Mutterkraut und *Caltha* (= *Calendula*), Eisenhut, *Ranunculus repens* und *R. aconitifolius*, beide gefüllt, Eselsgurke (= *Ecballion*), „Tausendschen“ (= *Amaranthus caudatus* L.), Mariendistel, Kugeldistel, *Eryngium planum*, krauser Rainfarn, *Santolina*, gefüllte *Bellis*, *Chrysanthemum coronarium*, *Alcea rosea*, „Gartenpappel“, *Lunaria annua*, *Galega*, Helle-

borus viridis, aber noch nicht *H. niger*, und nicht weniger als fünf Formen des *Flos africanus* und ein *Flos mexicanus*, sämtlich *Tagetes*, welche uns seither fast lästig gewordene Blume damals die Mode beherrscht zu haben scheint. Neu waren zu Bauhins Zeit *Valeriana graeca* = *Polemonium* und *Campanula medium*, und wohl auch *Hemerocallis flava*, die gelbe Taglilie. Seit wann ist diese in Kultur? Gesner, Hort. 1561, hat nur die ziegelrote Sorte (*H. fulva* L.), die schon seit alter Zeit derart verwildert ist, dass es schwer hält, ihre ursprüngliche Heimat festzustellen. *H. flava* jedoch war Gesner noch nicht als Gartenpflanze bekannt. Erst dem Dodonaeus und der Histor. Lugdun. 1587 ist sie geläufig. Clusius fand sie wild 1579 in Südungarn (Pann. 143), und Joh. Bauhin 1598 S. 162 sah sie im herzoglichen Garten in Wisensteig bei Boll.

Jacques Dalechamp über Feld- und Gartenbau im östlichen Frankreich im 16. Jahrhundert.

An die Darstellung der Gärten in und um Paris, die wir dem feinen Büchlein des Charles Etienne (Stephanus): *De Re hortensi libellus* 1535, verdanken, reihen sich für das östliche Frankreich, speziell das Lyonnais, die Dauphiné und das Bugey die Mitteilungen, welche in der grossen *Historia Generalis Plantarum* 1586/7 zerstreut sind, einem lateinisch geschriebenen, später (1653) auch französisch neu aufgelegten Werk, das bei Guillaume Rouille (Rovillius) in Lyon anonym erschien, aber der Hauptsache nach aus der Feder des Arztes und Botanikers Jacques Dalechamp stammt. Da sich diese Gegenden direkt an die südwestliche Schweiz und den Jura anlegen, so haben diese Notizen auch für uns Interesse.

Ehe wir an das Verzeichnis der einzelnen, hieher gehörigen Kulturpflanzen geben, möge erwähnt sein, dass diese *Historia generalis* nicht bloss eine Wiederholung der frühern Kräuterbücher darstellt, sondern sehr viel Neues und Originelles enthält, zumal eine reiche Anzahl von Pflanzen der Westalpen und des Südostens von Frankreich bis ans Mittelmeer und in die Auvergne zum ersten Mal beschreibt und in Abbildungen darstellt. Der anonyme, aber

doch sehr deutlich hervortretende Verfasser, der Lyoner Arzt und Gelehrte Dalechamp, war mit unsern baslerischen Botanikern, besonders mit Joh. Bauhin, aber auch mit Conrad Gesner in Verbindung, wie manche Stellen des Buches bezeugen, und das Exemplar seines Werkes, welches heute der Basler Universitätsbibliothek (Bot. 3819) gehört, ist dadurch merkwürdig, dass Zuhörer und Verehrer des Caspar Bauhin ihrem Lehrer den jedenfalls kostbaren Band — er hat 2000 Folioseiten und etwa 2800 Holzschnitte — zum Geschenk machten.

Dem Titel ist vorgeklebt ein besonderes in Zierschrift ausgeführtes Blatt, des Inhalts:

Ingratos manet poena etiam sub orco quam Machaonii discipuli evitaturi Casparo Bauhino Colle. Asclep. apud Basilien. Decurioni lectiss. ejusdemq. Botanico et Anatom. Profess. ordin. Praecep. et Patrono fideliss. hocce volumen botanicum ab labor. in instit. rei herb. habitos non mercedis sed grati animi symbolum prox. pag. inscrip. offerunt D. Q. D. Anno 1589 Cal. Aug.

Es folgen 19 Unterschriften, worunter 12 Deutsche, 2 Franzosen, 1 Däne, 1 Ungar, 1 Brabanter, 1 Engländer, 1 Basler Namens Georg Leo, der spätere Professor med.

Weizen. Nach Dalechamp sind zwei Arten zu unterscheiden: der weisse, Blé blanc, und der rote, Blé rouge genannt. Jede Art hat eine grannige und eine stumpfe Form, letztere Blé motet (von muticum) geheissen. Nicht weit von Lyon, in den Bergdörfern am Mont d'Or, pflanzt man Blé rune oder Gros Blé, grannenlos, mit sehr grossem Korn, aus dem man mit Milch einen, dem Volk sehr beliebten Brei macht. Dann auch Froment à six quarres, sechszeilig (statt wie der gewöhnliche Weizen bloss vierzeilig), das um das Dorf Erium in der Dauphiné (Allobrogum) Blé rignet, d. h. rigidum heisst. Dann Blé qui truche, dessen Aehre Nebenähren treibt. Im feuchten Gebirg der Sebusiani und um Matisco gibt es Long Gran, mit langem, dünnem, schwärzlichem Korn und vielen umgebenden Spelzen. (Vielleicht Triticum polonicum?) In jenen Bergen der Legusianer, die gewöhnlich De Forestz (heute le Forez) genannt werden, zieht man ihm Roggenbrot vor. In den

Bergäckern der Allobroger wächst ein sehr gutes rotes Korn Tonselle. Bei den Sebusianern, also im heutigen Bugey („einem Stamme der Allobroger und Savoyer zwischen Rhone und Ain“), ist *Tragus* häufig und heisst daselbst noch *Blé Turguet*; dieser *Tragus* (ohne Zweifel *Triticum turgidum*: siehe Bild S. 177) starrt von dichten Grannen und die Aehre ist blau (*coeruleo colore nitet*).

Unsre Bäcker — so fährt Dalechamp fort — führen drei Brotsorten:

1. Pain blanc, auch Pain de bouche, in Lyon de la miche genannt.
2. Pain bourgeois, pain de mesnage, in Lyon auch Pain farin genannt.
3. Pain à tout, wo alles mitkommt und keine Kleie ausgeschieden wird.

Waffeln, in besonders doppelten Eisen gebacken, heissen Eschalete, aus dem Griechischen *ἐξαγήτης*, oder Gauffre.

