BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Strantz, Minna von

Unsere Gemüse Mit Anschluß d. Kastanie, Olive, Kaper, d. Wein- u. Hopfenrebe. Kulturhistor. u. gastronom. Skizzen

Berlin 1877

Oecon. 1663 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11359187-1

Oecon.

1663 m

Phyt. 675 c

Unsere Gemüse.

Mit Anschluß

der

Kastanie, Olive, Kaper, der Wein- und Hopfenrebe.

Kulturhistorische und gastronomische Skizzen

von

M. von Strantz.

Berlin.
Verlag von Th. Chr. Fr. Enslin.
(Adolph Enslin.)
1877.

221 F

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

In demselben Verlage erschien früher:

Die Blumen

in

Sage und Geschichte.

Skizzen

von

M. von Strantz.

gr. 8. geh. 8 Mark. geb. 9 Mark 50 Pf.

Unsere Gemüse.

Mit Anschluß

der

Kastanie, Olive, Kaper, der Wein- und Hopfenrebe.

Kulturhistorische und gastronomische Skizzen

von

M. von Strantz.

Berlin.

Verlag von Th. Chr. Fr. Enslin.

(Adolph Enslin.)

1877.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorwort.

L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit: les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger; et la destinée des nations dépand de la manière dont elles se nourrissent.

Brillat-Savarin.

Ja! alle Welt ißt und trinkt und freut sich der Gaben, die täglich in neuer Gestalt ihm die Tafelfreuden erhöhen; denn die Kunst, den Menschen zu ernähren, ist mindestens eben so viel werth als die, ihn mit der Pille oder dem Degen in der Hand zu tödten.

Zwei Naturreiche sind es, die uns in überschwänglicher Fülle unsere Ernährungsstoffe zuführen, und die Gelehrten aller Zeiten haben sich der Forschung hingegeben, zu ermitteln, welche unserem Organismus am zuträglichsten sind. Wir wissen, daß die Ernährung aus dem Pflanzenreich der aus dem Thierreich voranging, daß die ersten Menschen Vegetarianer waren und es stets Stimmen gab, und auch in der neuesten Zeit solche giebt, welche die vegetabilischen Nährstoffe den animalischen vorziehen. Wie in den meisten Fällen, so liegt auch hier das Richtige in der Mitte, beide Naturreiche müssen sich vereinen, um ein dem Menschen zuträgliches Mahl darzustellen.

Diese Erkenntniß nimmt aber den Küchenpflanzen Nichts von ihrem hohen Werth, und wir können uns nur wundern, daß wir

eine eigentliche Kulturgeschichte derselben nicht citiren können, es sind nur vereinzelte Bruchstücke, die wir hier und dort mal über diesen eben so wichtigen als interessanten Gegenstand, der so tief in unser Leben eingreift, gefunden haben, die aber nichts Zusammenhängendes bringen.

Auch dieser schwache Versuch, das vorhandene Material zu einen, gleicht nur dem Zusammentragen von Bausteinen, um einst ein Ganzes zu gestalten.

Wenn man weiß, daß das Kochbuch in der deutschen Litteratur prävalirt*), so hat man den Beleg dafür, daß der Gegenstand werthvoll genug ist, um auch die Küchensimples in ihrem Lebenslauf zu betrachten; denn die wirklichen Wohlthäter der Menschheit haben viele weisheitsvolle Männer in der Gastronomie gesucht; einer Wissenschaft, die uns von der Wiege bis zum Grabe erhält, welche alles überdauert, selbst die Wonne der Liebe, — die Freundschaft fördert, den Haß entwaffnet, die Geschäfte erleichtert, und in der kurzen Spanne unserer Lebenszeit uns nie Kränkung noch Täuschung, nur Freuden bereitet — Freuden in jedem Lebensalter, die nicht von der Erschöpfung und dem Ueberdruß gefolgt sind, sondern uns bis zum letzten Athemzuge erquicken.

Zu den vorerwähnten weisheitsvollen Männern zählen wir auch Voltaire, er sagt: „Es giebt zwei Arten der Vergnügungen; jene, die von den Künsten und der Eigenliebe stammen, hat man früher oder später bald satt — diejenigen aber, welche ihre

---

*) Campe in Nürnberg hat berechnet, daß schon 1840 die Kochbücher so massenhaft vorhanden, daß, um sie alle durchzulesen — wolle man ihnen auch täglich 12 Stunden opfern, man doch Methusalems Alter, 983 Jahre, erreichen müßte, ehe der Inhalt des letzten dieser sybillinischen Bücher verschluckt wäre.

Quelle in unserer eigenen Natur haben, werden sich immerwiederholen; sie verlassen uns nie, denn sie beruhen auf eine vorgeschriebene Nothwendigkeit, die fortwährend hervortritt.

Diese Vergnügungen kehren täglich mit neuem Zauber zu uns zurück; sie hören nur mit dem Leben auf; der Appetit gehört zu dieser Zahl; der Mensch muß mindestens alle vierundzwanzig Stunden einmal essen — hat Gott ihn mit gesundem Magen begnadigt, so verläßt ihn diese Freude nicht."

Der Durst des Menschen gehört in die gleiche Kategorie, er hat für Viele etwas noch reizvolleres, und die Anzahl derer, die ein sich stets wiederholendes Vergnügen am Trinken haben, ist vielleicht noch größer, als die der Esser.

Der Durst ist das Bedürfniß mit dem ein nicht zu leugnender Mißbrauch getrieben wird, — man trinkt zu viel über den Durst!

Wir lassen diese letztere Neigung einstweilen bei Seite, und wenden uns den Vegetabilien zu, welche die Natur in verschwenderischer Fülle unserem Gaumen darbietet.

Je mehr wir uns unter ihren Schätzen umsehen, desto bewußter erkennen wir, daß uns noch lange nicht alle Nahrungsmittel bekannt sind, die der Mensch in den Kreis seiner Haushaltung ziehen könnte.

Die Botaniker haben die Gesammtzahl der Pflanzenarten, die uns als Gemüse dienen können, auf circa 800 bis 1000 Species veranschlagt.

Rechnet man nun durchschnittlich für jede Art 10 bis 12 Spielarten, die sich durch Kultur ausgebildet haben, so übersteigt die Mannigfaltigkeit der vegetabilischen Schöpfung, die sich der Mensch zur Stillung seines dringendsten Bedürfnisses unterthan gemacht hat, die Zahl von 10,000 Sorten.

Unger*) hat auf einer Weltkarte sämmtliche Arten von Nahrungspflanzen in ihrem idealen Mittelpunkte mit bestimmten Zeichen angegeben, so daß man einen sehr anschaulichen Ueberblick über die primitiven Verhältnisse erhält; denn wenn die Vegetabilien über die ganze Erde verbreitet waren, und die westliche und östliche Halbkugel ihre eigenthümlichen Gewächse hatten, welche die physische Existenz des Menschen möglich machten, so war doch diese Vertheilung nicht gleichförmig; während ein Theil sehr reichlich versehn, war ein anderer nur sparsam ausgestattet, und mancher Erdstrich hatte kaum das Nothdürftigste.

Die Vertheilung des Menschengeschlechts über die Erde wurde dadurch nothwendig influencirt, so daß da, wo ein reicherer Segen an Nahrungsmitteln sich vorfand, auch eine größere Ansammlung der Menschen stattfand.

Heute hat die Alles ergründende Chemie die sämmtlichen Pflanzen nach ihren wichtigsten Bestandtheilen in fünf Gruppen getheilt, als: in Mehlgebende (amylacea), in Oelgebende (oleosa), in Zuckergebende, (dulcia) in die säuerlichen (acidala), und in die Salzhaltigen (salina).

Vergleicht man beide Hemisphären miteinander, so hat die östliche Hemisphäre vor der westlichen ein großes Uebergewicht; so daß sie mit Hinzufügung von Neuholland und den Inseln des stillen Oceans beinah dreimal so viel Nahrungspflanzen als die westliche enthält.

In weiterer Ausführung ziehen nun die Kulturhistoriker eine Linie von den Molukken bis Irland, und zeigen uns, daß sich um diese Linie die bei weitem meisten und wichtigsten Nahrungspflanzen häufen; denn in diese Linie fallen die Nahrungs=

*) Botanische Streifzüge.

pflanzen des östlichen Archipels von Hinter- und Vorder-Indien, von Nepal, Persien, Armenien, der Krim, Griechenland, Italien und Mittel-Europa.

Sie bezeichnen sie daher als die in kulturhistorischer Beziehung höchst wichtige Linie mit dem Namen der bromatorischen; als die Länderstraße, welche, indem sie den irren Menschen auf eine sichere Bahn leitete, es ihm allein möglich machte, die große Aufgabe seiner Veredelung zu vollführen.

Diese Linie allein ist es, auf deren äußerster Spitze die Kulturgeschichte der Völker der alten Welt ihren Anknüpfungspunkt fand, und auf der sie siegreich nach und nach bis ins Herz von Europa vordrang.

Daß ferner der Mensch bei seinem Entwicklungsgange durch die Nahrung und insbesondere durch die vegetabilische Nahrung beeinflußt, die leichtere oder schwierigere Erreichung seines Zieles finden mußte, und wie Unger sagt, der Genuß der Edens-Frucht für ihn sicherlich nicht ohne Folgen bleiben konnte, ist wohl selbstverständlich.

Das Bedürfniß des Menschen nach Speise ist mit seinem ersten Erscheinen in dieser sublunarischen Welt motivirt; Hunger und Durst sind die Motoren seines Ichs; die Befriedigung des Einen wie des Andern Lebensbedingung der Creatur. „Daher haben die Menschen das Mahl vergöttert, Dichter es besungen, die Priester es mit heiligen Gebräuchen verbunden, es auch wohl zu diesen selbst gestempelt; zu allen Zeiten war das Mahl der Endpunkt jeder Feier, der Gipfel jedes Festes, wenn nicht der Zweck desselben*).“ Die Mehrzahl der Menschen sucht im Mahle den höchsten Genuß des Lebens und fühlt sich um so glücklicher,

---

*) Reich. Nahrungs- und Genußmittelkunde. 1861.

je öfter sich die Mahlzeiten wiederholen, je größer je üppiger sie sind; hier gilt vor allen der Wahlspruch: „variatio delectat“.

Das Mahl ist Freude und Genuß zugleich, und wen die Natur mit normalen Verdauungsorganen ausgestattet, schätzt sich glücklich in mahlzeitlicher Wonne zu schwelgen — doch freut sich auch der Aermste seines noch so einfachen Mahles, denn nur: „Hunger thut weh!“

Bei der Ursprünglichkeit des Bedürfnisses sehen wir, daß selbst bei den Naturvölkern alle wichtigen Geschäfte beim Essen verhandelt werden; daß beim Festmahl der Wilden über Krieg und Frieden beschlossen wird, und selbst unsere Bauern alle ihre Geschäfte in der Kneipe abmachen.

Der als Schriftsteller geniale und berühmte E. T. A. Hoffman that den Ausspruch: „Der hungrige Mensch sei ein harter, der satte ein milder Richter“, deshalb frühstückte er in seiner Stellung als solcher stets bei Lutter & Wegner und rieth seinen Collegen dasselbe zu thun.

Unter den Völkern der Vorzeit waren es vor allen die Römer, die ursprünglich als Gründer der ökonomischen Botanik und der landwirthschaftlichen Verwerthung und Ausbreitung einer Menge von Vegetabilien sich Verdienste erwarben.

Nach der Eroberung von Griechenland, Kleinasien und Syrien, brachten sie eine Menge asiatischer Pflanzen nach Italien, die dort einer neuen Kultur übergeben, sich in vollendeterer Weise entfalteten; und als noch edle Sitte und Einfachheit beim Mahle des Römers vorherrschte, waren es vorzugsweise die Gemüse, die sie hochschätzten.

Zur Zeit der schwelgerischen Mahlzeiten aber traten die Vegetabilien bei den Gelagen der Vornehmen in den Hintergrund, nnd der uns aufbewahrte Küchenzettel bei dem Inauguralpriester-

schmause des Lentulus zeigt, daß von Gemüsen nur Spargel, Gartensalat und Oliven den Vorzug hatten aufgetischt zu werden, während die Tafel unter der Last aller nur erdenklichen Delikatessen ferner Länder fast zusammenbrach.

So haben unsere Gemüse geehrt und verschmäht auch eine nach allen Richtungen hin nicht uninteressante Geschichte durchlaufen, die in müßiger Stunde zu durchblättern auch für manchen Gourmand nicht uninteressant sein dürfte.

Denn — fast scheint es, daß mancher feine Kopf heute wie damals mit kritischer Schärfe darüber nachsinnt, wie er durch ein besonders raffinirt zusammengestelltes Mittagsmahl das Band zwischen sich und seinen Gästen aufs Geistvollste zu schlingen und fester zu weben vermag; wie er vielleicht darauf spekulirt durch das Mahl die Gäste für gewisse Einflüsse zugänglicher, für gewisse Eindrücke empfänglicher zu machen und dadurch eine politische Gastronomie herzustellen.

Savarin, der Vielkundige, behauptet: „Daß Mahlzeiten ein Regierungsmittel geworden sind, und daß das Loos der Völker oft bei einem Festessen geworfen wurde; das klänge zwar paradox, doch sei es eine einfache Beobachtung der Thatsachen. Man öffne nur die Annalen der Geschichte von Herodot bis auf unsere Tage und man wird finden, daß alle großen Begebenheiten, selbst Verschwörungen nicht ausgenommen, bei Tische ausgedacht, vorbereitet und beschlossen wurden."

Freilich haben da die Gemüse immer nur eine untergeordnete Rolle gespielt; aber ihr Schärflein haben sie doch dazu beigetragen, von jenem Linsengericht an, um dessentwillen Esau die Erstgeburt an Jakob abtrat, wie durch junge Erbsen, dem Leibessen Ludwig XV., das im Stande war selbst den extravagantesten Wünschen der Marquise de Pompadour Gewährung zu

bringen, wenn der Monarch bei seiner Favorite speiste und mit diesem Gericht bewirthet wurde, der Macht der Trüffel nicht zu gedenken!

Es ließe sich von der Gewalt der „Leibessen" aus dem Reich der Vegetabilien noch manch schlagender Beweis anführen, wie hoch der Mensch den Reiz seiner Zunge, die Befriedigung seines Appetits anschlägt, doch wollen wir das zu erzählen dem Lebenslauf der Gemüse selbst überlassen.

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite
Der Spargel	1
Die Erbse	20
Die Linse	31
Die Lupine. Wolfsbohne	33
Die Bohne	36
Der Kohl	52
Der Blumenkohl und der Broccoli	67
Der Spinat und der Sauerampher	77
Die Lauch- und Zwiebelarten	85
Der Salat und sein Hofstaat	107
Die Rüben	127
Rettig, Radieschen, Meerrettig, Löffelkraut	143
Die Gurke	149
Die Artischocke und Carde	156
Der Rhabarber	164
Die Scorzonera oder Schwarzwurzel	172
Die Erdmandel	176
Die Pilze	179
Die Steinsilge, Petersilie, der Eppich	215
Die Sellerie	220
Die Kartoffel in der Mark und ihre Geschichte	224
Die echte Kastanie und die Roßkastanie	253

Seite

Der Olivenbaum 268
Die Kaper 288
Der Wein 291
Die Maibowle 357
Der Hopfen 363
Die comprimirten Gemüse und die Conserven 390

Nachtrag 395

Unſere Gemüſe.

Mit Anſchluß

der

Kaſtanie, Olive, Kaper, der Wein- und Hopfenrebe.

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Der Spargel.

Ueber den Spargel haben sich die verschiedensten Geister vergangener Jahrhunderte lobend ergossen: Gelehrte, Naturforscher, Aerzte, Gourmands und Gärtner, haben sich um ihn gekümmert, ja sie haben über ihn zu Gericht gesessen und seine vielseitigen Eigenschaften beleuchtet.

Verschiedene Betrachtungen über die Spargel und ihre botanische Stellung.

Es mag genügen, wenn wir unter den Alten als Autorität Julius Cäsar Scaliger, unter den Modernen Dr. Bresler anführen, der das edle Geschlecht der Spargel in einer ihrer würdigen Monographie behandelt hat. Auch Herr Loisel, Chef der Gärtnerei des Herzogs von Clermont-Tonnère, hat eine vollständige Abhandlung über künstliche und natürliche Spargelkultur geschrieben, die in vielen Punkten unvollständig, wenn auch in andern sehr befriedigend erschien — die Anschauungen gehen ja nicht blos beim Spargel, sondern auch in vielen andern Dingen auseinander. Die Gärtner und à la tête Loisel behauptet, es gebe nur eine Sorte Spargel; die aus Asien stammenden, die würdig wären auf unsern Tischen zu erscheinen, ihnen zur Seite ständen jene der Barbarei und der Türkei. Diese wären würdig mit Fug und Recht zur Kultur bei uns eingeführt zu werden, denn sie erschienen nicht nur mit dem Nimbus aus dem Morgenlande, sondern auch mit dem, von Barbaren genossen zu werden.

Die Asparagologie, das Wort ist legitim, hat mehrfache Variationen erlebt; ursprünglich bildeten die Spargel den Genre und Typus der Familie der Asparagineen oder Asparagaraceen, wie man sehr

gelehrt schrieb. Als man später Blüthe und Frucht genauer untersuchte, fand man, daß die Spargel zu dem Liliengeschlecht gehörten und heut zu Tage hat man sie in die sechste Klasse zur natürlichen Ordnung der Liliaceen gehörend, einrangirt.

Ludwig XVIII. würde als philosophisch geschulter König, vielleicht der einzige Bourbon gewesen sein, der es gestattet hätte in sein Wappen drei Spargelköpfe statt der drei Lilien zu sehen, die Botaniker waren stolz, sie in diese älteste Pflanzenfamilie einzureihen.

Das Genus Asparagus zählt fünfzig Arten, und nur dem alten Continent bleibt der Ruhm, die edle Spargelpflanze erzeugt zu haben.

Die weite Verbreitung des Spargels.

Das Land, das zwei Drittel desselben beansprucht, wo er wild wächst, ist das Cap der guten Hoffnung, das letzte Drittel mit seinen verschiedenen Arten beansprucht der Norden Asiens, die Canarischen Inseln, die Insel Maurice und verschiedene Gegenden Europas.

Der Spargel ist eine Seestrands- und Flußuferpflanze, aber seine eigentliche Heimath ist ungewiß, sie war in den Mittelmeerländern in verschiedenen Arten vertreten, von denen nur der Asparagus officinalis ein sehr feines und gesuchtes Gemüse darbietet, das durch die Kultur zu großer Vollkommenheit gediehen ist.

Alle diese verschiedenen Arten erscheinen sehr zerstreut auf der Erdoberfläche; zu den krautartigen gehört der in Küstengegenden Südeuropas, und auch in Deutschland an Flußufer, z. B. am Elbufer, verwildert vorkommende gemeine Gartenspargel.

Eine sehr wunderbare Pflanze ist der in Spanien und Griechenland wachsende A. Horridus, ein von Dornen starrender Strauch ohne Blätter, wir kommen noch auf ihn zurück.

Wenn wir aber die Fülle aus- und inländischer Spargelhäupter, das was sie waren und was sie geworden, überblicken, so müssen wir in der That, dem Ausspruch des Göttinger Professors*) beipflichten, der von den Spargeln sagt, daß die Abarten durch die

*) J. Beckmann.

mannigfache Kultur, die sie durchgemacht, von den wilden ebenso verschieden sind, wie die europäischen Mädchen von den Neuseeländerinnen.

Annahme, daß die Aegypter ihn kannten.

Um mit dem ältesten Kulturvolk zu beginnen, fragen wir in Aegypten nach seiner Kultur, und erfahren durch Unger, daß obgleich keine directen Angaben der älteren Schriftsteller für den Genuß des Spargels bei den alten Aegyptern vorliegen, er dennoch mit Sicherheit annimmt, solche auf Abbildungen der Pflanzen des alten Aegyptens gesehen zu haben.

Die Pflanzen spielten bei diesem wundersamen Volke eine so bedeutungsvolle Rolle, waren ihrem Religions- wie Todtenkultus so verwebt, daß der Botaniker dort im Stande ist aus den Tiefen der Gräber nicht nur Pflanzentheile hervorzuheben, welche ihm Anhaltspunkte und Auskunft über damalige Vegetabilien und Kulturgewächse geben, sondern er findet sie auch in den Skulpturen und Malereien des Sarkophages, die stets in charakteristischer Auffassung ihre Menschen, Thiere und Pflanzen Umrisse wiedergeben und in den meisten Fällen so prägnant sind, daß sie selbst zur Bestimmung der Gattung und Art zu führen im Stande sind. Dem Verstorbenen wurde Alles was ihm im Leben lieb gewesen, was ihn beschäftigt hatte, mit in's Grab gegeben, so daß der Sarg einen vollständigen Sammelkasten von allerlei Gegenständen bildete. Auf den Wänden des Sarkophags aber wurden durch Malereien alle seine Lieblingsneigungen dargestellt, seine Lieblingsthiere und Pflanzen und was er gern gegessen hatte, wurde im Bilde wiedergegeben. Auf solchen Bildflächen fand Unger das deutliche Abbild der Spargel*). Es zeigten sich die beschuppten Köpfchen der in ein Bündel vereinigten Stengel in der Zeichnung, was bei dem Umstande, daß Spargel in allen Mittelmeerländern wild wachsen und von unserem Asparagus officinalis das Vaterland doch eigentlich ungewiß ist — diese Abbildungen wohl ein Leitstern sein dürften, daß wir den Ursprung dieses vortrefflichen Gemüses in dem Urkulturland der alten Aegypter zu suchen haben, und der Spargel, den Plinius „utilissimus stomacho

---

*) Unger. Die Pflanzen des alten Aegyptens. Abbildung Fig. 25, 30, 31.

cibus“ nennt, wohl auch den Fein- und Wohlschmeckern des alten Aegypten nicht unbekannt war.

Spargel bei den Griechen.

Bei den Griechen finden wir, wie schon erwähnt, nur den Asparagus acutifolius oder Horridus, den Dornen-Spargel mit steifen, stechenden Blättern, nicht gerade als besondere Delikatesse verzeichnet. Die Böotier bekränzten bei Hochzeiten die Bräute mit diesem Dornen-Spargel; eine Sitte die auf verschiedene Art gedeutet worden ist.

Einige erläutern sie dahin: „Daß der bittre, stachlige Spargel durch die Kultur ein milderes Blattwerk, und eine süßere Frucht treibe, — der Mensch in der Ehe gewinne in ähnlicher Weise an Kultur, werde milder und zärtlicher im edlen Verkehr.“ Eine garnicht so üble Deduktion, der man in Winkelmann's Werken II. p. 530 weiter nachforschen kann.

Spargel bei den Römern.

Daß die alten Römer ihn kannten und hochschätzten finden wir mehrfach erwähnt. Columella in seinem: „De re rustica“*) erwähnt seiner im eilften Buche, er spricht von gemeinem Spargel, woraus hervorgeht, daß es auch kultivirten gegeben, zumal Apicius in seinem Kochbuch von der Zubereitung und den dazu passenden Saucen spricht, vor allem rühmt er die Spargelköpfe — was wir heute auch noch thun, und uns lieber mit diesem als der längeren Stange befassen.

Als weiteren Beleg finden wir ihn bei den verschiedenen Luxus- und Festessen der Römer neben der Artischocke als feines Gemüse aufgeführt; eine Stellung, die er sich heute noch bei uns bewahrt hat.

Plinius, der uns mit drei in Deutschland wachsenden Pflanzen bekannt macht, die sogar die Aufmerksamkeit der Römer auf sich zogen, nennt die Pastinak, Rüben und Spargel. Die Römer aber spotteten über die deutschen Spargeln; dieselben waren natürlich, wenn auch nicht wild, doch viel weniger schmackhaft als die römischen, theils des Klima's wie der Kultur wegen; die bessere, veredeltere Art kam erst später aus Asien nach Europa.

Einige seiner Arten.

Es giebt auch eine Art, die asparagus tardivus heißt, mit etwas

---

*) Von Curtius in's Deutsche übersetzt 1769. Hamburg.

anderer Blattform. Loisel sagt, er habe viel wilde Spargel um Bréteuil und Evreux in lehmigem Boden gefunden. Clusius fand eine Sorte: Asparagus marinus, die kleiner ist, als unsere Spargel, mit ausgedehnten Zweigen, aber nicht so weiß, sondern in's Graue spielend. Sie finden sich in den Marais des südlichen Frankreich, auf den sandigen Hügeln von Monfalcone und auch in den Umgebungen Venedigs wachsend. Obwohl die Triebe ein wenig bitter sind, oder vielleicht gerade deswegen, galten sie daselbst für ein überaus gesundes Gericht.

In Savoyen, Carien, Istrien und Dalmatien wächst der Asparagus tenuifolius und in den Umgebungen Triests findet man den Asparagus acutifolius; der erstere ist nicht bis zu unseren Tischen gedrungen, und das aus dem guten Grunde, daß er uns nicht gefallen würde. Der weiße Spargel aber, Asparagus albus von Linné, den Bauhin A. aculeatus nennt, weil er aus den unteren gebogenen, eckigen Wurzelzweigen einzelne Stangen treibt, ist der beste. Die Blätter kommen in büschelartigen, gefiederten Zweigen, wenn man den Spargel hoch emporschießen läßt. Diese schöne Sorte des weißen Spargels wächst auch in der Barbarei.

Der A. acutifolius, von dem wir bereits gesprochen, findet sich im ganzen Orient wild, eben so in Spanien, Portugal, bis zu den Umgebungen Montpelliers, und liefert grünliche Triebe von gutem Geschmack. Man hat mehrfache Anregung gegeben, auch diese Sorte bei uns zu züchten, doch scheint es, der deutsche Gaumen ist schon zu verwöhnt durch den Asparagus albus.

Die Griechen nannten den Spargel: asparagos, die Athenienser aber, um etwas Apartes zu haben, nannten ihn aspherge. Ueber dieses ph statt des simpeln p hat Scaliger viele gelehrte Abhandlungen zusammengehäuft. Galenus amüsirte sich schon weidlich über das ph in seinem Buch, wie über alle die Fakultäten der Ernährung des Spargels, er meint, das wäre ganz gleichgültig, er (Galen) schriebe mehr für die, die gesund bleiben wollten, als für die Aussprache. Daß der Spargel dem Magen wohl thue und besonders milde auflösend und diuretisch wirke, sei ein Faktum, auch ernähre er das Kind wohlthätig.

Diese Angaben sind verständlich, wenn er aber behauptet: sie ernährten um so besser als sie trocken sind, so müssen wir diesen Punkt dem gelehrten Griechen für sich anheimgeben. Ein anderer griechischer Autor sagt, daß weder die Griechen, noch die Römer jemals unsern zarten Spargel aßen, sie kannten nur den Asparagus marino mit bitterlichen Stengeln, vielleicht verschwand auch die Bitterkeit nach dem Kochen. Wieder ein anderer behauptet: „Der Spargelkopf schmeckt wie der Schößling eines Baumes."

Dieser Vergleich treibt die alten Schriftsteller in eine Art Perplexite, sie dissertiren lang und breit die Frage: „Warum wir Spargel und nicht Baumsprossen essen?" Jeder Feinschmecker würde ihm darauf erwidert haben: „Weil die Bäume nicht Spargel ausschlagen."

Varro (Marcus Terentius) und Dioscorides zanken sich über das p und ph, Cato hielt den Spargel für ein Gericht de petite maitresse für ein „blandimentum gulae", für ein kindisches Vergnügen des Rachen; so traitirte er die Spargel, denn Kohl und Carotten waren sein Leibessen.

Plinius ist viel galanter dem Spargel gegenüber, indem er von Venus spricht — den wißbegierigen Leser verweisen wir auf das Original, indeß innerhalb der Grenzen der Decenz möchte sein Ausspruch ungefähr lauten: „Wollt ihr lieben, so trinkt Spargelwasser und wollt ihr noch mehr lieben, so genießt den Spargelsamen mit Anis vermischt." Wir wissen aber heut zu Tage, daß Plinius sehr leichtgläubig war, und daß der Spargel von diesen Wirkungen freigesprochen, ihm auch alles nährende abgesprochen und ihm nur eine generell wohlthuende Wirkung auf den Hypochonder, wie jedem Anderen, zuerkannt ist.

Humoristische Abhandlungen über die Spargel.

Da es unter den alten Autoren auch nie an Humoristen fehlt, so legt Atheneus dem Spargel wiederum eine andere Eigenschaft bei, er sagt: „Da die Spargel immer neu ausschlagen, muß die Pflanze gut für das Sprechen sein und immer neue Gedanken geben, denn die Worte sind für die Sprache, was die Spargeltriebe für die Wurzel sind. Er räth daher, die Spargel à l'honneur und zum Vortheil den Advokaten, Deputirten und philantropischen Kongressen

zur Diskussion zu überlassen. — Diese ihnen angedichtete Eigenschaft dürfte — wenn wir den heutigen Sprechanismus beachten — doch nicht so ganz erfunden sein und den immensen Spargelkonsum der hier stattfindet, weidlich motiviren.

Theophrast hat die Spargel erst nach dem Herbst-Aequinoktium blühen sehen, das käme daher, weil die Pflanze einem Skorpion gliche, sie hätte Nadeln statt Blätter. Ein Beweis, daß Theophrast nicht das Glück gehabt hat, unsere schönen Spargel kennen zu lernen, er hätte sich über die Nadeln fortgesetzt. Oribasius, Leibarzt des Kaisers Julianus und Quästor von Constantinopel, Serapius, Rhases und noch viele andere alte Schriftsteller haben lange Abhandlungen über die Wirkungen des Spargels auf die Liebe geschrieben, ein Beweis, wie hoch interessant ihnen unsere so beliebten Stengelchen waren; gewiß ist es aber, daß in jener Zeit des Aberglaubens, den man an so viele Wurzeln und Kräuter knüpfte, auch der Spargel seine mystische Rolle zu spielen hatte. Junge Leute, Männer wie Mädchen, machten den Spargel zum Liebesamulett; an ein Bändchen angebunden, befand sich ein Spargelstengel, den sie um den Hals trugen, von dem sie überzeugt waren, daß er ihren Wünschen förderlich sei.

Der Spargel als Liebesamulett.

Daß der Spargel bei den meisten Aerzten wegen seiner Eigenschaften ein gutes Renomee hatte, ersieht man aus allen alten Berichten, wenn auch vielfach mit unglaublichen Dingen vermischt! Da er der diuretischen Ausscheidung einen besonderen Geruch gab, glaubte man, daß der Spargel so verdaut würde, daß sein duftiges Prinzip in den Nahrungssaft überginge, von da ins Blut, dann ins Herz, dann in die Lungen, dann wieder ins Herz, dann in die Nieren, und so fort; in der That ein langer Weg! Er gehört aber auch zu jenen fünf Wurzeln, welche die Alten als auflösend und wohlthätig bezeichneten. Viele hielten ihn auch für eine schmerzstillende Pflanze und empfahlen ihn ganz speciell bei Herz- und Nervenleiden; für sensible Männer und hysterische Frauen.

Der Spargel als Herzberuhigungs-Mittel.

Broussais, der seiner Zeit berühmte Arzt, behauptete, daß wenn eine Person, die am Herzen leide, viel Spargel esse, große Erleichterung empfinden würde, höre sie damit auf, so würde sich ihr Uebel wieder

bemerkbar machen. Beaumarchais gab die Definition über den Menschen: „Es ist ein Thier, das ohne Durst trinkt und zu jeder Zeit verliebt ist.“ Da nun die Liebe nicht ohne Herzschlagen vor sich geht, sondern 365 Tage des Jahres dauern kann, so rieth Beaumarchais, wie Broussais auch, Gärtner zu gewinnen, die das ganze Jahr hindurch Spargel züchteten, um ihn zu liefern. Da sich solche nicht fanden, kam der Engländer Johnson auf den Gedanken, einen Syrup aus den Spargeln zu bereiten, der das Herz beruhigt, ohne den Magen zu beschweren; man versichert, daß er durch diese Erfindung sein Glück machte. Alsbald wurde dieser Syrup nun überall nachgemacht und man weiß heute, daß alle Spargel der Welt nicht ausreichen würden, um diese Quantitäten zu bereiten, die verkauft wurden. Die Gärtner mögen daraus schließen, daß die Kultur, besonders die außer der Zeit, so lukrativ für sie wäre, wie sie Gesundheit bringend für die Menschen ist.

Der Spargel als Gegengift für die Gicht.

Wenn der Spargel, philosophirt ein Gastronom, auflösend wirkt, und er muß so wirken, wenn er das Herz beruhigen soll, so versteht es sich auch von selbst, daß diese edle Pflanze das Gegengift für die Gicht ist — und ist nicht Jeder gichtisch, der es sein will? Die Gicht, sagt Oxenstierna, ist die allernobelste der Krankheiten, denn sie giebt Audience in ihrem Bette; die Gicht befällt nur bon vivants. Wir müssen uns daher vorzugsweise an diese zahlreiche Klasse unserer Mitbrüder wenden, die dazu beigetragen, daß die Spargelracen sich mehr und mehr vervollkommnen und durch ihre Kulturen sich hinsichts ihrer Dauer immer mehr verlängern und produktiver werden.

Merkwürdiger Weise spricht Brillat-Savarin, dieser Meister der Gastronomie, mehr von Trüffeln als von Spargel, natürlich weil er den unsrigen nicht kannte; es sind nur Anekdoten, die er bringt.

Der Spargel in England.

Bis zum Jahre 1660 bezogen die Engländer die feinen Gemüse aus den Niederlanden, wohin sie von Italien aus zuerst verpflanzt wurden, erst um jene Zeit fingen sie selbst an Spargel zu ziehen; der dort wie in anderen Küstengegenden Südeuropas wild wachsende krautartige, hatte keine Geltung, desto mehr Beifall fand der neu eingeführte.

Sehr eigenthümlich ist es, daß der Spargel in England kurzweg

„Gras“ genannt wird. Die Fälschung seines Namens entstand durch das schwierige: „Asparagus“, das der Britte sich mundrecht machend, bald in Sparrow-gras (Spatzengras) umtaufte, und in der geneigten Abkürzungsmethode, dann schließlich bei „Gras“ stehen blieb.

In England ist man der Ansicht, daß man in den fünf bis sechs Wochen der Schneidezeit, jeden Trieb, gleichviel ob dünn ob stark, abschneide, obwohl es früher auch die Praxis war, die kleinen Köpfe wachsen zu lassen; man kam aber zu der Einsicht, daß dadurch dem Wurzelstock zu viel Kraft entzogen und der Spargel generell dünner wurde, so daß man sie nun alle schnitt.

Das Stechen des Spargels geschieht in England mit mehr Umsicht als bei uns; die Frau, die es vollbringt, sticht seitwärts ein langes, stählernes Messer in den Boden, das an seinem Ende eingekerbt ist, und sägt einige Zoll tief im Boden, den Stamm durch. Diese Kerbe hinterläßt eine unebene, zerrissene Oberfläche und diese heilt eher als ein scharfer, glatter Schnitt, indem die feine Dammerde den herausquellenden Saft vollständig stocken macht, ihn gleichsam vor dem Verbluten schützt.