Spelz, lat. *Zea*, franz. Espeautre (Tr. *Spelta*). Es gibt davon zwei Sorten: major sive dicoccos, bina duobus folliculis simul junctis grana, und minor: grana singula singulis includuntur folliculis. Der Verfasser entwickelt eine mächtige lateinische und griechische Philologie über die Etymologie und Synonymie des Spelz, lässt uns aber über sein Vorkommen in Frankreich ganz im Dunkeln. S. 384.

Einkorn. Der Verfasser nennt es S. 394 Briza nach Dodonaëus, deutsch Blicken, St. Peterskorn, Einkorn, Monococcos, kennt es aber offenbar nicht. Emmer (Tr. *dicocum*) wird von ihm ganz ignoriert.

Gerste, *Hordeum*. Zwei Sorten: Polystichum, Wintergerste, Gros Orge, und Distichum, Sommergerste, französ. Pomole. Auch hier zitiert Dalechamp viele Klassiker über Tisane, Klystiere und Malz, aber nichts speziell französisches. Man erfährt nicht einmal, ob damals in Lyon Bier getrunken wurde. S. 404.

Hafer. Auch hier versagen alle auf Frankreich bezüglichen Angaben; dagegen wird weitläufig die Erzählung des Plinius und anderer Klassiker über den Verbrauch des Hafers in Germania ausgebreitet. In Saxoniamagna werden

mit dickem Habermehl, Gorte genannt, und mit Salz fast alle Gemüse bestreut und so zusammen gekocht. S. 404.

Roggen, Secale, Segle komme an den meisten Orten in Deutschland und Frankreich, besonders im Norden vor, im Rang gleich nach den Weizenarten. Er dient auch als Viehfutter, und wird entweder allein gesäet oder zu gleichen Teilen als Miscella, Meteil mit Weizen oder Spelt. Solche Garben heissen Fouarre. Zu Brot wird Roggen nicht selten mit Weizen vermengt; es wird dann weniger schwer und bleibt länger zart. Die Darstellung macht den Eindruck, dass im östlichen Frankreich der Roggen keine bedeutende Rolle spielte. S. 396.

Mais, *Triticum indicum* (S. 382) kennt Dalechamp nur aus den Berichten der frühern Autoren.

Buchweizen (S. 384), *Frumentum sarracenicum*. Die Bauern an den Grenzen Deutschlands und Italiens machen daraus einen Polenta genannten Brei, teilen dessen Masse in breite und dünne Scheiben und essen sie mit Käse und Butter bestreut. Vom Gebrauch im Lyonnais ist nicht die Rede.

Kohl. Von Kohlsorten unterscheidet Dalechamp weissen, roten und schwarzen. Als Hauptsorte nennt er den weissen, gewöhnlichen, der besonders gut sei, wenn er den Frost verspürt habe. Man pflegt ihn in fetten Brühlein zu kochen. Seine buschige Spitze wird zu Salat gebraucht, zuerst etwas erhitzt, dann mit Oel und Salz angemacht.

Eine zweite Art des Weisskohls ist der krause: Chou de Savoye; er ist dermalen der vornehmste, innen weiss, zart, etwas süss.

Eine dritte ist unser Kabis, Chou Capu, weil er sich in Köpfe zusammenschliesst. Er ist im Winter am besten, quo nostra fere rura victitant. Also war damals im Lyonnais Kabis eine Hauptnahrung.

Als Abart des Kabis ist auf S. 521 auch eine *Brassica capitata polycephalos* (in der französischen Auflage S. 439 Choux cabu à plusieurs testes) abgebildet. Das Bild ist von Weitem dem Rosenkohl etwas ähnlich, aber das ist nur scheinbar. Es ist ein wahrer Kopfkohl (der Rosenkohl ist ein offener Kohl) caule et magnitudine aliis sessilibus et capitatis par et similis, aber nicht mit einem Caput, sondern

mit mehreren andern von ihm gesonderten, aber wie in einen Haufen zusammengeschmolzen (in unum tamen tanquam acervum congesta) e venosis multis foliis conglobata, alia majora, alia minora, inusitata quadam et rara specie. Diese Beschreibung entspricht genau dem Bilde: es ist ein Haufwerk grösserer und kleinerer Köpfe, eine Wucherung des Kopfkohls und wohl nicht konstant.

Merkwürdig, dass Joh. Bauhin in seiner *Historia nov. et admir. Fontis Bollensis*, Mömpelgardt 1598, IV, S. 164 genau dieselbe Monstrosität erwähnt und abbildet: *Brassicam capitata albam ostendit mihi D. Doctor Rentzius, in qua erant ad 50 capita parva magnitudinis ovorum. — Hanc ut raram curavimus hic depingendam.* Auch im Elsass und in Göppingen kamen solche Kohlköpfe vor.

Der Rosenkohl (Brüsselerkohl) fehlt bei Dalechamp. Dann folgt der Blumenkohl: *Chou de Chypre, Chou fleuri* mit guter Abbildung, aber einer noch recht mageren Form.

Auch ist eine *Brassica asparagodes* Dalech. abgebildet, aus deren Blättern viele kurze blattartige Zweiglein sich entwickeln, die sogar blühen und Samen tragen und wie Spargel gegessen werden. Diese zarten Kohlspargel werden in fetter Hammelbrühe gegessen.

Der Rüb Kohl, *Chou Rave*, wird als etwas ganz Besonderes geschildert. Die Knolle werde in Essig und Oel gegessen, auch wie Spargelkohl in Hammels- und Kalbsbrühe.

S. 546. Von den Salat-Arten hebt Dalechamp die *Lactuca Romana* als die für Speisen vornehmste Sorte hervor, mit grössern, fettern, grünern, in ein ovales Haupt sich wickelnden Blättern. Oben gebunden und eingegraben und weiss gebleicht werde er noch besser.

S. 723. *Sisarum majus Matthioli* ist kenntlich abgebildet, und all die bekannten Ausführungen des Plinius sind breit wiedergegeben, aber nichts über den Gebrauch in Frankreich.

Die Tomaten (628), *Poma aurea*, werden von Einigen mit Pfeffer, Salz und Oel bereitet und gekocht gegessen. Aber auch hier fehlt die stereotype Warnung jener Zeit nicht: *praebent autem corpori alimentum quidem perexiguum et hoc ipsum pravam ac vitiosum.*

616. Melongena = *Solanum melongena* L. Die Frucht der Eierpflanze, Pomme d'amour, sagt Dalechamp, werde heute in verschiedener Zubereitung gegessen.

614. Dalechamp unterscheidet noch *Cucurbita cameraria longa* und *Cucurbita plebeja quod humi crepit*, also ist zu seiner Zeit der Flaschenkürbis noch in Flor gewesen.

606. *Lapathum sativum*. Dalechamp führt mindestens drei angepflanzte, oder doch in Gärten von selbst aufwachsende *Rumex*-Formen von „ewigem Spinat“ auf, die schwer festzustellen sind. In hortis rura colunt apud Allobroges, praesertim oppido Cremutio vicina, vocantque Lapas. Andre Formen heissen auch Raved oder La Patience. Man gebraucht ihre Blätter in Brühlein (*jusculis*).

605. Neben *Oxalis major* = *Rumex acetosa* L. kennt Dalechamp auch *Oxalis rotunda* = *Rumex scutatus* L. passim in hortis, in Lyon Salette genannt.

539. *Blitum* = *Amaranthus Blitum* L. Beide, das rote und das weisse *Blitum*, kommen an unbebauten Orten, aber auch gesäet in Gärten vor. Wenn einmal angesäet, so stellen sie sich per multa saecula durch Auswurf ihrer Samen immer wieder her. Bezüglich des Gebrauchs zitiert Dalechamp nur die bekannte Stelle des Matthiolus aus dem Tridentinus ager, wo aber dies Gemüse auch Würgen und Bauchgrimmen veranlasse.

685. *Draco hortensis* = *Artemisia Dracunculus* L., ein den Griechen und Arabern unbekanntes Kraut, französisch Dragon, werde heute in Gemüsegärten ad usum acetariorum gepflanzt.

677. *Sisymbrium hortense*, französisch Baume crespu, ist die Krauseminze.

644. *Napus sativus*, französisch Navet, Naveau, ist Bodenkohlrabi.

641. *Rapunculus minor* Dodon. ist die Rapunzel, quo in acetariis passim omnes utuntur.

639. *Rapum*, französisch Rabe et Naveau rond, ist die weisse Rübe.

634. *Raphanus*, französisch Reifort, ist Rettig. Dalechamp kennt auch den *R. minor purpureus* des Lobel,

das Radieschen, der besonders in Italien in vielen Gärten gepflanzt und als prima mensa gegeben wird.

635. *Raphanus rusticus*, französisch Reiffort sauvage == Meerrettig.

631. *Capsicum* wird in hortis ac fictilibus testaceisque passim gepflanzt.

633. *Capsicum rotundum* Dalech. ist offenbar die Tomate, obschon diese 628 als *Pomum amoris sive aureum* bereits vorkommt.

Von Bohnen gibt zwar Dalechamp 474 ein ordentliches Bild unter der Benennung *Smilax hortensis sive Dolichos*, Gallis Phasiols et fèves peintes, allein er referiert nur, was die Klassiker über die Bohne sagen, und schweigt ganz über den Anbau in seiner Heimat.

472 gibt er das Bild einer nicht rankenden Buschbohne als *Phaseolus albus*, ebenfalls ohne sich über deren heutige Verwendung zu äussern.

S. 453. *Faba*, Fève. Es gibt eine grosse und eine kleine Sorte. Letztere ist in Italien und bei den *Sebusianis Alpinisque gentibus*, Belgio frequentissima ad veterina alenda, am meisten aber in England, wo man dem Vieh Bohnenbrot gibt. Die *rustici Sebusiani* (also die Leute im Bugey) essen kein anderes Brot als von ein wenig Weizen, Roggen und runden ganz kleinen Bohnen.

Von Hirse und Fennich ist bei Dalechamp keine Erwähnung einer Anwendung in Frankreich getan. Er führt den Matthiolus an, der berichtet, dass Hirsebrod, wenn frisch vom Ofen kommend, in Verona gerne gegessen werde. Die auch bis zu Zwinger und König sich fortschleppende Kunde von den von Hirse sich sättigenden Tridentiner Waldbauern stammt aus gleicher Quelle (409, 412).

Luzerne, *Medica sativa*, S. 502, ist in der Provence in Gebrauch, besonders bei den *Secteriensis*, wo sie in Wassermatten angesäet wird und dreimal geschnitten werden kann. Sie heisst Luzerne und Luzert.

Hübsch erzählt Dalechamp 488 von *Onobrychis* (*O. spec.*) *Polygala multorum*, *Caput Gallinaceum Belgarum*, *Diensibus Allobrogibus* Sparse dicitur. Wo nicht viel Wiese ist, an steinigen rauen Orten mit wenig Erde, behauen

diese Leute nur mit dem Karst, werfen gut zerkleinerten Mist hinein und säen dies Kraut und decken es mit Erde und aufgestreutem Mist. Wenn dann nach der Ansaat Regen eintritt, kommt es leicht und gedeiht sehr wohl, macht hin und her Ausläufer, bekleidet so den Boden, so dass die dürrste Erde den Anblick einer rechten Wiese bietet. Dass Clus. Pann. 752 eine *Onobrychis* abbildet, ist bekannt, doch ist von deren Anbau nichts berichtet. Es ist wohl *O. arenaria* Gaud.

Von Gartenpflanzen ist etwa hervorzuheben *Pyramidalis Rapunculi* genus S. 642, die *Campanula pyramidalis* L., heute noch bei uns als Fenstergarnitur am Bauernhause beliebt.

S. 840. *Caryophyllus indicus*, *Tagetes patulus* und *erectus*. In Italiae, Galliae, Germaniae cunctis ad sepetrionem hortis colitur ad delitias et coronamenta. Aber der Verfasser fügt auch bei: *Universa planta tetrum cominus odorem vibrat* (man bemerke das gewählte Latein) *sed mane* (in der Frühe) *minus foetet*.

S. 1419. Hier wird von goldfrüchtigem Ephreu als einer Seltenheit unter dem Namen *Hedera Dionysias Dalechampii* gesprochen. Aber schon Gesner in den Hort. Germ. erwähnt diese Varietät, 1561.

S. 1430. Der weisse Jasmin (= *Jasminum officinale* L.) wird nach Dalechamp zur Verzierung von Lauben verwendet, oder er wird an Gestellen und Stäben gezogen. In Gärten und Baumgärten ist er häufig. Eine solche, durch ein Gitterwerk aus Stäben hergestellte Jasminlaube befindet sich heute noch im Sarasin'schen Gut in Riehen.

S. 1431. *Jasminum puniceum* (es ist der indische Jasmin gemeint, dessen Blüten weiss, aber aussen rötlich angehaucht sind) sei von der Insel Chios nach Genua und von da nach Lyon gekommen.

S. 1433. Als *Jasminum rubrum* ist die *Mirabilis* abgebildet, welche schon Clusius 1583 Pannon. 395 als *Hachal Indi* weitläufig geschildert hat. Sie wird von Dalechamp als häufig in Gärten angepflanzt angeführt.