Spargel in Nordamerika.

Nach Nordamerika wurde er eingeführt, und mit rührender Naivität erzählt der Inca Garibasso wie sein Vater Andres de la Vega alle seine alten Waffengenossen vereinigte, um mit ihnen die drei ersten Spargel zu essen, welche auf dem Plateau von Cuzco gewachsen waren*).

In Deutschland kamen die Spargel auch mehr und mehr in Aufnahme, von 1565 an finden wir in den Gemüsegärten von Wien dieselben schon verzeichnet.

Die Spargel-Kultur in Deutschland.

Ein ungarischer Arzt des vorigen Jahrhunderts bemerkt, daß die in Rindfleischbrühe gekochten Spargelköpfe ein besonders kräftigendes Mittel für Männer sei, wogegen Möbius den zu häufigen Genuß des Spargels den Frauen widerräth.

Der Ulmer Spargel war seiner Zeit vielleicht der berühmteste in Deutschland. „Der Ulmer Spargel-Gärtner“, ein Buch, das ohne Namen 1828 daselbst erschien, giebt einzelne interessante

*) Humboldt. Neuspanien III. S. 86—89.

Daten über seine Kultur. So heißt es darin: „Daß wenn auch zur Zeit der reichsständischen Verfassung einigen Gärtnereien des benachbarten Marktfleckens Söflingen gestattet wurde, ihre Gemüse, als Bohnen, Zwiebeln ꝛc. an bestimmten Tagen in der Stadt auf dem Markte zu verkaufen, so war ihnen doch nach einer Verordnung vom 15. April 1768 gänzlich untersagt, Spargel daselbst feilzubieten; sie mußten sich sogar verbindlich machen: ihre Spargelstöcke herauszunehmen, und dergleichen weder für jetzo noch in der Zukunft wieder zu bauen noch anzulegen*).

Die Ulmer Spargelzucht.

Diese Verordnung verlor seit den politischen Veränderungen ihre Kraft und die Söflinger Gärtner wie andere der Umgegend, brachten nun auch Spargel zu Markt, aber verdunkeln konnten sie den Ulmer Spargel nicht, er behielt seinen alten Ruhm, wenn auch im Handverkauf die Ulmer Gärtner Nachtheil hatten.

Unser Gewährsmann der Ulmer Spargelzucht, sagt aus, daß man lange darüber gestritten, ob unser Gartenspargel von dem gemeinen Asparagus officinalis, den man hie und da auf Wiesen und Anhöhen gefunden, abstamme, oder ob er aus Asien zu uns gekommen sei? Das letztere, fährt er fort, scheint außer allem Zweifel zu liegen, kannten doch schon die Römer den Spargel und spotteten des deutschen, sie ließen den feinen, süßen mit großem Fleiße ziehn, um ihn als Leckerbissen auf die kaiserliche Tafel zu bringen.

Daß dem wirklich so, und unser so beliebter Gartenspargel ein Kind des südlicheren Himmels sei, besagt auch eine alte Chronik, die 1628 zu Worms gedruckt erschien, da heißt es: Daß 1271, als die letzten Kreuzfahrer aus dem gelobten Lande heimkehrten, sie unter anderen kostbaren Sämereien auch Samen von Artischocken, Spargeln, Isopen, Lavendel u. s. w. mitgebracht haben.

Der Ulmer Spargelmann giebt 16 Gattungen an, die man gegenwärtig kennt, von denen nur eine, der Wald- und Wiesenspargel, A. silvestris, in Deutschland auf Wiesen, Feldern und Mauern wächst; die übrigen im südlichen Europa, in Asien und am Cap der guten Hoffnung sich finden.

---

*) J. Dietrich's Beschreibung der Stadt Ulm 1815.

Von dem bei uns kultivirten giebt es mehrere Sorten, unter denen sich der polnische oder holländische Spargel durch die Dicke seiner Sprossen, die zuweilen ½ Pfd. wiegen, auszeichnet. Derselbe vermehrt sich aber nicht sonderlich stark und bleibt daher etwas seltenes. Die anderen Sorten, die man häufig findet, sind der weiße, grüne und rothe Spargel.

Der weiße ist sehr zart und viel gesucht.

Der grüne, in Frankreich sehr heimisch, hat eine weißlich-grüne Farbe, die in den Röhren des Gewächses ihren Sitz hat, und im Kochen etwas dunkler wird. Alles was an ihm grün aussieht, ist genießbar, er wird sehr lang gestochen, und ist bei Vielen beliebt.

Der rothe unterscheidet sich durch einen röthlichen, oder violet angehauchten Schimmer am Kopf; er besitzt einen angenehmen, gewürzhaften Geschmack, wird oft sehr dick und schwer und erscheint als gesucht auf vornehmen Tafeln. Die Hauptsache ist, daß er frisch gestochen in den Kochtopf kömmt, Spargel, der einen Tag oder gar mehrere Tage gelegen, verliert sehr an seinem Aroma.

Gemüsekultur in Brandenburg.

Im Brandenburgischen gab Kurfürst Johann Georg seinem Gärtner Desiderius Corbianus 1573 den Befehl: „Insondernheit uns allhier hinter unserm Schloß im Thiergarten einen neuen Lustgarten, daraus wir allerlei zu unserer Küchennothdurft haben mögen, mit allem möglichen und besonderm Fleiß zu erbauen und einzurichten.“ Freilich trat der rechte Gartenbau mit den feineren Gemüsen erst unter Kurfürst Wilhelm 1679 in's Leben, denn durch die Verheerungen des dreißigjährigen Krieges war der Gartenbau um und in Berlin sehr in Verfall gerathen und wollte der Kurfürst auf seiner Tafel Blumenkohl, Spargel oder feine Salate haben, so mußten dieselben mit der Post von Hamburg, Braunschweig, Erfurt oder Leipzig verschrieben werden.

Der große Kurfürst sorgt für Gemüsekultur.

In Folge dieser Uebelstände ließ er einen neuen großen Garten anlegen und ein zweiter Cincinnatus, pflanzte, pfropfte, säete er mit eigener hoher Hand. Er ließ zu diesem Zweck aus Italien, Frankreich, England und Holland Samen, Gewächse und Baumarten bringen. Seine auswärtig residirenden Gesandten konnten sich nicht beliebter machen, als durch Uebersendung solcher Pflanzen.

Des Brandenburgischen Hofmedikus, Dr. Elsholz's: „Horticultura“ giebt darüber ausführliche Kunde.

Freilich zweifeln wir, daß die damalige Generation auch nur im Entferntesten eine Ahnung der Tragweite hatte, die sich schließlich aus diesem Streben ergab, da gerade die Umgegend Berlins, des weiland Deutschen Reiches große Streusandbüchse, sich als sein Paradies dokumentirte.

Berlin, die Spargeloase.

Der gewöhnliche Spargel unserer Kultur ist der „Asparagus officinalis“, weil er seine medizinischen Kräfte nach Gebühr wirken läßt. Da er ursprünglich eine Strandpflanze ist, so findet er sich in den Sandgegenden des mittäglichen Europas, daher denn Berlin eine richtige Spargeloase zu nennen ist, und seine Kulturen daselbst berühmt sind; ganz Süddeutschland hat kaum solchen Spargel aufzuweisen, wie Norddeutschland und vorzugsweise Berlin. In Belgien wächst der Spargel in den Dünen längs des Festlandes auch wild. Die Leidenschaft für den Sand hat der Spargelzüchter sehr zu beachten, wenn er seine Kulturen anlegt.

Spargelzucht im Winter.

Was nun den Wunsch anbelangt, die Spargelkultur und Dauer zu verlängern, so hat gerade Berlin darin die Initiative ergriffen. Daß die Gemüsekultur im Winter ihre höchste Bedeutung hat, liegt in der Natur der Sache, und so geben wir unseren Lesern den erfreulichen Bericht, daß die Spargelzucht neben der Champignonzucht eine ganz besondere Pflege in Berlin erhält. Aus der Gartenzeitung erfahren wir, daß von den 1000 Morgen Gemüseland, das noch in der unmittelbaren Nähe von Berlin existirt, circa 15 pCt. mit Spargel bepflanzt sind, wovon jeden Winter 10 pCt. getrieben werden — dennoch sagt der Bericht, reicht die Produktion im Verhältniß zum Konsum nicht aus. Während im Sommer eine Menge aus der Provinz eingeführt wird, fällt diese Aushülfe im Winter fort, daher der Spargel pro Stange 2—4 Sgr. und mehr kostet. Das zahlt sogar der Händler dem Gärtner und fordert nun nach Belieben vom Publikum noch mehr. Unter diesen Umständen liegt es auf der Hand, wie sehr alle praktischen Hilfsmittel zu Rathe gezogen werden müssen. Braunschweig liefert auch ganz vortrefflichen Spargel, und die englischen dreijährigen Pflanzen werden gern bei uns eingelegt.

Art des Betriebs der Winterspargel.

Die Spargeltreibereien erfordern eine sehr gepflegte, kräftige Anlage, viel verwendbaren Dünger und strenge Aufmerksamkeit. 1774 erfanden die Berliner Gärtner die Kunst, den Spargel im Winter en gros im Lande zu treiben, natürlich mußte das Grundstück ganz besonders dazu vorbereitet werden. Vor dem Hamburger Thor pflegten damals Luk und Knauer Küchengemüse und den besten Spargel zog der Darmstädter Gärtner Benling und La Croix. Die Handelsgärtnereien waren ja schon unter Friedrich II. berühmt. Ein Chronist jener Zeit schreibt, daß die Gartengewächse und alle Gemüse in großer Menge und so wohlfeil zu haben wären, wie in keiner anderen Stadt, auch wurden dieselben weit und breit versandt, obwohl keine Eisenbahnen existirten. Das hat sich leider jetzt Alles gewaltig geändert, denn die Gemüse sind geradezu theuer geworden, die Produzirung für die Million von Magen, die Berlin jetzt annähernd zu ernähren hat, ist dafür zu gering.

Die oft von Laien ausgesprochene Annahme, daß der Winterspargel durch den Mist wachsen müßte und daher nach demselben schmecke, ist unrichtig. Die tiefliegende Wurzel schießt ihre Stangen nur durch den sie deckenden leichten Sandboden, die trockene Düngerdecke, die darüber gebreitet, dient ihm nur zur Warmhaltung und wird, wenn man im Herbst diese Kulturen nützen will, von dem Beet geschickt abgenommen. Der Züchter hütet sich bei diesem Winterspargelbeet, das Messer zu gebrauchen, er gräbt ihn sorgfältig mit der Hand aus, umfaßt ihn an der Basis und reißt ihn aus. Es ist diese Manipulation deshalb geboten, weil der getriebene Spargel oft in 5 bis 10 Stangen zugleich anrückt, man würde daher leicht die erst kommenden Köpfe abschneiden. Nach dem ersten Suchen deckt man das Beet wieder gut zu und breitet die trockene Dungdecke wieder darüber, damit er warm liege. Nach acht Tagen macht man die zweite Ernte, so drei bis fünf Mal, bis der Gärtner merkt, daß die Spargelstaude im Treiben lässig wird, dann kommt ein zweites Beet oder eine zweite Reihe heran. Von den 10 bis 15 Morgen, die getrieben werden, rechnet man einen jährlichen Gewinn von 4 bis 5000 Thlr., während im Herbst das Schock 3 bis 4 Thlr. kostet, steigt der Preis im Winter auf 6 bis 8 und 10 Thlr.

Streitfragen über das Stechen der Spargel.

Ein noch nicht gelöster Streit herrscht unter den Spargelkundigen darüber, ob man alle kleinen Köpfchen abstechen soll, ob nicht. — In England, hat man sich für das Stechen aller, der dünnen wie der dicken erklärt, wie schon erwähnt wurde. Hier hat man sich noch nicht darüber geeinigt was vorzuziehen sei; und Jeder verfolgt nach seinen Erfahrungen den ihm rationell erscheinenden Weg.

Vorzüge des einen vor den anderen Spargeln.

Ein vorzügliches Renomee genießt auch der weiße Darmstädter wie der Holländische Spargel. Wir sind nicht in der Lage hier als Schiedsrichter aufzutreten, glauben aber, daß der Berliner Spargel es mit jedem Spargel aufnehmen kann ohne sein Renomee zu schädigen.

Hocherfreulich ist es, daß der Anbau des Spargels durchweg in Deutschland mit jedem Jahre weitere Fortschritte macht, und überall in der Nähe großer Städte als Feldgemüsebau auftritt, um ihn mehr und mehr populär zu machen, so daß auch dem minder Begüterten sein Genuß zu Theil werden kann. Braunschweig treibt mit in Büchsen eingemachtem Spargel den bedeutendsten Handel.

Die gesuchtesten Spargel-Pflanzen.

Als gegenwärtig gesuchteste Arten sind schließlich zu nennen für Deutschland: der Berliner, der Braunschweiger, der Erfurter, der Bamberger und Ulmer. In Frankreich sollen die Spargelkulturen von Argenteuil die berühmtesten sein, und einen in ihrer Art seltenen Höhepunkt erreicht haben.

Der in England von Greyson gezogene große Spargel, wurde von Warner verbessert, und der besonders von J. L. Schiebler u. Co. in Celle wie von J. Booth in Hamburg verbreitete Riesenspargel, unterschied sich in sofern von unserem Spargel, als bei guter Behandlung der englischen Ursprungs, schon im fünften Jahre, von der Aussaat an gerechnet, mit gutem Erfolg gestochen werden kann, während wir hier oft sieben Jahre warten müssen.

Der amerikanische Spargel, namentlich die Sorte: „Connover's Colossal“, wird nach gemachten Anbau-Versuchen, in „Gardeners Chronicle“, sehr empfohlen, und als der beste aller in Kultur befindlichen Sorten angesehen. Der Anbau ist indessen noch zu neu, namentlich in Deutschland, um jetzt schon ein endgültiges Urtheil abgeben zu können, ob und unter welchen Verhältnissen derselbe unseren inländischen Sorten unzweifelhaft vorzuziehen ist.

Verlorener Nimbus seiner Heilkräfte.

Man legte dem Spargel die verschiedenartigsten officinalen Kräfte bei, diesen Nimbus hat er ziemlich verloren, dagegen gilt er als ein gesundes, leicht verdauliches Gemüse, und wird in Folge dessen, in der kurzen Spanne seines Erscheinens, gern aufgetischt.

Seit man ihn in hermetisch verschlossenen Büchsen für den Winter aufbewahren kann, ist man im Stande, sich den Genuß des Spargels auch außer seiner kurzen Lebenszeit zu verschaffen, ohne ihn gerade mit Gold aufzuwiegen.

Spargelsamen als Kaffee-Surrogat.

In früheren Zeiten dienten die schwarzen Spargelsamen als Kaffeesurrogat, sie wurden von Beißenhirz unter dem Namen des „Stolle'schen Kaffees“ beschrieben, während Hasenbalg sie als ein völlig gesundes und wohlfeiles Kaffeesurrogat empfiehlt.

Obwohl Delaville, Vanquelin und Robiquet 1805 das Asparagin entdeckten, so blieb es doch das Verdienst von Bibra, genaue Aufschlüsse über die Zusammensetzung der Spargelsamen und deren Werth als Kaffeesurrogat zu geben; auch er bezeichnet sie als ein gutes Surrogat, erklärt aber auch, daß in dem reifen Samen von keinerlei Asparagingehalt die Rede sei*). Merkwürdig ist es, daß der geröstete Spargelsamen in Bezug des Wohlgeruchs, guten Kaffeesorten sehr nahe kommt; und soll daher dieses Surrogat alle anderen an Güte übertreffen.

Bei dem generellen Interesse, das somit der Spargelkultur nach allen Seiten hin gewidmet werden muß, proponiren wir einen internationalen Spargel-Kongreß, um zum Wohl und Heil der Menschheit die Sache zu berathen, nachdem wir gezeigt haben, wie vielseitig er sich darstellt, und wie viel Hochachtung selbst die großen Männer des Alterthums und der Neuzeit unseren kleinen Küchen Simples zollten.

Als Beleg für das Letztere dienen eine Menge von Anekdoten, die sich an ihre Köpfchen gehangen, wenn auch nicht aus ihren Köpfchen entsprungen sind.

Der Bischof von Belly und ein Spargelhaupt.

In verschiedenen derselben spielen, wie bei der Trüffel die hohen geistlichen Herrn, die in Folge so vieler Entbehrungen weltlicher

*) Reich. Genußmittelkunde.

Freuden, sich wie man sagte, der zehnten Muse, der Gasteria mit besonderem Eifer zuwandten; sie pflegt die Genüsse des Geschmacks — sie kann, sagt Savarin, die Weltherrschaft beanspruchen, denn die Welt ist Nichts ohne das Leben, und Alles was lebt, nährt sich. „Die Muse gefällt sich auf den Gehängen wo der Wein blüht, wo die Orange duftet, in den Gebüschen wo die Trüffel heimlich wächst, und da wo der Spargel schießt.“ Hören wir wie es einem großen Herrn erging, es war Sr. Hochwürden Courtois von Guincey, Bischof von Belley, dem man eines Tages die Nachricht brachte, daß ein Spargel von außerordentlicher Größe auf einem Beete seines Gartens sich bemerkbar mache.

Augenblicklich begab sich die ganze Gesellschaft dahin, sagt der Berichterstatter, und fügt lakonisch hinzu: „denn auch in den bischöflichen Palästen hat man zuweilen gern etwas zu thun.“

Die verkündete Neuigkeit war weder falsch noch übertrieben, der Spargel hatte schon den Boden durchbrochen und zeigte sich auf der Oberfläche.

Der Kopf war rund, glänzend, hellröthlich, und versprach einen Stamm, der die ganze Hand füllte.

Man bewunderte voll Frömmigkeit dieses Produkt der Gartenkultur und kam überein, daß nur der Bischof allein würdig sei, ein solches Haupt abzustechen; es wurde zu diesem erhabenen Zwecke sofort beim nächsten Messerschmidt ein besonders konstruirtes Messer bestellt.

Der Spargel hob sich in den nächsten Tagen mehr und mehr, es ging langsam mit ihm, aber seine Größe und Schönheit trat immer deutlicher hervor, das Köpfchen schillerte weißrothbläulich aus dem dunkeln Boden hervor, der Zeitpunkt zur richtigen Operation schien gekommen, man frühstückte sehr opulent, dann sollte beim Spaziergange, in Procession nach dem Beete gewallfahrt und die große That vom Herrn Bischof vollbracht werden. Sr. Gnaden bewaffnete sich mit dem verhängnißvollen Messer, das diesen Kopf von der Wurzel trennen sollte, er bückte sich voll Ernst und Würde, während der ganze bischöfliche Hof mit Spannung dem großen Moment entgegensah, wo Hochwürden den abgestochenen Spargel ihnen zeigen würde. — Das Messer fuhr mit vorsichtigem Stoß in die Erde, und nahte

sich dem Spargelstamm — doch welche Ueberraschung, welche furchtbare Täuschung, welcher Schmerz! Hochwürden hielt einen riesigen Spargel von Holz in den Händen! Diese, allerdings starke Neckerei rührte von dem Domherrn Rosset her, der in St. Cloud geboren, mit wahrer Künstlerschaft drehte und malte.

Sein, der Drechslerbank entstammendes Kunstwerk, ließ als solches nichts zu wünschen übrig, er hatte bei der Vorliebe des Prälaten für diese Frucht, sich den Scherz erlaubt, die Pflanze tief ins Spargelbeet einzugraben, und dann täglich dieselbe um einige Linien emporgehoben, was in gleich künstlicher Vorrichtung geschehen mußte, um das natürliche Wachsthum zu imitiren.

Seiner Gnaden zogen ein sauersüßes Gesicht, und wußten anfangs nicht recht wie sie den Schwank aufnehmen sollten, da jedoch alle Anwesenden mit großer Heiterkeit dreinschauten und die Lachmuskeln sich schon regten, so gaben sie das Signal und lächelten, demselben folgte nun ein allgemeiner Ausbruch eines homerischen Lachens — und auch der Herr Bischof lachten — faute de mieux!

Man trug den Pseudospargel, ohne sich mit dem Kunstwerke zu beschäftigen, ins bischöfliche Palais, und erhielt die Spargelstatue, wenigstens für diesen Abend, den Ehrenplatz im Salon.

Ein Charakter-Bild des Werths und der Hochhaltung der Spargel giebt uns Savarin, wenn er uns die Geschichte eines Bündel Spargel erzählt.

„Ich ging, sagt er, an einem schönen Februartage durch das Palais Royal, und stellte mich einen Augenblick vor den Laden der Frau Chevet, der berühmtesten Delikateßwaaren-Händlerin in Paris, die mich immer der Ehre ihres besonderen Wohlwollens gewürdigt hatte. Ich sah ein Bund Spargel liegen, deren kleinster dicker als mein Zeigefinger war, und fragte nach dem Preis.“ „Vierzig Francs Monsieur,“ erwiederte Frau Chevet. „Sie sind sehr schön, aber zu solchem Preise kann sie eben nur ein General-Pächter oder der König essen.“

Wie sich die theuersten Spargel in Paris verkaufen.

„Monsieur sind im Irrthum — erwiederte sie, solche Auswahl kommt niemals ins Schloß, man will dort Gutes, aber nichts Großartiges! Mein Spargelbündel verkaufe ich trotz des hohen

Preises, ich will Ihnen sagen, wie: Während wir hier sprechen, lauern in dieser Stadt wenigstens dreihundert reiche Bankiers, Capitalisten, Lieferanten und andere, die wegen Gicht, Furcht vor Schnupfen und Unterleibsbeschwerden auf Befehl ihres Arztes zwar nicht ausgehen, aber doch essen dürfen. Sie sitzen au coin du feu und grübeln, was ihrer verwöhnten Zunge, ihrem feinen Gaumen, wohl munden könnte — und wenn sie — excusez Monsieur — in ihrem Hirn nichts finden können, schicken sie ihren Kammerdiener auf die Suche.

Monsieur kommt zu mir, sieht die Spargel, eilt nach Hause, erzählt es seinem Herrn, und holt sie um jeden Preis.

Oder — Monsieur, une belle jeune femme geht mit ihrem galanten Manne vorüber und sagt: „Ah, mein Lieber, sieh die schönen Spargel, die wollen wir gleich kaufen, du weißt, meine Köchin macht die Sauce so gut.“

In einem solchen Falle darf sich ein Liebhaber, wie es sich gehört, weder weigern noch feilschen. Oder es gilt eine Wette, eine Taufe, oder ein plötzliches Steigen der Rente, was weiß ich, kurz, die sehr theuer scheinenden simples werden in Paris schneller verkauft als die anderen, weil der Lauf des Lebens hier so viel Unberechenbares mit sich führt, so daß sich immer auch Gründe für den Ankauf finden.“

Während sie so sprach, kamen zwei dicke Engländer vorbei, die bras dessus bras dessous gingen.

Sie hielten vor diesem unvergleichlich reizvollen Schaufenster an, und ihre Mienen nahmen den Ausdruck höchster Bewunderung an.

Der Eine ließ das wunderbare Bündel einpacken, ohne auch nur nach dem Preise zu fragen, bezahlte es, nahm es unter den Arm und trug es fort, indem er ganz vergnügt: „God save the king“ vor sich hinpfiff.

„Da sehen Sie — Monsieur — sagte Frau Chevet, sehr selbstbewußt und ruhig, solche Zufälle finden sich immer.“

Eine andere kleine Anekdote, die beinahe ein großes Unglück verursacht hätte, erzählt Carl Vogt:

„Der Herzog von P., ein Liebling Louis Philipps, hatte eine bekannte Schauspielerin zur Geliebten.

Der Herzog von P. und die Spargel.

Er sah eines Tages ein Bündel Spargel bei Fr. Chevet, das erste und einzige, das nach Paris gekommen war. Er wollte es kaufen, um es mit seiner Angebeteten zu verspeisen — aber — er fand es zu theuer, ging ins Café Foy und — besann sich dort eines Besseren; er eilte zu ihr zurück und fragte: „Wo sind die Spargel?“ Es thut mir leid, soeben hat Herr M. (ein berühmter Banquier) sie hier gekauft und fortgetragen.

Der Herzog wurde bleich vor Aerger — er hatte schon seit längerer Zeit den Banquier M. in Verdacht sein Rival zu sein.

Seine Laune zu verbessern ging er in den Club und speiste dort, so daß er erst spät zu der Geliebten kam.

Unglücklicher Weise stand das Schlafzimmer offen, in welchem gespeist worden war, ein feiner Spargelduft strömte ihm entgegen.

„Treulose! — rief der Herzog voll Wuth, Du hast mit Herrn M. hier im tête à tête gespeist.“ Er tobte in dem Zimmer umher, zerschlug alle ihre zierlichen Möbeln und verließ die Schauspielerin — er wollte sich mit Herrn M. auf Tod und Leben duelliren. Louis Philipp, der von der Geschichte Wind bekam, intervenirte, und verhinderte den Tod eines dieser sehr achtbaren Männer.

Ja, ja, man hat keine Ahnung, was seltene Früchte, Gemüse oder sonstige Delikatessen alles für Unheil anrichten können!“

Wir könnten unseren Lesern noch mehrere solcher Anekdoten über die Spargel auftischen, doch mögen diese genügen, mit dem Bemerken, daß sich in Petersburg derartige Begebenheiten sehr vielfach noch heut zu Tage wiederholen, denn in Petersburg kostet ein Gericht Spargel nicht selten 40 Silberrubel. Als Huldigung einer Primadonna assoluta aufgetischt, schon recht artig!

Die Erbse.

Die Erbse (pisum sativum), welche alljährlich gleich dem Spargel ihre zahllosen Verehrer hat, die sie mit Ungeduld erwarten, gehört zu einem jener Kulturgewächse, das von den sprachforschenden Archäologen bis nach Indien hin verfolgt wird. Vielleicht wurde sie da schon ein Leibessen Alexander des Großen?

Ueber die Heimath der Erbse.

Wir finden keinen Kommentar darüber, wohl aber, daß es aus ihrem Sanskritnamen*) und den vielen neueren Beziehungen indischer Namen hervorgehen soll, daß sie in Indien Heimathsrechte besaß.

Hehn nimmt an, sie entstamme dem mittleren Asien, und habe sich von dort am Pontus vorüber den Weg nach Europa gebahnt.

Wir begegnen der Erbse auch in Aegypten, sie zählt wie Linse, Bohne und Zwiebel zu ihren Gartengewächsen. Alexander Braun macht uns auch mit einer Abyssinischen Erbsenart bekannt, die er als eine ganz speciell Afrika angehörige Nahrungspflanze bezeichnet, und sie: „pisum Abyssinicum“ nennt.

Ihr zur Seite steht die für den Orient besonders wichtige Kichererbse (cicer arietinum) schon von Theophrast genannt, und von Aegyptern, Juden und Griechen kultivirt; doch ist die Frage von wo ihre Kultur ausging eine noch nicht beantwortete. Gewiß ist nur, daß sie noch jetzt häufig in Aegypten und Abyssinien gebaut wird, und nach Kotschy auf den Höhen des Libanon und Umgegend eine der

*) Nach Unger. Sanskrit heißt die alte Sprache Vorderindiens, in welcher die ältere indische Literatur abgefaßt ist.

verbreitetsten Kulturpflanzen ist. Aus der Platterbse wurde in Abyssinien ein Getränk, der Schiro, bereitet; im Uebrigen wurde sie vorzugsweise als Grünfutter dem Vieh gegeben, da sie überaus nahrhaft und großen Milchreichthum erzeugen sollte.

Man hat die Erbse noch jetzt wild wachsend auf den Hügeln der Landenge der Krim gefunden, und glaubt, daß sie auch dort an den Küsten des Schwarzen Meeres eine Heimathsstätte gehabt habe, wie sie auch wild wachsend im Kaukasus sich findet und verwildert an vielen Orten, auch in Europa erscheint.

Die Erbse bei den Griechen.

Der gemeine Grieche ißt seine Kichern heute noch roh und geröstet, namentlich in den Wintermonaten, wo sie ihm auch ein angenehmes Surrogat für den Kaffee gewähren, daher sie auch „Kaffeeerbse“ heißt.

Daß sie von den alten Griechen geschätzt und kultivirt wurden, ersehen wir aus Homer, der von Gemüsegärten spricht, in welchen Erbsen, Bohnen und Zwiebeln gepflegt wurden.

Homer benutzt das leicht vom Winde erregte, trockene Laub in seiner Ilias zu einem Gleichniß, indem er von dem Moment spricht, wo Helenus, der Sohn des Priamus einen Pfeil auf Menelaus abschießt, und dieser von der Rüstung abspringt:

„Wie von geplatteter Schaufel die Frucht der gesprenkelten Bohnen
Oder Erbsen im Herbst auf räumiger Tenne dahinfliegt,
Unter dem Schwunge des Worflers vom sausenden Winde getragen:
So von dem Panzergewölbe des herrlichen Danaerfürsten
Prallte der bittere Pfeil und tauchte sich weit in die Ferne.“

Daß die Erbsen in Griechenland völlig heimisch und vom Volke geschätzt waren, geht schon aus diesen Anführungen hervor; sie machten wie fast alle jene Kulturpflanzen von dort aus ihren Weg nach Italien, und wurden, wie uns Horaz in seinen Satiren sagt, ein echtes Volksgericht der ärmeren Klassen, denn einen solchen Mann läßt er sprechen, der von der Arbeit heimkehrt:

„Von dort begebe ich mich nach Hause zur Schüssel mit Erbsen und Schnittlauch, erfreue mich an Oelkuchen und geröstetem Brödchen.“

Und so volksthümlich war die Frucht, daß man bei den Floralien

Die Erbse bei den Römern.

Kichererbsen und Bohnen unter das Volk ausstreute, die sie mit Gelächter aufzufangen sich bemühten.

Die Römer waren aber auch ureigentlich ein ackerbautreibendes Volk; sie müssen als Gründer der ökonomischen Botanik und der landwirthschaftlichen Doctrinen angesehen werden, denn nicht blos der Landmann beschäftigte sich mit dem Anbau des Landes; consularischer Schweiß machte die Fluren urbar; die Führung des Pfluges und des Heeres, so wie die Leitung des Staatsruders waren nicht unvereinbar; und die vornehmen Römerfamilien, hatten in Folge dessen jene von den ländlichen Früchten sie unterscheidende Beinamen angenommen; als: Lentuler, Fabier, Pisonen u. s. w.

Cicero mußte freilich seines Namens wegen, der mit dem der Erbse gleichlautend war (Ciceri), den Spott der Witzlinge dulden, er rächte sich an diesen dadurch, daß er, zum Quästor ernannt, den Göttern ein silbernes Gefäß zum Opfer brachte, auf dem er hinter seinem Vornamen: Marcus Tullius, eine Erbse statt des Familiennamens hatte eingraben lassen. In der Schule von Salerno heißt es:

„Zu loben hab' ich beschlossen und auch zu tadeln:
Nach Entfernung der Hülsen ist die Erbse ziemlich gut,
Mit den Hülsen ist sie eine beschwerende Frucht."

Auch war die Erbse im Alterthum ein Bild der Trauer und wurde um die Gräber gepflanzt.

1282 wurde das Wort: „Ciceri" (Erbse) den Franzosen ein todbringendes.

Das „Ciceri" der sicilianischen Vesper.

Es war zur Zeit, da Carl I. von Anjou, sich nach dem Sturze Manfreds des Königreichs beider Sicilien bemächtigt hatte. Sein verhaßtes Regiment und der Uebermuth der Franzosen, die mit ihm ins Land gekommen, brachte es bald dahin, daß sich unter Johann von Procida, den Carl als Günstling Manfreds verbannt hatte, eine Verschwörung gegen ihn bildete, um ihn zu stürzen, und König Peter III. von Aragonien auf den Thron zu heben.

Die langen Vorbereitungen kamen an einem Ostermorgen des 30. März durch einen Zufall zum schnelleren Ausbruch.

Ein Franzose hatte auf öffentlicher Straße in Palermo eine sicilianische Dame beleidigt, die Wuth des Volks brach über diesen

Schimpf plötzlich los, die Palermer griffen zu den Waffen, man rief: „ciceri“, und wer das Wort dem Landesdialect gemäß nicht aussprechen konnte, wurde als Franke erkannt, und ermordet.

Das Auftreten der Erbse in Deutschland.

Hehn rückt den Zeitpunkt, wo die Erbsen den Deutschen bekannt wurden, in jene fernen Jahrhunderte, in denen die Gothen und andere deutsche Völker an der unteren Donau, unmittelbar mit griechischer Sprache oder mit Völkern griechischer Halbkultur zusammenstießen.

In einer Urkunde der Alemannen von 797 kommt „siligo“, ein Erbsen, Bohnen und Wickenacker vor. Aber erst mit Carl dem Großen, der sich so viel Verdienste um den Feld- und Gartenbau erwarb, Musterwirthschaften auf seinen Landgütern anlegen ließ; und wie er überall der Erste seiner Zeit war, so auch der erste Landwirth seines Volkes wurde; selbst den Preis für das Getreide festsetzte und aus seinen eingeernteten großen Vorräthen dem Volke alles um einen Denar billiger, als der Marktpreis war, verkaufte, hob sich mehr und mehr auch der Gemüsebau. Er, der das Große wie das scheinbar Kleine mit seinem Riesengeist umfaßte, dessen Scepter vom warmen Tiberstrande bis zum kalten Belt reichte, beachtete auf seinen Reisen in Italien und den spanischen Marken Alles, um seine deutschen Länder mit edleren Produkten seiner südlichen Provinzen zu bereichern und zu verschönern. Durch seine freundschaftlichen Beziehungen mit Harum al Raschid erhielt er manch edle Frucht als Samenkorn, auch die Erbse gehörte dazu, und er reihte sie dem: Capitulare de villis: als pisum mauriscum, Maurische Erbse, ein. Sie setzte sich nach und nach an den Gestaden Frankreichs, Englands, Deutschlands, Dänemarks fest, und geht heute bis Hammerfest und Lappland — freilich sind das nicht Zuckererbsen, sondern nur ihre verschiedenen Stiefgeschwister.

Wenn wir nun auch die Erbse als eine weitverbreitete und wohl gekannte Hülsenfrucht zu betrachten haben, so dürfen wir doch nicht glauben, daß die zarten grünen Zuckererbsen ein wie heut zu Tage bekanntes und beliebtes Essen waren! Denn wenn auch Carl der Große sie in seinen Kapitularien als ein Gartengewächs aufführt, so kannte man die Frucht nur in ihrem reifen Zustande als gelbe Erbse. Es erhellt das aus den uns aus früheren Jahrhunderten aufbewahrten

Küchenzetteln von Hofhaltungen oder festlichen Schmausereien; niemals finden wir auch nur eine Erwähnung der grünen, stets nur der gelben Erbse.