S. 1083 ist eine vortreffliche Abbildung des *Tribulus aquaticus*, Chastagne d'eau, mit zwei Blüten und sechs

Früchten mit je vier Dornen, angeschwollenen Blattstielen und den fein zerteilten untergetauchten Blättern. Dies Bild ist jedenfalls genau nach der Natur gezeichnet, und weit besser als das von Zwinger wiederholte des Valerius Cordus. Dalechamp wiederholt nur die alten Beschreibungen und teilt nichts mit über das Vorkommen und den Gebrauch der Pflanze in Frankreich.

S. 806. Ueber die Nelken ist bei Dalechamp die Ausbeute gering. Als französische Namen gibt er Girofflées und Oeilletz, similiter ab odore et forma.

Dalechamp unterscheidet von den Gartennelken die Armoiries, d. h. die wilden Sorten, für die Ruellius den lateinischen Namen *Armeriae* oder *Armerii* geprägt habe, der bekanntlich später den Botanikern für mehrere Pflanzen zum Speziesnamen diente: *Statice Armeria* L., *Silene Armeria* L., *Dianthus Armeria* L., und schliesslich von Willdenow, Enum. hort. Berol. 1809, zu einem Genus erhoben wurde. Diese wilden Nelken fasst Dalechamp in eine nicht unterschiedene Gruppe zusammen und fügt bei, dass sie *elegantiae et odoris causa* auch in Gärten gezogen werden.

Die Bartnelke (*Dianthus barbatus* L.) führt er als *Viola barbata major*, sowohl als wildwachsende und als Gartenpflanze, besonders auf, und schliesst noch als *Muscipula sive Armeria altera* Lobel die *Silene Armeria* L. an, eine Gartenpflanze, die bereits Clusius, *Hisp.* 337, bei Salamanca wild gefunden hat.

1198. Als *Reseda* nimmt Dalechamp die *R. candida* (*R. alba* L.) in Anspruch, die schon von Plinius als bei Ariminum wachsend angegeben wird, „welche auch in unserm Jahrhundert die Bauern von Rimini Reseda nennen, und die dort wild in den Aeckern wächst, bei uns aber in den Gärten aus Samen gepflanzt wird.“ Er teilt uns die ergötzliche Stelle des Plinius mit: „Qui curant ea addunt haec verba: *Reseda morbos reseda, scisne scisne, quis hic pullos egerit radices, nec pedes nec caput habeant. Haec ter dicunt, totiesque despuunt.*“ Dalechamp fügt bei: „Dieser Spruch ist voll von mehr als eselhaftem Aberglauben.“

Ich bemerke, dass ich bei einem Besuch in Rimini im Mai 1882 an der berühmten Römischen Brücke diese schon

von Plinius hier gesehene prächtige Pflanze in Blüte fand: monumentum aere perennius.

Dass in der Tat die Eiche auf dem Petersplatz in Basel eine europäische Berühmtheit war, bezeugt Dalechamp, der S. 11 sagt: „Von der Eiche, die zu Basel im Hain zu St. Peter ist, und deren Stamm drei Männer mit ausgestreckten Händen kaum umspannen, siehe Cardanus.“

60. Von der Thuja berichtet er: „Arbor vitae grünt in den königlichen Gärten von Callirhoë (Fontainebleau) und einigen andern in Paris. Der ihn dem französischen König Franz zum Geschenk gab, nannte ihn Lebensbaum, wohl wegen der Stärke des Geruchs. Von der amerikanischen Herkunft weiss Dalechamp nichts. Ganz anders Clusius schon 1576 Hisp. 96. Dieser sah den Baum im königlichen Garten von Fontainebleau bei Orleans, wohin er unter Franz I. von der Küste Kanada in Nordamerika gelangt war. Dann sah er ihn auch bei dem Chirurgen des Königs, Nicolaus Rossius, der ihn als der erste durch Clusius nach Belgien einführte, wo er jetzt (1576) sozusagen in keinem rechten Garten fehlt, denn seine Zweige wurzeln leicht und halten die Kälte gut aus, und wenn die Blätter im Winter braun werden, so ergrünen sie wieder im Frühling.

Für Deutschland bezeugt Joh. Bauhin, Histor. Font. Boll. 1598 S. 147, den Lebensbaum im Garten des Apothekers Jo. Lutz in Kirchheim unter Teck, Württemberg.

1453. Von der Carlina teilt Dalechamp mit, dass sie im Dauphiné Chardousse heisse (also wie in den Waldensertälern noch Léger auch) und dort allgemein als Gemüse gebraucht werde. Hiezu werden die noch geschlossenen Blütenköpfe geschält, in Scheiben geschnitten, wie Rüben gekocht und auch mit Butter in der Pfanne bereitet und mit Salz und Pfeffer gegessen. Sie schmecken besser als Artischockenköpfe und Kardonengemüse. Also ist die Eberwurz als Gemüse von der Schweiz (Eigental am Pilatus, Teste C. Gesner) über die französischen Alpen bis in die Waldensertäler (Léger) bezeugt.

Schon bei C. Gesner in den Hort. germ. verwundert es uns, dass eine so unscheinbare Steppenpflanze wie *Kochia scoparia* Schrad. als eine Gartenpflanze (unter dem Namen

Bellevidere 250) aufgeführt ist. Aber auch noch Dalechamp hält viel von ihr:

1332. *Scoparia Belveder*. „Die sich an schönen Pflanzen freuen, säen diese und ziehen sie bei den Fenstern der Häuser auf, suchen in ihrem dichten Busch Schatten (!) und ergötzen das Auge an ihrem glänzenden Grün. Wegen der Schönheit der Blätter nennen sie die Italiäner Belvedere.“

Auch schon bei Gesner und Cordus ist die tropische Kletterpflanze unbekannten Ursprungs *Cardiospermum Halicacabum* L. erwähnt. Dalechamp bildet sie 598 ab.

Ebenso alt ist auch der Balsamapfel *Momordica Balsamina* in Kultur. Dalechamp hat ihn 629 als *Balsamina*, *Pomme de merveille*, fügt aber bei: er kommt nur gesäet und *diligenter culta* in Gärten vor.

Gemeine Gartenpflanze ist ihm, wie schon dem Cordus, 630 *Balsaminum* = *Impaticus Balsamina* L.

Auffallend ist bei Dalechamp der Stechapfel als Gartengewächs, aber er kennt ihn nicht selbst und bildet *Datura metel* L., nicht *D. stramonium* L. als solchen ab.

678. *Costus hortensis*, französisch „Coq“ = *Tanacetum Balsamita* L.

802 sind die *Matthiola* und *Cheiranthus* als schwunghafte Gartenblumen gelobt, namentlich der gefüllte Goldlack: 803 *praestantissimi atque suavissimi odoris*.

804, 805. *Viola matronalis* = *Hesperis matronalis* L. rot und weiss sind für Dalechamp Gartenpflanzen, aber auch sponte in *Sequanorum Vallibus qua Oenus* (= Ain) fluit.

805. *Viola latifolia* = *Lunaria annua* ist ebenfalls Gartenpflanze.

825. *Viola Mariana*, *Medium Dioscoridis* = *Campanula Medium* L. „Die Belgier nennen sie *Viola Mariana*, gewöhnlich *Mariettes*, nach Pena zu Ehren der als Heldin berühmten Königin Maria von Ungarn, oder nach Gesner zu Ehren der Jungfrau Maria wegen der Schönheit der Blumen.“

826. *Campanula coerulea hortensis* = *C. persicifolia* L. in *hortis voluptatis causa et ad coronas seritur*.

874. *Chrysanthemum Perunianum* sive *planta maxima* = *Helianthus annuus* L. Dalechamp sagt von ihr: *qualem autem vidi Lugduni in horto Rouillii* (seines Verlegers) *talem hic describo.*

Die Schneeglöckchen scheinen im 16. Jahrhundert mehr im Garten gepflegt worden zu sein als jetzt. K. Wein, *Deutschl. Gartenpfl.* im 16. Jahrh. 483, nimmt an, erst Camerarius 1588 erwähne den *Galanthus*. Allein er ist schon 1583 von Clusius, *Pann.* 182, mit trefflichem Bilde, auch von Dalechamp 1586 S. 1521 beschrieben („die Lyoner nennen es *Campanes blanches.*“)

Eine ausgezeichnete Schilderung der Schneeglöckchen gibt Clus. l. cit.:

1. Das *Leucojum bulbosum praecox minus* (= *Galanthus*) wird von den Wurzelweiblein (in Wien) Mossveyl, also Sumpfveilchen, in Deutschland, wo es an vielen Orten wächst, Weyss Hornungsblumen genannt.

2. Das *Leucojum bulbosum praecox majus* (= *L. vernum* L.), das schon C. Gesner in den *Hort. Germ.* 1561, S. 264 b, erwähnt, heisst bei den Wurzelweiblein Weyss Veyl und Snetropfen, wegen der schönen weissen Farbe.

3. Das *Leucojum bulbosum serotinum majus* (= *L. aestivum* L.) fand Clusius in Slavonien in Sümpfen bei Warasdin 1579 und 30 Jahre früher in den Wiesen von Late bei Montpellier non procul a Volcarum stagno (wo es heute noch mit *Narcissus Tazetta* in Menge wächst). Es werde in deutschen und belgischen Gärten gehalten. Ein Relikt davon findet sich noch sparsam bei Yverdon.

Dalechamp gibt S. 1518 den *Narcissus medio purpureus* (= *N. poeticus sensu latiori*) *apud Haeduos et Sequanos* auf Wiesen an.

Vom gefüllten *N. luteus multifidus* Dodon. (= *N. pseudonarcissus plenus*) gibt er S. 1523 ein Bild, als Beweis, dass schon im 16. Jahrhundert diese bei uns noch so beliebte Gartenpflanze gepflegt wurde.

S. 1518 ist *Narcissus medio luteus alter* Dodon. (= *N. Tazetta* L.) gut abgebildet und beschrieben, und sein Vorkommen in den Wiesen von Late, sowie seine Kultur in

belgischen Gärten angegeben. Clusius ist ihm freilich *Hisp.* 245 (1576) um zehn Jahre voraus.

Auch das *Muscari comosum* L. muss als Gartenpflanze oder doch als wildes Gemüse und Zierpflanze einst eine Rolle gespielt haben. Dodonaeus nennt es *Bulbus esculentus*, und Dalechamp sagt 1501: es wächst viel im Getreide, und unsre Bauern fügen seine purpurnen Blumen wegen ihrer Eleganz den Kränzen und Sträussen bei, die sie auf dem Markt verkaufen.

Von *Scolopendrium officinale* L. f. *daedalea*, das späterhin in den Gärten so beliebt wurde und noch ist, sagt Wein *cit.* 481, es erscheine erst bei Camerarius 1588. Aber es geht auf Clusius zurück, der in den *Stirp. Hisp.* 1576, S. 491, in reizender Weise mit einer glühenden Liebe diesen seinen Fund behandelt: „Wegen ihrer Eleganz darf ich diese *Phyllitis laciniata* nicht übergehen. Ich fand sie in den kantabrischen Pyrenäen, nicht fern vom Berg des heil. Adrianus, durch dessen Höhlung ein schluchtenartiger Weg nach Spanien geht, an schattigen Orten in den Felsen, aber selten, zwischen andern gewöhnlichen *Hemionitis*. Auch erinnere ich mich, eine solche Pflanze im Gebirg der Cevennen ausgegraben und in den Garten des berühmten Herrn Gulielmus Rondelet, des trefflichen Arztes in Montpellier gepflanzt zu haben. Auch was mir aus England der sehr gelehrte Lobel sandte, entfaltete sich nach zwei Jahren im Topf als diese *Laciniata phyllitis*, aber nicht so reichlich gelappt wie in dem Bilde S. 492, sondern nur mit drei oder vier Lappen. Solche Metamorphose konnte ich nicht genug bewundern. Als ich dann in Bristol war, führte mich derselbe Lobel zur Vinzenzhöhle, wo er jene Exemplare ausgerissen hatte, und ich grub mit meinen Händen auch einige Pflänzchen aus, die denen glichen, die er mir geschickt hatte; sie waren zart und weich. Ihnen ähnliche sah ich auch auf meiner Rückreise von England nach Frankreich unweit Bononia (= Boulogne) und auch zu Mecheln im Brunnen des dortigen Lustgartens zum Goldenen Helm am Kornmarkt, was mir der berühmte Herr Johannes de Brancion bezeugen kann, dem ich sie zeigte.“ Dalechamp hat dann 1587 Beschreibung und Bild des Clusius wiederholt.

Die Rosen behandelt Dalechamp dürftig, die Philologie überwuchert, und von einem Platze wie Lyon hätte man zu Ende des 16. Jahrhunderts mehr erwarten können. Bild S. 124 ist im allgemeinen wohl eine Zentifolie, stachelig und hispid (d. h. mit Stacheldrüsen an Stielen und Kelch), aber es ist kaum die heute kultivierte Form, denn sie hat nicht rundliche, sondern lang zugespitzte Knospen. Bild 125, mit *R. damascena* bezeichnet, einfach und mit schmal länglichen Knospen, ist eher *R. moschata*. Er nennt sie auch Rose musquée oder Muscadelle; es gebe auch gefüllte. Bild 126 ist *R. lutea*, einfach, *veteris indicta*. *Nascitur in Italia ac non ita pridem in hortis colere nos coepimus*.