Ein Chronikenschreiber der Stadt Hall schildert uns eine Mahlzeit, die Kaiser Carl V. daselbst an einem Fasttage eingenommen habe, und erwähnt, daß auch eine vom Kaiser beliebte „Erbssuppe mit Marks, grob eingeschnitten und mit Eiern stattlich übersäet", aufgetragen wurde.

Die ersten grünen Erbsen in Frankreich.

Obwohl sich schon zu Ende des 16. Jahrhunderts der Zustand des deutschen Küchengartens bedeutend hob und in dem Calendarium Kolers auch schon feinere Gemüse aufgeführt werden, so staunen wir doch zu hören, daß die grüne Erbse ein noch unentdeckter Leckerbissen war; ja, daß dieselbe in Frankreich noch zu Colberts Zeit zu den größten Seltenheiten gezählt und ein Maß (die Größe ist nicht angegeben) mit 50 Fr. bezahlt wurde.

Vor dem 10. Mai aß man selbst bei Hofe nicht leicht grüne Erbsen, die, mit Speck hergerichtet, als größte Delikatesse auf der Königlichen Tafel erschienen. „Doch, sagt Savarin, daß es nicht die Könige waren, die die feinsten Schüsseln auf ihren Tafeln hatten, sondern die Finanzleute und vor allem die Generalpächter, welche die erste Schüssel Zuckererbsen aßen, die stets mit 800 Francs bezahlt wurde." Heutzutage, fährt er fort, geht es noch eben so; die Tafeln der Finanzleute bieten noch immer das Vollkommenste aus der Natur, das Frühste aus den Treibhäusern, das ausgezeichnetste aus den Laboratorien, und die historischsten und vornehmsten Personen verschmähen es nicht, an diesen Mahlzeiten Theil zu nehmen.

Wenn man daher in allen Kochbüchern, in allen Reihen von Speisen eine oder mehrere Zubereitungsarten, die den Titel tragen: „à la financière" findet, so hat das seinen Grund in der Feinschmeckerei dieser Leute, „denn": ihre Mittel erlauben es ihnen, sagen wir!

Die grünen Erbsen waren aber auch ein Leibessen Ludwig XV., und die Marquise de Pompadour ließ durch den Polizei-Lieutenant von Paris alle jungen grünen Erbsen, die auf den Märkten erschienen, aufkaufen, um den König, wenn er bei ihr speiste, damit zu bewirthen.

Fama erzählt, daß sie durch diese Aufmerksamkeit viele andere von seiten des Königs empfing, ja daß er nach einem, noch anderweit gut gewählten Mahle, selbst die extravagantesten Wünsche ihr erfüllte. Als Volksgericht in ihrem weniger delikaten Stadium ist sie auch als Sprichwort in den Volksmund übergegangen, so sagt man: Die Erbse im Sprichwort der Franzosen.

„Après la fête et le jeu, les pois au feu.“
Nach Spiel und Vergeudung — Erbsenbrei.

„Ceux qui me feront des pois, je leur ferai de la purée.“
Ich räche mich für erlittenes Unrecht.

„Manger des poids chauds.“
In Verlegenheit um eine Antwort sein.

„Vendre à quelqu'un des pois qui ne cuisent pas.“
Ihm einen Possen spielen.

„Que ce soit pois ou fèves.“
Gleichviel was es ist.

„Donner un pois pour avoir une fève.“
Für kleines etwas größeres gewinnen.

Daß Frankreich hinsichts seines Gemüsebaus entschieden bevorzugter als England war, lag schon in seinem milderen Klima, und als man einmal zur Erkenntniß gekommen war, daß die grüne Erbse ein ungleich feineres Essen als die gelbe war, da legte man sich ganz speciell auf ihre Veredelung, heut zu Tage haben die: pois de Francfort ou pois Michaud de bonne qualité, die pois baron mit kleinen Kernen, viel Renomee; als zart und für den vornehmen Tisch besonders empfehlenswerth, gelten alle Frühsorten, die späteren sind meist dickschaliger Natur, obgleich die Industrie und Kultur sich auch hier einen Hilfsweg gebahnt, und immer von neuem die Früherbse so säet, daß sie als solche auf der Tafel erscheint. Kultur der Erbse in Frankreich.

Die Engländer erhielten ihre wohlschmeckenden Gemüse zuerst aus den Niederlanden, wohin die feineren Gemüse des südlichen Europa zuerst verpflanzt und vor allen anderen Ländern sorglich gepflegt wurden. Fuller, der 1660 über die Gärten von Surrey schrieb, bemerkt auch, daß die grünen Erbsen als ein besonderer Leckerbissen für Die Erbsen in England.

Frauenzimmer galten; „man habe diese, so gut wie die Kirschen und viele andere Gemüse, aus Holland bezogen.“

So groß heutzutage England in seiner Gartenkultur dasteht, so ergeben doch alle Daten über Küchengewächse, daß die eigentliche Handelsgärtnerei erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts daselbst sich entwickelte, dann aber nach allen Richtungen hin mit großer Intelligenz und ausdauernder Mühe gefördert wurde. Auch die grünen Erbsen wurden in sorgliche Kultur genommen und haben eine Menge veredelter Spielarten erzeugt. Ja man behauptet, daß die Kultur der Erbsen dort auf der höchsten Stufe steht, denn das Klima ist ihr Verbündeter, und sagt ihnen ganz besonders zu. Namentlich sind es die Marrow (Markerbsen) welche dort zur größten Vollkommenheit gelangen und sich zu einem englischen Leibessen aufgeschwungen haben.

Diese vorzügliche Erbse hat bei uns noch nicht die Beachtung gefunden, die sie in so hohem Maße verdient, und wohl wäre es der Mühe werth sie als Saaterbse von England kommen zu lassen, um sie hier einzubürgern.

Man unterscheidet zwei Hauptspielarten: Schal- oder Palerbsen und Zuckererbsen. Unter den ersteren unterscheidet man drei Formen: niedrige, mittelhohe und hohe; außerdem frühe und späte Erbsen.

Als Gruppen nennt man die Marrow's, die vor allen den Vorzug haben und sich ganz besonderer Pflege erfreuen, ferner die Blaserbsen und Wachserbsen, man findet hier jedoch keine bestimmten Grenzen, die Bezeichnungen werden oft willkührlich gemacht.

Zum Anbau werden zur Zeit besonders empfohlen:

Laxtons Prolific Earley Long Pod
Princess Royal
Knight's Marrow Champion of England
Prince of Wales
Laxton's Alpha, Omega, Popular, Superlative.

Alle diese genannten sind englischen Ursprungs; die hohen Namen, mit denen sie beehrt wurden, zeigen schon vorweg den Werth, den man in England auf Erbsen legt.

Ja, „pease“ ist das Verlangen des Tages; in allen Restau-

rationen, wie in feinen Küchen muß es „pease“ geben, wenn man von seiner Mahlzeit befriedigt sein soll.

Gartenbau in Braunschweig.

In Deutschland machte sich Georg Wilhelm, Herzog von Braunschweig und Celle, um den Gartenbau verdient. 1679 verordnete er, daß derjenige, welcher den ersten Korb voll grüner Erbsen auf den Markt brächte, einen Thaler Belohnung erhalten solle, dieselbe Belohnung wurde dem zu Theil, der die ersten 6 Bund grüner Spargel, oder die ersten 12 Köpfe Weiskohl zu Markte brachte.

Die in Rußland getrockneten und die hermetisch aufbewahrten Erbsen.

Im Großen wird überhaupt die Feld- und die Garten-Erbse gezogen, unter der letzteren befindet sich die Zuckererbse als die vorzüglichste, deren unreife grüne Kerne gekocht die delikateste Schüssel geben, und auf allen vornehmen Tafeln, zumal im Frühjahr, ihre Rolle spielen. Im südlichen Rußland werden die jungen Schotenkerne getrocknet, und bilden seit Jahrzehnten einen nicht unerheblichen Handelsartikel, seit indeß die Chemie uns gelehrt hat, in hermetisch verschlossenen Büchsen alle feinen Gemüse aufzubewahren, ohne daß sie von ihrem Aroma das geringste verlieren, ist die russische getrocknete Erbse sehr in den Hintergrund getreten, und spielt jetzt nur noch in beschränkteren Haushaltungen ihre Winterrolle, während die hermetisch aufbewahrte, mit dem in gleicher Weise konservirten Spargel rivalisirt. Tausende und aber tausende von Blechbüchsen mit jungen Schoten kommen aus südlichen Ländern jetzt zu uns, und auch die Berliner Industrie wächst in diesem Geschäft, und sammelt in Lenzestagen für den Winter ein.

So vorzüglich nun aber auch die grüne Erbse in ihren jungen Tagen ist, so wird doch auch der gelben Erbse, selbst in unserer Zeit, die Anerkennung nicht entzogen. Sie hat sich sogar an der Tafel des Luxus erhalten, zählt nicht nur Gourmands, sonden auch gekrönte Häupter zu ihren Verehrern.

Wenn die Erbse als Speise auf vornehmen Tafeln vorzugsweise gern mit fettem Hamburger Rauchfleisch oder Schinken in Burgunder servirt wird, so liegt das nicht blos im Gaumen oder in der Phantasie des Epikuräer, sondern es ist geboten in Folge ihrer stopfenden Eigenschaft, der man durch die fette Zuthat dieselbe benimmt und sie dadurch leichter verdaulich macht. Die Entziehung aller fetten Substanzen ist überhaupt oft sehr nachtheilig, und wirkt garnicht — wie so viele

Frauen meinen — verschönernd auf die Haut, sondern bewirkt gerade das Gegentheil.

Nahrungswerth der Erbsen. Erbswurst.

Daß alle Hülsenfrüchte überaus nahrhaft sind, ist durchgehends bekannt, der Klebergehalt der Erbse beträgt in je 100 Pfd. 24 pCt., Fett 2 pCt. Das Lob, das man daher dem Erfinder der Erbswurst spendete, war ein wohlverdientes, da er als Wohlthäter und Ernährer der Deutschen Armee galt; neben den großen Siegen durchhallte „Grünebergs" Namen 1871 ganz Europa und verbleibt eine große Errungenschaft für die Zukunft.

Vor allen Erbsenarten gilt die Kichererbse, Kaffeeerbse, cicer arietinum, das Grain des Orients für die nahrhafteste; und soll, wenn sie geröstet ist, befähigt sein das animalische Leben zu bewahren, als ein gleiches Gewicht, irgend einer anderen Art von Nahrung. Daher wird sie von Reisenden, die im Begriff stehn, durch Wüsten zu ziehen, wo schwere und umfangreiche Nahrungsmittel unbequem sind mitzunehmen, als Reisekost erwählt.

Die Erbse in Spanien.

Ihr gekocht, angenehmer Geschmack, und ihr Nährwerth haben ihr überall Anerkennung verschafft, in Spanien wird sie im größten Maßstabe angebaut, sie heißen dort: Garbanzos und sind wie bei uns die Kartoffel, das tägliche Gericht, nicht nur der niederen Volksklassen, sondern erscheinen auch als etwas durchaus unentbehrliches auf den Tafeln der vornehmeren Klassen. Ihre Staude ist mit klebrigen, scharf sauer schmeckenden Haaren bedeckt, und hat blaßgelbe Blüthen. Sie gehört wie das ganze Erbsengeschlecht in die XVII. Klasse II. Ordnung zur Familie der Schmetterlingsblütler.

Ihre botanische Stellung.

Es giebt nach Leunis 17 deutsche Arten und man hat sie im Durchschnitt in drei Hauptkulturarten eingetheilt: die Ackererbse (Pisum arvense), die Saat oder Gartenerbse (P. sativum), und die Zuckererbse (P. saccharatum).

Einige nehmen auch blos die beiden erstgenannten Arten an, doch scheint uns der Unterschied der letzteren, ihre Qualität so durchaus verschiedenartig von den vorgenannten, daß wir meinen, sie habe schon in ihrer äußeren schwertförmigen Erscheinung, in ihrer zarten, glasartigen Hülle ohne Basthaut, daher auch diese gegessen werden kann, eine Berechtigung als selbständige Art zu

gelten, sie zählt entschieden zur höchsten Aristokratie ihres veredelten Geschlechts.

Nach Darwin lassen sich einige kultivirte Pflanzen nennen, die sich selten kreuzen, zu diesen Absonderlichen gehört auch die gemeine Erbse.

Doch nicht nur dem Menschen, auch dem Vieh bietet das Erbsenstroh ein gutes nahrhaftes Futter dar.

Ihr schlimmster Feind.

Der kleine Rüsselkäfer: Brachus pisi (Erbsenkäfer) ist leider ihr geschworener Feind. Kaum zwei Linien lang, bohrt dieses grauschwarze Insekt seine Eier in die ganz jungen Schoten, in jeden Samen eins.

In Nordamerika trat dieser kleine Käfer einst in solcher Menge auf, daß er großartige Verheerungen anrichtete. Auch in Sachsen hat er sich schon ab und zu in besorgnißerregender Menge gezeigt.

Anwendung ihres Mehls zu Pfefferkuchen.

Wir dürfen aber nicht unerwähnt lassen, daß das Erbsenmehl auch zu Luxusbäckereien dient, namentlich wird es zur Herstellung von Honig und Pfefferkuchen verwendet, und ist auch sonst zu süßen Speisen ein gesuchtes Mehl.

Hinsichts der Zubereitung der Erbsen erfreuen sich die Böhmischen Köchinnen eines ganz besonderen Renomees, sie sollen in ihrer richtigen Behandlung die tief Eingeweihten sein; hat doch Savarin ein langes Kapitel über das Kaffeekochen geschrieben, und der harmlose Mensch erstaunt über die Fülle der Manipulationen, die er der Bereitung voraus schickt, so mögen denn die böhmischen Köchinnen auch ihre Erbsengeheimnisse haben! Es ist vielfach hervorgehoben worden, daß man leider zu Gunsten der Kartoffel den Bau der viel nahrhafteren Hülsenfrüchte vernachlässigt, die für die arbeitenden Klassen vor Kartoffeln und Wurzeln unbedingt den Vorzug verdienen, da sie mit etwas Speck oder Fleisch dem Arbeiter zu seinem Stück Brod hinlänglich Ersatz für das im Stoffwechsel Verbrauchte gewähren.

Will man Hülsenfrüchte mit Erfolg conserviren, so ist es nöthig, sie in warmer Luft zu trocknen, und in luftigen, trocknen Räumen aufzubewahren.

Die Erbse in der Sage.

Aber auch in der deutschen Sage hat die Erbse sich eine Stelle errungen. Vor allen galt sie als besondere Lieblingsspeise der Zwerge; wo daher der deutsche Volksglaube annahm, daß diese kleinen guten

Geister hausten, wurden ihnen zum Frommen auch Erbsfelder angelegt, dafür brachten sie den Menschen Heil und Segen in all' ihren Geschäften.

Beim Legen der Erbsen galt es, dasselbe stillschweigend zu vollbringen, wer dabei schwätzte, dem fraßen die Vögel die Saat auf; auch nahm man, um den Zauber vollständig wirken zu lassen, drei Erbsen in den Mund, die man nach gethaner Arbeit im Felde vergrub.

Genas eine Frau eines Kindes, so kochte man eine Handvoll Erbsen, und vergrub sie unter der Schwelle der Wochenstube, damit die Frau eine gesunde Brust behalte und ihr Kind ohne Schmerzen nähren könne. Das kalte Fieber vertrieb man sich dadurch, daß man so viel Erbsen nahm, als man Jahre zählte, oder als Tage seit der Krankheit verflossen waren, wickelte sie in Papier und warf sie in's fließende Wasser, daß man sie fortschwimmen sah.

Erbsen, die am Johannisfeuer gekocht sind, helfen das ganze Jahr gegen Quetschungen und Wunden.

Findet ein Mädchen oder ein Bursche eine Schote mit neun Erbsen und legt sie heimlich hinter die Thüre, so muß der Nächste, der über die Schwelle tritt, den Namen des künftigen Bräutigams oder der Braut nennen.

Wer eine einzelne Erbse findet, soll sie ja aufheben, denn sie bringt Glück, und Mancher gewann durch Erbsen eine Königstochter und ein Schloß.

Wälzt man sich in der Christnacht auf ungedroschenem Erbsenstroh, um die Erbsen herauszudrücken, und nimmt diese mit unter die Saat, so wird die Ernte überaus reich ausfallen.

Doch war der Erbsenbrei auch ein Leichengericht und mußte in früheren Zeiten an vielen Orten, namentlich um Freiburg und in der Stadt selbst den Männern, welche Leichenwache hielten, um Mitternacht eine Erbsensuppe gereicht werden. Im Mecklenburgischen soll es noch heute Sitte sein, bei den auf dem Lande üblichen Leichenschmäusen, die Gäste mit gekochten dicken Erbsen und Häringen zu bewirthen, die man Rummel oder Rumpelerbsen nennt. In Schwaben werfen die Mägde in den „Bosselnächten" (drei Donnerstagsnächte vor Weihnacht) Erbsen ans Fenster, es deutet dieses Anklopfen an die Scheiben die baldige Erscheinung des Erlösers an.

Um den Leuchtenberg in Tirol erzählen die Leute, daß seit der Zeit der heiligen Notburga die Erbsen dort von selbst, ohne angebaut zu werden, wachsen und reiche Ernte geben.

In diesen und ähnlichen Sagen und Gebräuchen, hat sich die gelbe Erbse, wie die gerühmte oder berüchtigte „graue Erbse“ Ostpreußens ihren Nimbus beim Volke gesichert. Diese Ehre ist von den Hülsenfrüchten der Erbse, Linse und Bohne gesichert, alle drei haben ein mehr als classisches Alterthum hinter sich, denn bedeutungsvoll wie die Erbse als Ernährerin der Menschen, war es auch die

Linse.

Die Linse bei den Hebräern u. Aegyptern.

Sie hat ihren Schwerpunkt bei den alten Hebräern; der Erzvater kochte einen Linsenbrei, und so köstlich war diese Speise, daß der älteste Sohn dafür den jüngeren das Recht der Erstgeburt verkaufte. Wir stehen diesem Hochgenusse schon zu fern, um uns über die Handlungsweise Esaus ein Urtheil anzumaßen, wohl aber muß sie etwas köstliches gewesen sein, da nach 2. Sam. 17. 28 Davids Freunde ihn in der Wüste, neben andern Lebensmitteln, mit Linsen versahn.

Wie bei den Hebräern, war sie auch bei den alten Aegyptern bekannt. Die Bibel giebt sie als Kulturpflanze des Landes an, sie wird heute noch häufig angebaut und ist eine Lieblingsnahrung des Volkes verblieben. Sie fand sich nach Hehn bei dem semitischen Grenzort Pelusium und im Nildelta, wo Phacussa, die Linsenstadt, lag.

Ihre Heimath fraglich.

Nach Unger hat Indien die Linse nicht kultivirt, er nimmt an, daß sie ein westlich gelegenes Vaterland hat, und sucht ihre Heimath im nördlichen Kaukasus und in Südrußland; als Beleg dafür, daß dem so sei, führt er an, daß die Linse außer im kultivirten Zustande in der That dort auch wild wächst und durch ganz Europa hie und da verwildert angetroffen wird.

Hehn glaubt dagegen, daß die Linse schon ein Besitz der vorindogermanischen Kultur war, und den europäischen Völkern von Südost her zugekommen ist, den Griechen aber, als den Zöglingen der Semiten, alsbald bekannt wurde.

Die Linse bei den Griechen und Römern.

Homer erwähnt nicht der Linse, aber in Athen wurde schon in der Mitte des fünften Jahrhunderts, das Linsenessen eine Sitte des niederen Volkes, während es der Vornehme verschmähte.

Ob die Linse bei den Griechen wie vordem bei den Juden, und später bei den Römern als eine Blüthe des Todes betrachtet wurde, haben wir nicht ermitteln können; bei den Juden war es ein herkömmlicher Gebrauch zu der ersten Mahlzeit nach einem Begräbnisse ein Linsengericht zu geben.

Hierin folgten die Römer den Letzteren in noch wunderbarerer Weise, indem sie bei ihren Todtenmahlen den Verstorbenen Linsen und Salz vorsetzten. Vom alten Cato heißt es, daß er in seiner Landwirthschaft Linsen säen und Linsen mit Essig behandeln lehrte.

Die Linse als Brodfrucht der Beduinen.

Noch jetzt dient die Linse den Beduinen als Brodfrucht. Auf den Hochebenen von Abyssinien, 5—8000 Fuß hoch, findet sich eine Abart „Ervum Lens var. abyssinica," und auch noch mehrere andere Varietäten haben sich dort im Laufe der Zeit gebildet. Nach Bengalen ist sie überhaupt erst in neuerer Zeit eingeführt worden.

Die Linse in Deutschland.

Ihren Einzug in Deutschland hat sie von Italien aus über die Alpen gemacht, und ist auch hier ein Volksessen geworden, das, in Volksküchen, Kasernen und Kadettenhäusern üblich, uns nicht mehr von jener Wirkung erzählt, die es einst auf Esau ausübte.

Die Linse erinnert durch ihre Gestalt an Münzen, daher hieß es auch, man solle am Charfreitag Linsen essen, damit man das ganze Jahr hindurch Geld im Hause habe — ein nicht zu unterschätzender Rath.

Die Revalenta arabica.

Daß die arme, gute Linse aber zu einer großartigen Betrügerei sich hergeben mußte, war hart. Wer erinnert sich nicht noch heute jener Anpreisungen eines Geheimmittels; der viel besprochenen: „Revalenta arabica," die berufen war alle möglichen Krankheiten zu heilen, alte Leute zu verjüngen, Schwache zu stärken, kurz dem Tode zu gebieten, sein schon halb verschlungenes Opfer wieder frei zu geben. Das Wunder ist des Glaubens liebstes Kind! tausend und abertausende verlangten nach dieser Panacee — und genasen nicht. Einem aber bekam dieses Mittel vortrefflich, dem Mehlhändler du Barry, der, unter dem Namen „Dr. Barry", das Pfund dieses Stärkungsmittels

mit 1 Thlr. 5 Sgr. verkaufte, daß ihm vielleicht einen Groschen kostete — er ward in kurzer Zeit ein reicher Mann.

Es buhlten zwei derartige Erfindungen um die Gunst der gläubigen Menge, eine: „Ervalenta“ und die: „Revalenta.“

Als der Mißbrauch, der mit diesem sein sollenden Medikament getrieben wurde, zu groß ward, da legte sich zum Heil der Verblendeten die Wissenschaft ins Mittel. Die Chemiker analysirten den Humbug, sie fanden, daß die: „Ervalenta“ aus deutschen Linsen und Maismehl bestand, dagegen die Revalenta arabica aus arabischen Linsen und Gerstenmehl. Aller Orten kam es zu Processen, in London wie in Paris wurden die Händler zur Rechenschaft gezogen, in Paris war es durch Darlegung der Substanz, daß der berühmte Payen dem Unfug steuerte.

Um den Betrug möglichst zu maskiren, hatte man dem Geheimmittel Arabiens ein rothes Kleid angezogen, d. h. man hatte es durch Cochenille gefärbt. Anrechte auf ein klassisches Alterthum hat ferner

Die Lupine. Wolfsbohne.

Die Lupine als den Griechen und Römern bekannte Pflanze.

Unger bezeichnet: „Lupinus hirsatus“, als eine, in allen Mittelmeerländern wildwachsende Pflanze, die bei den Griechen vielfach angebaut wurde, und jetzt noch dem Vieh und den armen Leuten zur Nahrung dient, auch spielte sie wie die Puff- oder Saubohne bei den Cynikern (Hundephilosophen), wie man Spottweise diese philosophische Sekte nannte, im alten Griechenland eine wichtige Rolle. Die Mainoten bedienen sich ihrer noch heutigen Tages zur Speise und backen Brod daraus, daher werden sie Lupinophagen genannt.

Ihre angenommene Heimath.

Die Gelehrten nehmen an, daß sich diese Pflanze von Griechenland aus nach Indien und Arabien verbreitete, man findet sie auch heute noch durch die ganze Mittelmeerregion von Portugal und Algerien bis zu den griechischen Inseln und Konstantinopel wild.

In der gemäßigten und warmen Zone Nordamerikas sind sie auch zu Hause.

Die mehlreichen, aber bittern Samen fanden auch bei den Römern Anerkennung, vorzugsweise als Nahrung der Rinder, denen sie wie

den Schafen zur Vertreibung der Würmer dienten. In Zeiten der Noth wurden sie auch vom Volke gegessen, und dienten später, geröstet auch als Kaffeesurogat; und um hier gleich ihre Vielseitigkeit zu constatiren, wurden ihre Samen auch zu kosmetischen Salben und Pflastern verwendet. Die der vorgenannten sehr ähnliche Art, ist die ägyptische Lupine, die im südlichen Europa vorzugsweise angebaut wird.

Ihr vielseitiger Werth.

Schon in den frühesten Zeiten baute man sie theils zur Vertilgung des Unkrauts, theils zur Düngung der Aecker und Weinberge an; auch um die Wurzeln kranker Bäume pflanzte man sie, da jene wieder dadurch gesund wurden; wo sie Wurzel schlug wurde sie ein belebendes, Fruchtbarkeit bringendes Moment. Sie war eine in Norddeutschland fast vergessene Wohlthäterin, als im Anfange der vierziger Jahre einige intelligente Landwirthe auf ihre vorzüglichen Eigenschaften aufmerksam machten. Die Mark Brandenburg war ganz geeignet ihren hohen Werth alsbald zu constatiren; man nützte sie als Gründünger, um schlechten Sandboden zu verbessern. Der erste Anfang war schon Jahrzehnte vorher im westlichen Frankreich damit gemacht worden, und übersiedelte nun nach Deutschland, doch war es hier vorzugsweise die gelbe Lupine, der man den Vorzug gab.

Ihr Auftreten in Norddeutschland.

In der Lüneburger Heide, der Mark Brandenburg und in der Niederlausitz hat sie ein weites Feld ihrer segensreichen Wirkung entfalten können, und hat es in der That gethan. Wie nun die gelbe vorzugsweise bei uns, wird die weiße in Südeuropa, die blaue in Frankreich als Grünfutter kultivirt, diese letztere hat sich jedoch in neuerer Zeit auch in Deutschland Freunde erworben. In sehr eigenthümlicher Weise hat man bemerkt, daß die deutschen Rinder den gelben Lupinen entschieden den Vorzug geben, während dem französischen Vieh die blauen lieber sind; bei beiden Arten aber herrscht doch eine gewisse Bitterkeit vor, so daß das Vieh sich erst an den Geschmack gewöhnen muß, dann aber nimmt es sie als Grünfutter wie getrocknet gern an.

Die Lupine als das Gold der Wüste.

Als sie hier einst berufen wurde, durch ihre Gründüngung, die todten Sandflächen zu beleben, da sie in ihrer Wirkung dem Schafdünger gleichen soll, ertönte ihr Lob von allen Seiten, sie war so zu sagen das gefeierte Kind des Tages, und wir erinnern uns einst ein

reizendes, kleines Gedicht in der Zeitung gelesen zu haben, dessen Verse uns leider nicht mehr gegenwärtig sind, das sie aber als Segenspenderin charakterisirte, die Schlußstrophen lauteten:

„Man wird sie noch das Gold der Wüste nennen,
Sie, die im Sande solche Wunder thut!“

Außer diesen zum Feldbau benutzten Lupinen haben wir noch verschiedene andere Arten, die als Zierpflanzen unsere Gärten schmücken, und die Luft mit ihren wohlriechenden Blüthentrauben süß durchhauchen; sie gehören wie Erbse und Linse in die Familie der Schmetterlingsblütler, und werden von Bienen und Schmetterlingen ihres Honigströpfchen wegen gern umflattert.

Die Bohne.

Die Bohne in Aegypten.

Die Bohne: „Vicia Faba“ sollte nach alter Sage mit dem Menschen zugleich aus dem Urschlamm hervorgegangen sein, und galt deshalb für eine unreine Frucht, daher sagt Herodot:

„Bohnen pflanzt man nicht im Aegypterland, und die herauskommen, ißt man nicht so, noch speißt man sie gekocht; die Priester ertragen nicht einmal ihren Anblick und berühren sie nicht, aus dem Glauben, diese Hülsenfrucht sei unrein.“

Auch Pythagoras verbot aus diesem Grunde seinen Schülern, Bohnen zu essen.

Ueber dieses Verbot, wie über den Grund desselben ist viel geschrieben, und ein ganzes Heer von Vermuthungen aufgestellt worden, die zum größtentheil als nicht stichhaltig wieder verworfen wurden, um neue seltsame Gründe aufzustellen *).

Am wahrscheinlichsten erscheint die Annahme Pickerings, daß sie deshalb als unrein betrachtet wurde, weil die Bohnen in ihrer Form Aehnlichkeit mit einem Widderkopf hatte.

In den Katakomben Aegyptens fand man die Bohne nicht, wahrscheinlich aus dem angeführten Grunde; anderseits deutete man die schwarzen Flecke an den weißen Flügeln der Blüthen, welche die Puffbohne hat, als Schriftzeichen des Todes; und in ihrer heiligen

---

*) Siehe Menke und auch Creuzer. 1694 schrieb auch Justus Vesti eine Abhandlung darüber.

Scheu, die sie vor demselben hatten, nahmen sie sie als ein Symbol des Todes; als solches fand man sie auch nicht in den Mumiensärgen, die sonst alles enthielten, was es an Dauerfrüchten gab.

Alter der Bohne.

Den Juden und Persern war die Ackerbohne eine geschätzte Feldfrucht die sie vielfach anbauten. Von den Hülsenfrüchten ist sie die am längsten bekannte und verbreitetste Frucht gewesen, denn sie gehörte nach Unger zu jenen fünferlei Samen, welche der Kaiser Chinnong 2822 vor Christo in China einführte.

Von dort scheint sie mehr nach dem westlichen Asien als nach Ostasien sich verbreitet zu haben, denn es ist von den Gelehrten kein Sanskrit-Name für sie aufgefunden worden, wie bei der Erbse; daher ist als ihre Heimath das südwestliche Ufer des Caspischen Meeres bezeichnet worden.

Wir müssen hier aber vorweg erklären, daß die eben angeführte Ackerbohne: Vicia Faba, oder Faba vulgaris jene Frucht ist, die wir jetzt nur unter dem Namen der Puff- oder Saubohne kennen, die in keiner Weise unseren heutigen Bohnenarten gleich ist, sondern zu den Wickenarten zählt, wir kommen später darauf zurück, und bleiben einstweilen in der Verfolgung ihres classischen Alterthums.

Die Puffbohne im Kultus der Völker.

Nur diese Bohne ist mit in die Mythologie der alten Völker verflochten, wozu neben ihrer Nützlichkeit der nahrhaften Samen jene besonderen schwarzen Zeichen auf den Blüthen und die besondere Gestalt ihrer Samen beigetragen haben mag.

Die Bohne in Griechenland.

Die heilige Scheu, welche die Aegypter ihr zollten, fand in Griechenland nicht statt, dort wurde sie als eine segenbringende Frucht heilig gehalten; die Attiker hatten sogar einen besonderen Heros, Kyamites oder Bohnengott genannt, der zuerst Bohnen angebaut haben sollte.

Auf dem Wege nach Eleusis stand der ihm geweihte Tempel, und die Kyanepsien oder Bohnenfeste, welche die Athener dem Apollo zu Ehren feierten, waren durch den Genuß dieser Bohnen ausgezeichnet.

Kein Wunder, daß diese, ihnen so werthvolle Frucht auch bei ihren Volkswahlen eine besondere Rolle spielte; die Abstimmung geschah durch Bohnen; die weiße galt für Annahme der vorgeschlagenen Person zu einer Obrigkeitlichen Stellung, die schwarze für Ablehnung

derselben; so wurde der ganze Magistrat Athens durch das Bohnen-Orakel erwählt.

Die Bohne bei den Römern.

Von den Griechen kam sie zu den Römern, und zählte die Ackerbohne bei Diesen, nächst der Erbse auch zu den ältesten und beliebtesten Hülsenfrüchten Italiens. Ihr Name: Faba bedeutet dem griechischen Worte nach: essen, und somit hatte sie das Prädikat: „Speise“ für sich. Wie die Griechen, so hatten auch die Römer sie in ihren Kultus verwebt; ja sie trat noch bedeutsamer in all ihren Lebensverhältnissen hervor, und spielt in den abergläubischen Anschauungen bei fast allen Ereignissen eine bedeutsame Rolle.

Bei den Feierlichkeiten, die man zu Ehren der verstorbenen Anverwandten beging, wurden sie vorzugsweise bei Begräbnissen genossen, da sie sich wie keine andere Speise, ihrer schwarzen Blüthen-Flecken wegen, schickte. Die Römer nahmen nämlich die alten Traditionen der Aegypter auf; daß die Blüthe Trauerbuchstaben (literae lugubres) trage, und glaubten, daß die Seelen der Heimgegangenen in die Bohnen

Die Lemurien bei den Römern.

übergingen. Lemuren nannte man Diejenigen, welche im Grabe keine Ruhe fanden, sondern als Gespenster und böse Geister den Hinterbliebenen erschienen.

Um diese aus dem Hause zu vertreiben, feierte man ihnen zu Ehren, in den Nächten des 9. 11. und 13. Mai, die Lemurien, oder das Versöhnungsfest. Um Mitternacht wenn alles schlief, erhob sich der Hausherr, er ging ohne Schuhe mit leisem Tritt zuerst zu einem Brunnen und wusch sich die Hände. Darauf ging er schweigend im ganzen Hause umher, um die unruhvollen Geister zu versöhnen. Zu dem Zwecke nahm er schwarze Bohnen in den Mund, und warf diese, ohne sich umzusehn, neun mal über den Kopf hinter sich, indem er sprach: „Mit diesen Bohnen löse ich mich und die Meinigen.“ Darauf schlich er wieder zum Brunnen, wusch sich von neuem die Hände, schlug an ein kupfernes, hohles Gefäß und sagte bittend: „Zieht von Dannen ihr Seelen meiner Vorfahren.“ Danach sah er sich besorgt um und die Feier war beendet.

Da die Lemurien in den Anfang des Monats Mai fielen, so haben einige Alterthumsforscher ein Ueberbleibsel davon in dem Volksaberglauben an die Blocksbergversammlung in der ersten Mainacht finden wollen.

Eben so reinigte und räucherte man sich bei den Palilien, dem Feste, das man zu Ehren der Hirtengöttin Pales, das am Jahrestag der Stadt Rom begangen wurde, durch Bohnenstroh (fabarum stipula.) Die Sitte gebot, über das Feuer, das man zu diesem Zwecke angezündet, herüberzuspringen; man hat in diesem Brauch den Ursprung unserer noch hie und da wieder üblichen Johannisfeuer sehen wollen. Der Göttin Carna, der Brutus einen Tempel errichtete, da sie alles Wachsthum förderte, opferte man Speck und Bohnenbrei als die kräftigsten Nahrungsmittel*). Carna wachte über Schwellen und Thüren, über Gesundheit und Leben der Kinder, damit die Hexen ihnen nicht die Milch, die sie genossen, absogen**).

Das Fest der Pales in Rom.