Unsre *R. alba* L. kennt Dalechamp nicht, wie sie denn überhaupt eher eine nördliche als eine französische Form ist.

Der gleichzeitige Clusius, Pannon. 1583, gibt eine hispide *Rosa sine spinis* 108, deren Frucht kurz, fast rund, dick und rot ist. Die gefüllte nicht gerade schöne Blüte ist rötlich, Blatt unten grau. Etwa ein Cinnamomea-Bastard? Clusius erhielt sie 1576 aus Deutschland, wo *R. cinnamomea* damals auch gefüllt in Gärten sehr häufig war, 110. Eine zweite stachellose mit noch kleinerer weinroter Blüte wird ebenfalls erwähnt.

Vom *Laurocerasus* bildet Dalechamp ein Zweiglein mit Frucht 348 ab. „Er war dem Plinius und dem Matthiolus unbekannt, und grünt in den Gärten Doria's in Genua, aus Afrika eingeführt.“ Von den einlässlichen Studien des Clusius über den Kirschlorbeer, Pann. 2 und Append. 1583, erwähnt Dalechamp nichts.

873. Von *Miconus* in Barcelona hat Dalechamp *Chrysanthemum Miconi* (Chr. *Myconis* L.). Die Spanier nennen die bei ihnen häufige Blume Giralda.

597. *Physalis* spielte in Lyon zur Zeit Dalechamps eine Rolle als Zierpflanze, wohl genau so, wie man sie heute noch auf dem Blumenmarkt zu Basel sehen kann: „Die Gärtner flechten bei uns (in Lyon) die Beeren und Kelche in die Kränze, denn die scharlachnen Beeren und die dunkelroten Schlutten kommen an Schönheit und Anmut Blumen gleich. Die Pflanze ist überall in Weinbergen und an ihrem Rande, wird aber auch in Gärten gesäet.“

599. Als *Solanum americanum* ist *S. pseudocapsicum* L. hier wohl zum ersten Mal abgebildet; es stamme aus Westindien und sei das *Pseudocapsicum* des Dodonaeus.

811. *Caltha poetarum* = Ringelblume ist in Gärten und gebautem Land sehr häufig, auch wird sie in vielen Aeckern und unbebautem Erdreich der Provence und des Languedoc strauchig (fruticat).

820. Sehr gut bildet Dalechamp den Flos Constantinopolitanus = *Lichnis Chalcedonica* ab. „Es ist eine fremde, in Gärten gesäete Blume.“

Der Waldmeister, *Asperule odorata* L., ist bei Dalechamp Gartenpflanze: raro aliter quam in hortis, ubi odoris commendatione colitur.

Von Veilchen bildet Dalechamp ab *Viola purpurea* Matth. = *V. odorata* L. Dann 799 *Mater violarum* = *V. elatior*, *Viola flammea* = *V. tricolor*, „Pensées“; ob sie wohl wild wächst, wird sie doch heute in Gärten gepflanzt. Das Bild ist unsre alte gartenvage Form.

1507. Von der Hyacinthe weiss Dalechamp nur die Berichte seiner Vorgänger und deren Abbildungen zu wiederholen, von einer Kultur in Frankreich berichtet er nichts.

1528. Auch von Tulpenkultur im Lyonnais wird nichts erwähnt, sondern das, was Clusius *Hisp.* 1576 beigebracht hat, wiederholt; dagegen bildet Dalechamp 1531 eine griechische Tulpe mit nickender gelber Blume ab, von der er sagt, die Zwiebeln seien uns aus den Gärten der Einsiedler und Mönche des Athos zugekommen, die durch ihre Einsamkeit und Unschuld ehrwürdig seien, so dass ihr Berg allgemein der Heilige Berg heisse. Die Griechen nennen diese Tulpe *Ouloudia*.

Ueber die Sage von den St. Johannis-Nussbäumen verbreitet sich in interessanter Weise Dalechamp 321: „*Tragus* berichtet, dass in *Vasonia* (Wesel?), einem am Rhein gelegenen Orte, ein Nussbaum sich finde, der vor dem Johannistage weder Blätter noch Nüsse zeige; wenn aber diese Zeit komme, so sei er in Bezug auf Blätter und Nüsse den übrigen seiner Art gleich, was *Tragus* einem seltsamen Naturwunder zuschreibt, und in einer Randbemerkung seines Buches beifügt, dass zwei solcher Bäume auch heute bei

Gengenbach stehen. Joh. Bauhin, ein gelehrter und in der Botanik sehr bewandeter Arzt, versichert, auch um Zürich solche Bäume gesehen zu haben.“

Dalechamp erklärt, „dass im Lyonnais es viele Nussbäume gebe, die vorher wie dürr und tot waren, am Tage vor dem St. Johannisfest plötzlich keimen und Blätter treiben. Das Volk nenne sie Noix de la Saint Jean. Die bringen dann spät Frucht, erst im Oktober, und wenn andere schon fehlen, so kommen sie frisch auf den Tisch. Ihre Schale ist ziemlich hart, aber der Kern ist fester angewachsen und kaum zu lösen, und sein Geschmack ist fader und schwächer als bei den andern Nüssen. Zweifellos lockt die Kraft der Sonne die Keimung so schnell hervor, da sie bald zum Aequinoktium herabkommt, wo sie, wie Columella sagt, die Hitze ungeheuer steigert, und der sommerliche Himmel die kältere und langsamere Natur des Baumes antreibt.“

Dass auch der Franzose den Schatten des Nussbaums als insalubre bezeichnet, wird uns nicht wundern. Ich erinnere mich dabei, wie ich 1860 im August einmal in den Alpes maritimes erschöpft in den Schatten eines solchen Baumes sank, und mein Führer nebst dem Maultier in der glühenden Sonne vor mir stehen blieb, auch mich zuletzt sehr unsanft von meinem törichten Versuch abmahnte, gerade hier zu ruhen.

124. Einen seltsamen Unterschied macht der Autor zwischen der stacheligen Himbeere: *Rubus Idaeus spinosus*, und der stachellosen. Erstere sei häufig auf dem Berge La Motte bei Grenoble, und die Früchte seien brombeerähnlich in der Gestalt, rot und süß; sie heissen bei den Allobroges Des Ampes. Die Früchte der stachellosen Sorte seien kegelförmig, erdbeerartig, sauer und heissen Des Asnes. Die Einwohner unterscheiden also die beiden Formen.

327. Der weisse Maulbeer spielt bei Dalechamp bereits die heutige dominierende Rolle. Die Früchte schildert er als ekelhaft süß (*ad nauseam potius quam ad alendum nati*) *Tota arbore minore quam pluris faciunt ad velleris sericei opus. Abundat moris albis talia ad alendos bombyces sericeos.*

S. 656. Die Kapuzinerkresse, nach Dalechamp *Nasturtium peregrinum Myconii*, kennt er nicht aus eigener

Anschaung, sondern nur durch eine Zeichnung und Beschreibung des Arztes Myconius in Barcelona, wohin sie aus Peru kam und in Gärten gezogen wird. Bereits auch habe Dodonaeus ein Bild der Pflanze erhalten, nach welchem er sie als *Nasturtium indicum* beschrieb. Auch Clusius in seiner Ausgabe der *Simplicia* des Nic. Monardes Lib. III. 26. 1582 erwähnt der Pflanze als *Nasturtium Peruanum* und zitiert davon ein Bild in den *Commentarien* des Lobelius. Schon ante aliquot annos hatte Clusius die trockene Pflanze von Augerius de Busbeque, und die Samen von dem Gärtner des Königs von Spanien J. de Hollebeque erhalten. Also eine alte Einführung.

S. 1500. Von *Lilium Calcedonicum* L., das schon vor der Anwesenheit des Clusius in Wien daselbst aus Konstantinopel eingeführt wurde und blühte, hat auch Dalechampius in Lyon Pflanzen aus Samen gezogen, und von einer solchen als *Hemerocallis Constantinopolitanum phoeniceum e viva* eine *pictura* gegeben, die jedoch die Zwiebel nicht richtig darstellt, während Clusius, Pann. 134, völlig korrekt ist.

Von dem prächtigen, im südöstlichen Frankreich (z. B. Thorins bei Grasse!) heimischen *Lilium Pomponium* L. hat Dalechamp noch keine Kenntnis. Erst Clusius, *Curae Poster.* 1611, S. 15, erwähnt das *Martagon Pomponii* als einer aus Italien eingeführten, aber wegen ihrer schwierigen Vermehrung seltenen Gartenpflanze, von der er im Jahr 1606 Samen erhielt. Bei uns scheint sie nicht winterhart. Nach einmaliger reichlicher Blüte aus Zwiebeln von Thorius ging sie mir in Liestal ein.

Dalechamp behandelt das Seifenkraut 821 als eine Gartenpflanze: „es ist nichtsdestoweniger unter die Gartenblumen zu zählen (in coronariis habenda) wegen dem sehr lieblichen Duft und der sehr hohen Schönheit seiner Blüten (die er mit dem Jerusalemchen vergleicht). Es wird im Norden, wo es sich nicht wild findet, in Gärten gepflanzt.“

Aber auch den Sumpfenzian, 824, *Calathiana Viola* = *Gentiana pneumonanthe* L. schätzt er ebenso hoch: „es gibt keine Pflanze, welche von dieser nicht in Bezug der Schönheit der Farbe übertroffen würde, und welche mit

mehr Recht unter die Coronariae zu rechnen wäre.“ Gegen die Kultur ist freilich diese Sumpfpflanze rebellisch.

Selbst das *Anthericum ramosum* L. Phalongium, 852, wurde damals in Gärten gepflegt.

Die *Bellis* kennt Dalechemp 855 sowohl gefüllt als durchwachsen; er sagt, dass sie im Garten des Herrn Rouille in Lyon zugleich mit durchwachsenen Rosen vorkomme.

Etwas ganz Besonderes findet er am Weidenröschen, 865, *Onagra* = *Epilobium angustifolium* L., von dem er sagt: „Diese lang und viel gesuchte Pflanze fanden vielleicht die Kräuterkundigen nie; doch eruditi quidam ex conjectura hanc exhibent. Ohne Kommentar bildet er auch 822 den Weiderich unter den Coronariae ab: *Pseudostruthium Matthioli*. Diese Prachtpflanze wird auch noch zuweilen in Bauerngärten getroffen. So 1916 noch im Garten des Lehmannes des Wenkenhofes bei Riehen.

1043. *Phu graecum seu peregrinum* = *Polemonium coeruleum* L. In hortis Angliae, Galliae, Belgii colitur. Diese schöne, leider immer mehr verschwindende Gartenpflanze ist um jene Zeit (bei Dodonaeus ed. Clusius 1560, siehe Wein, Gartenpfl. 503) aufgetaucht, woher und durch wen ist unbekannt. Wild gehört sie den Südalpen und deutschen Gebirgen an.

Paeonien führt Dalechamp eine ganze Anzahl an und bildet 656—658 deren fünf ab. *P. mas* Matth. ist eine grosse Form, die sich nur selten in Gärten finde; als gewöhnlich gepflanzt nennt er *P. foemina prior* und *P. foemina altera* Dodon. Es ist schwer zu unterscheiden, welcher unserer heutigen Species diese Bilder zuzuweisen sind. *P. mas* wird etwa der *P. corallina* Retz., *P. foemina* eher der *P. officinalis* Retz. entsprechen. Ferner gibt Dalechamp eine gefüllte *P. foemina polyanthes* des Lobelius, die eine Zier belgischer Gärten sei, und schliesslich bildet er sehr niedlich 656 eine kleine breitblättrige Form als *P. mas Dalechampii* ab, von der er aber im Text völlig schweigt. Das mag die *P. tertia species minor* des C. Gesner, Hort. 254 b, sein, die Wein (Deutschlands Gartenpflanzen im 16. Jahrh., 467) zur *P. humilis* Retz., einer spanischen Form zieht.

437. Die Kornblume wird ob coloris venustatem als Gartenpflanze genannt und weisse und rote Abänderungen derselben erwähnt.

438. *Cyanus major* = *Centaurea montana* L. nennt Dalechamp ebenfalls als Gartenpflanze. Auffallender Weise ist diese prächtige Blume bei uns als solche nicht gebräuchlich, wohl weil sie am nahen Jura wild wächst. Aber Klein führt sie als Bestandteil des Bauerngartens in Luxemburg an.