Es war den Römern aber damit noch immer nicht genug geschehen; im Juni feierten sie noch ein besonderes Fest, das sie: „Fabarie" nannten; wo man den Göttern frische Bohnen opferte; während am 1. März die Matronalien, ein bloßes Frauenfest begangen wurde, das auf den Jahresanfang deutete. Man hing an diesem Feste frische Blumenkränze in den Tempeln auf, löschte das Feuer auf dem Altar der Vesta, um ein neues anzuzünden. Die Gebete richtete man an Juno Lucina, sie um Ehesegen und Fruchtbarkeit anflehend.

Das Fest der Carna und der Fabarie.

Die Männer erhielten bei diesen Festen Geschenke von ihren Frauen; und damit jedes Glied der Familie sich des Festtags bewußt werde, trug man Bohnengerichte auf, man backte Kuchen und Brod aus Bohnenmehl, und gab süßen Bohnenbrei, als ganz besondere Verherrlichung der Festfeier.

Die Matronalien in Rom.

Wie hier die Frauen, hatten bei den in Rom gefeierten Floralien die Aedilen, die oberen Gerichtspersonen, für die Spiele zu sorgen; eine Ehre, die ihnen viel kostete, da sie dem Volke Bohnen austheilen mußten und dadurch gewissermaßen die wohlthätigen Götter selbst repräsentirten, denen zu Ehren man diese Spiele feierte.

Das Fest der Floralien.

Aus diesen verschiedenen Bohnenfesten ist jedenfalls unser, bei verschiedenen Nationen noch üblicher Bohnenkuchen hervorgegangen, ein Fest auf das wir später zurückkommen.

---

*) Sprengel.
**) Creuzer.

In Folge dieser fanatischen Verehrungen der Bohnen kam es, daß selbst, nachdem sie durch die Kornarten als Hauptnahrung verdrängt wurden, sie doch bei gewissen Opfergebräuchen ihnen unentbehrlich waren, und den Todten auch immer noch ins Grab mitgegeben wurden.

Uebrigens gab es auch solche, die gerade nicht für die Bohnen schwärmten, denn Baptista Fiera äußert sich über die Bohnen nicht gerade begeistert, wenn er von ihnen sagt:

„Anfangs zart wird die Bohne bald erdig, ist immer auftreibend und kann schlechte Träume erzeugen. Geschroten zu Mehl ist sie weniger schädlich, doch macht sie dickes Blut; die vom Kornwurm berührte vermeide man ganz.

Für die Brust und den schwachen Unterleib ist sie wenig geeignet, und thut auch dem Kopf und dem Bauch nicht wohl, sofern du sie nicht würzest mit Pfeffer und mischt mit Brägen; überlasse sie daher jenen, die an anspruchslose, ländliche Lebensweise gewöhnt sind.“

Der beginnende Luxus und das Verschwinden des Bohnenbreies.

So muß die Stimmung gewesen sein, denn der allgemein geachtete Bohnenbrei verschwand mehr und mehr von den Tafeln der Reichen; die Veränderung des einfachen Tisches begann in Rom nach Besiegung des Königs Antiochus von Syrien. Die Soldaten brachten die Bequemlichkeiten, üppige Angewöhnung und die Genüsse der Ueberwundenen mit; in der reichen Beute, die sie gemacht hatten, fanden sie die Mittel die erlernten Schwelgereien fortzusetzen. Der Aufwand für die Tafel stieg nach und nach ins Ungeheuerliche. Eine Mahlzeit mit der Lucullus den Cicero und Pompejus freundschaftlich bewirthete, und wobei auf den ausdrücklichen Wunsch der Gäste keine Umstände gemacht werden sollten, kostete dennoch 10,000 Thaler*).

„Panem et circenses“ schrie das Volk, es war nun Dasjenige, das allein noch Anerkennung für Bohnenbrei, Linsen und Lauch hatte.

Uebrigens hat man in Herculanum und Pompeji eine Menge halb und ganz verkohlter Bohnen gefunden, von denen das Antiken-

Das Auftreten der Schminkbohne.

Cabinet in Wien eine ziemliche Quantität bewahrt. Wenn nun aber auch die Ackerbohne von den Tischen der Reichen verschwunden war, so hatte sich doch auch schon die edlere Frucht der Schminkbohne

---

*) Volz, Beiträge zur Kulturgeschichte.

(Phaseolus vulgaris), Veits-, oder Schneidebohne aus Ostindien stammend, Bahn gebrochen.

Sie kamen schon während des Feldzugs Alexanders des Großen aus Südasien nach Griechenland und von da zu den Römern.

Die Schminkbohne wurde frühe schon zu allen möglichen Arten von Gerichten benutzt, man aß sie grün als Gemüse und Salat, man benutzte das Bohnenmehl zu Umschlägen bei Rheumatismen, und fabricirte aus ihm auch eine weiße Schminke, nach welcher man die Bohne mit dem Prädicat: „Schminkbohne“ belegt hatte.

Alle Pflanzen, die einmal in den Kreis der menschlichen Pflege eingetreten sind, heften sich an die Schritte der weiter und weiter vordringenden Kulturvölker, und es ist eine höchst interessante Beobachtung, daß die wichtigsten Nutzgewächse ihre reichsten Früchte oft erst in der weitesten Ferne von ihrem Mutterlande gebracht haben; wie sich das aus vielen Beispielen nachweisen läßt, wir erinnern hier nur an die Kartoffel, die erst in Europa zu ihrem vollen Werthe gedieh.

Phaseolus Mango mit Reis gekocht soll heute noch die Hauptnahrung in Ostindien und China ausmachen, sich aber mit unseren Bohnen doch nicht messen können. Man findet gegenwärtig keine Bohnenart mehr wildwachsend; selbst die Ackerbohne nicht, die von den neueren Aegyptern ihrer lugubern Auffassung völlig entkleidet, dem Pythagoräischen Machtgebot nicht mehr erliegend, ihres reichhaltigen Nahrungsstoffes wegen sehr geschätzt und massenhaft angebaut wird.

Selbstverständlich fanden beide Bohnenarten, die Ackerbohne wie die Schminkbohne, ihren Weg nach Deutschland.

Die Bohnen in Deutschland.

197 kommt in einer Urkunde der Alemannen ein Erbsen-, Bohnen- und Wickenacker vor, und auf den Musterwirthschaften Carls des Großen waren sie, wie die Erbsen, eine sehr geschätzte Hülsenfrucht, die von da an in allen Orten Deutschlands in Cultur genommen wurde, vorzugsweise waren es wieder die Meierhöfe der Karolinger in Alemannien, die in der Pflege der Gemüse vorangingen, wie sich auch in den Klostergärten der Sinn für Veredelung der Feldfrüchte regte. Merkwürdig war es, daß das Kloster Reichenau schon im 9. Jahrhundert einen botanischen Garten hatte. Walafried Strabo, ein Zögling der Reichenauer Klosterschule, später Abt des Klosters und

berühmt durch seine Gelehrsamkeit, hatte ihn gegründet, er enthielt alle seinen Kräuter und vorzugsweise solche, denen man Heilkräfte zuschrieb. Das Bohnenkraut (Pfefferkraut) finden wir auch unter denselben verzeichnet; ob es aber von da an schon für die Bohnen in Geltung trat, darüber haben wir nichts ermitteln können; nur steht fest, daß, als der Pfeffer noch so theuer war, daß es ein ansehnliches Vermächtniß sein konnte, einem Heiligen jährlich 1 Pfd. Pfeffer zu versprechen, da schärften sparsame Wirthinnen die Speisen mit den Blättern des Pfefferkrauts, welche Pflanze deswegen noch jetzt in England: „poor man's pepper" genannt wird.

Feststehend ist, daß auch unter den Hohenstaufen in Deutschland für die Pflege der Gemüse gesorgt wurde; und immer waren es die guten Pfäfflein, die in ihren Klostergärten für Verfeinerung der lieben Gottesgaben sorgten, um sich selbst das Beste auftischen zu lassen. Den asiatischen stehn die in Amerika einheimischen Bohnen gegenüber.

Die Bohne in Amerika.

Cortez sagt ausdrücklich in seinem Berichte: Auf dem Markte von Mexico finde man alle Gattungen von Gemüsen, namentlich Zwiebeln und Bohnen*). Selbstverständlich haben sich diese amerikanischen Bohnenarten auch bis zu uns herüber Bahn gebrochen, und werden hier weiter kultivirt.

So stammt „Phaseolus multiflorus" Feuer- oder Blumenbohne aus Südamerika, wo die Kolibris oft stundenweit danach geflogen kommen, um ihr Lieblingsfutter, den Honig, aus den Blüthen zu saugen. Ihre breiten Blätter und Ranken, ihre helleuchtenden roth-blauen Blüthen in chromatischer Farbenscala machen sie zum reizenden Schmuck und schützenden Dachbehang einfacher Dorfgartenlauben, wie wir sie heute auch bei uns sehen können. Ihre reifen Bohnen sind ungleich größer, roth und schwarz gesprenkelt kennen wir sie hier unter dem Namen der: „türkischen Bohne."

Daß sie bei uns weniger gebaut wird, und mehr zur Bedachung von Lauben dient, als zur Gewinnung der Frucht, ist unrecht, da sie länger im Jahre ausdauert und reichlichere Erträge liefert als die Schminkbohne.

---

*) Humboldt. Neuspanien.

Ein ganzer Reigen buntblühender und farbiger Bohnen schließt sich dieser türkischen Bohne an, und gewährt der Kinderwelt die größte Freude.

Die Schminkbohne in China.

Obwohl, wie wir eingangs erwähnten, schon 2822 v. Chr. die Ackerbohne in China kultivirt wurde und von da nach dem westlichen Asien sich verbreitete, so erhielten die Chinesen die Schminkbohne wie die Kartoffel doch erst durch die Holländer, daher die grünen Bohnen daselbst den Namen: „Holländer Bohnen“ führen, und die Kartoffel „Holländergam“ benannt werden. Nur auf den Tafeln der Wohlhabenden erscheinen diese Raritäten, die armen Volksklassen müssen bei ihrem Reis verbleiben.

Ihre botanische Stellung.

Die Bohne gehört auch zur Familie der Schmetterlingsblütler, der XVII. Klasse VI. Ordnung, doch sind in der Volkssprache zwei verschiedene Gattungen aus der Familie der Hülsenfrüchte darin verstanden. Die Vicia Faba ist die vielfach besprochene heimathliche Pflanze Persiens und des südwestlichen Ufers des kaspischen Meeres, mit dem Charakter der Wickenart, während Phaseolus vulgaris, aus Ostindien stammend, unsere viel beliebte feine Bohne ist.

Beide Arten sind bekannt, während die Puffbohne mit fingerdickem Stengel und rankenlosen Blättern, wohlriechenden Blüthen, auf denen heute noch die schwarzen Schriftzeichen stehn, die sie bei den Aegyptern und Römern zum Symbol des Todes stempelten, der Erde näher bleibt, rankt Phaseolus mit seinen großen dreigefiederten Blättern hoch empor.

Die unzähligen Sorten der letzteren Art, die Kunst und Natur gebildet haben und angebaut werden, gehören doch nur zweien verschiedenen Typen an, und sind sämtlich einjährige Sommergewächse. Von Märtens giebt in seinem Werk: Die Gartenbohne, ihre Verbreitung, Kultur und Benutzung, dieselben so an, daß er die erste Abtheilung in 7 Arten auftreten läßt, als:

1. die gemeine Veits- oder Schminkbohne ist härtlicher Art;
2. die Schlachtschwert- oder Speckbohne, groß mit dicken fleischigen Hülsen, bleibt wie
3. die Eck- oder Salatbohne, auch rheinische Zuckerbrechbohne, lange zart und schön, und eignen sich beide am besten zur Einmachbohne;

4. die Kielbohne;
5. die Dattelbohne;
6. die Eierbohne oder Wachsschwertbohne;
7. die Kugel- oder Perlbohne.

Die Abarten variiren wiederum ins Unendliche, hinsichts der Färbung der reifen Hülsen und Samen und der Höhe, die sie erreichen, sie zerfallen hier wiederum in Stangen-, Strauch- oder Buschbohnen.

Zur zweiten Abtheilung oder Art zählt er Phaseolus multiflorus, die türkische-, Feuer- oder Blumenbohne, die Freundin der Kolibris, die sich durch die vielblütigen Trauben, deren Stiel länger als das Blatt ist, die größeren Blumen und hochgehendere Stengel auszeichnet. Sie ist ein Heimathskind Südamerikas, das leider bei uns noch nicht so anerkannt ist, als es ihm gebürte.

Märtens theilt ihre minder zahlreichen Sorten nur in zwei Hauptvarietäten:

1. mit einfarbigen Samen und
2. mit bunten Samen.

Die weiße Blumenbohne soll unter allen Spielarten das schmackhafteste Gemüse dieser Frucht darbieten, England kultivirt sie. In Deutschland wird der Bohnenbau vorzugsweise in Gärten betrieben; dagegen in südeuropäischen Ländern, wie Spanien und Portugal, mehr als Feldfrucht behandelt, eben so in Nordafrika im großen Maßstabe als Feldfrucht angebaut. Die grünen Hülsen wie die reifen Samen liefern gekocht, als Gemüse oder Salat zubereitet, eine nahrhafte Speise, besonders die reifen Samen sind eine stickstoffhaltige Frucht; mit der Hülse genossen etwas schwer verdaulich, wie die Erbse, dagegen unbeschwerlich so wie die Hülse entfernt ist.

Der weite Anbau der Bohnen.

Den arbeitenden Klassen ist sie eine Wohlthäterin, und zur Verproviantirung von Schiffen, Festungen und Armeen überaus werthvoll. Gleich der Erbse enthält das Bohnenmehl einen starken Klebergehalt, und ähnelt darin dem Hafer, daher verleiht sie Thieren, die schwer und anhaltend arbeiten müssen, Kraft nnd Ausdauer, und wo man die Thiere, die viel zu leisten haben, in gutem Zustande erhalten will, mischt man eine gewisse Quantität Bohnen unter den Hafer.

Ihr Nährwerth.

Ihre mehlige Substanz hat, wie das Linsenmehl, auch zu verschie-

denen Schwindeleien gedient; die gesammte Frucht aber gehört zu den einträglichsten Handelsartikeln an sich.

Daß in Deutschland auch die Puffbohne noch treue Anhänger bewahrt, beweist Erfurt, und wer möchte es ob der Aufrechthaltung dieser klassischen Frucht nicht loben, denn nur diese Bohnenart gehörte dem Kultus an. Die Puffbohne Erfurts.

Wie damals tragen sie ihre schwarzen Schriftzeichen, sie werden aber nicht mehr als die des Todes angesehn, sondern als lebenverheißendes Symbol; je reicher sie blühen und ihren lieblichen Duft, der sich schon von ferne bemerkbar macht, ausströmen, je mehr freuen sich ihre Pfleger.

Die kleine Feld- oder Rosbohne verwerthet man vorzugsweise als Viehfutter, während die große Gartenbohne, deren unreife Samen als Gemüse nicht nur um „Gotteswillen“ gegessen, sondern geradezu als Leibessen von Vielen in den Cyclus der Mahlzeiten eingereiht, dort als ein wohlschmeckendes Gericht gelten.

Die Bohne gedeiht aber auch vorzugsweise in der Gegend um Erfurt, dessen Gemüsebau ja ein hochberühmter, laut Tradition von den Niederländern daselbst eingeführt worden ist.

Große Felder dieser Bohnen umgeben die Stadt, und man sagt, der Erfurter stelle den Genuß der Bohne so hoch, daß er von Anerkennung durchdrungen vor einem solchen Felde den Hut abziehe; ja daß sich an dieser Bohnenovation übersiedelte Europäer in America wiedererkannt haben, und in jenem fernen Lande engere Familienbande daraus hervorgingen.

In Frankreich waren die Bohnen, die grünen wie die trockenen, ein sehr beliebtes Essen, besonders die kleinen weißen Bohnen, die zu Champies Zeiten sehr in Mode kamen, auch „Marienbohnen“ (Phaseolus nana) genannt, die noch heute ihrem beliebten Gemüse Salat (Macedoine) beigemischt werden. Die Bohne in Frankreich und England.

Vorzugsweise kultivirt man jetzt in Frankreich die Wachsbohnen, sowohl die hoch rankenden, wie die niedrigen und werden gerade die Letzteren in großen Massen angebaut. In der Nähe von Paris aber wird allgemein die weiße frühe, französische Bohne (Flageolet), eine niedrige Sorte, gezogen, die gleichfalls in allen Gestalten, wie die zarte

grün gefärbte Bohne auf den Tafeln erscheint, und sogar von Frankreich aus zu uns den Weg gefunden hat, um hier als Delikatesse bei Diners servirt zu werden.

In England kamen die Bohnen auch erst später auf, und wurden zu Heinrich des VIII. Zeit noch aus Flandern geholt. Die Mazagan-bohne, welche die Engländer vorzüglich schätzten, kam aus einer portugisischen Colonie im Marrokanischen.

Außerdem baut man jetzt in England mit Vorliebe die Busch- oder Zwergbohne an, von Stangenbohnen ist es die weiße Blumenbohne als zartes Gemüse und die türkische-, Prunk- oder Feuerbohne (Phaseolus multiflorus), die man zieht.

Das Bohnen-Königsfest.

Aus den verschiedenen Bohnenfesten und den römischen Saturnalien überhaupt, die das Carneval der Alten darstellten, wo es überall Lust und Possen gab und fröhliches Gelächter, wo selbst die Kinder sich einen König zu wählen pflegten, ist wahrscheinlich das, bei verschiedenen Nationen heute noch übliche: „Bohnenkönigsfest“ entstanden. Namentlich in Frankreich war es Sitte, am heiligen Dreikönigstag, den 6 Januar, ein geselliges Fest zu begehen; am Schluß desselben erschien ein Kuchen, in welchem eine Bohne eingebacken war. Der Kuchen wurde in so viel Stücke als Gäste waren getheilt, wem die Bohne zu Theil wurde, war Bohnenkönig oder Bohnenkönigin, konnte sich einen Hofstaat wählen und erhielt in humoristischen Ovationen die Huldigungen eines solchen. Dieser Ehre mußte sie oder er sich durch gesellige Vergnügungen würdig zeigen, und war gehalten am nächsten Dreikönigsfest wieder ein solches Fest zu geben, damit eine neue Bohnenkönigswahl stattfinden konnte.

Sogar bei Hofe wurden diese Bohnenfeste in Frankreich gefeiert, und mit großen Glanz und vielen Scherzen durchgeführt, obwohl im 17. Jahrhundert die Geistlichkeit gegen diesen: „Königspopanz“, wie sie es nannte, laut eiferte. Da es nun vorkam, daß Derjenige oder Diejenige, welche die Bohne bekam, nicht immer in der Lage waren, so opulente Feste, wo es an erheiternden Getränken nicht fehlen durfte, zu geben, so korrigirte man den Zufall dahin, daß stets der Wohlhabende die Bohne finden mußte, mißglückte aber die Absicht, so kam es vor, daß der Finder die Bohne still mitverschluckte, um der bedeutungs-

vollen Ausgabe eines Festes zu entgehen, das ihm königliche Pflichten auferlegte; es hieß dann: „Die Bohne sei vergessen worden."

Die kurze Dauer eines solchen Königthums besingt ein französischer Dichter sehr charakteristisch:

„Que le roi de la fève est un bien pauvre sire!
Il règne pendant un repas.
La nappe ôtée, adieu tout son empire;
C'était César, ce n'est plus que Lycas!"

Daß die Bohnen im Volksmund der Franzosen auch ihre Bedeutung hatten, erhellt daraus, daß sie das Gefängniß für die Nationalgarden, die sich im Dienst etwas zu Schulden kommen ließen: „Hôtel des haricots" nannten.

Die Bohnen haben aber weiter und weiter nicht nur ihre duftigen Ranken durch die Jahrhunderte geschlungen, sie sind auch fort und fort ein scherzhaftes Orakel für die Königswahl verblieben, und haben dem, der die Bohne erwischte, stets eine besondere Auszeichnung gebracht. Der Zufall macht uns mit einer interessanten Episode bekannt, die sich in dem letzten deutsch-französischen Krieg in St. Dizier zugetragen, in welcher nicht nur eine Bohne, sondern eine Jugendbegebenheit unseres geliebten Kaisers mit verwebt ist, so daß wir sie mit besonderem Interresse als historisches Factum unserem Bohnen-Essay hinzufügen.

Der Bohnenkuchen in St. Dizier.

Der 22. August 1870 war für den Maire der Stadt Dizier ein heißer Tag, denn die Preußen waren dort eingezogen und verlangten Quartier, was aber auch nicht ohne Requisitionen verschiedener Art abging. Endlich am späten Abend hoffte der erschöpfte Mann auf Ruhe — doch horch, da klopft es plötzlich wiederum an der Thüre seines Büreaus, und eine alte Dame mit silberglänzendem Haar tritt ein. Der Maire erkennt in ihr Mad. Varnier, die angesehenste Dame des Ortes, und frägt, trotz aller Erschöpfung, höflichst nach ihrem Begehr. Mad. Varnier bat um einen Officier zur Einquartirung, da sie statt der angesagten 21 nur 20 Officiere bekommen. „Es liegt mir daran die Zahl voll zu haben" bemerkte sie mit freundlichem Lächeln. Der Maire versprach ihr einen Dragoner-Lieutenant, der soeben gegen sein schlechtes Quartier Protest erhoben hatte.

Mad. Varnier ist eine hochbetagte Dame, eine Patricierin der Stadt Dizier, eine Französin vom reinsten Wasser, aber ihre angesagte Einquartirung wollte sie vollzählig haben, als die ersten Preußen einrückten.

Ueber elf Zimmer konnte sie gebieten, zehn mit zwei Betten, und eins mit einem Bette — machte 21 Mann, daran sollte und durfte ihr — à l'honneur des Königs von Preußen keiner fehlen.

Der Herr Maire machte große Augen ob des letzten Passus, gewährte aber gern die pressante Bitte, die ihm sonst nicht vorgekommen war.

Unterdessen hatten sich in dem großen Speisesaal der unteren Etage des Hauses der Mad. Varnier die zwanzig Officiere eingefunden, um gemeinschaftlich um 7 Uhr das Diner einzunehmen. Noch hatten die Herrn sich nicht gesetzt, als auch schon der Dragoner-Lieutenant eintrat, und vor dem vacanten Couvert posto faßte.

Man setzte sich, Mad. Varnier präsidirte der Tafel, und das Diner war so opulent, der Wein so vorzüglich, daß sich alle in Lobeserhebungen über die herrliche und gütige Aufnahme ergingen. Die Unterhaltung war keine kriegerisch gedrückte, sondern eine harmlos heitere, Mad. Varnier hatte den Ton angeschlagen, und der in Strömen fließende Sekt that das Seinige.

Daher war die Bestürzung und der Schreck kein geringer, als Mad. Varnier sie um eine Umquartirung bat; er sollte jedoch nicht lange währen, denn ihre gütige Wirthin bemerkte nur: „daß sie nicht wisse, wer das Zimmer mit dem einen Bette in Beschlag genommen habe, was ihr nicht gleichgültig, da der Inhaber desselben sich einer seltenen Auszeichnung und Bevorzugung werde rühmen können; und an sein Quartier St. Dizier noch lange denken und mit Stolz davon erzählen werde.“ Die Neugierde wurde dadurch aufs Höchste gespannt; Jeder wollte wissen, was dahinter stecke.

Mad. Varnier nahm darauf einen großen Teller, auf welchem ein Kuchen lag, und sagte: „Meine Herrn ich werde diesen Teller herumgehen lassen; er enthält genau einundzwanzig Stücke; in einem derselben ist eine Bohne, wer diese Bohne bekommt, wird Bohnenkönig und bezieht das vorerwähnte Zimmer.“

Das Erstaunen der Herrn wuchs von Minute zu Minute. Der Teller war noch nicht um den Tisch herum, als Lieutenant R., Reserve-Officier aus Hinterpommern, triumphirend ausrief: „Die Bohne, die Bohne!“ Man gratulirte ihm, man lachte, man scherzte über die nun zu erwartende Lösung des Geheimnisses. — Lieutenant R. bezog als Bohnenkönig sein Zimmer, die andern Herrn bezogen die ihrigen, um sich von dem anstrengenden Tagesmarsch und dem copiösen Mittagsmahl, wo sie dem Bachus nicht schlecht gehuldigt, zu erholen.

Am anderen Morgen wurde Lieutenant R. von allen Seiten neugierig aufgesucht und nach seinen Erlebnissen der Nacht befragt; derselbe antwortete unwillig, daß er als Bohnenkönig recht schlecht geschlafen, wüst geträumt, zuletzt noch seinen Revolver herausgesucht und vor sein Bett gelegt habe. Die Lösung kam beim Dejeuner, wo die ganze Gesellschaft wieder um Frau Varnier versammelt war. „Mein Herr, sagte heiter Frau Varnier zum Lieutenant R., wie haben Sie diese Nacht in dem Zimmer verbracht, in welchem vor siebenundfünfzig Jahren Ihr König Wilhelm als junger Prinz gewohnt hat? Im Jahre 1814, fuhr sie fort, als ich 15 Jahre alt war, wurde König Fr. Wilhelm III. mit vielen hohen Herrn in meines Vaters Haus einquartirt, da sei eines Tages auch der junge Prinz Wilhelm mit noch einigen Officieren angekommen, und habe in dem bewußten Zimmer geschlafen. Er sei ein gar feiner, liebenswürdiger junger Herr gewesen, der durch sein einnehmendes Wesen einen unauslöschlichen Eindruck auf ihr Herz gemacht habe, und nicht für alle Schätze der Welt würde sie das Schriftstück wieder herausgeben, das der erlauchte und so überaus freundliche Prinz ihr zum Andenken hinterlassen habe. Der Prinz — so erzählte sie glückstrahlend weiter — war schon über einen Tag von St. Dizier entfernt, als meine Bonne plötzlich in mein Zimmer gestürzt kam und mir zurief, ich solle nur eilig in das Zimmer kommen und sehen, was der schöne Prinz mir hinterlassen.“ Die ganze Einquartirung folgte nun in höchster Spannung Mad. Varnier auf das historische Zimmer und wurde an ein Fenster geführt, dessen eine Glasscheibe deutlich die mit einem Demant eingezeichneten Worte trug: „Je t'aime . . . . . Pr. G.*)“ Die Kunde von dem kleinen Abenteuer

*) Prince Guillaume.

bei Mad. Varnier verbreitete sich sehr schnell in St. Dizier bei den Officieren, alle kamen und wollten die Scheibe mit den Worten ihres Königs sehn.

Bald rückten andere Truppen nach, die bereits mit der Frage an Mad. Varniers Haus ankamen: wo das historische Fenster sei?

Es gab noch manches Bohnenfest in St. Dizier — da wurde auch das große Hauptquartier angemeldet. Dem Wunsche der Mad. Varnier, den König bei sich aufzunehmen, konnte nicht entsprochen werden; jedoch war König Wilhelm erst wenige Stunden in St. Dizier, als er ohne jede Begleitung im schlichten Soldatenrock nach der Avenue de Nancy seine Schritte lenkte, und bei Mad. Varnier ohne förmliche Anmeldung eintrat, und von dieser alsbald erkannt, auf das ehrerbietigste empfangen wurde. Der König aber erhob lächelnd scheltend den Zeigefinger und sagte: „Aber Angélique, Sie haben ja geplaudert, ich bin jetzt im Munde aller meiner Officiere!“ „Gnade, Gnade Sire, flehte Mad. Varnier, indem sie sich auf die Kniee niederließ, mein Herz strömte in alter Erinnerung über, als die ersten Preußen hier einkehrten.“ Der ritterliche König hob die alte Dame auf, und ihr die Hände reichend, sagte er: „Lassen Sie das, meine Officiere werden mir meine Knabenliebe nicht übel deuten, aber vergessen habe ich sie nicht!“

Doch nicht in Frankreich allein hatte die Sitte des Bohnenfestes am heiligen Drei-Königstag Wurzel geschlagen, man beging dasselbe auch in den Niederlanden, in Deutschland, Rußland und Polen fand es mit allem Zubehör von Karnevalsscherzen statt.

Die Bohne in der deutschen Sage.

In der deutschen Sage hat sie sich auch eine Stelle erworben, es heißt: die Frauen sollen keine Bohnen essen; sie machen schwere Träume und rufen den Alp herbei. Als Maria Magdalene sich dem reuigen Leben zuwandte, nahm sie in ihre Einsamkeit nur einen Krug voll Wasser und einige Hände voll Bohnen mit, und obwohl sie neun Jahre davon lebte, nahmen weder die Bohnen noch das Wasser ab.

Auf einem Acker bei Brixen wachsen die sogenannten „Monstranzfisolen,“ deren Narbe (Keim) eine Monstranz vorstellt, welche von zwei Engeln getragen wird, dies stammte daher, weil einst eine

Monstranz von den Feinden geraubt und in diesem Acker vergraben wurde, ohne daß man sie wieder auffinden konnte.

In Solothurn hieß der Sonntag Quasimodo geniti der Bohnensonntag, weil man an diesem Tage zum Gedächtniß der Erhebung der thebaischen Leiber, jedem, der zum Gottesdienste in das Ursulamünster kam, eine Bohne reichte und ihn bat, für dieses Geschenk etwas zu beten.

Die Bohnen wurden auch von den Elfen aufgesucht, waren überhaupt ein Schutzort guter Geister; nach dieser Seite hin verwebte auch Shakespeare seine „Bohnenblüthe“ im Sommernachtstraum.

Der Kohl.

Der Kohl zählt wie die vorgenannten Gemüse zu den Kulturpflanzen der Menschheit.

Der Kohl in der Mythe der Griechen.

Juden und Aegypter pflanzten Kohl, und die Griechen hatten verschiedene Sagen über seine Entstehung. Nach der einen schmeichelte er sich hoher Abkunft zu sein, denn sie berichtet, daß Jupiter sich einst die Mühe gab, zwei sich widersprechende Orakel zu deuten, bei welcher — selbst für einen Gott schwierigen Arbeit ihm der Schweiß ausbrach, der in starken Tropfen auf die Erde fiel, aus welchen der Kohl hervorsproßte; ähnlich wie nach der Sage der Muhamedaner, die weiße Rose den Schweißtropfen ihres Propheten entkeimte.

Nach einer andern Version heißt es, daß, als Bacchus aus Asien nach Thracien übersetzte, ihm der König Lykurgos, ein Sohn des Dryas, und König der Edonen heftigen Widerstand entgegensetzte.

Einst verfolgte Lykurgos bis in den heiligen Hain von Nysa die Priesterinnen des Gottes und ängstigte sie mit bestachelten Stäben so, daß sie ihre Thyrsusstäbe niederwarfen; selbst Bacchus floh erschrocken in die Wellen, und rettete sich in den Schoos der Thetis, welche ihn freundlich aufnahm und dafür von ihm mit goldener Urne beschenkt wurde. Bacchus aber, um den Tod der gemordeten Menaden zu rächen, überzog den Lykurgos mit seinem Heere, nahm ihn gefangen und geißelte ihn so scharf mit Weinreben, daß Lykurg Schmerzensthränen vergoß, aus welchen, dem Gott des Weins feindlich gesinnt,

der Kohl aus der Erde hervorwuchs und die Macht behielt, stets entnüchternd auf den Freund und Liebhaber des Weins zu wirken.

Daß der tracische Fürst sich dann weiter der Kultur des Weinstocks in seinen Landen mit allen ihm zu Gebote stehenden Mitteln widersetzte, und die Reben vernichten ließ, war selbstverständlich.

Die Jonier schwuren bei der Brassica, und Nikander nennt den Kohl ein heiliges Kraut. Wie anerkennend man ihn beurtheilte, erhellt daraus, daß Pythagoras — der Bohnenfeind — den Genuß des gemeinen Küchenkohls als ein vorzüglich gesundes, „den Menschen gar zuträgliches Gemüse, das ihn bei heitern, ruhigen Sinn und Muth erhalte," allen aufs dringendste empfiehlt.

Den Kohl in Ehren, ihm jedoch die Wirkung derartiger Eigenschaften anzudichten, scheint uns eine culinarische licentia poetica des alten Weisen. Wenn man Heiterkeit, ruhigen Sinn und Muth durch Kohlessen erlangen könnte, so wäre mindestens allen Hypochondern durch die Pannacee des Kohlkopfs geholfen, freilich sollte er ja ein: „heiliges Kraut" sein!

Homer erwähnt des Kohls an keiner Stelle, Theophrast aber spricht von zwei Kohlarten; den mit glatten und den mit krausen Blättern.

Die Kohlpflanze bei den Griechen und Römern.

Bei den Römern finden wir schon verschiedene Sorten Kohlgewächse, doch ist es unmöglich, bei einem so leicht veränderlichen Gewächs nach 2000 jähriger Kultur, noch Vergleiche mit unseren Kohlarten machen zu wollen.

Cato nennt den Kohl das beste Gemüse, und sagt, daß man ihn gekocht und roh verzehre; wenn man ihn roh essen wolle, müsse man ihn in Essig tauchen, wonach er der Verdauung förderlich sei; wie es denn überhaupt hygienisch sei, derartigen Kohl vor und nach der Mahlzeit zu genießen; ein Rath der uns mehr für den Liebhaber, als den Kenner paßt. Es wurden zwei Arten hervorgehoben: Brassica viridis, unser Savoyer Kohl und B. Laevis unser Kopfkohl. Außerdem kannten die Römer schon den Braun- oder Grünkohl, aber vom rothen Kopfkohl findet man bei den Alten gar keine Nachricht.

Wie unser größter Staatsmann in Varzin, spricht Cicero in den Briefen an Atticus von dem Zauber stiller Zurückgezogenheit seines

Tusculums, wo er Kohl zu pflanzen und Erbsen zu bauen Zeit habe, — daß aber durch Kohlessen ihm heiterer Sinn und Muth käme — wie Pythagoras behauptete, davon sprechen beide nicht. Der Franzose drückt das Wohlbehagen der ländlichen Muße in dem proverb aus: „Il est allé planter des choux!“

In Deutschland wurde dem Kohl wie den anderen Gemüsen auf den Landgütern Carl des Großen mehr Sorgfalt zugewandt, und die verschiedenen Arten nicht nur kultivirt, sondern auch vermehrt, was sich unter den Hohenstaufen in gleicher Weise fortsetzte, denn in den Monseischen Glossarien finden wir unter den Gartengewächsen: Kohl, Kohlrüben, Rettig ꝛc.

Der Kohl in Deutschland und seine Vielseitigkeit.

Der Kohl ist in seiner Vielseitigkeit ein Schatz fast aller Haushaltungen geworden; kaum eine zweite Pflanze dürfte es geben, die so zahlreiche Variationen für die Küche darbietet, so verschiedene Formen in ihren Abweichungen vom Grundtypus hat; man ist im Stande, ihn auf dreißig und mehr Arten und Abarten, wozu Kohlrübe und Unterrübe gehören, zurückzuführen.

In jedem Küchengarten Europas wird der Kohlkopf eine hervorragende Stellung einnehmen und hat im Laufe der Jahrhunderte eine vollständige Weltwanderung unternommen; denn nicht nur in einem großen Theil von Asien hat er Wurzel geschlagen, sondern ist durch Auswanderer in alle Welttheile übertragen worden.

Beobachtung und Erfahrung hat gelehrt, daß durch die Pflege des Menschen einige Küchengewächse ganz besondere, andere kaum merkliche Veränderungen in Form und Größe, so wie an Geschmack errangen; zu den hervortretend wandlungsfähigen gehörte der Kohl und die Möhre.

Die Stammeltern unseres Kohls.

Aus dem Kohlreps, der Oel liefernden Stammpflanze, die heute noch wild an den Küsten Griechenlands, an den steilen Kreidefelsen der Meeresgestade Englands, an den Küsten Dänemarks und des nordwestlichen Frankreichs wächst, sind durch verschiedene Abstufungen der Kultur alle jetzigen Kohlsorten entstanden und durch mehr als tausendjährigen Anbau in eine Menge von Spielarten mit constanten Formen übergegangen, die von der wilden Art völlig abweichend sind.

Die Brassicaarten der Alten kann man daher in den unsrigen nicht so leicht wiedererkennen, da die tausendjährige Kultur sie verändert und einige auch ganz vertilgt hat.

Sehr humoristisch läßt sich Beckman in Bezug der Brassica-Arten aus, er sagt: „Mit etwas Witz könnte man wohl so einen Stammbaum der Kohlarten entwerfen, wie Büffon von den Hunderacen gemacht hat; aber ein Stammbaum ohne Beweise, ist in der Naturkunde nicht mehr werth als bei Erbschaften und Adelsproben. Wie viel Stufen gewesen sind, ehe aus dem wilden Kohl die edlen Racen wurden? gewiß nicht weniger, als nöthig waren aus den Mohren weiße Menschen, aus dem Bullenbeißer den Daxhund und Malteser entstehen zu lassen."

Im Kohl hat uns das Dünenland ein zweites, wohl noch kostbareres Geschenk gemacht als mit dem Spargel; denn der Kohl ist ein Volksgut geworden, während der Spargel nur eine Patricierspeise bleibt.

Es ist von den Gelehrten die ungelöste Frage vielfach ventilirt: „ob der Kohl nicht früher eine größere Ausbreitung hatte, als die klimatischen Verhältnisse Europas noch ganz anders waren."

Die Frage nach seiner Vervielfältigung.

Gleich schwierig dürfte es sein, in Erfahrung zu bringen, in welcher Weise die Verbindungen der verschiedenen Kohlfamilien stattfanden; wie Brassica balearica Richl., Brassica insularis Moris, und Brassica cretica Lam., die alle der Mittelmeerflora angehören, sich mit Brassica oleracea L. verbanden, zu Kulturpflanzen sich aufschwangen, und in neuerer Form erschienen.

Nach dieser Richtung hin giebt Darwin in seinem (von V. Carus übersetzten) Werk: „das Variiren der Thiere und Pflanzen," hochinteressante Einblicke in das geheimnißvolle Reich der Natur, er sagt:

Die Ansicht Darwins über das Variiren der Pflanzen.

„Mit Hülfe einer geringen Zuchtwahl, die wenige Generationen hindurch auszuüben wäre, könnten die meisten unserer kultivirten Pflanzen wahrscheinlich ohne irgend eine große Veränderung in ihren Lebensbedingungen zu einem wilden oder nahezu wilden Zustand zurückgeführt werden. Mr. Backman hat dies bei der Pastinake erreicht, und Mr. Hewett C. Watson wählte, wie er mir mittheilt, drei Generationen hindurch die am meisten auseinandergehenden Pflanzen des schottischen

Kohls aus (vielleicht eine der am wenigsten modificirten Varietäten des Kohls), und in der dritten Generation kamen einige Pflanzen den Formen sehr ähnlich, die jetzt in England nm alte Schloßmauern auftreten und eingeborene genannt werden."

Andererseits ist wieder die Leichtigkeit, mit der sich die Pflanzen selbst bei erschwerten Umständen kreuzen, ein Motor sie in unsagbar verschiedene Arten zu wandeln.

So heißt es Seite 104:

„Es giebt indessen viele hermaphroditische Pflanzen, welche in keiner Weise speciell so construirt sind, daß sie eine Kreuzung begünstigen, welche aber nichts destoweniger sich fast so reichlich vermischen, wie Thiere mit getrennten Geschlechtern. Dies ist der Fall bei Kohlarten, Rettigen und Zwiebeln, wie ich von meinen Versuchen mit diesen Pflanzen weiß. Selbst die Bauern in Ligurien sagen, daß man verhüten müsse, daß die Kohlarten sich unter einander: „verlieben".

Auch ist durch Gallesio constatirt, daß da, wo nicht mit großer Umsicht zu Werke gegangen wird, die Verbesserung der verschiedenen Arten durch die beständige und fast regelmäßige Kreuzung nur aufgehalten wurde.

Daß aber die eine oder andere der vorgenannten Arten, in Gärten gebracht, sich dennoch zur Kulturpflanze umgestaltete, sich unter einander und mit Brassica oleracea gekreuzt und so diese oder jene unserer gegenwärtig kultivirten Formen hervorgebracht, liegt eben so nahe; die Kohlarten aber jetzt nach ihrer muthmaßlichen Entstehung wissenschaftlich zu verfolgen, dürfte immerhin kaum möglich sein. Professor Unger führt an, daß es in sprachlicher Beziehung höchst merkwürdig sei, daß zur Bezeichnung der verschiedenen Kohlarten, die vorhandenen europäischen und asiatischen Namen sich auf vier Wurzeln zurückführen lassen: Auf die celto-slavische Wurzel Cap, das im Celtischen Kopf bezeichnet, lassen sich eine Menge Namen, wie Kopfkohl, Cavas, Kappes, Kraut, Kapusta (polnisch), Kapsta (tartarisch), Kopen (bengalisch) 2c. zurückführen.

Ueber den Ursprung des Namens der Kohlarten.

Mit dem celtischen Bresic (Kohl) steht offenbar das von Plinius zuerst gebrauchte Wort Brassica in Verbindung; die celto-

germanisch-griechische Wurzel Caul ist in dem Worte Kaol (Bretagne) dem griechischen χαυλιον des Theophrast, dem lateinischen caulis, ferner in den Worten Chaulx, Cavolo, Cava, Kohl, Kaal (norwegisch), Kol (schwedisch), Col (spanisch), Kelum (persisch) wieder zu finden; endlich die griechisch-germanische Wurzel Cramb, Crambe, ging in Krumb, Karumb der Araber und wahrscheinlich in das deutsche Kraut über, welches anfänglich nur die Kohlpflanze bezeichnete, später aber ein nomen genericum wurde. Da sich im Sanskrit, d. h. in der alten Sprache Vorderindiens, in welcher die ältere indische Literatur abgefaßt ist, keine Benennung für den Kohl findet, schließt Unger, daß die Kohlarten erst in späterer Zeit ihren Weg nach Indien und China fanden; in Japan fehlte die Kohlpflanze noch zu Thunberg's Zeit vollständig.

Die botanische Stellung des Kohls.

Der Kohl gehört in die XV. Klasse II. Ordnung der Siliculosa, viele seiner Arten enthalten ein eigenthümlich scharfes Princip, das bei einigen stärker, bei andern schwächer anzutreffen ist.

Es wurden die hierher gehörigen Gewächse in früherer Zeit „Plantae antiscorbutica" genannt, da sie ein kräftiges Mittel gegen den Scorbut darboten.

Der Sauerkohl als Volksessen und Wohlthäter.

Sieht man von den zur Sippe gehörenden, Oel gebenden Arten, wie Senf, Rübsen 2c. ab, so sind es sechs Arten, die als Kohlpflanzen vorzugsweise zur Geltung kommen: der weiß oder rothe Kopfkohl, der Wirsig- oder Savoyerkohl, der Grünkohl, die Kohlrabi, die Wrucke und der Blumenkohl. Unter diesen Hauptracen prävalirt als volksthümlich und als ökonomisch wichtigste Gattung der Weißkohl, Gemüse- oder Kopfkohl, der fein oder auch grob gehobelt, eingestampft und gesäuert, als Sauerkohl bekannt, der Gesundheit geradezu wohlthuend ist.

Die Römer kannten das Einsäuern des Krautes nicht, obwohl sie schon Rüben einmachten; über seinen Ursprung habe ich nichts Positives ermitteln können.

Beckman zweifelt, daß die Alten unseren Kohlkopf überhaupt schon kannten, er war geneigt den Sauerkohl für eine deutsche und zwar Niedersächsische Erfindung zu halten, doch machte ihn der Bericht Bellonis: „daß auch die Türken Kopfkohl zur Winterspeise

einzumachen gewohnt sind," stutzig. Inzwischen ist die türkische Art insofern anders, als sie die ganzen Köpfe einmachen, und zwar so wie in Obersachsen der Rumskohl eingemacht wird; daher er den Niedersachsen die Ehre des fein gehobelten Sauerkrautes mit Recht zu vindiciren glaubte.

Der feingehobelte Weißkohl wird durch Einsalzung und Gährung in jenes viel gekannte und genossene Sauerkraut umgewandelt. Derselbe zeichnet sich durch seinen Gehalt an Milchsäure aus, so daß der Saft dieses Kohlpräparats vielfach als erfrischendes und kühlendes Getränk in mehreren fieberhaften Krankheiten mit gutem Erfolg getrunken wird, namentlich in Rußland und Polen.

Ein Faß, worin weißer Wein aufbewahrt war, schafft dem Sauerkraut eine leichtere Gährung und einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Auch giebt man als gute Würze zerquetschte Weintrauben und Borstorfer Aepfel hinein. Wenn er angenehm und frisch duftet, und eine schöne hellgelbe Farbe hat, ist er in seiner Gährung gereift, und schmackhaft. Bei den Russen und Polen ersetzt er die Kartoffel und ist häufig die Hauptnahrung derselben.

Die Seefahrer sind durch seinen Genuß vor dem sich bei ihnen so leicht einstellenden Scorbut, der in Folge des fast täglich dargereichten gesalzenen Fleisches so leicht eintritt, gesichert.

Der Sauerkohl hat denn auch den Weg zur Tafel des Vornehmen wie zur Hütte des Armen gefunden, nur die Zubereitung ist eine allerdings sehr verschiedene! Der Gourmand würde seinen mit Austern oder Lerchen garnirten Kohl in einem russischen Bauernhause nicht wieder erkennen und ihn für ein gemeines Essen erklären, diese Wandlung geschieht durch den „Geist der Kochkunst!"

Der rohe Sauerkohl aus der Tonne genommeu, etwas durchgehackt, mit einer reichlichen Zuthat von Oel, ein wenig Essig, Salz, Pfeffer und Kapern zubereitet, mit Neunaugen garniert, ist ein überaus wohlschmeckender und erfrischender Salat; läßt man die Neunaugen fort, so ist er durchaus leicht verdaulich, und wird selbst Kranken gestattet, denen nicht gradezu saure Speisen verboten sind.

Auf der Tafel des vornehmsten polnischen Adels habe ich diesen Salat gefunden und als wahre Gourmandise gegessen, der später von

mir nachgeahmt und, meinen deutschen Freunden vorgesetzt, sich vielfache Anerkennung erwarb.

Der für die feine Tafel vielleicht noch höher stehende Blumenkohl hat seine besondere Biographie und soll als solche den Lesern gegeben werden; alle anderen Arten sind als Gemeingut betrachtet und in allen Haushaltungen populär geworden.

Die verschiedenen Kohlarten.

So z. B. der Savoyer- oder Wirsigkohl, der nächst dem Letztgenannten zur zartesten und schmackhaftesten Gattung des Kraus- oder Kopfkohls gehört. Seinen Namen führt er mit vollem Recht, denn er ist in ganz Piemont das beliebteste Gemüse.

Der Kohl in Italien und in Frankreich.

Man kocht dort den zertheilten Kopf mit Reis und einem guten Stück Butter, oder Hammelfleich zur Suppe, dieselbe ist auch in der angrenzenden Lombardei sehr beliebt und wird viel genossen. Welche Bedeutung die „Soupe aux choux“ in Frankreich hat, weiß jeder, der längere Zeit sich in Frankreich aufgehalten hat.

Arnold von Villeneuve zählte im 13. Jahrhundert in Frankreich nur drei Arten Kohl: grauen, weißen und krausen (frisé). Im 16. Jahrhundert führt Carl Etienne drei andere Kohlarten an: les cabus, rouges, und les romains; 1651 fügte der Verfasser vom „Jardinier français“, noch die Kohlarten von Vérone, Milan, Gènes, les choux blonds, à large côte et les pancaliers hinzu.

Herr von Rumohr glaubt, daß der von Cato so besonders gerühmte Kohl, der Wirsig gewesen sei.

Der Schwarzkohl der Italiener, der unserm Winter-Grünkohl nicht unähnlich ist, gedeiht auf den trocknen Hügeln des Chianti unglaublich zart und schmackhaft; doch in den bewässerten Gärten um Florenz und Rom wird er fade und geschmacklos, man ißt ihn in Salzwasser gesotten mit Oel und Essig als Salat, oder bereitet ihn wie unsern Grünkohl.

Johann Bauhin spricht schon 1598 von dem lieblichen Rosenkohl mit flachen, lockern Blättern, in deren Winkeln Knospen entstehen, welche im Frühling des zweiten Jahres, am Stamm, sich in kleine Blattrosetten (Rosen) verwandeln, die sich später zu blüthentragenden Aesten ausdehnen.

Mitunter hört man die irrige Ansicht aussprechen, daß er dem Broccoli gleiche, das ist aber keineswegs der Fall. Der Rosenkohl ist eine besondere Sorte: „choux pommés“, der seine kleinen Kohlköpfchen, gleich Sprossen an der Staude heraustreibt, und auch den ganzen Winter über Stand hält, er gehört entschieden zu den feineren Kohlarten.

Die Brassica eruca (Rauke), von der Columella spricht, wird bei uns nicht mehr gebaut, doch ist sie in Italien noch beibehalten.

Eine noch interessantere Sorte soll der Baumkohl, eine Abart des Braunkohls sein, welcher in gutem Boden mannshoch werden und ein Alter von 10 Jahren erreichen soll.

Alle diese und die weiteren zahlreichen Kohlsorten mit ihren stärkemehl- und zuckerhaltigen Blättern bilden ein wichtiges Nahrungsmittel für Menschen und Thiere in allen Zonen, mit Ausnahme der Aequatorialen- und Tropenzone, weshalb ihre Kultur über die größere Hälfte der Erdoberfläche verbreitet ist.

Der Kohl als wichtige Nahrungspflanze für Menschen und Thiere.

J. Johnston fand bei seinen Analysen des Kohls in 100 Pfd., 30—35 pCt. Kleber, und erklärt ihn daher als nährender, wie irgend eine andere Pflanzenspeise, welche in größeren Quantitäten von Menschen und Thieren verzehrt wird, Ausnahmen hiervon sind nur der Pilz, der im getrockneten Zustande zuweilen 56 pCt. Kleber enthält, und der getrocknete Blumenkohl, in dem der Klebergehalt oft auf 64 pCt. steigt.

Daß er andererseits, wie fast alle kleberreichen Nahrungsmittel einen verdauungshemmenden Einfluß auf die menschliche Constitution ausübt, ist bekannt; daher ist es, wie bei Erbsen und Bohnen, geboten, den Kohl mit Speck oder Schweinefleisch zu kochen, um ihm die stopfende Eigenschaft zu nehmen, auch hier zeigt es sich wieder, daß eine derartige Speisebereitung, ihre Beliebtheit weder dem Herkommen, noch blos dem Geschmack des Epikuräers verdankt, sondern aus der Erfahrung hervorgegangen ist: „daß der Kohl, in dieser Weise zubereitet, der Verdauung am zuträglichsten sei.“

Zur Brassica campestris L., einer Kulturpflanze von unbekannter Herkunft, deren verschiedene Abarten theils nur als Sommergewächse, theils als Sommer- und Winterfrucht, ein und zweijährige Pflanze, an

gebaut werden, gehören die uns bekannten **Kohlrabi** und **Wrucken** mit ihren dicken, fleischigen Wurzeln von verschiedener Größe, Gestalt und Farbe. Kohlrabi, Wrucke, Raps und Rübsen.

Die Kohlrabi ist ein monströser Auswuchs des Kohlstammes, der sich constant zu besonderer Race ausgebildet hat. Die Kohlrübe ist sicherlich den Alten nicht bekannt gewesen; sie wird zuerst bei den Botanikern des XVI. Jahrhunderts genannt. Einige meinen sie wäre durch die Kreuzzüge aus der Levante gekommen, doch scheint sie dafür zu spät bekannt geworden zu sein.

Noch neueren Datums soll die Unterrübe oder Wrucke sein.

Casper Bauhin soll sie zuerst 1620 unter dem Namen „Napobrassika“ beschrieben haben. Er sagt diese Rübe würde in Böhmen und an der Böhmischen Grenze gebaut und dort: „Dorschen“ genannt. Bei uns soll sie erst 1764 durch die böhmischen Glashändler eingeführt und bekannt geworden sein.

Auch der Raps, Kohlraps, mit dünner, holziger Wurzel und ölreichen Samen, unser vielfach angebautes Oelgewächs, gehört zur Kohlsippe.

Von B. Rapa L., auch von dunkler Herkunft, entstammt unsere **zweitwichtigste**, dem Landwirth sehr schätzbare Oelpflanze, der **Rübsen, Rübsamen**; auch soll im nordöstlichen Deutschland und in Pommern die B. Napus L. wild vorkommen, die, auch als Oelfrucht gebaut, für einen Bastard von Raps und Rübsen gilt. Interessant ist die Beobachtung, daß stark riechende Pflanzen ihren Geruch verlieren, wenn sie in einem sandigen Boden aufgehn, ihn auch nicht wiedererhalten, wenn sie nachher in einen fetten Boden verpflanzt werden. Hierauf gründete Rozier seinen Vorschlag zur Verbesserung des **Rüböls**.

In England hatte man zu Anfang des 16. Jahrhunderts nur die vorerwähnten wild wachsenden Kohlpflanzen, alles andere Gemüse für die Tafel des Hofes und der Vornehmen kam von jenseits des Kanals, vornähmlich aus Flandern; wie anerkennend man aber die Veredelung der Kohlpflanze aufnahm, beweist das Factum, daß man noch heute auf dem Kirchhofe von Wimbouren St. Giles, in der Grafschaft Dorset, einen **Grabstein** in Form eines ausgemeißelten **Kohlkopfs** Der Kohl in England.

sieht, den die dankbare Nachwelt dem Einführer oder Veredeler des Kohlkopfs errichtete. Riesige Felder von vielleicht tausend Kohlköpfen können heut zu Tage unseren Blick dort fesseln — denn es sind tadellose Häupter, und ich hörte wie ein englischer Gärtner sich über die Glorie Heinrich IV. moquirte; „der blos ein Huhn und nicht einmal einen Kohlkopf zu diesem, für seine Unterthanen reclamirte!“

Der Kerguelen- oder Meerkohl. Pringlea antiscorbutica.

Zu der großen Sippe des Kohls gehört auch der Seekohl, „Crambe maritima,“ auch: Kerguelen-Kohl, (Pringlea artiscorbutica) nennt ihn Brown, ein unserer Kohlpflanze in der Gestalt und kopfförmigen Anhäufung der Blätter ähnliches Product. Es ist die einzige nützliche Pflanze, die jenes wüste Eiland, in der weiten Meeresfläche unfern den Eisfeldern des Südpols aufzuweisen hat.

So trostlos und verlassen erschien es den ersten Besuchern Englands, daß sie es: „Desolations-Island“ nannten. Die Auffindung verdankte die Insel dem französischen Kapitain Kerguelen, der am 13. Januar 1772, auf den französischen Kriegsschiffen „Fortune“ und „Gros-Ventre“ dort landend, sie für Ludwig XVI. in Besitz nahm. Da die Insel unbewohnt, so hatte er ob dieser Besitzergreifung keinen anderen, als den Kampf mit den die Insel umtobenden Stürmen zu bestehn, Dämonen die ihm freilich genug zu schaffen machten.

Cook besuchte dieses Eiland bei seiner dritten großen Entdeckungsreise mit den beiden Schiffen: „Resolution“ und „Discovery.“ Später wurde die Pflanze von Hooker fil. auf der antarktischen Reise des Capitain J. C. Roß wiedergefunden, und von dem Schiffsvolke als eine sehr angenehme und zuträgliche Speise benutzt.

Dieser Kohl ist nur als Meeresstrandpflanze besonders üppig und geeignet, als Nahrung, so wie er da ist, verwendet zu werden; die jungen Blätter schmecken wie Kresse oder Senf, nur etwas stärker und bieten darin auch ein antiskorbutisches Mittel dar.

Derselbe hat für uns in sofern ein neues Interesse gewonnen, als 1875 die wissenschaftliche Expedition der Gazelle für die Beobachtung des Vorüberganges der Venus vor der Sonnenscheibe diesen Punkt als den, für die Lösung des Problems am förderlichsten erwählte.

Wie zur Zeit Kerguelens und Cooks bot die Insel nur diese einzige nützliche, perennirende Pflanze dar, die nicht nur die Meeresküsten bedeckte, sondern sich auch über die Hügel bis hinauf zu ihrem Gipfel, 1400 F. Höhe, ausbreitete. Obgleich die Insel in noch verhältnißmäßig niedrigen Breiten liegt, zeigt sie doch schon einen entschieden antarktischen Charakter, der für eine vielseitige Vegetation keinen Anhalt darbietet.

Diesem Kerguelen Kohl ähnlich ist auch der am Strande von Holstein und Mecklenburg, so wie an den vom atlantischen und mittländischen Meer bespülten Küsten Europas wildwachsende Seekohl, „Crambe maritima," der bei guter Pflege ein wohlschmeckendes, dem Spargel und Blumenkohl ähnliches Gemüse liefert, und deshalb in England schon seit 40 bis 50 Jahren kultivirt wird. Crambe maritima.

Es ist nicht recht verständlich, warum der Anbau desselben bei uns so sehr vernachlässigt wird, und nicht zu den populären Pflanzen gehört, da er ein in der That werthvolles Wintergemüse bietet.

Die Pflanze ist an sich robust und nicht schwierig zu ziehen, erträgt unsere Winter unter einer Decke von Laub oder Stroh, ohne zu leiden, und liefert drei bis vier Ernten in einer Saison. Einen Uebelstand hat er mit dem Spargel gemein, man muß drei Jahre warten, ehe er nutzbar wird, hält dann aber auch 7 bis 8 Jahre aus, und erscheint wenn sonst alles frische Gemüse fehlt.

Er wächst wild am Rande unserer Meeresküsten; in unseren Gemüsegärten liebt er eine tief grundige, leichte, möglichst sandige Erde und kräftig wiederholte Düngung.

Wenn der junge Trieb im dritten Jahre schießt, deckt man Blumentöpfe, noch besser aber, wie es in England geschieht, von Stroh geflochtene Körbe darüber, sie vor Sonnenlicht zu beschützen und sie zu bleichen; haben die geil emporgeschossenen Triebe neun bis zwölf Zoll erreicht, so schneidet man sie an der Wurzel ab und kocht sie wie Spargel oder Blumenkohl. Die Wurzel wird dann wieder mit langem Dünger bedeckt, bis der neue Trieb sich zeigt, wo alsdann der Korb wieder übergesetzt wird.

Decandolle, der einer der Ersten war, der darauf drang die Pflanzen auf ihre Kulturfähigkeit hin zu studieren, bemerkt, daß der Seekohl

sich nicht so verändert hat als die wilde Mohrrübe in die süße, schöne, fleischige, deren Verbesserung sich erst in der dritten Generation zeigte.

Gutsbesitzer, die in der Nähe der Küste leben, wo Seekohl wächst, haben sogar mehrfach versichert, daß sie unmittelbar am Strande in der wild aufgeschossenen Pflanze oft so zart und schön entwickelte Exemplare gefunden, wie die in ihren Gärten sorglich gepflegten.

Die alten Römer kannten übrigens auch schon den Seekohl, sahen ihn aber für eine schlechte Speise an, und unterzogen ihn keiner weiteren Pflege.

Der Steppenkohl, Crambe tartaria.

Eine ihm ähnliche Art ist die spitzblättrige oder tartarische Crambe, (C. tartaria Jacy.)

Dem Meerkohl entgegen ist es eine Steppenpflanze, dem Gebiete der unteren Donau, des Dnieper und Don eigen. Sie kommt im östlichen Europa wie in Mähren wild vor. Die armdicke, fleischige, süßschmeckende Wurzel wird in Ungarn roh als Salat, auch sammt den Blättern gekocht gegessen; die jungen Stengeltriebe sollen das zarteste sein, was sie darbietet. Sie heißt dort Tatar-Kenyer (panis tartaricus), vielleicht deßhalb, weil die Ungarn sie in der Tartarei kennen lernten; zur Zeit der Hungersnoth wird sie in Ungarn als Brod gegessen.

Man glaubt, es soll diese Pflanze die „Chara Cäsaris“ sein, aus welcher die Soldaten Cäsars Brod bereiteten.

Wir ersehn aus diesen Angaben, daß der Gärtnerei noch ein weites Feld bleibt, uns aus fernen Landen neue, vegetabilische Nahrungsmittel heranzuziehen.

Die wichtigsten und ergiebigsten Gemüse derart, freilich nur auf die Tropenzonen beschränkt, liefern die jüngsten Triebe und die jungen Blätter mehrerer Palmen.

Die vorzüglichste darunter ist die Kohlpalme, auch Kohlbaum genannt (Euterpe caribaea); diese stattliche Palme von 150 bis 200 Fuß Höhe ist in ganz Westindien zu Hause.

Der Kohl, den die jungen Blätter liefern, wird auf verschiedene Weise zubereitet und bildet eine angehme Speise. Eingemacht hat er seinen Weg selbst nach Europa gefunden. Andere ähnliche Arten finden sich in Brasilien und ist ihr Kohl eben so geschätzt.

Die von Schomburgk genannte Manicopalme und der Bergkohl, von deren Blättern derselbe wochenlang an den Quellen des Orinocko lebte, gehören auch zu dieser Art. Humboldt findet nicht Worte genug, um die reichen Liebesgaben an Früchten, Mark und Blättern, die alle diese Palmen wie reiche Nabobs zur Nahrung an Menschen und Thiere hingeben, zu schildern.

Aber auch die alte Welt hat ihre Kohlpalme, ohne die Cocospalme hierher zu zählen, deren junger Gipfel ein saftiges Muß enthält, das süß wie Haselnuß schmeckt, und überall wo sie zu finden, eine hochbeliebte Speise ist. Auf den Molukken, auf Malabar und Guinea finden sich, wie auch in Australien und Neu-Seeland nahrhafte Kohlpalmen.

Der Kohl in der deutschen Sage.

Unter den deutschen Küchenpflanzen schenkte man in der Sage der „Brassica oleracea“ die größte Aufmerksamkeit; der Kohl galt in ihr, wie in der griechischen Mythe, als ein Gegner des Weins, er entnüchterte den Berauschten, und machte ihn klarköpfig und verständig.

Ferner heißt es, daß man am Stephanstage nicht Kohl essen dürfe, denn dieser Heilige habe sich, um seiner Marter zu entgehen, in einem Kohlfeld verborgen gehalten.

Zu Leutstetten, in Oberbayern, füllen die Leute kleine Fässer mit Wasser aus dem St. Petersbrunnen und besprengen damit den Kohl, auf daß der „grüne Wurm“ abgehalten werde. Will der Knecht das ganze Jahr über wohlgenährte Rosse haben, so muß er in der Neujahrsnacht Kohl stehlen und die Pferde damit füttern, und an anderen Orten wird gerathen, man solle Kohl aus dem Garten des dritten Nachbars holen und jedem Thier im Stall davon geben, damit es vor Hexerei gesichert bleibe.

So berichten Wolf, Temme, Thorsander, und Perger fügt sehr bezeichnend hinzu: „Wir haben es hier also wieder mit dem freundnachbarlichen Diebstahl zu thun, auf den der echte Bauer einmal das Seine hält.“

Zu den Wundern des Kohls zählt auch jene Geschichte im Kloster Hervestehude bei Hamburg, da mußten einst zwei Schwestern den Kohlgarten betreuen.

Die eine derselben zog sehr großen schönen Kohl, während die

zweite ganz schlechte Köpfe in die Küche lieferte. Da frug sie die Schwester, woher ihr der Kohl so gut gedeihe, und diese vertraute ihr, daß sie bei der Kommunion die Hostie aus dem Munde genommen und unter die Kohlstengel vergraben habe. Die zweite Schwester baute nun bald eben so schönen Kohl, aber die Nachbarn sahen in der Nacht ein wunderbares Licht im Kohlgarten, und als man das der Aebtissin des Klosters erzählte, gingen alle Nonnen Nachts in feierlicher Prozession hinaus und fanden an einem der Kohlstengel ein von Natur gewachsenes Crucifix, welches dann in Hamburg aufbewahrt wurde, bis es Kaiser Rudolph II. im Jahre 1602 in seine Raritätenkammer bringen ließ. Der Brassica capitata, Kopfkohl, schlechthin Kraut genannt, dem wir speziell das gesunde Sauerkraut verdanken, wurde auch auf dem Lande vom Volke zu Weihnacht gegessen, denn das brachte den Leuten das ganze Jahr über viel Geld.

Ebenso hält der Bauer in manchen Gegenden noch darauf, daß am St. Bartholomäustage Niemand in die Krautbeete gehe, denn an diesem Tage legt St. Barthel die Krautköpfe ein, wobei man ihn nicht stören darf. In der Wetterau muß die Frau beim Säen des Krauts vorher auf den Heerd springen, und damit das Kraut gedeihe, rufen:

„Häupter wie mein Kopf,
Blätter wie meine Schürz'
Und Strünke wie mein Bein!"

Wenn man dreimal gesegnete Pfingstmaien in die Krautbeete steckt, so werden die Erdflöhe verscheucht, und wenn an mehreren Krautpflanzen im Verlauf des Sommers Blumen entstehn, so giebt es im Hause bald eine Braut. So berichtet auch Grimm.

Wer möchte glauben, wenn er die prosaisch respektabeln Kohlköpfe eines Küchengartens sieht, daß ihnen doch so viel Zauber anhinge? — aber es ist nun einmal so, denn seit Menschengedenken hat er mit und unter ihnen gelebt und seinen kleinen Kultus für sich in Anspruch genommen!

Der Blumenkohl und der Broccoli.

Nach alten botanischen Urkunden stammt der Blumenkohl als natürliches Produkt von der Insel Cypern, die Lateiner sollen ihn gekannt und botrytis genannt haben, welcher die anderen Kohlarten bei weitem überragte. Nach Beckmann*) fand Prosper Alpin ihn im Jahre 1588 in Aegypten; Gesner nennt ihn noch nicht unter den Kohlarten; auch zur Zeit des Johann Bauhin war er noch selten, und Hochberg sagt 1682, er sei vor etlichen Jahren nach Deutschland gekommen.

Das Erscheinen des Blumenkohls.

Die Belgier behaupten dagegen, daß der Blumenkohl schon im 15. und 16. Jahrhundert dort bekannt gewesen sei, einige botanische Incunabeln machen das glauben, obwohl Fuchs 1545 in seinen: „Imagines“, wo er die Abbildungen anderer Arten von Kohl giebt, den Blumenkohl nicht abcontrefeit hat; Clusius aber giebt 1557 eine genaue, erkennbare Abbildung davon; er behielt auch den Namen: Choux de Cypre bei, und fügte zu diesem die „Brassica Pompejana“ der Römer noch hinzu.

Nach anderen Daten soll der Blumenkohl in den achtziger Jahren des 16. Jahrhunderts aus der Levante nach Italien, und von da im Anfang des 17. Jahrhunderts nach Deutschland gekommen sein.

Dodoëus giebt in seinem: „Gasteriorum trium de stirpium historia commentariorum“, das 1554 in zwei Auflagen publicirt wurde,

*) J. Beckmann. Geschichte der Erfindungen V. Bd.

und doch höchst selten ist, den Blumenkohl im Abbilde, und dieser Holzschnitt hat später auch dem Clusius gedient; aber die Angaben des Mechler Botanikers ließen glauben, daß zu jener Zeit der Blumenkohl von Cypern nach Mecheln kam; er sagt: „Die dritte Sorte ist gewöhnlich von den Italienern Cauliflores genannt; sie war den Alten unbekannt, zum wenigsten wenn es nicht der Choux pompejen war, von dem Plinius schreibt, daß der Stengel zwischen den Blättern sich ausbreite. Man kann ihn auch Choux-cyprien nennen, denn man bringt den Namen von der Insel Cypern her; er reift nirgend anders, denn diese Varietät ist sehr empfindlich gegen die Kälte und verlangt einen milden Himmelsstrich wie Cypern.“ Clusius spricht nach drei Jahren nicht mehr davon, es ist möglich, daß es zwischen 1554—1557 war, als die belgischen Gärtner einsehen lernten, daß der Blumenkohl sich auch dort durch Samen fortpflanze, der auch im dortigen Klima reife. Cypern ist bekanntlich das Fleckchen Erde, das einen enormen Reichthum an merkwürdigen Pflanzen darbietet, es ist auch heute noch im Besitz des schönsten Blumenkohls, und es ist schade, daß wir nicht mehr direkt im Handel von diesem vortrefflichen Samen erhalten.

Der Blumenkohl in Frankreich.

In Frankreich tritt er zuerst als Choux-botrytis auf, nach alten französischen Gartenschriften nannten ihn die Franzosen auch „Choux de Cypre“, später auch: Choux-flores, was sich denn in der neueren Zeit zu: Choux-fleur gestaltete.

Der Blumenkohl soll zu Anfang des 17. Jahrhunderts nach Frankreich aus dem Orient gekommen sein, woselbst er alsdann in drei Varietäten kultivirt wurde, unter der Bezeichnung: Choux teodore, Choux demi dur und Choux-dur. Nur durch große Mühe und Sorgfalt gelang es, ihn in seiner eigenthümlichen Organisation zu unterstützen, und völlig zu acclimatisiren.

Ein altenglisches Gartenbuch sagt, der Blumenkohl sei als ein natürliches Produkt, von der Insel Cypern ganz direkt, zuerst nach England gekommen, von wo er sich zu Anfang des 17. Jahrhunderts über den Continent Europas verbreitet.

Der Blumenkohl in England.

Es ist unzweifelhaft, daß in der ersten Zeit, wie Clusius es angiebt, man keinen Samen der Pflanze abgewinnen konnte, man ver-

schrieb denselben alljährlich aus Cypern, Candien und Constantinopel, nach Venedig und Genua, von woher er dann über ganz Europa verbreitet ward, weil man die Kunst, den Samen zu ziehen, noch nicht verstand.