Eine längst verschollene Gartenpflanze ist der Taubenkropf (*Cucubalus baccifer* L.), eine unscheinbar weisslich blühende und schwärzliche geschmacklose Beeren tragende, mit langen schwachen Stengeln sich durch das Gebüsch hinschlingende Caryophyllacee, die man etwa noch in Hecken und Gesträuch, vielleicht als altes Kulturrelikt, bei Genf und im Tessin findet. Clusius, *Hisp.* 1576 S. 413, berichtet von ihr. Er fand sie wild bei Salamanca und — wohl verwildert — bei Wien und fügt bei: „auch bei uns nunmehr häufig in Gärten als Kletterpflanze zu Lauben.“

Die *Histor. Lugdun.* 1587 erwähnt ihrer als Schlingpflanze in Hecken wachsend, ohne Notiz über deren Kultur im Garten.

Zu Dalechamps Zeit ist die Opuntie in Frankreich noch wenig bekannt; er selbst sah sie noch nicht, denn er beruft sich S. 1795 auf Pena 1570, der bezeugt, er habe sie an vielen Orten in Spanien, Gallien und Italien durch Blätter eingeführt gesehen, die aus Indien gebracht und gepflanzt worden seien, habe auch die Feigen davon gegessen.

In der Autobiographie des Felix Platter erzählt dieser, er habe 1554 in Montpellier *Ficum indicam* gezogen, „do mein Herr (der Apotheker Catalau) ein Blatt aus Spanien kommen“.

Clusius, *Hisp.*, der 1564 in Spanien und Portugal war, erwähnt nur die Agave, aber schweigt von der Opuntia. Eine der frühen amerikanischen Einführungen ist sie also, trotz ihrer spätern weiten Verbreitung, jedenfalls nicht. Und doch hat schon 1559 Gesner in Zürich die Opuntia gepflegt. Er schreibt am 16. Januar dieses Jahres an Felix Platter: *Ficus indica mea metuo ne quid patiat, apparent*

enim in foliis passim maculae multae quasi rubriginosae. Vas in quo est, collocavi in cubiculo tepido, contiguo hypocausto meo. Wahrscheinlich ist ihm auch die so sorglich gehütete Pflanze eingegangen, denn am 29. August 1565 schreibt Gesner an Anton Raphael: „Von der sog. Indischen Feige, an der sich ein Blatt aus dem andern entwickelt, wünsche ich eine Frucht, und wenn du einige wenige Samen von Montpellier durch Herrn Pena oder Rondelet erhalten kannst, falls sie anderswo nicht zu haben sind.

Nachträge aus dem Pinax des Casp. Bauhin.

C. Bauhin, Pinax 1623 S. 458 unterscheidet bereits die grosse *Opuntia* (*Ficus indica* L.) von der kleinen *O. vulgaris* Mill., die noch heute im Wallis verwildert vorkommt, indem er sagt: „Die *Ficus indica humilis* habe ich aus dem Garten des Stadtarztes Professors Dr. Saltzmann in Strassburg, die kaum mehr als fushoch ist, mit zurückgebogenen und wie kriechenden Aesten und grosser gelber Blume. Von dieser siehe meine (nie erschienene!) *Historia*.“

Später und spärlicher als die *Opuntia* taucht die mexikanische *Agave* in Europa auf, während heute beide Pflanzen zum wesentlichen Bestande unserer Gartenflora gehören, und auch die *Agave* im Tessin (Gandria, Ascona) verwildert auftritt. Clusius ist der erste, der sie bei Valentia in einem Klostergarten 1564 sah und in seiner *Hist. Hispan.* 443 trefflich beschrieb und abbildete, auch Sprosse davon nach Belgien sandte. Dalechamp Lugd. 1587 kennt sie aus Frankreich noch nicht und gibt nur Bild und Beschreibung des Clusius wieder. Um so merkwürdiger ist, dass in *Clusii Curae Posteriores* 1611, einem posthumen Werke, der Brief eines Dr. Fontanus abgedruckt ist, der den anno 1599 in einem Garten zu Avignon erwachsenen Blütenstand der *Agave* sehr genau beschreibt. Er sagt darin, dass diese Pflanze nach allgemeiner Ansicht der Avignonesen schon hundert Jahre (!) stehe, dass sie daher vielen und reichlichen Stoff angehäuft habe, und dann durch einen sehr heissen Sommer zum Blühen gekommen sei. Zugleich teilt der Herausgeber der *Curae* mit, dass sich am Eingang des botanischen Gartens zu Leyden ein Stengel von erstaunlicher

Grösse befinde, der nach der Meinung gewisser Leute (quorundam) von einer „indischen Aloë“, also der Agave, herühre. Somit muss, sei es durch Clusius oder unabhängig von ihm, die Pflanze bald nach seiner spanischen Reise nach Südfrankreich etc. gekommen sein. Auffallend ist, dass der Aberglaube, sie müsse 100 Jahre alt sein um zu blühen, sich von Anfang an sie knüpfte. Heute ersetzt man sie bei uns als Ornament öfter durch eine eiserne Nachahmung, da sie doch zu leicht erfriert.

Caspar Bauhin, Pinax 1623 S. 521, beschreibt zum ersten Mal die Nachtkerze (*Oenothera biennis*), deren Samen er 1619 aus Padua als *Lysimachia Virginiana* erhielt, und die in seinem Garten im Juni folgenden Jahres blühte, von wo sie sich ohne Zweifel zuerst als Gemüsepflanze, dann als Unkraut über unsere Gegend ausbreitete.

Ebenda erwähnt er der *Vitis Virginiana*, was der Basler in Jungfernrebe verdeutscht hat. Sein Schüler, cand. med. Spörlin, brachte sie aus dem Robin'schen Garten in Paris mit, wie auch die *Vitis canadensis* (= *Rhus toxicodendron* L.), freilich eine weniger willkommene Einführung, da oft die blosse Berührung dieses Schlingstrauches hässliche Geschwüre erzeugt.

Casp. Bauhin, Pinax 1623 S. 433, teilt mit, dass „bei uns die Aepfel am meisten gerühmt werden, welche man Grunicher oder Prasomila, d. h. grüne Aepfel nennt, von denen es zweierlei, edlere und gewöhnliche, gibt. Sie sind blassgrün, von oblonger Form, im Geschmack säuerlich süß; sie werden später hinaus roh gegessen, weil sie den ganzen Winter durch dauern. Vielleicht sind dies die *Malacria* (Spitzäpfel) des Ruellius und der *Historia Lugdunensis*“ (zweier französischer Kräuterbücher des 16. Jahrhunderts). Es ist wohl unser Längler oder Schafnase gemeint.

Von Birnen erwähnt er als die „bei uns beliebtesten die Muskateller, die Eierbirnen, Speckbirnen, Regelsbirnen (von Regalia), aus deren Saft die angenehmste Latwerge bereitet wird.“ Die Sitte, Birnsaft zu einem dicken Mus einzukochen, hat sich in den kleinen Kantonen lebendig erhalten.

März 1917.