Beckmann giebt an, daß in der ersten Ausgabe des Werkes von Vincenco Tenare: „Economica del cittadino in villa 1627“, derselbe sagt: „Der Blumenkohl-Samen geht aus Italien nach Antwerpen, als wo er keinen Samen trägt, oder nur solchen, welcher ausartet.“

In seiner „History of the Poor“ hat Eden dargelegt, daß im Beginn des 17. Jahrhunderts, 1619 der Blumenkohl noch eine große Seltenheit in England war, daß in jenem Jahr der Kopf für zwei und drei Shilling verkauft wurde, der Weizen galt damals 35 Shilling 4 Denar das Maß. Indeß schon gegen das Ende des Jahrhunderts wurde die Blumenkohlkultur eine ausgedehntere und vervollkommnete sich. Nach der Revolution von 1688 brachten die holländischen Gärtner in die Kultur dieser herrlichen Küchenpflanze große Veränderungen hervor, die Engländer waren natürlich ganz die Leute dazu, diesen Zweig in gewohnter praktischer Intelligenz aufzunehmen, und so wurde der englische Blumenkohl einer der ersten in Europa. Bis zur Zeit der französischen Revolution exportirte England den Blumenkohl in Massen nach Deutschland und sogar nach Holland, da er schöner war als der dort gebaute. Noch heute hat der Blumenkohl aus den Umgebungen Londons ein sehr begründetes Renommée; nicht weil die Race oder Unter-Varietät etwas besonderes hat, sondern in Folge der ganz vorzüglichen Sorgsamkeit, welche von Seiten der Gärtner seiner Kultur gewidmet wird, ist er so vorzüglich. Wir kommen später noch einmal auf die Art seiner Pflege zurück. Merkwürdig ist nur, daß man in den Samenhandlungen noch besondere Benennungen des englischen und holländischen Blumenkohls findet. Der Blumenkohl spielt schließlich bei diesen beiden Nationen im Volke eine so große Rolle hinsichts seiner Vortrefflichkeit als Gemüse, daß er natürlich auch zu dem Besten zählt, was für die Tafel existirt. Die Engländer citiren daher sehr gern den Ausspruch des Dr. Johnson: „of all flowers J like the caule-flower the best!“

Rivalität des englischen und holländischen Blumenkohls.

So lange die Holländer das Cap der guten Hoffnung besaßen,

führten sie alle die verschiedenen Gemüse von Europa dort ein. Als Thunberg nach Japan ging, besuchte er ganz speziell diese neuen Kulturen und untersuchte alle dort gezüchteten Species; gerade über den Blumenkohl berichtet er eine Absonderlichkeit, die höchst interessant ist.

Der Blumenkohl am Cap der guten Hoffnung.

„Die Gemüse Europas", sagt er, „degeneriren am Cap wie vielfach auch anderwärts, daher ist es geboten, sie von Zeit zu Zeit durch heimathlichen Samen zu erneuen; nur der Blumenkohl macht eine ganz besondere Ausnahme davon; er bringt Samen, welcher die auserlesensten Pflanzen und die vortrefflichsten Stauden liefert, die holländischen Gärtner beziehen daher ihren Samenbedarf vom Cap und verkaufen ihn recht theuer an ihre Kollegen, indeß ist es doch auch ihr Verdienst, ihn dort zur Anzucht gebracht zu haben." (Voyage en Afrique. Paris, 1794.)

Ueber die Aufbewahrung des Blumenkohls in England.

Da die offenen Kohlarten, wenn sie vom Stamm geschnitten sind, sehr schnell faulen, so ist es, wenn man den Kohl einige Monate reserviren will, geboten, ihn auf Schnüre, die man durch die Staude zieht, gereiht, im Keller aufzuhängen, erst mit seinem vollen Blätterbehang, die Blüthe natürlich nach unten gekehrt, so daß sie von den Blättern gedeckt ist, erst nach und nach beraubt man sie der schlecht werdenden Blätter, bis endlich keins mehr da ist. Die Blume widersteht in dieser Weise mehrere Monate dem Verderben, ja, die Gourmands behaupten sogar, daß der Aufenthalt in einem hohen guten Keller den Geschmack des Kohls veredele.

Art der Aufbewahrung in Schottland.

In Schottland wird der Kohl derartig aufgehoben, daß man die Strünke wegschneidet, und die reifen Köpfe in ihrer Blätterhülle mit der Blume nach unten gekehrt in einen Graben bringt, den man dann wieder zuschüttet, so daß die Stauden mindestens ½ Fuß tief unter der Erde sind, dann klopft man leise darüber hin, damit der Frost nicht so leicht eindringe. Durch dieses Verfahren sind die Märkte von Edinburg das ganze Jahr hindurch mit Blumenkohl versorgt. Die

Behauptung der Pariser Gärtner über seine Cultur.

großen Gemüsehändler um Paris behaupten, daß das Mittel, Blumenkohl in allen vier Jahreszeiten zu erhalten, nur von der Art der Kultur abhinge und viel weniger von dem Samen und den besonderen Varietäten. Es ist wahr, daß man in den Halles-Centrales zu Paris tadellos schöne Blumenkohlköpfe sieht von blendender Weiße, großer

Zartheit und einem Umfang von 1½ Fuß, indeß auch zugegeben, daß die Kultur von größtem Einfluß sei, so scheint es uns andererseits doch unrichtig, die Sorte Samen unbeachtet zu lassen; das vorzüglichste Produkt wird stets das sein, wo beide Faktoren beachtet werden.

Durch die Auswanderung des Blumenkohls von Cypern in die nördlichsten Gegenden Europa's hat der Blumenkohl große Widerstandsfähigkeit erlangt und man hat Varietäten gebildet, die befähigt sind, sehr niedrige Temperatur zu ertragen. Auch hat die Knight'sche Methode, die Pflanze zu forciren, immer frühzeitiger sich zu entwickeln, wirklich Varietäten der früh sich entwickelnden Arten erzeugt. Dieses Faktum darf in der Geschichte der Gärtnerei und des Haushalts nicht vergessen werden.

Verschiedene Acclimatisationen des Blumenkohls.

Die belgische Winterstrenge treibt die Gärtner an, sich in ihren Kulturen viel mehr nach dem Norden Deutschlands zu richten, als nach denen Englands, Schottlands und Frankreichs, wo die Temperatur viel milder und gleichförmiger ist, naturgemäß treten da auch andere Modalitäten für die Behandlung der Pflanzen auf, die, wenn sie an allen Orten gleichmäßig befolgt würde, nur Fehlschläge brächte.

Kulturschulen der Gemüse in Brüssel.

Man hat daher auch vollständige Kulturschulen für die verschiedenen Länder, einer der größten Samenhändler in Brüssel, Herr Rampelberg, hat überaus eingehende Studien darüber gemacht, die sehr zu empfehlen sind. Er züchtete speciell zwei Blumenkohl-Sorten, die sich die größte Anerkennung erwarben. Der Eine war ein kleiner früher Kohl, zu der Serie der Halbharten gehörig. Er wird im März gepflanzt und giebt im Mai einen schönen Kohl. In Belgien dehnt sich die natürliche Blumenkohl-Zeit von Ende April bis Mitte Januar; denn die zwei Unter-Varietäten, die frühe und die späte, folgen sich ohne Unterbrechung und gewähren einen neunmonatlichen Genuß.

Die zweite durch Rampelberg eingeführte Sorte ist der russische, er gehört zu der Serie der harten, sein Blüthenkopf ist sehr fest geformt; er ist sehr großer Art. Man säet ihn im August, dann bringt er Anfang Januar die excellentesten Köpfe — Herr Rampelberg hat durch die Kultur dieser beiden Sorten das große Verdienst, sein liebes Belgien mit einer andauernden Blumenkohl-Ernte dotirt zu haben;

diese Sorten werden jetzt wohl an verschiedenen Orten Eingang gefunden haben, denn es ist eine Reihe von Jahren her, seit ich ihn in seinem Kohlgarten besuchte. Andererseits hat Baron J. de Calvart (Verdre) auf seinem Landsitz Fraipont in einer 200 Meter über dem Meere belegenen Region und starken Winterfrösten unterworfen auch einen russischen Blumenkohl eingeführt, der sich in jener Gegend so acclimatisirte, daß er den besten Samen geliefert, welcher die widerstandsfähigsten Pflanzen gab.

Verdienst des Baron Calvart um den Blumenkohl.

Baron von Calvart hat sich in anzuerkennender Weise in die Branche der Gemüsekultur vertieft und studirt mit großer Einsicht die Vorschriften und Gesetze dieser Pflanzenserie. Man darf nie den Ursprung des Blumenkohls vergessen, eines Insulaners, dessen Terrain ein kleiner Streifen Landes ist, der nur 73 Lieus Länge und 30. L. Breite hat. Zu seinem Mittelpunkt hat er den klassischen Berg „Olymp“ — freilich ohne Götterassemblée, aber mit stets kühlen Lüftchen, welche die Atmosphäre erfrischen und ihr die Feuchtigkeit des nahen Meeres zutragen. So hat man die Beobachtung gemacht, daß in dem Theil von Flandern, wo die feuchtwarme Atmosphäre die Wechselfieber erzeugt, der Blumenkohl am besten gedeiht. Derselbe Fall findet auf Cypern statt, wo er seine Geburtsstätte hat. Es zeigt sich hier, daß immer unter den gleichen Verhältnissen, in den Gärten, die am tiefsten unter den Hügeln der Umgebung von Brüssel liegen, wie Mealebecke, Anderlecht 2c., man den schönsten Blumenkohl findet; die ausgetrockneten Teiche, die alten Sümpfe liefern ihn vorzüglich.

Lieblingstemperatur des Blumenkohls.

1845 hat John Smith ein Werk publicirt: „Fruits and farinacea“, in welchem er darlegt, daß die Pflanzennahrung die eigentlich originale und gesundeste sei. Er will das aus der Geschichte der Anatomie, Physiologie und Chemie nachweisen, daß es die einzig gebotene sei. — Jedenfalls gehörte der Mann zu den Vegetarianern. — Wir sind aber Carnivores und verlangen auch zum besten Gemüse unser gutes Stück Fleisch. Der Blumenkohl steht aber hinsichts des Nahrungsstoffs weit über dem gewöhnlichen Kohl, denn er enthält: Gummi, Fett und Pflanzeneiweiß; sein Klebergehalt steigt im getrockneten Blumenkohl mitunter auf 64 Procent.

Nahrungswerth des Blumenkohls.

Daß wir mit Blumenkohl jetzt von allen Seiten her: Algier,

Frankreich, Holland, Hamburg, Erfurt ꝛc. reichlich und in schönster Qualität auch mitten im Winter versorgt werden, ist bekannt und ein besonderer Vorzug für uns.

Die sorgfältige Behandlung, die er in England erfährt.

Mit welcher Sorgfalt er beispielsweise in England behandelt wird, davon möge folgende Thatsache Kunde geben. Es war in einem englischen Gemüsegarten, wo ich dem Führer sagte: „Das war eine reiche Ueberschau, so könnte ich sie Ihnen nicht zeigen.“

„„Ja, erwiederte er, wir müssen uns bemühen, gute Produkte zu erziehen, — ehe Sie scheiden, bitte, sehen Sie sich noch jenes Feld mit Blumenkohl an.““

„Blumenkohl?“ fragte ich, „wo denn, — ich sehe ja nirgend eine Blume?“

„„Allerdings nein — ließe ich die Blume sich der Sonne preisgeben, so würde sie in wenig Tagen gelb werden; deßhalb müssen nun jeden Morgen, Tag für Tag und Pflanze für Pflanze die Außenblätter derselben wie Düten um die Blume zusammengefaltet werden. Jede Pflanze wird mit der Hand aufgezogen. Meine Arbeiter kennen jede Staude nach Gestalt ihres Kopfes und Nuancirung der Farbe. Oeffnen Sie einmal an einer Staude die Blätter und blicken Sie hinein, Sie werden die Blume weiß wie Schnee finden. Auch darf kein Tropfen Wasser auf die Blume fallen. Würde es z. B. jetzt regnen, so stürzen meine Leute von ihrer Arbeit hierher, um die Stauden mit Glasglocken zu bedecken, die dort in der Sonne schimmern. Der ganze Boden rundum ist mit Stroh belegt oder Mulched, wie wir es nennen. Wir wenden gegenwärtig das Stroh bei Allem an. Bemerken Sie jenen Acker mit den Gurkenbeeten? Obgleich die Pflanzen in tiefen Heißbeeten wachsen und ganz unter Glas sind, halten wir doch noch jeglichen Rahmen in Stroh gebettet und mit Stroh bedeckt. Der schöne weiße Seekohl, wie sie ihn schon auf dem Markt gesehn, wird dadurch gebleicht, daß man ihn einfach mit Stroh bedeckt. Stroh ist die Sonnenblende, der Sonnenladen oder Lichtschirm „des Gemüsegärtners.““

Der Werth des Strohs in der Gärtnerei Englands.

Der Broccoli.

Wenn wir im Eingange des „Choux pompejana“ erwähnten, so kann es nach der gegebenen Schilderung vielleicht eine Art des in Italien jetzt so hoch beliebten Broccoli, der auch Spargelkohl genannt wird, sein.

In neuerer Zeit wird behauptet, daß je nach dem Boden der Blumenkohl sich zum Broccoli gestalten, und wieder zurückgeführt werden könne, sobald der Boden darnach ist. Die üppigere Erde treibt die einzelnen Blumenstiele mit ihren Knospen in die Höhe. Broccoli heißt Spitze, Gipfel, er differirt vom Blumenkohl darin, daß in diesem die Blume beisammen bleibt, während der Broccoli in fleischig gewor=denen Spitzen, ähnlich den aufwachsenden Spargelköpfen, zertrennt emporschießt.

Dieser Blumenknospenkohl steht in Italien höher als seine angeb=liche Mutter, der Blumenkohl; außer einer citronengelben und einer meer=grünen Varietät existirt auch der höchst leckerhafte braunrothe: „Italica purpurea," „Broccoli dicta." Derselbe ist eine Specialität von Rom, denn er ist dort ganz vortrefflich, sobald er nur nicht nach Mist schmeckt, was so häufig aus Nachlässigkeit der Gärtner bei winterlichen Gemüsen vorkommt.

Der Broccoli wird theils kalt, als Salat gegessen, und alsdann vor=zugsweise mit sauern Pomeranzen angesäuert; theils als gedämpftes Ge=müse, mit fetten Fleisch und Pfeffer gewürzt, oder in der Brühe servirt.

Die Römer gelten bei den Italienern für die gebornen Meister im Dämpfen ihrer Broccoli; ihre „Broccoli strascinati" sind nach Rumohr unvergleichlich!

Der Broccoli in England.

In England wo, wie ich schon beim Blumenkohl ausgeführt habe, die Pflege der Gemüsekultur eine noch größere ist als bei uns, das feine Gemüse auch höher bezahlt wird, hat man auch den Broccoli in Kultur genommen. Er ist dort sehr gesucht und nach Spargel und Artischocke wohl das feinste und beste Gemüse; wir können uns nur wundern, daß unsere Groß=Gärtner sich noch garnicht auf seine Produktion gelegt haben, denn die Kunst vermag jetzt so vieles zu schaffen, und an reichen Leuten fehlt es ja auch nicht, um dergleichen Seltenheiten zu bezahlen. In England ist Mr. Snows weißer Broccoli berühmt. Er ist auch für den Winter höchst schätzbar, da er sich sehr lange hält, und fast eben so große Köpfe als der Blumenkohl, nur in einzelnen Stengeln zusammengefügt, hervorbringt.

Der Blumen=kohl in Süd=deutschland.

In Süddeutschland hatte man sich zunächst auf die Kultur des Blumenkohls gelegt, und wird berichtet, daß die Ulmer Bauleute

(Gärtner) sich schon 1630 viel Verdienst um den Gemüsebau erwarben.

Unter den Küchengewächsen, neben Kohl, Rettig, Rüben und Salat, verwandten sie auf die Pflege des Spargels und des Blumenkohls besondere Sorgfalt.

Als ein Ereigniß rühmlichen Fleißes wird denn auch hervorgehoben, daß 1637 in Ulm ein Kalvafiore (Carviol) von 1½ Ellen im Umfange und 8½ Pfund schwer gewachsen war*).

Die Blumenkohl Kultur ist jetzt ein, auch in Norddeutschland weit verbreiteter Zweig; man hat auch hier es verstanden, ihm den besten Boden für sein Gedeihen zu bereiten; Wärme und Feuchtigkeit sind die Hauptfactoren, die ihn dann weiter bringen, daher wurden bei sorgfältigen Kulturen die Beete förmlich mit Dung-Wassergräben durchzogen. An solchen Orten gedeiht er auch im Sommer, sonst mit Sicherheit nur im Frühjahr und im Herbst, und verlangt auch da stets Fleiß und Mühe, ehe sich die festen, weißen Blüthenhäupter gestalten.

Erfurt prävalirt auch in dieser Kultur; neben seinen großen weißen Köpfen ist der frühe Erfurter Zwerg-Blumenkohl, zumal zum Frühtreiben, der beste, er ist aber auch der theuerste.

Guten Samen zu gewinnen ist heute noch schwierig und mißlingt sehr oft, weshalb die Preise für den Samen sehr hoch sind; kein Wunder wenn man in der ersten Zeit seines Erscheinens überhaupt keinen Samen gewinnen konnte. Er hat das Eigenthümliche, daß oft nur wenige Samenschoten ansetzen und außerdem verschiedene Insecten ihn feindlich überziehen.

Nach den neueren Urtheilen der Gemüsezüchter sind die Benennungen: großer asiatischer, cyprischer, capischer, englischer, holländischer u. s. w. nicht auf wirklich verschiedene Sorten zu beziehen, sondern nur in so weit bezeichnend, daß die eine Sorte hier, die andere dort besser gezogen wird und besser gedeiht. Die wirklich beste Sorte sagen die Gärtner läßt sich nicht bestimmen; man muß versuchen, welche der Oertlichkeit am besten angemessen ist.

---

*) Württemb. Jahrb. 1822.

Der während der Wintermonate in Berlin oft in großen Quantitäten zu Markt gebrachte Blumenkohl stammt theils aus Algier, Frankreich, Erfurt und Hamburg. Bei aller Anerkennung aber scheint es mir, als kommen an Zartheit und Aroma dem Pariser Blumenkohl keiner gleich, freilich kann ich mich nicht rühmen, ihn an seiner Urquelle geprüft zu haben; ihn am Fuße des Olymps zu genießen, war mir noch nicht vergönnt.

Wohl die wenigsten Menschen haben eine Ahnung all der Sorgen und Mühen, die der Gärtner oder Landmann durchzumachen hat, ehe er das vom Publikum sehr gleichgültig aufgenommene Gemüse den Konsumenten darbietet, denen es stets zu theuer erscheint, da die gewöhnliche Redensart behauptet: „das wächst ja den Leuten nur alles so zu.“ — Ja, es wächst! — indeß doch nur in Müh' und Arbeit, wie dem Schuhmacher der Schuh in der Hand zuwächst!

Der
Spinat und der Sauerampfer.

Eine von vielen geschätzte, von vielen nicht nur unterschätzte, sondern fast verächtlich behandelte Gemüseart ist der Spinat (Spinacia oleracea).

Er hat neben seinen diätischen Vorzügen auch noch die Eigenschaft, fast in allen Jahreszeiten zu gedeihen, indem er nur dem härtesten Frost und der anhaltenden Dürre weicht.

Vermeintliches Vaterland der Pflanze.

Unger meint, daß das Vaterland der Pflanze das Terrain zwischen dem Kaukasus und dem persischen Meerbusen sei, er schließt es um so mehr daraus, als auch eine andere Art dieser Gattung (Spinacia tetrandra) dort einheimisch ist.

Nach allen Daten, die man über diese Pflanze hat, scheint es, daß die Kultur derselben in Persien und Arabien schon zu den Römerzeiten ihren Anfang genommen, und sich von da aus über Europa und nach dem östlichen Asien hin verbreitete.

Der arabische Name für Spinat ist Isfàdsch, der persische Isfanj, der hindostanische Isfany.

Weder die Griechen, noch die Römer sollen ihn gekannt haben.

Nach Avicenna soll der Spinat seit Mesues Zeit bekannt sein, und nach Aussage des arabischen Naturforschers Ibn-el-Aw-wam, aus Sevilla, sollen die Saracenen diese Pflanze nach Spanien gebracht haben.

Die erste genauere Beschreibung der Spinatpflanze findet man bei dem alten Leonhard Fuchs.

Nähere Angaben über den Spinat.

Beckmann, der auch nach ihrem Origin forscht und meint ihr Vaterland sei unbekannt, sagt, daß soviel er wüßte, der Spinat zuerst im Jahre 1351 unter den Fastenspeisen der Mönche vorkäme, und damals Spinargium oder Spinachium genannt wurde.

Meursius hat auch im Mittelalter in einem Poeme die Pflanze, als eine werthvolle bezeichnet, vorgefunden, doch giebt er dasselbe nicht so genau an, daß man es auffinden könnte.

Alle Angaben kommen aber darin überein, daß sie von Spanien aus bei uns bekannt wurde, denn die alten Botaniker, unter ihnen Bock, nennen sie: „olus Hispanicum“, so wie Ruellius und andere sie auch „Atriplex Hispaniensis“ nennen.

Ruellius fügt noch hinzu, daß sogar die Araber oder Mauren sie Hispanach, welches spanisches Kraut bedeuten soll, nennen; wiewohl bekanntlich ehemals alles, was ausländisch und neu war, „Spanisch“ hieß, wodurch ganz von selbst das landläufige Sprichwort: „es kommt ihm spanisch vor,“ entstanden ist.

Botanische Stellung.

Der Spinat gehört in die XXII. Klasse V. Ordnung, man kultivirt ihn allgemein in zwei Arten, den gemeinen Spinat (S. oleracea) in zwei Varietäten, und den holländischen Spinat (S. glabra Mill.), welcher bis zwei Fuß hohe, kahle, gefurchte Stengel treibt und große, 6 Zoll lange und 2 Zoll breite, länglich-eiförmige am Grunde pfeilförmige Blätter hat. Beide Arten sind einjährige Pflanzen; können aber durch Herbstaussaat in zweijährige umgewandelt werden, die den Winterspinat geben; der Sommerspinat hat den Fehler, daß er zu schnell in die Blüthen schießt und hart wird.

In neuerer Zeit wurden zwei Spielarten, die sich viel Beifall erwarben, gezüchtet.

1. Größter aus Savoyen und
2. großer rundblättriger.

Am meisten wird der Spinat in nördlichen Ländern angebaut und genossen, wie in Dänemark, Schweden und Norwegen; nächstdem in Norddeutschland und England.

Beliebt, oder nicht beliebt, sein Renomme ist fest begründet; es ist ein gesuudes, leicht verdauliches Gemüse, das zwar wenig nährt, aber doch für Kranke besonders zu empfehlen ist.

Das Mehl der Samen soll ein nahrhaftes Brod geben. Da sich Europa, mehr wie jedes andere Land, alles zu Nutze macht, so fahndet es auch danach seinen Gemüsegarten mit immer neuen Ausländern zu bereichern, und griff auch nach dem Spinat von Neuseeland: „Tetragonia expansa.“ Derselbe ist über den ganzen Archipel des stillen Oceans verbreitet und hat nicht nur Eingang, sondern Anerkennung bei uns gefunden. Er gehört zur Familie der Ficoïdeen, die aus Neuseeland stammt; auch als antiskorbutisches Mittel bewährte er sich. Die Pflanze aber, die wir jetzt unter diesem Namen kennen, verdanken wir dem Capitain Cook.

Spinat von Neuseeland.

Als derselbe an die Küsten von Neu-Seeland anlief, entdeckte seine Mannschaft ein saftig Kraut, das sich massenhaft in Zweigen über die Erde ausbreitete; die Eingeborenen aßen es nicht; kannten auch nicht die nützlichen Eigenschaften desselben, aber die Naturforscher, welche die Expedition begleiteten, erklärten die Analogie dieser Pflanze nach den Chenopodeen; den großen Gesetzen der Natur folgend, die den Pflanzen die gleichen Eigenschaften geben, deren Blumen sich zu Familien gruppiren, zögerten sie nicht, den Gebrauch dieser Pflanze als frisches Gemüse zu empfehlen.

Anerkennung der Pflanze.

Damit hatte die Kochkunst eine neue Eroberung gemacht. Man hielt des Tages darauf eine Mahlzeit, bei welcher das neue Gericht erschien und schmackhaft befunden wurde, somit stand es fest, der Magen des Menschen hatte einen neuen Freund gefunden und zwar einen Wohlthäter in vielen Fällen.

Der Präsident H. sagte, als die Nachricht davon nach Paris kam, bei Gelegenheit eines Diners, an welchem Laplace, Chaptal und Bertholet theilnahmen: „Ich finde, daß die Entdeckung eines neuen Gerichts, das unseren Appetit unterhält und unsere Tafelfreuden bereichert, eine noch interessantere Begebenheit ist, als die Entdeckung eines Sternes: deren man ja allabendlich noch genug sieht.“

Ist die Auffindung eines Sterns oder einer Pflanze mehr werth?

Durch diesen, für die gelehrten Herrn, wenig verbindlichen Ausspruch stand mindestens fest, daß der Präsident ganz entschieden für Errichtung eines Standbildes des Sir Robert Banks votirt hätte, der 1772 die ersten Samenkerne der Tetragonia expansa nach England brachte, wo die Pflanze sich schnell verbreitete.

Andere Reisende entdeckten dieselbe Pflanze auf der Tonga-Insel, und Thunberg soll sie auch in Japan gefunden haben.

Einführung der Pflanze nach Europa.

Anfänglich hielt man sie für eine Treibhauspflanze; bald aber zeigte sich, daß sie robust genug sei, im Freien zu gedeihn, sie ist überall eine Jahrespflanze, nur im Südost von England und an der Küste ist sie zweijährig. Im Breitengrade von Paris wird die im Herbst gesäete, trotzdem die jungen Pflanzen den Winter durchmachen müssen, gewöhnlich besser, als die man im Lenz säet; in Belgien aber erfriert die Pflanze im Winter.

Wird der Same in gute Gartenerde anfangs April eingesäet, möglichst Sommerseite, so gedeiht die Pflanze gut und schnell und giebt nach sechs Wochen ihr Gericht; die Blätter müssen aber sorgfältig gepflückt, nicht abgerissen werden.

Wenn unser Spinat in Samen schießt, entfaltet dieser Neuseeländer erst recht seine Zweige und Blätter, und in der heißesten Zeit ist die Pflanze am werthvollsten. Es ist somit der beste Sommerspinat, den man haben kann.

Als Küchenpflanze popularisirt.

Nach Morres: „discours sur les sniècles et les légumes“ p. 13, haben wir den Genuß dieses Spinats dem Mr. Maximilian Lesoinne zu danken, der 1834 sie als Küchenpflanze einführte; botanisch war sie allerdings schon 1828 gekannt, aber als Tafelgericht ist sie erst in den dreißiger Jahren populär geworden, sie wird jetzt überall als zweckentsprechend verbreitet und erfreut sich großer Anerkennung. Ferner

Der Erdbeerspinat.

hat der Erdbeerspinat, von seinen faden erdbeerartigen Früchten so genannt und in die Amaruntus-Arten gehörend, sich als Blitum capitatum bekannt gemacht.

Schon bei den Alten finden wir das Blitum verzeichnet und zu dem Geschlecht der Amaranten zählend, von denen einige Arten eßbar waren, wie denn überhaupt eine Menge anderer, ähnlicher Chenopodeen zu Spinat zugerichtet wurden; wie die Gartenmelde, die in der Tartarei zu Hause ist und längst in Europa eingeführt, sich jetzt vielfach verwildert vorfindet.

Sie war auch den Griechen bekannt und hat auch bei uns noch ihre Verehrer wie der: „Gute Heinrich“ (Ch. Bonas Henricus), dessen junge Blätter noch jetzt wie Spinat zugerichtet werden.

Was man alles als Spinat aß.

Zum Spinat dienten wie zum Salat eine Menge von Pflanzen; so galt Malva rotundifolia nicht nur in China und Nieder-Aegypten, sondern auch in Europa in früheren Zeiten als ein begehrtes Gemüse, und soll Pythagoras viel auf diesen Spinat gehalten haben, der bei den Griechen, wie bei den Römern eine besonders gute Aufnahme fand. (Me pascunt olivae, me cichorea levesque malvae, sagt Horaz.) Malve und Asphodell trug man zu Delos in den Tempel des Apollon als Symbole der ersten Nahrung des Menschen, schon darin tritt der Spinat, wie der Salat als etwas classisches, dem Menschen in erster Ursprünglichkeit dienendes Nahrungsmittel entgegen.

Uebrigens ißt man im südlichen Frankreich und in Italien heute noch die jungen Triebe der Malve als Salat wie als Spinat.

Natürlich kann man alle genannten Arten immer nur als: „Cousin germain“ unseres Spinats bezeichnen.

Dodoëus verachtete den Spinat; er sagt: „Es ist ein armselig Gericht, fade und zur Uebelkeit reizend; es ist nur dann erträglich, wenn man es mit Ingwer würzt.“

Ich fand auf dem Speisezettel der: „trois frères Provencaux“ in Paris, nicht: „Blette à la tête au gingember“, sondern nur den Erdbeerspinat ohne Ingwer aber: „mit gebacknen Austern“.

Indeß: „de gustibus non est disputandum“, man muß es begreifen können, daß es Gaumen und Zungen giebt, die keine kosmopolitische Natur haben; die Söhne Albions verschmähen den Spinat wie Dodoëus, obgleich er doch seine guten Seiten hat.

Italienische Zubereitungsart des Spinats.

Die Italiener ziehen die ganze Spinatpflanze in deren erster, zartester Jugend aus dem Boden, nehmen blos die äußersten Blätter und die Fasern der Wurzel ab, und dämpfen diese Pflänzchen mit ihren Wurzeln ganz, ohne sie zu zerschneiden und zu hacken. Die Wurzel junger Spinatpflanzen ist in der That sehr schmackhaft und theilt den mehr süßlichen Blättern eine leichte, gewürzhafte Bitterkeit mit, welche auch einer verwöhnten Zunge nach einigen Proben gefallen dürfte.

Der ausgepreßte Saft des ächten Spinat ist sehr lieblich grün und mild von Geschmack, derselbe wird von den Köchen vielfach

zur Färbung von Kräuter-Saucen zu kalten Fischen oder Geflügel benutzt.

Oster-Gericht in Deutschland.

In einigen Gegenden von Deutschland sammelt man für die Osterwoche allerlei wilde Kräuter, als: Melde, Nessel, Löwenzahn, Brunnenkresse, junge Sprossen des Feldkümmels und andere, hackt sie und bereitet daraus ein äußerst wohlschmeckendes spinatartiges Gemüse; im sächsischen Dialecte heißt dasselbe: „Regenschöne."

Es sind derartige Frühlingsgerichte immer noch ein Ueberbleibsel jener der Ostara, der Göttin der Auferstehung der Natur, geweihten Feste, die dann später auf die christlichen, namentlich auf die Osterfeste verlegt wurden.

Schweizer Spinat.

Eben so wird eine Abart des Mangold (Beta hortensis alba) eine Schweizer Varietät, daselbst ihrer genießbar zarten Blätter wegen als Spinat gezogen. Auch bei rauher, kalter Witterung bleiben die Blätter grün, und streift sie der Reif, so werden sie noch zarter, darum heißt sie dort „Winterspinat." Da derselbe sehr beliebt ist, so wird er auf den unwirthbaren Höhen der schweizerischen Gebirge, namentlich in Urseren, sehr fleißig angebaut und ward früherhin, weil er aus der Schweiz über Europa verbreitet worden, auch wohl Schweizer-Spinat, oder Schweizer-Mangold genannt.

Der Sauer-ampher.

Wenn auch in eine andere Klasse und Ordnung gehörend, ist doch der Sauerampher, Rumex acetosa, auch kurzweg Ampher genannt, ein vielfacher Gefährte des Spinats, theils geht er mit ihm eine Castrollen-Verbindung ein, theils erscheint er auch selbstständig als ein hochbeliebtes Lenzgericht, die Fleischbrühe durch seine Oxalsäure gewürzt mit Eier gebunden, ist eine besonders schmackhafte Suppe, zu der auch noch andere Kräuter, als Körbel, Portulack und Peterlein geworfen, sie als echte Frühlingssuppe erscheinen lassen.

Seine botanische Stellung und seine Arten.

Seine verschiedenen Arten findet man im nördlichen Asien und vielfach in Europa wild. Er gehört in die VI. Klasse III. Ordnung. Alle Ampher-Arten besitzen säuerliche Säfte; am hervortretensten ist das bei dem gemeinen Sauerampher: „Rumex acetosa" der Fall, der auf Wiesen und Grasplätzen wild wächst, wie auch vielfach als Gemüsepflanze in Gärten kultivirt wird. Seinen heilkräftigen Nimbus bei scorbutischen Leiden hat er längst verloren; er ist vorzugsweise

der Gastronomie dienstbar und hat in ihr sich kein schlechtes Renomee erworben.

In Gemüsegärten wird jetzt vielfach der sogenannte englische Ampher, (Rumex patientia) gebaut, auch wohl: „englischer Spinat“ benannt. Er ist nicht so sauer wie der erstgenannte; die Pflanze aber ist auch perennirend, was ihr jedoch den Beinamen „patientia“ erworben, das haben wir weder in England noch hier ermitteln können.

In Frankreich ist der Sauerampfer sehr beliebt, bei Paris wird er mehr als irgendwo angebaut, man schätzt dort ganz besonders die unter dem Namen: „Oseille de Belleville“ angebaute Sorte mit breiten Blättern.

Der Bergsauerampfer (Rumex montanus) ist getrennten Geschlechts; man kultivirt vorzugsweise die männliche Pflanze, die weibliche nur zur Samenzucht; eine vortreffliche, neuerdings zu Einfassungen beliebt gewordene Sorte.

Außer diesen Arten existirt noch der: „Rumex sanguineus“, der blutadrige Ampher, der in Nordamerika wächst. Seine Stengel sind röthlich, die Blätter haben dunkelrothe Adern. Wegen der rothen Farben und des rothen Saftes in den Adern, verfiel er dem Aberglauben, er sollte bei Blutflüssen ein vorzügliches Mittel sein; äußerlich bei Verletzungen zerquetscht aufgelegt, hat er etwas zusammenziehendes und kann als Hausmittel, wenn man keine besseren hat, ohne Schaden benutzt werden.

Der „Rumex scutatus“, der graue Ampher wächst im südlichen Europa, er hat einen angenehmen, aromatisch säuerlichen Geschmack, noch bekannter ist er unter dem Namen des: „römischen Sauerampfers“.

Der „Rumex acetosella,“ der kleine Ampher, der unkrautartig auf sandigen Triften wächst, dient wie sein großblättriger Bruder auch zur Gewinnung des Sauerkleesalzes; aus 2000 Pfund frisches Kraut werden fünfzehn bis sechzehn Pfund dieses Salzes bereitet. Man weiß, daß das Sauerkleesalz (es wird aus der ganzen Pflanzengattung Oxalis, deren verschiedene Arten dieses Sauerkleesalz mehr oder minder enthalten, gefertigt) ein scharfes Gift ist, im Haushalt dient

Sauerkleesalz.

es, die Tintenflecke zu entfernen, denn es löst das Eisenoxyd auf. Vom Sauerklee, der der Repräsentant und quasi der erste unter den Oxalideen ist, sagt man, er werde von Rehen und Hasen aufgesucht wenn sie verwundet sind. Auch der Sauerampher wird vom Vieh gern gefressen; die Wurzel des krausen Ampher, (R. crispus) wird gegen den Grind des Rindviehs gebraucht, daher er auch Grindwurz heißt; die ganze Pflanze kann auch zum Gerben benutzt werden.

Wilder Rhabarber.

Der spitzige Ampher (R. acutus) wird auch Pferdeampfer, wilder Rhabarber oder Hungerkraut genannt, er hat herzförmige Blätter und wird 2 bis 4 Fuß hoch und ästig. Auf feuchten Wiesen, auf Grasplätzen und an Wassergräben gedeiht er den ganzen Sommer hindurch; Pferde und Rindvieh fressen ihn gern, die Wurzel wird zum Gelb färben und auch als Heilmittel, Surrogat des Rhabarbers, benutzt.

Brod aus Sauerampfersamen.

Die Samen werden in Hungerjahren zum Brodbacken benutzt, wie solches in Schweden und Norwegen geschieht, auch der Samen des stumpfblättrigen und der des Wasser-Amphers, (R. aquaticus) soll in gleicher Weise in nördlichen Gegenden dazu benutzt werden.

Poetische Licenz des Amphers.

Doch damit noch nicht genug — schützte er in jenen Zeiten, da man noch Liebestränke braute, gegen diese, auch benutzte man Sauerklee und Ampher zum Feien der Waffen. So liegt in unendlich vielen Pflanzen nach ihren extremen Seiten hin viel Aberglauben, Poesie und Prosa nahe bei einander!

Die Lauch- und Zwiebelarten.

Der Knoblauch wie die Zwiebel bilden eine bedeutungsvolle Gruppe im Pflanzenreich, ja wir möchten behaupten, daß sie wie kein zweites Vegetabil von kulturhistorischem Interesse sind. In den Kultus verschiedener Völker, Inder und Aegypter verwebt, dienten sie dem Glauben wie dem Aberglauben nach allen Seiten hin. Wer sich in den Lebenslauf der Zwiebel ernstlich vertieft, dem tritt dieses vielhäutige Pflanzengebilde in ganz anderer Weise entgegen als dem, der sie harmlos in ihrer jetzigen Dienstbarkeit als unschuldsvolles „Bollchen“ betrachtet, das in den gewöhnlichsten Haushaltungen als Würze eine untergeordnete Rolle im Kochtopf spielt und spielen muß, wenn man nicht an Ueberreizung des guten Geschmacks leidet.

Ihre Classicität beginnt mit dem alten Aegypten, woselbst die Zwiebel die wichtigste Pflanze im Kultus war. Auf den ägyptischen Denkmälern sah Unger die in Bündeln zusammengebundenen Zwiebeln, wie sie etwa zum Verkaufe dargeboten wurden. In den angegebenen Abbildungen*) machen sie durchaus einen Bestandtheil der Opfergaben aus.

Die Zwiebel bei den Aegyptern.

Der Sage nach war Dictys, ein Liebling der Isis, nach einer Zwiebel greifend in den Nil gestürzt und ertrunken. Ob die Zwiebel darum, ob schon vordem in das Dunkel ihrer Religion gezogen und das: „Heilig“ über sie gesprochen wurde, habe ich, die verschiedensten

*) Unger. Die Pflanzen des alten Aegypten. Tafel II Fig. 22, 23, 24.

alten Autoren befragend, nicht erforschen können. Dagegen wird berichtet, daß dieses Lieblingsgewächs als heilig und geweiht mit Ehrfurcht und Scheu, wie die Götter selbst, betrachtet wurde und in Folge dessen von wahrhaft Frommen und von den Priestern der Isis nicht genossen werden durfte.

Plinius erzählt auch, daß die Aegypter unter Anrufung der Zwiebel und des Knoblauch schwuren, und Crawford behauptet ein Gleiches von den Indern. Die Zwiebel galt auch als das Symbol des Mondes und die Priester motivirten ihre Enthaltsamkeit des Genusses dadurch, daß dieselbe nur bei abnehmenden Monde wachse. In wie fern das für die Priester störend war, wenn sie reife Zwiebeln vor sich hatten, die am Wachsthum nicht mehr betheiligt waren, bleibt hier eine ungelöste Frage, Plinius fügt seinerseits die Bemerkung hinzu „daß sich der Genuß eines so stinkenden Krautes weder für Büßer, noch für fröhliche Festgeber passe; den ersteren erwecke sie Begierden und errege den Durst, den anderen locke sie Thränen ins Auge."

Juvenal spottet daher über die Aegypter und meint, daß man in dieser Weise ihre Götter im Küchengarten zu suchen hätte.

„Schnittlauch und Zwiebeln zu entweihen und mit den Zähnen zu kauen, ist Sünde. O! fromme Völker, denen ihre Götter in den Gärten wachsen!"

Hehn*) bemerkt nach weiteren Forschungen, daß es nicht nur ein Lokalkultus der semitischen und philistäischen Lande war, der die Priesterschaft von Pelusium aus diesen astro-phytologischem Motiv in Scheu von dem Zwiebelgenuß zurückhielt, sondern daß er bei Sextus Empiricus gefunden, daß es der Dienst des Zeus Kasios bei Pelusium war, der die Zwiebel ausschloß, wie der der libyschen Aphrodite den Knoblauch.

Wenn Herodot und Plinius uns erzählen, daß die Arbeiter bei dem Bau der großen Pyramide des Cheops für 1600 Talente (8 Millionen Francs) Rüben, Knoblauch und Zwiebeln verzehrt hätten, so darf man nicht vergessen, daß es Tausende waren, die zwanzig Jahre hindurch an diesem Riesenwerk arbeiteten und ernährt

---

*) Kulturpflanzen und Hausthiere.

wurden. In dem nahen Paläſtina wurde in der Stadt Ascalon jene noch bis auf den heutigen Tag berühmte Zwiebel gebaut, die ſchon Theophraſt beſchreibt, ſie „Allium ascalonicum“ nennend, unſere achtungswerthe Schalotte; ihr Anbau wie ihr Verbrauch war ein coloſſaler.

So war es denn kein Wunder, daß, als die Israeliten in der Wüſte beinah nichts zu eſſen bekamen als Manna, ſie laut murrten und ſich nach den Fleiſchtöpfen Aegyptens, nach den Fiſchen, die ſie dort umſonſt hatten, nach Waſſer-Melonen, Gurken, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln zurückſehnten*). Die Juden waren und blieben die unerſchütterlichſten Freunde des Knoblauchs, ſowohl vor als nach der Zerſtörung Jeruſalems; wie daheim in Paläſtina, ſo in der Diaspora unter der Herrſchaft des Talmuds und der Rabbinen. Der Knoblauch bei den Juden.

Es war das aber nicht allein des Wohlgeſchmacks wegen, den ſie darin fanden, ſondern auch aus Geſundheitsrückſichten ſoll ſchon Moſes den Genuß der Zwiebel geboten, wie den Genuß des Schweinefleiſches verboten haben.

Afrika-Reiſende haben mich neuerlichſt mehrfach verſichert, daß ſie ihr Wohlbefinden nur dem täglichen Genuß roher Zwiebeln und des Kaffees verdankten. Heute weiß der Chemiker, daß das dem Knoblauch innewohnende Schwefelallyl dem Orient-Reiſenden eine Art Panacee iſt.

Wir kommen auf ihre chemiſchen Subſtanzen ſpäter zurück.

Hehn führt an, daß die Sage von dem: „foetor judaicus,“ wegen deſſen die Juden von allen Nationen alter und neuer Zeit verhöhnt und zurückgeſtoßen wurden, von dem unter ihnen allgemein verbreiteten Genuſſe dieſes ſtreng riechenden Gewürzes zu allererſt herrührte. Daß dieſer böſe Ruf ein ſchon ſehr alter war, belegt er dadurch, daß, als Marcus Aurelius, der Sieger über die Markomannen und Quaden, auf einer Reiſe nach Aegypten durch Paläſtina kam, ihm der Geſtank und Lärm der Juden ſo läſtig wurde, daß er ſchmerzlich ausrief: „O Markomannen, Quaden und Sarmaten! habe ich doch noch ſchlimmere Leute als ihr waret, gefunden.“

---

*) 4. Moſ. 11, 5.

Die Zwiebel bei den Persern.

Daß aber auch Persien sich stark an dem Zwiebel- und Knoblauch-Consum betheiligte, ist aus dem Verzeichniß der täglichen Lieferungen an das Oberküchenmeister-Amt des persischen Hofes zu ersehen. Der große König, wie sein gesammter Hofstaat und Gesinde, scheint von der Herrlichkeit dieser Würze sehr durchdrungen gewesen zu sein; denn außer Kümmel und Silphium ist das tägliche Bedürfniß mit ein Talent Gewicht Knoblauch und ein halb Talent Zwiebeln, letztere von der scharfen Art: „Polyaen“, angesetzt.

Die Zwiebel bei den Griechen.

Indeß nicht nur Juden und Aegypter, auch bei den schöngeistigen Griechen spielte das „Silphium“ und die Zwiebel ihre hervorragende Rolle.

Die Zwiebel war es, die in ihrer Symbolik das Bild des Weltalls darstellte. Woher sie zu dieser Ehre kam, besagt uns die Kosmogonie des heidnischen Alterthums: Pan war nach einer Sage nicht der Sohn des Hermes, sondern der Sohn des Zeus und der Nymphe Deneïs (Einheit), diese aber war der Mittelpunkt, auf den alle Bewegung sich bezieht, an dem alle Körper von der höchsten bis zur tiefsten Sphäre wie Perlenschnüre aneinander hängen, oder den alle Sphären in concentrischen Kreisen, wie die Häute der Zwiebel umschließen. Durch diese Analogien wurde sie das Abbild des Weltalls. Der Hauptsitz der Verehrung des Wälder und Felder beschützenden Gottes war Arkadien. Hier wurden ihm zu Ehren verschiedene Feste gefeiert, und an einem derselben bewarf man ihn mit Meerzwiebeln.

Sie wuchsen nicht nur am Ufer des Meeres, sondern auch häufig weit davon entfernt, auch an anderen Seen, sie wurde „Scilla maritima“ genannt.

Nach Athenäus war die Lauch-Zwiebel der Latona geweiht, die vor der Geburt des Apollo an Appetitlosigkeit litt, durch den Genuß der Zwiebel davon befreit und hergestellt wurde.

Dieser Umstand erregte das besondere Interesse der Delphischen Priester, die an diese Genesung einen religiösen Kultus knüpften.

An dem Feste der Theoxenien in Delphi, die gleichsam ein Gastmahl Apollos darstellten, das er den Göttern darbot, erhielt derjenige, der die größte Lauchzwiebel in den Tempel des Delphischen

Gottes brachte, eine Gabe von dem Opferschmause der Priester. Weiter kann man über das hohe Alter der Zwiebel nicht in Zweifel sein, da schon Homer in seiner Ilias und Odyssee ihrer gedenkt. In der Ilias bezeichnet er die Zwiebel als ein Beiessen zum Mischtrank, den die schönlockige Hekamede dem durstig aus der Schlacht heimgekehrten Nestor bereitet, in der Odyssee heißt es: 19. 232.

„Aber den glänzenden Rock auch hab' ich bemerkt an dem Körper.
Der war so, wie oben die Haut der getrockneten Zwiebel
Fein und zart und der Sonn' an glänzender Farbe vergleichbar."

Hier müssen wir auch jener, den Helden beschützenden, Moly-Zwiebel gedenken.

Plinius sagt: da man Hermes als Heilgott verehrt und ihm die Kenntniß der sogenannten Sympathie der Pflanzen und ihrer Heilkräfte zuschrieb, so könne man auch behaupten, die Moly-Zwiebel sei eine Erfindung des Hermes, um Odysseus zu schützen.

Durch die wunderbaren Tugenden dieser Zwiebel geschützt, widerstand er den Nachstellungen der berüchtigten Zauberin Circe.

Besagte Moly-Zwiebel hat die Gelehrten vielfach beschäftigt; nach Sibthorp ist es eine eigene neue Art, die Linné noch nicht kannte, er fand sie in dichten schattigen Gebüschen in Carien, Mysien, so wie auf Cypern. Doch brachte er keine getrocknete Zwiebel noch eine Abbildung nach England mit, so daß sie von den Männern der Wissenschaft als eine sehr zweifelhafte Pflanze betrachtet wurde, die er: Allium dioscorides Sibthorp nannte.

Nach Gussone ist sie wahrscheinlich synonym mit Allium siculum Uro., die nicht nur in Brasilien, sondern auch in Sardinien gefunden wurde.

Hehn meint, daß eben so alt oder noch älter als diese Homerischen Angaben, sei möglicher Weise der Name der einst megarischen, später korinthischen Ortschaft *Κρομυών*, der offenbar von der dort angebauten Zwiebel abgeleitet sei.

Megaris war auch in späteren Zeiten wegen des in der Landschaft wachsenden und von den Bewohnern reichlich verzehrten Knoblauchs berühmt, noch mehr: „berüchtigt". Der Vorwurf und das Sprichwort erheuchelter oder „Krokodillsthränen" stammt schon aus

Megarische oder Krokodillsthränen.

jenen Zeiten her, man nannte sie: „megarische Thränen“, die Derjenige vergießt, der eine aufgeschnittene Zwiebel scharf anblickt.

Auch in Griechenland wurde eine Abtheilung der Lokrer: „Ozolae“, d. h. die Stinkenden genannt, dieses Epitheton soll ihnen aber nicht, wie den Israeliten, durch den Genuß des Knoblauchs zu theil geworden sein, sondern in Folge ihrer Kleidung, die aus Ziegenfellen bestand, welche jenen höchst widerlichen Geruch verbreiteten.

Einen Beleg für die Schlauheit jener Zeit berichtet Polybius 12. 6. durch die Erzählung des Ursprungs der italienischen Lokrer. Die Zwiebel des Orients war auch unter dem Namen: „Kopflauch“ bekannt. Als nun die Lokrer zuerst in Italien landeten, gaben sie den Ureinwohnern, den Siculern, das eidliche Versprechen, in Frieden und Freundschaft mit ihnen das Land zu besitzen, so lange sie ihre Erde betreten und ihre Köpfe auf den Schultern tragen würden.

Aber die falschen Freunde hatten Erde aus ihrer Heimath in den Schuhen und trugen Zwiebelköpfe unter ihren Kleidern auf den Schultern. Nachdem sie sich der Erde und der Zwiebelköpfe entledigt, hielten sie ihren Schwur für gelöst und nahmen das Land für sich allein in Besitz.

Die Geschichte der alten Völker ist übrigens nicht arm an derartigen, durch Schlauheit oder Kriegslist errungenen Vortheilen oder gebrochenen Eiden, des trojanischen Pferdes nicht zu gedenken.

Die alten Griechen hatten auch in den Nachhomerischen Zeiten eine große Vorliebe für diese Pflanzengattung; sie hegten sie in ihren Gärten und betrachteten sie als gesundes Nahrungsmittel.

Nach dieser Neigung zu urtheilen, dürfte die Annahme verschiedener Geschichtsforscher, daß eine ägyptische Colonie Athen gründete, keine unrichtige sein; wir hätten uns dann die ältesten griechischen Sitten und Gebräuche, als vom afrikanischen Mutterlande aus, beeinflußt zu denken. Warum sollte nicht König Kekrops, der mythische Ahnherr des Griechenstammes und Gründer der Stadt, die: „das Auge von Hellas“ hieß, ein von Aegypten herübergewandertes Oberhaupt und passionirter Zwiebelesser gewesen sein, dem die Epigonen in dieser Leidenschaft nachfolgten?

Aristophanes führt Knoblauch und Zwiebel vielfach im Munde

und setzt sie in Scene, man könnte von mehreren seiner Komödien sagen: „sie duften nach Lauch“. In einer Menge von Anekdoten, Vergleichen und Redensarten, die in Umlauf waren, spielten auch bei anderen Autoren Zwiebel und Knoblauch immer eine Hauptrolle und legten dadurch Zeugniß ab, ein wie tief in den Volksbedarf eingedrungenes Object beides war. Bei den Thraciern war die Zwiebel althergekömmlich und nach Aristophanes unentbehrlich in der Art, wie er ihre Hochzeitsgebräuche schildert.

Bei der Vermählung des Iphikrates mit der Tochter des Königs Kotys erhalten beispielsweise die Neuvermählten, außer anderen kostbaren Geschenken: „einen Krug Schnee, einen Teller Hirse, und einen 12 Ellen hohen Topf Zwiebeln.“ Als die Slaven später in die Wohnsitze der Thracier rückten, wurden sie die Erben der thracischen Hirse und der thracischen Zwiebel.

Der Knoblauch wurde in besonderen Abtheilungen des Gartens gepflanzt, die Knoblauchhändler verkauften ihn an arme Leute. Die geizigen Herren gaben ihren Sclaven Knoblauch zu essen, er war nahrhaft und billig. Eine Brühe aus Knoblauch und Salz gehörte zu den Volksgerichten der alten Griechen, mehr konnten sie oft nicht erschwingen.

Auch die Zwiebel wurde in besonderen Abtheilungen ihrer Gärten gepflanzt, und der sogenannte Ceparius besorgte den Verkauf.

Theophrast unterschied schon mehrere Zwiebelarten nach dem Orte, von wo aus sie in den Handel kamen, als: Cepa Sardia, Cenidia, Samothracia, ascalonia, u. s. w., und die Insel Kimolos wurde mit dem Beinamen: „Zwiebelinsel“ belegt, weil auf ihr ausgezeichnete Zwiebeln kultivirt wurden *).

Wie Knoblauch und Zwiebel, hatten die Griechen auch „Allium porrum,“ Porri, in besonderen Gartenabtheilungen; auch sie diente als ein Hauptnahrungsgemüse.

Sie galt für eine Mittelmeerpflanze und war, wie Unger angiebt, wahrscheinlich eine Varietät des in Algier häufig wild wachsenden Allium campeloprarum. Auch in Europa ist sie schon seit den älte-

*) X. Landerer, Ueber die Wichtigkeit der verschiedenen Allium-Arten bei den alten Griechen.

sten Zeiten kultivirt, an vielen Orten des südlichen Europas findet sie sich in Weinbergen und an verlassenen Kulturstellen mehrfach verwildert.

Daß sich die Neigung dieses Genußes bei den Orientalen fast durchweg erhalten hat, entspringt auch daraus, daß seit den mythischen Zeiten her, sie im Knoblauch, wie in der Zwiebel ein Schutzmittel gegen mancherlei Krankheiten und Uebeln erblickten, die Moly-Zwiebel des Odysseus lebte in der Tradition unvergessen fort. Dennoch blieb es nicht aus, daß in Griechenland bei steigender Bildung und feineren Sitten, der Knoblauch und die Zwiebel des schlimmen Geruchs halber, in Miscredit kamen.

Jemanden „Zwiebeln“ anwünschen, galt als nichts gutes gegen ihn im Sinne habend.

„Nach Knoblauch riechen,“ hieß so viel als: „sich die rohen Sitten des niedrigsten Volks bewahrt zu haben,“ auch galt es für ein Zeichen großer Armuth, es wurde der Knoblauch den höheren Klassen mehr und mehr widerwärtig; und wo Aristophanes von: „Knoblauchsduft“ spricht, bezeichnet er damit die ärmeren Klassen, die dadurch Widerwillen und Ekel erregen.

Darum enthielten sich auch solche, die ihn noch sehr gern aßen, des Knoblauchs, sobald sie mit vornehmern Leuten speisten, um ihnen keinen widerlichen Athem entgegenzuhauchen; oder wie in den Komödien des Aristophanes und Anderer der ungetreue Gatte, oder die ungetreue Frau Knoblauch kaut, um der Frau oder dem heimkehrenden Manne dadurch ihre volle Unschuld zu beweisen — weil ein solcher Athem den Liebenden wohl nicht einladend gewesen wäre. Der homerische Brauch, den Trank durch den Genuß von Zwiebeln zu würzen, erregte daher bei dieser späteren Generation schon große Verwunderung, da man denselben nur noch für Packträger und Schiffsleute gelten ließ, und bei derartigen Genüssen mindestens sehr scharf den Genuß der süßen Zwiebel von der strengen und übelriechenden schied.

Die erstere ist im Orient auch heute noch auf guten Tafeln ein beliebtes Gemüse.

Zwiebel und Knoblauch bei den Römern.

Zu den Römern ging Zwiebel und Knoblauch in gleicher Tradition und auch als befriedigendes Genußmittel über. Vor allen waren

beide bei ihnen Schutzmittel gegen Dämone und besonders gegen „Lemuren“ (die Seelen der böse Verstorbenen, im Gegensatz der Guten, die man als: „Laren“ bezeichnete).

Uebrigens gab es eine Zeit in Griechenland, wie später in Rom, wo der verschlemmten Zunge der übersättigten, entarteten und entnervten Römer auch der Knoblauch eine noch zu milde Würze war, und sie zu dem ungleich strengeren Silphion der Griechen, oder dem Laserpitium, sowohl als Arzeneimittel wie als Gewürz griffen.

Die Gelehrten haben gemeint, daß das Silphion der alten Griechen, wie das Laserpitium der Römer, das jetzt bekannte: „Asa foetida“, der Stinkasant oder Teufelsdreck gewesen sei*), doch sind sie darin noch nicht einig. Aus der in Persien wachsenden „Ferula asa foetida“ wird das Letztere als Medikament gezogen. Die Wurzel der Pflanze enthält einen Milchsaft, man gewinnt ihn dadurch, daß man die Pflanze unmittelbar über der Wurzel abschneidet; der aufsteigende Saft trocknet auf der Schnittfläche an und wird abgeschabt.

Es ist eine Art Gummiharz von penetrantestem Knoblauch-Geschmack und Geruch, und liefert heute noch das bei den Indern und Persern für den Appetit bekannte widerliche Reizmittel.

Als die römischen Wüstlinge diese Würze, die weit über den Knoblauch ging, kennen lernten, machten sie ein ungeheures Aufhebens von diesem herrlichen Gewürz, und um nie Mangel daran zu leiden, sammelten sie so viel sie nur davon bekommen konnten und brachten es in den Volksschatz. Selbst die Aerzte legten dieser Substanz, neben welcher der Knoblauch noch ein Wohlgeruch war, die bedeutungsvollsten Eigenschaften bei, auch die „daß sie süß berausche und das Gemüth erheitere.“

Trotz aller Vorsicht aber ging ihnen, wie es heißt, diese köstlichste aller Beigaben zu ihren Speisen doch verloren, oder gerieth in Vergessenheit, wenn nicht auch vielleicht in Mißliebigkeit.

Unger bemerkt über das Silphium cyrenaicum: „mehr als eine Gemüsepflanze des Alterthums diente auch den vaterländischen Heroen, den Dioscuren opferte man in der libyschen Kirene Silphion.

---

*) Sprengel Gesch. der Med. Walther De Silphio. Lips. 1764. Dierbach.

Plinius sagt von dieser, auch als Arzeneigewächs so wichtigen Pflanze, daß nicht blos das Vieh dieselbe als Futter sucht, sondern daß auch die Menschen die Stengel gekocht, gebraten und geschmort verzehrten. Man erkennt gegenwärtig, fügt er hinzu, in dieser Pflanze die noch jetzt in Algier wildwachsende Thapsia garganica."

Danach hätte denn das „Silphium cyrenaium" nichts mit dem asa foetida gemein.

Die Sympathien und Antipathien für und gegen die Zwiebeln.

Wohl trugen die Dichter und Schriftsteller zu der Mißliebigkeit des Knoblauchs bei, indem sie alle diese widerlichen Gerüche und Geschmäcke geißelten. Wie Aristophanes, so persiflirt auch Plautus die Leidenschaft für den Knoblauch, die ihm stets das Zeichen der Armuth ist, und dem Edeln nur Ekel und Abscheu erregen kann, so ruft er in einer seiner Komödien:

„Pfui! mögen Jupiter und alle Götter dich
Verderben! Wie du nach Knoblauch riechst!"

worauf der andere erwiedert:

„Erhalte du deine Turteltauben, Fische, Vögel!
Laß du mich meinem Stand gemäß
Nur Knoblauch essen!"

Virgil erzählt in einem zierlichen Gedicht, daß ein ackerbautreibender Mann sich dem Schlaf entrafft, Licht zündet und Feuer schürt, um sich einen frischen Brodkuchen zu backen, dann zum Garten hinabgeht, sich reichlich Knoblauch und andere Kräuter holend, sie gesäubert in dem Mörser zerstampft, mit Oel und Essig anfeuchtet um den Brei auf den Brodfladen zu streichen, und sich so ein Göttermahl bei der Feldarbeit zu sichern.

Als Gegensatz der Wonne dieses Genusses spricht Horaz seinen Abscheu gegen denselben in der III. Epode an Mäcenas aus. „Allium detestatur", überschreibt er sie und beginnt:

„Wenn jemals ein entarteter Sohn seinen alten Vater, der ihm schon zu lange lebte, erwürgte; so lasset ihn Knoblauch essen, der tausendfach tödlicher wirket als der Schierlingsbecher.

O ihr Schnitter! euer Eingeweide ist hart wie Eisen*), wie heißt

*) Die Ernte galt in der dortigen Sommerglut für die schwerste Arbeit, die Schnitter konnten daher viel vertragen, nach Virgil stärken sie sich mit Knoblauch.

das Gift, das mich zerreißt? das Schlangengift, das eine Megäre verrätherisch in die Speisen träufelte!

Als Medea, von Jason, dem schönsten der Argonauten hingerissen, ihm die Macht verleihen wollte, die flammenspeienden Stiere, die nie gezähmten zu besiegen, da rieb sie ihn mit Knoblauch ein. Sie rieb auch die anderen Sterblichen und ihre Nebenbuhlerin damit, bevor sie mit ihm auf den geflügelten Drachen entfloh. Das Feuer der Hundstage, das die Gefilde Apuliens versengt, selbst das Nessusgewand, das den Körper des Herkules verzehrte, sind dennoch dem furchtbaren Knoblauch nicht zu vergleichen!“

Er bittet den Mäcenas flehentlich, sich niemals durch eine Laune zum Genuß dieses widerlichen Krautes hinreißen zu lassen — „möge die Geliebte deinen Kuß dann abwehren und fern von deiner Umarmung an das unterste Ende des Lagers sich flüchten.“

Dieser Gedanke ist bei griechischen und römischen Dichtern ein mehrfach variirter; drohend rufen sie dem Verliebten zu: „So du Knoblauch ißt, wird kein Mädchen dich küssen wollen“.

Ein anderer römischer Schriftsteller erklärt:

„Hole der Henker den Gärtner, der die Zwiebel
Zuerst hervorgebracht!“

Ein Dritter sagt höhnend:

„Setze dem Schnittlauch heilige Altärlein,
Verehre die herbe Zwiebel, den beißenden Knoblauch;“

und Martial warnt:

„So oft du die starkriechenden Fäden des Schnittlauchs gegessen hast, küsse mit geschlossenem Munde.“

In der Schule von Salerno heißt es: „Ueber die Zwiebeln scheinen die Aerzte nicht einig zu sein. Daß sie für Cholerische nicht gut seien, sagt Galenus, doch für Phlegmatische lehrt er, wären sie sehr heilsam, besonders für den Magen und erzeugen die frische Hautfarbe. Mit zerriebenen Zwiebeln den kahlen Kopf einreibend, wirst du den mangelnden Schmuck des Haupthaars wieder herstellen können.“ So vielfach vergöttert und verdammt wurden Zwiebel und Knoblauch von den Römern.

Fest eingewurzelt war aber bei ihnen der Aberglaube, daß der

starke Geruch eine das Feindliche abwehrende Macht sei; bösen Zauber breche, eingeflößtes Gift neutralisire und unschädlich mache, und wie der dampfende Schwefel, auch die vom Mord befleckte Halle reinige.

Eine Schrift über die Heilkraft der Zwiebel wurde sogar bis auf Pythagoras zurückgeführt, so daß man entschieden die Laucharten, wie das Salz zu einem Urgewürz der Urvölker zählen muß.

In Byzanz war seiner Zeit der Zwiebelverbrauch sehr beträchtlich und spielte an der kaiserlichen Tafel eine hervorragende Rolle. Der Bischof von Cremona, der, obwohl ein Italiener, dieses Uebermaß des Knoblauchs doch überaus anstößig fand, bemerkt in seinem Gesandschafts-Bericht von 968 wie folgt: „Der Beherrscher der Griechen trägt langes Haar, Schleppkleider, weite Aermel und eine Weiberhaube, ... nährt sich von Knoblauch, Zwiebeln und Lauch; säuft Badewasser, d. h. mit Harz und Gips versetzten Wein."

Ein andermal heißt es: „Er befahl mir zu seiner Mahlzeit zu kommen, die tüchtig nach Knoblauch und Zwiebel duftete und mit Oel und Fischlake besudelt war*).

In der alt berühmten Stadt Bologna hat sich nach der „Volksbotanik" der Frau Carolina Coronedi-Berti, noch bis auf den heutigen Tag die Verehrung für den Knoblauch erhalten**).

Wegen seiner großen Fruchtbarkeit galt der Knoblauch als das Sinnbild des Ueberflusses und ist gewissermaßen dem heiligen Johannes geweiht.

Werth des Knoblauchs in Bologna.

An seinem Namenstage, den 24. Juni, ist der Markt von Bologna wie mit Knoblauch überdeckt; Niemand verläßt den Platz, ohne ein Bündel Knoblauch als Talisman des Ueberflusses im Jahre gekauft zu haben. Selbst wer verhindert ist, auf den Markt zu gehen, giebt Anderen den Auftrag, ihm Knoblauch mitzubringen, indem es sprichwörtlich heißt:

„Chi n' cômpra i ai al dè d'San Zvan,
E puvrèt tot gl'an."

(Wer nicht Knoblauch am Johannistage kauft,
Bleibt das ganze Jahr über arm.)

---

*) Hehn.

**) Ich verdanke die Mittheilung dem Freiherrn von Rheinsberg-Düringsfeld.

Die Zwiebel bei den Deutschen.

Da in Deutschland die Bolle, die edlere mildere, die schon als süße und herbe Zwiebel im Orient unterschieden wurde, sich auch vieler Verehrer erfreut, so ist es selbstverständlich, daß wir auch nach ihrer ersten Einbürgerung forschen.

Nach einer Angabe des Simonius ist der Genuß der Zwiebel und Lauchgewächse unter den Deutschen schon frühe bekannt, denn er sagt: „die alten Burgunden, jener germanische Stamm von der Weichsel oder Oder, seien langhaarige, sieben Schuh hohe Patrone, welche viel essen und nach Lauch und Zwiebel riechen.“

Eben so finden wir, daß in den Klostergärten in Schwaben schon von 830 und noch früher die Zwiebelzucht ihre Rolle spielt.

Hehn meint aber, daß die Germanen die eigentliche Zwiebel oder Bolle von Italien aus kennen lernten, wie der Name: „cipolla und cepulla“, dem später lateinischen entnommen, es besage.

Die weiteren Forschungen über den Namen bei den Celten und Slaven bei Seite lassend, finden wir im germanischen Norden den Lauke (Lauch), wie in Klein-Asien, Griechenland und Rom mit magischer Kraft begabt. Es wurde der Lauch als Abbild eines Helden verehrt, Gudrun spricht:

„So war mein Sigurd,
Wie hoch aus Halmen
Edles Lauch sich hebt*).“

In der Sämmunder Edda heißt es, als Helgi geboren war und sein Vater Sigmundr aus der Schlacht zurückkehrte:

„Der König selbst
Ging aus dem Schlachtenlärm,
Dem jungen Helden
Edlen Lauch zu bringen.“

Auch schützte Lauch, in den Trank geworfen, vor Verrath, daher heißt es in dem Liede Sigurdrifas:

„Die Füllung segne,
Vor Gefahr Dich zu schützen,
Und lege Lauch in den Trank.

*) Edda von Simrock.

So weiß ich wohl,
Wird Dir nimmer
Der Meth mit Wein gemischt."

Bis in das sechszehnte Jahrhundert hinein war es in manchen Gegenden Sitte, als Zeichen der Herausforderung, einen Lauch auf den Helm oder den Hut zu stecken, weil man glaubte, daß der Genuß des Lauchs die Kampflust erhöhe. Das Wort: „Lauch," althochdeutsch: „lough", altnorddeutsch: „laukr", war anfangs eine allgemeine Benennung für saftreiche Kräuter, und wurde erst später auf die eigenthümlich riechende Gruppe der Aliaceen beschränkt.

Daß der Lauch einst etwas Ehrendes bedeutete, geht auch aus einem noch jetzt in Altsachsen geübten Gebrauch hervor. Kommt dort ein Freier in einen Hof, so erfährt er durch gewisse Speisen, was er zu hoffen habe.

Werden ihm Rüben oder Kartoffeln vorgesetzt, so ist das ein Zeichen, daß er sich gleich wieder entfernen kann; stellt man ihm Kaffee oder Mehlbrei hin, so bedeutet es, daß man ihn als Freund zu ehren wisse; setzt man ihm aber Eierkuchen mit grünem Schnittlauch vor, so ist das ein Zeichen, daß er als Werber höchst willkommen ist*).

Die Zwiebel im Volksaberglauben.

Der Knoblauch diente seines starken Geruchs wegen zu abergläubischen Zwecken. Der Bräutigam mußte am Hochzeitstage Baldrian und Knoblauch bei sich tragen, damit ihm die neidischen Elfen nichts anhaben, das heißt: nicht die Nestel knüpfen konnten.

Man salbte sich auch in der Fastenzeit Brust, Achselhöhlen und Fußsohlen mit Knoblauch, man nahm an, dadurch vor den Hexen geschützt zu sein, da der Geruch ihnen unerträglich sei. Hier stoßen wir wieder auf Analogieen mit den Römern, die ihn gegen Dämone und Lemure anwandten. Da der Knoblauch, wenn er längere Zeit an der Luft hängt, schwarz wird, glaubte man, daß er das Böse an sich zöge, und benutzte ihn angeblich zum Ausscheiden des Giftes oder als Bewahrungsmittel vor demselben.

In der Umgegend von Wien benutzt man Zwiebelschalen zum Vorausbestimmen des Regens oder der Trockenheit des ganzen Jahres.

*) Montan.

Man nimmt zu diesem Zwecke in der Christnacht vor der Mette zwölf Zwiebelschalen, stellt sie für die 12 Monate in einer Reihe auf den Tisch und streut in jede eine gleiche Menge Kochsalz. Wenn man dann aus der Mette heimgekehrt ist, sieht man nach, und jene Schalen, in denen das Salz feucht ist, deuten auf nasse, die anderen auf trockne Monate.

Es ist auch geboten, daß man beim Zwiebelstecken kein Wort reden soll, sonst wachsen lauter Narren, d. h. die Pflanzen schießen hoch auf und bilden keine Zwiebeln; wenn sich aber die Bauern in den Zwiebelbeeten am Johannistage wälzen, bekommen sie sehr große Zwiebeln*).

Zu diesen, dem Aberglauben dienenden Laucharten, gehörte auch der „Allermannsharnisch," der auch Sieglauch, „Allium victorialis" hieß, dessen Wurzelhülle netzartig überzogen ist.

Der alte Botaniker Hieronimus Braunschweig erzählt, daß diese Wurzel von den Kriegsleuten um den Hals getragen wurde, da sie sie gegen Wunden schützte, und ihnen dienlich war, den Feind zu überwinden.

„Darumb, sagt er, wirt es Siegwurtz oder Aller Manns Harnescht genannt, weil ihre Wurtzel überzogen ist wie Härlein in Gestalt eines Panzers."

In Gebirgsgegenden wird die Siegwurz in den Sennhütten gegen Behexungen aufgehängt; man legt sie gegen den Alp auf das Bett, trägt sie zum Schutz gegen Zauber bei sich, und bindet sie um Krampf und Zahnweh zu vertreiben, in ein Tüchlein genäht, um den Leib.

Sie schützt auch die Bergleute vor bösem Wetter, und dient zum Festbannen der Diebe. Die Pferde und Kühe bekommen sie in den Trank, um sie vor bösem Einfluß zu schützen, auch vergräbt man sie unter der Schwelle, damit nichts Böses aus noch ein könne.

Auf dem Harz wollte einst ein böser Geist ein Mädchen entführen, sie riß Allermannsharnisch, der vor ihr aufwuchs, heraus, und hielt ihn dem Junker vor, er prallte zurück und rief:

„Allermannsherrn, du böse Krut,
Du höst mi kenomen miene junge Brut."

*) Rockenphilosophie.

Die Kinder aber hört man im Harz, wenn sie Kräuter sammeln, fröhlich singen:

„Allermannsherrn,
Dich such ich gern.“

Wenn ein Mädchen die Siegwurz am Mariahimmelfahrtstage findet, so wird sie in dem Jahre heirathen — ists aber nicht der Fall, was auch vorkommt, so ruft es gekränkt:

„Dat Allermannsherrn, dat böse Krut;
Dat häw ik ersocht, und bin doch kine Brut.“

Nach der Seite des Aberglaubens hin, bleibt somit der Zwiebel nichts zu wünschen übrig, in dieser Beziehung ist uns das Alterthum noch sehr nahe geblieben.

Botanische Stellung der Zwiebel.

Die Zwiebel gehört in die VI. Klasse der I. Ordnung, in die natürliche der Liliaceen, sie findet sich jetzt nicht mehr wildwachsend. Die Botaniker nehmen an, daß sie vom westlichen Mittelasien (Paläſtina) bis Indien einheimisch, von wo sie sich bis China, Cochinchina und Japan, westlich über ganz Europa und Nord-Afrika verbreitete und bald nach der Entdeckung von Amerika auch dorthin gelangte.

Nach Volz waren Zwiebeln und Bohnen dort einheimisch, er führt an, daß Cortez in einem Bericht ausdrücklich sagt: „daß auf dem Markte von Mexico man alle Gattungen von Gemüsen, besonders Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Garten- und Brunnenkresse, Boragen und Sauerampher fände.“

Die Challote, A. Ascalonicum ist wohl nur eine Varietät der gemeinen Zwiebel.

Die Porri gilt für eine Mittelmeerpflanze und soll eine verwandte Art in Algerien haben. In Europa ist sie schon seit den frühsten Zeiten kultivirt, sie war nicht nur den Griechen, sie war auch den Aegyptern und Hebräern bekannt und stand in hohem Ansehn.

Plinius nennt sie zuerst: „Porrum“. Jetzt findet man sie an vielen Orten des südlichen Europas, in Weinbergen, an verlassenen Kulturstellen ꝛc. verwildert.

Das Allium Schoenoprasum, unser Schnittlauch, wächst im nördlichen Asien und in Schweden wild, wird aber auch vielfach in

Küchengärten dort, wie bei uns kultivirt. Eine in Frankreich sehr gesuchte Zwiebel ist die Rockembolle, die milder und feiner wie Knoblauch, aber stärker als die gewöhnliche Zwiebel ist.

Wir müssen der Wahrheit die Ehre gebend, gestehen, daß sich in Europa die meisten der Laucharten fest eingebürgert haben und von den kultivirtesten Nationen vielfach als Würze begehrt werden.

Der Engländer liebt in gewissen Grenzen seine Zwiebeln, wir lernen aus Shakspeare schon, daß Bottum im Midsummer-nights-dream warnt:

„And most dear actors, eat no onions nor garlick, for we are to utter sweet breath; and I do not doubt, but to hear them say: it is a sweet comedy.“

Der Franzose giebt den Gerichten, die er für vorzugsweise schmackhaft hält, einen leichten Anhauch von Knoblauch oder noch feiner, von Rocambole.

Beim Volke aber spielt die Zwiebel eine große Rolle, sein Kartoffel-Salat mit eben so viel rohen Zwiebelscheiben gewürzt und seine Zwiebelsuppe, bilden seine Delice und sein Ernährungsfundament. Auch hat man ein Zwiebelpräparat, das als Bouillontafel bei der Verproviantirung der mobilen Armee in Kriegszeiten oft die Marmite ersetzen muß und in Folge ihres Nährwerthes es auch thut.

In Spanien und Portugal aber bilden Zwiebeln einen täglichen Lieblingsgenuß.

Die Zwiebel in Spanien und Portugal.

Spanien ist immer das zwiebelessende Land par excellence gewesen, und schon durch Cervantes ist die Zwiebel dort zu classischer Berühmtheit gelangt. Der edle Ritter Don Quixote schreibt es freilich nur der Tücke eines bösen Zaubers zu, der ihn fort und fort verfolgt, wenn er eine auf der Heerstraße heranreitende Bäuerin für die schöne Dulcinea von Tobosa hält, und ihn inmitten seiner Liebeshuldigungen dann ein so starker Knoblauchduft von dem vermeintlichen Edelfräulein entgegenweht, daß er aller seiner Illusionen beraubt wird.

Daß jene vermeintliche Edeldame nach Knoblauch roch, findet in dem volksthümlichen Genuß der Zwiebeln seinen Grund. In Spanien

und Portugal war und ist es das allgemeinste Nahrungsmittel, das sich nicht blos durch seinen eigenthümlichen Geschmack, sondern auch durch seine große Nahrungskraft bewährt.

Das Nationalgericht der Spanier, der Gaspacho, wird in zwei höchst verschiedenartigen Gestalten servirt; höchst einfach beim Volk, sehr complicirt auf den Tafeln der Reichen.

Der Arme nimmt eine Krume feinen Weizenbrodes, taucht sie in Olivenöl, das schon Geruch haben muß, und Salz und thut sie in einen Mörser, dazu kommen mehrere Knoblauch-Zwiebeln, ein paar Schoten des grünen oder rothen Pimiento, und nun wird das Ganze zu einem steifen Brei zerstampft und frisch aus der Hand mit einer Brodrinde gegessen.

Dieses Mörsergericht wird von Männern der arbeitenden Klasse nicht nur mit großem Wohlgeschmack verzehrt; es genügt auch beim Frühstück eine Handvoll davon, um sie die anhaltendsten Anstrengungen in glühender Mittagssonne und ohne weitere Nahrung den größten Theil des Tages über ausdauern zu sehen. Es ist das nicht die einzige Wahrnehmung, sagt Rumohr, die wir von der nervenstärkenden Eigenschaft des Knoblauchs gemacht haben. In Andalusien scheint das Gericht seine Urheimath zu haben.

Nahrungswerth der Zwiebel.

Die getrocknete Zwiebelwurzel enthält nach den gemachten Analysen 25 bis 30 Procent Kleber und steht in dieser Beziehung mit der nahrhaften Erbse und dem Gram des Morgenlandes auf gleicher Stufe.

Der wandernde Spanier und Portugiese verzehrt daher seine Zwiebel nicht blos als Würze zu seiner bescheidenen Brotrinde, wenn er sich zum Ausruhen an die erfrischende Quelle setzt, sondern weil eine lange Erfahrung bewiesen hat, daß sie, wie der Käse des englischen Handarbeiters, auch seine Kräfte erhalten hilft und mehr als ihr Umfang schließen lassen würde, zu der Nahrungsquantität beiträgt, welche ihn seine einfache Mahlzeit liefert.

Unter denjenigen Wurzeln, welche in kleineren Districten wichtige Nahrungsmittel sind, ist auch die Zwiebel einer Lilie (Lilium pomponium) zu erwähnen, welche in Kamtschatka vielfach angebaut, und gebraten gegessen wird, wie bei uns die Kartoffel. Ihre Nährkraft ist gewiß,

aber mit ihren chemischen Bestandtheilen und ihrem Ernährungswerth sind die Chemiker noch nicht genau bekannt.*)

Th. Kotschy berichtet auch von den Zwiebeln zweier Crocusarten; „die Zwiebel Crocus vernus, sagt er, ist von weniger Bedeutung, da sie nur von Kindern genossen wird, dagegen kommt die viel größere Zwiebel von Crocus edulis Boiss. zur Zeit wenn sie eben zu treiben anfängt, auf den Markt in Damaskus und wird da als Gemüse sehr gesucht."

Diesen vorherrschenden Lieblingsgenuß hat die pyrenäische Halbinsel wahrscheinlich von Nordafrika angenommen, denn in der ganzen Ausdehnung dieses Erdtheils, von den Küsten des Mittelmeers bis zu den Quellen des Nils, machen Zwiebeln und Knoblauch die vorzüglichste Würze jeder Mahlzeit aus; und wie die alten Aegypter, so haben die der Gegenwart die Zwiebel noch so ins Herz geschlossen, daß sie sich ihr Paradies nicht ohne Zwiebeln denken können. Araber, Mauren und Negerstämme sind ihnen gleichförmig ergeben, und dieser Geschmack läßt sich, wie wir es vorstehend gezeigt haben, bis ins graue Alterthum zurück nachweisen.

Bis auf den heutigen Tag, berichten uns die naturforschenden Botaniker, haben die Zwiebeln vom Ufer des Nils ihre vortrefflichen Eigenschaften bewahrt, ob aber jene Zwiebel, die man in der Hand einer Mumie fand, noch, wie es früher hieß, daß sie, in die Erde gebracht, von neuem aufkeimte, richtig sei, wird neuerlichst von den Botanikern sehr bezweifelt.

Die östlichen Asiaten scheinen stärkere Würzmittel zu bedürfen, sie verlangen statt der milderen Zwiebel und des herzhaften Knoblauchs die penetrante Asafötide.

Die Kultur der Zwiebel ist über die ganze Erde verbreitet und wird in Europa, namentlich in den südlich gelegenen Ländern in großem Maßstabe ausgeführt. Die Kultur der Zwiebel.

In Deutschland ist es die Provinz Sachsen, wo viel Zwiebelbau betrieben wird, in dem lausitzer Kreise ist die runde, gelbe Zittauer-Riesenzwiebel zu großem Renomee gekommen und macht viel Aufsehn.

---

*) J. Johnston.

In Nürnberg und noch mehr in Bamberg, dieser Hauptstätte des Gemüsebaues, gehört der Anbau der Zwiebel zu einem Hauptartikel, auch in Ost- und Westpreußen liefert er große Erträge; unter günstigen Umständen können 20,000 Pfund Zwiebeln auf einen preußischen Morgen geerntet werden, so daß der Morgen 180 Thaler bringt, die Zwiebel hat sich somit auch in ganz Deutschland zum Handelsartikel aufgeschwungen, wie uns hier schon die oft anlangenden Zwiebelkähne es beweisen.

Die Madernzwiebel, von nur schwachem Zwiebelgeschmack, wird als Kochgemüse vorzugsweise in Spanien und Portugal gebaut und von da aus in die Häfen von England, Frankreich, Holland und Norddeutschland verführt. Zwiebeln von 1 Pfund Schwere, sind bei der Madernzwiebel keine Seltenheit.

Begreiflicher Weise gelten nun diese spanischen Zwiebeln für die besten; wir finden sie aber im großen Ganzen auch anderwärts in den verschiedensten Formen und Größen, die alle einen Anspruch auf besondere Beachtung erheben: wir haben die runde, fast weiße ägyptische, die seeländische, die plattrunde weiße und rothe spanische, die florentiner, die blasroth und gelbovale straßburger, die holländische, braunschweiger, erfurter und bamberger Zwiebel.

Chemische Untersuchungen der Zwiebel.

Die Chemie hat es sich zur Aufgabe gemacht, danach zu forschen, wie es gekommen, daß die verschiedensten Völkerstämme in verschiedenen Welttheilen, ohne irgend eine Kenntniß von den chemischen Beziehungen zwischen den in Rede stehenden Pflanzen zu haben, sie längst schon als Würze ihrer Speisen auserlesen und massenhaft verbraucht haben.

Instinctiv war es der Nahrungswerth, den die Zwiebel in ihrem reichen Stickstoffgehalt dem Volke darbot, und sie ihm dadurch werth machte.

Dem durchdringenden Geruch nachforschend, der bei häufigem und starkem Knoblauch-Genuß den ganzen Menschen durchdringt, und durch die Hautporen ausdünstet, seine Athmosphäre zu einer unleidlich stinkenden macht, wie andererseits bei Thieren, die derartigen Lauch im Futter zu sich nehmen, dieser Stoff gleich den narkotischen Stoffen des Opiums unverändert in die Milch des Thieres übergeht, ergab sich, daß, wie bei anderen, aus Pflanzen gezogenen flüchtigen Riech-

stoffen, man auch im Knoblauch nur zwei Elemente: Kohlenstoff und Wasserstoff fand, man gab diesem stinkenden Knoblauchöl, als Ableitung des Gattungsnamens Allium, den Namen: Allyl. Dieses Schwefelallyl ist der im Knoblauch enthaltene eigenthümliche Stinkstoff.

Der nun mehr oder minder übelriechende Athem von Personen, die sich dem Genuß des Knoblauchs oder der Zwiebel ergeben, rührt von der Anwesenheit eines Antheils dieses Oels in der Luft her, die sie durch die Lungen ausstoßen, durch die Poren ausschwitzen.

Das am stärksten riechende Oel der Asafötida enthält den meisten Schwefelgestank.

Dieser aber der Zwiebel innewohnende Schwefelgehalt dürfte andererseits das von den Orientreisenden oft so gerühmte Präservativ für ihr Wohlbefinden sein.

Die Gelehrten meinen, daß um gleichsam den Instinkt auf die rechte Fährte zu bringen, und die Befriedigung eines in der Menschennatur begründeten Verlangens zu erleichtern, wären diese knoblauchduftenden Verbindungen, wie es schiene, weit häufiger im Pflanzenreiche verbreitet, als den Physiologen bis jetzt bekannt gewesen wäre. Somit werden erst weitere Forschungen darthun, in wieweit diese Allylverbindungen eine besondere physiologische Wirkung auf den Körper ausüben, wodurch gewissen Forderungen der Natur genügt und das Gesammtwohlsein dadurch gefördert wird.

Zu diesen Wahrscheinlichkeitsschluß ist die Chemie dadurch gekommen, daß Meerrettig und Senf, zwei so viel und so häufig gebrauchte Würzmittel, ihre eigenthümlichen Eigenschaften keinem anderen Umstande verdanken, als eben auch einem Gehalte von Allylverbindung.

Die Zwiebel in der Medicin.

In der Medicin hat die Zwiebel sich noch bis heute ihre Stellung bewahrt, sie dient äußerlich aufgelegt, die Haut zu reizen, innerlich zur Beförderung von Blutflüssen; der Knoblauch wird gegen die Eingeweide-Würmer als wirksam empfohlen, die Asafötida ist jedoch ein kräftiges Mittel bei den verschiedensten Nervenleiden, zumal bei Krämpfen, Gemüthsleiden und bei mangelndem Appetit; Inder und Perser benutzen sie vorzugsweise zur Reizung desselben.

Deutsche Dichter haben sie auch — nicht verherrlicht, sondern

sie nur zur Geißelung dieser oder jener Leidenschaft und Schwäche benutzt, einen Horaz können wir weder im Zorn noch in der Zuneigung citiren. Im Selam der Orientalen bleibt sie dem asiatischen Geschmack treu, wenn es von ihr heißt;

„Zwiebel — In deiner Umarmung flieht jegliches Uebel."

Horaz hätte das nicht von ihr gesagt!

Goethe, den wir befragen, antwortet:

„Zwiebeln — was willst du grübeln."

So sei es denn gestattet mit den Strophen eines unberühmten Poeten zu schließen, die derselbe beim Polterabend nach längerer Ehebetrachtung einer alten Jungfer, die eine Zwiebel überreicht, in den Mund legt:

„Die Ehe ist ein seltsam Uebel,
Ein süßes, doch auch bitteres Joch —
Am meisten gleicht sie einer Zwiebel:
Man weint dabei, und ißt sie doch!

Der Salat und sein Hofstaat.

Lächelt nur, freundliche Leser, aber es ist doch so, wie es ist; der Salat war der Venus geheiligt. Die Mythe sagt, sie habe ihn benutzt, um den neugeborenen Adonis, den Sohn der Myrrha, darunter zu verstecken, ehe sie ihn zur Pflege der Persephone übergab. Da Letztere ihn später nicht zurückgeben wollte, wandte sich Aphrodite an Zeus, der den Streit dahin entschied, daß Adonis den dritten Theil des Jahres bei Aphrodite, ein zweites Drittel bei der Persephone leben sollte; über das letzte Drittel solle er jedoch frei verfügen können.

Der Salat in in der Mythe der Griechen.

Die Liebe der Venus zu dem holden Knaben datirte mithin ganz unverfänglich von seiner Geburt an, und als er zum Jüngling in blendender Schöne erblüht war — blieb er ihr Verzug. Als er, die Fabel sagt: nachdem er Salat gegessen, von einem Eber zerrissen, im Hain von Paphos lag, war es Venus, die den Tod des Geliebten betrauernd, die Adonisfeier (Adonia) einsetzte.

Dieselbe wurde zu Ende des Frühlings, vorzugsweise von den Frauen begangen.

Die Lenz- oder Adonisfeier.

Die Feier bestand aus zwei Theilen: einem Trauerfest, das sich auf sein Hinabgehen in die Unterwelt, und einem Freudenfest, das sich auf seine Rückkehr zur Aphrodite bezog, da Zeus ihm gestattete, den dritten Theil des Jahres zu ihr zurückzukehren.

Wir sehen daraus, daß der Adoniscultus den Wechsel der Jahreszeiten symbolisirt; er galt dem aus der Erde starren Banden sich erhebenden Lenz, dem Liebling der Venus, dem Rosenspender! Im ganzen Orient wurden die Adonien mit großem Pomp

gefeiert; zuerst drückte man das Verschwinden des Adonis (in der Winterszeit) sinnbildlich aus, man beklagte ihn als Verstorbenen durch Ausstellung seines Bildes, unter düstern Klagegesängen und allen Gebräuchen eines Leichenbegängnisses. Darauf folgte dann ein Freudenfest (im Lenz), das der Wiederkehr des Adonis aus der Unterwelt gewidmet war.

In Athen war die Feier einfacher; doch fehlten auch hier nicht die Ausstellungen des Leichnams und die heftigen Klagen der Frauen.

Die Adonisgärten.

Bei dieser Feier spielten die sogenannten Adonisgärten eine Rolle. Es waren das große irdene Gefäße mit Erde gefüllt, in welchen zarte Pflanzen, vor allen der Lattich, schnell getrieben, aufwuchsen, die man so lange einhertrug, bis die Häupter sich senkten, und man die rasch verwelkten ins Wasser warf. In dieser Allegorie wollte man die Vergänglichkeit der Blüthe und des Lebens, wie sie sich in der Geschichte des Adonis ergeben, veranschaulichen.

Die Pracht der Ausstellung des Adonisbildes an dem Hofe von Alexandria zur Zeit der Ptolemäer wird von Theokrit in einem Gedicht: „die Adoniazusen“ geschildert, denn der Adoniskultus war ursprünglich phönizisch-syrischen Ursprungs.

Wir haben in den „Adonisgärten“ entschieden den Ursprung der heutigen Jardinièren zu suchen. Der Salat gehörte, in Folge der ihm einmal gegebenen Stellung, zu den Gerichten, die man im Alterthum stets bei den Trauermahlen aufstellen ließ; und er hieß deshalb auch das Todtenkraut und Salzkraut. In Folge dessen galt er, obwohl der Venus geheiligt, doch für ein die Liebe nicht förderndes, sondern für ein in jeder Weise entnüchterndes Gewächs, weshalb auch im 16. Jahrhundert Bruyerinus den Mönchen anrieth, recht viel Salat zu essen.

Angenommene Wirkung des Salats.

Doch nicht nur als anti-Aphrodisiakes Mittel, sondern auch vor Trunkenheit sollte der Salat schützen, weshalb man denselben zu Ende der Mahlzeit verspeiste.

Die ältesten Römer sollen vom Lattich keinen Speisegebrauch gemacht haben, da die Pflanze der Venus geheiligt war.

Suetonius erzählt, daß Kaiser Augustus Salatblätter kaute, wenn er durstig war, und doch kein Getränk zu sich nehmen wollte.

Hippokrates rühmt den Garten-Lattich als ein kühlendes, Dioscorides und Celsus als ein ruhigen Schlaf bewirkendes Mittel; daher aß, nach Flavius Vopiscus, Kaiser Tiberius, obgleich er sonst ungemein mäßig war, viel Salat, um sich recht sanften Schlaf zu verschaffen.

Schon bei Galenus erfahren wir, daß er den Salat mit Essig und Olivenöl verzehrte.

Horaz*) sagt von ihm:

„Trinkern ersetzt hinschwindende Kraft ein gebratener Seekrebs,
Oder auch libysche Schnecken; denn Lattich schwimmt in dem Magen,
Wenn ihn erhitzte der Wein; nur dringender heischt er zur Stärkung
Beitzende Schinken und Würste, verlangt viel lieber nach Allem,
Was entgegen ihm dampft aus dem schwarz durchräucherten Schornstein."

Aemilius Licinius Macer aus Verona, der im Jahre 16 vor Christus starb, sagt von der Lactuca:

„Die beständige Eigenschaft des Salats ist Kälte und Feuchtigkeit,
Daher er gekaut, übermäßige Hitze lindern kann.
Er ist nützlich dem Magen, giebt Schlaf und erweicht den Unterleib.
Für alles dies, ist er nützlicher, wenn er gekocht genossen wird;
Und den Magen kurirt er besser ungewaschen gegessen.
Der Salatsamen bezähmt eitle Träume, mit Wein getrunken
Unterdrückt er jegliche Abweichung.
Milch giebt der Salat reichlich der Amme, wenn oft sie ihn ißt.
Doch, wie Einige sagen, entsteht den Augen Verfinsterung,
Bei Solchen, die dem beständigen Genuß desselben sich hingaben."

So weit die Poesie der Pflanze! Forschen wir aber nach dem wahren Vaterlande des Gartensalats, der sich so generell über Europa ausgebreitet, der von Lenzes Anfang uns durch zarte Blätter und später durch saftig grüne Köpfchen erfreut, die fein zugerichtet mit Oel und Essig gemengt, eine erfrischende Zugabe für den Braten bieten — oft auch nur für den Eierkuchen — so ist dasselbe nicht bekannt.

Seine zweifelhafte Heimath.

Unger in seinen botanischen Streifzügen meint zwar, daß unser Salat: „Lactuca sativa" überhaupt keine eigene Species, sondern

*) Satiren. Buch II Cap. 4. V. 58—62.

nur eine Abart der im Süden des Kaukasus und der angrenzenden Länder einheimischen und von da über ganz Europa, Asien und alle übrigen Welttheile verbreiteten Lactuca scariola sei, da man trotz aller Nachforschungen die Salatpflanze nirgend wildwachsend, wenn auch nicht selten verwildert, angetroffen habe; fügt aber hinzu, daß in neuerer Zeit die Botaniker in den von Th. Kotschy aus Cordofans Savannen mitgebrachten Exemplare die Mutterpflanze von Lactuca sativa haben erkennen wollen.

Seine Heimath bleibt indessen schließlich zweifelhaft, wie die unserer Hauptnährpflanzen — wer aber macht sich heutzutage darüber Kopfschmerzen? Man freut sich der Gaben und der Kultur derselben, und nach dieser Seite hin kann der Salat auch mitsprechen, denn er ist so zu sagen ein altes Pflegekind der menschlichen Hand und war den Persern schon zur Zeit des Cambyses bekannt.

Der Salat bei den Griechen und Römern.

Er gehört, wie wir gesehen, der klassischen Zeit des Alterthums an; die Griechen kannten ihn in mindestens zwei Arten: der Lactuca capitata und der Lactuca crispa, er wird von Dioscorides als eine von den Griechen besonders bevorzugte Speise genannt. Auch heute gehört er noch zu dem Lieblingsessen derselben, und es ist rührend, den gemeinen Mann sich mit dem rohen Salat, einem paar Oliven, einem Stückchen Käse und Brot begnügen zu sehen, ja das Ganze für eine opulente Mahlzeit zu betrachten, bei der er nicht das Geringste zu entbehren scheint.

In Italien, wo man hinsichts des Salats nicht so wählerisch ist und fast alles zarte Blattwerk bis zur Vogelmire herab als solchen behandelt, war es die alte römische Familie der Lacturini, die durch ihre Salatpflanzungen berühmt wurde, wie uns Plinius erzählt, ihren Namen damit durch die Jahrhunderte tragend.

Bei einer mehr als tausendjährigen Kultur dieser Pflanze ist es begreiflich, daß eine Unzahl von Spielarten entstanden, die bei sorgfältiger Samenzucht constant geblieben, sich in frühe und späte Sorten eintheilen lassen; die aber gegenwärtig in drei Hauptvarietäten vereint wurden:

Schnittsalat, mit tiefeingeschnittenen, kräutergrün oder rothgefärbten, auseinanderstehenden Grundblättern; romänischer oder Bin-

desalat mit langen, aufrechtstehenden, grünen oder rothen Blättern, und Kopfsalat mit breiten, blasig aufgetriebenen, kopfartig zusammengeschlossenen Grundblättern von verschiedener Textur, Form und Farbe.

Der Kopfsalat ist der bei uns am reichsten angebaute und beliebteste, er hat sich durch sorgfältige Pflege zu großer Zartheit, einer glasartigen Zerbrechlichkeit seiner Blätter, oft roth angesprenkelt, entwickelt. Ob die Alten unseren Kopfsalat kannten, bleibt mindestens zweifelhaft.

Die botanische Stellung des Salats.

Der Salat gehört in die XIX. Klasse I. Ordnung der Familie der Compositen, Abtheilung der Cichoriaceen, der Mehrzahl nach sind seine Arten zweijährige; die in Deutschland wildwachsenden werden gemeinhin Lattich genannt, und gilt dieser auf Schutt und an Wegen vorkommende wilde Salat mit gelb blühender Blume für die Stammpflanze des cultivirten Staudensalats oder der Lactuca sativa.

Der blaue Lattich und der Giftlattich.

Den in Südeuropa, Süd- und Westdeutschland an felsigen Orten wachsenden blauen Lattich benutzen die Bauern des Nahegebiets auch als Salat, indem sie die im Frühling hervorsprießenden Blätterbüschel mit Schieferplatten bedecken, wodurch sie bleich und zart werden, wie der Seekohl unter den Strohmatten. Der in Süd- und Westeuropa auf Schutt und felsigen Orten vorkommende Giftlattich enthält einen betäubend riechenden Milchsaft von bitterem, brennenden Geschmack, der oft medicinisch angewandt, in kleinen Gaben als Beruhigungsmittel dient, in größerer Quantität eingenommen aber Schwindel und Erbrechen wie Betäubung bewirkt.

Daß man alle Arten des Lattich gleich dem Spinat zu Gemüse benutzen kann, ist bekannt, jedoch ist er, auch in kräftiger Brühe gekocht, weichlich und geschmacklos.

Der Salat in England und Frankreich.

Nach England kam der Salat erst zu Anfang des 16. Jahrhunderts; es war überhaupt noch arm an guten Küchengewächsen. Heinrich VIII. ließ noch alle seine Gemüse aus Flandern kommen, wo damals die Gartenkunst schon einen hohen Grad erreicht hatte; ja er stellte sogar einen holländischen Gärtner an, der für seine Tafel Salat zog und zuerst dort Möhren und Rüben baute. In Frankreich aß man 1560 noch die Sprossen von Malven, Hopfen und Rüben als Salat, bis dieser sich von Italien aus dahin einbürgerte.

Der Franzose kann eben so wenig wie der Italiener ohne Salat leben, und hat sich im Laufe der Jahre eine Serie der verschiedensten Pflanzen der Art herangezogen.

So spielt der „salade des romaines oder chicous“ jetzt eine große Rolle. Die Botaniker haben ihn in das Salatgeschlecht gestellt, aber er hat in seinem Aeußern etwas so verschiedenes von dem uns bekannten, daß man Jeden entschuldigen muß, der daran zweifelt. Während der Salat runde Köpfe bildet, steigt der romaine zu einer Säule von 20—25 Ctm. mit seinen langen und schmalen Blättern in stärkerer Consistenz empor, der Gipfel desselben schlägt sich wie ein Capuchon zusammen und deckt das Herz der Pflanze. Laitue und romaine gehören zur ersten Reihe der Salate und concurriren in der Versorgung der Märkte.

Natürlich hat die Kultur bereits von diesem Liebling verschiedene Varietäten gebildet, die ihre verschiedenen Verehrer haben; die Gemüsegärtner von Paris kultiviren indeß nur drei Sorten, von denen jede ihren charakteristischen Namen trägt.

Der „romaine verte primeur“ ist die beste Sorte für die forcirte Kultur, denn, sagt der Franzose: „elle se coiffe plutôt que les autres“; er ist auch kleiner, man zieht ihn bis zu Anfang des Mai. Dann wird er durch Romaine grise ersetzt. Dieser ist größer und empfindlicher gegen den Frost. Man säet und pflanzt ihn den ganzen Sommer durch, begießt ihn aber nicht während der Sonne, wodurch er hart wird. Der „romaine blonde“ ist sehr angenehm durch das helle Grün, ist auch zarter und größer, glasartig zerbrechlich, bekommt aber leicht Flecke im Innern seines Hauptes; das Gießen während des Sonnenscheins kann er auch nicht vertragen.

In neuester Zeit macht eine aus Amerika nach Europa gekommene Spielart viel Aufsehn, und wird unter dem Namen: „Amerikanischer Pflücksalat“, in den Handel gebracht. Im Habitus zwischen Kopf- und Schnittsalat die Mitte haltend, ist diese Sorte für die Küche von großem Werth; da die Pflanzen sehr spät und schwer in Samen schießen, deshalb seine Blätter vom Frühjahr bis zum Herbst gepflückt werden können. Der so gewonnene Salat ist äußerst zart

und wohlschmeckend. Die dichten kugeligen Büsche mit ihren zarten, feingekrausten hellgrünen Blättern sind äußerst zierlich.

Die Endivie. Die Endivie (Cichorium Endivia) ist durch den romaine verdrängt, sie unterscheidet sich von der ihr nahe verwandten Cichorie (Cichorium Intybus) durch ihre breiten eirunden Blätter und durch ihre ein-, höchstens zweijährige Lebensdauer.

Die Endivie von Griechen, Römern und Galliern als Salat gegessen. Obgleich über Aegypten, Griechenland und der Levante verbreitet, ist es dennoch weniger wahrscheinlich in der Mediterranflora ihre Stammpflanze zu suchen, als in Indien, wo Cichorium Cosnia wohl dieselbe Pflanze ist, und sowohl um Patna und Kamaon als in Nepaul wildwachsend angetroffen wird*). Die frühste Kultur hat diese Pflanze in Nord-China, wie in Japan einheimisch gemacht, sie zählt wie der Salat zur XIX. Kl. I. Ord. Sie ist uralt, und in gleicher Weise von den Griechen, Römern und alten Galliern schon als Salat gegessen worden; sie hat sich wie der Salat, über die ganze Erde verbreitet, und ist in allen Gemüsegärten des In- und Auslandes angebaut. Die Endivie ist härter und starrer als der Romaine und der Kopfsalat, bei den Franzosen aber viel beliebter als der letztere. Zwei Arten sind die gesuchtesten: „die gemeine breitblättrige und die gekräuselte C. crispa."

Die erstere ist weniger zart und schmackhaft als die gekräuselte, die eine aromatische Bitterkeit besitzt. Die breitblättrige wird in Frankreich und Italien viel zu Gemüse verkocht, während die Letztere als Wintertrost ein allen willkommner Salat ist, der ähnlich wie Kresse als ein Säfteverbesserer gilt.

Die kleinen krausen Blättchen zu reinigen, nach dem an sie haftenden Schmutz und Ungeziefer zu forschen, macht den Küchenmandarinen oft zuviel Noth, so daß dieselben der Bequemlichkeit wegen lieber die Breitblättrige auftischen. Die Gärtner, die die gekräuselte Endivie zu Markt bringen, sie aber der Verschwörung wegen nicht los werden, hören auf sie mit Sorgfalt zu ziehen, so entbehrt schließlich der Salatgourmand diese Species und ahnt nicht, woher ihm der Rückschlag kommt.

---

*) Unger.

Die Cichorie, ihre Verbreitung und botanische Stellung.

Der Endivie recht Geschwisterkind ist die: Cichorie (Cichorium intybus), sie hat eine vielleicht noch weitere Verbreitung als die Endivie, ihre grünen Blätter werden gleichfalls als Salat genossen, doch ihr Hauptwerth steckt in ihrer Wurzel.

Die Cichorie war schon den Alten bekannt; Theophrast, Virgil, Galenus, Columella, Plinius und Andere reden von ihr und beschreiben sie.

Sprengel erklärt, daß auch der Talmud von ihr spreche. Ebenso führt Reich eine ganze Reihe von gelehrten Arabern an, die in ihren Schriften über die diätetischen und therapeutischen Beziehungen der Cichorienwurzel sich auslassen. Sie war also eine im Orient und den Ländern des Mittelmeers eben so heimische Pflanze, als sie es bei uns ist. In ganz Europa, an Wegen, Ackerrändern und Grasplätzen wächst die gemeine Cichorie oder Wegewart, auch Sonnenwirbel genannt, wild; sie hat eine lange möhrenartige Wurzel und meist hellblaue Blumen. Sie gehört in die 19. Klasse I. Ordnung der natürlichen Familie der Compositen, Abtheilung der Cichoriaceen.

Schon Kaiser Karl der Große empfahl seinen Beamten die Anpflanzung der Cichorie. Im Capitulare de villis ist sie Intubus genannt, welchen Namen Anton*) mit Hindläufte übersetzt.

Ueber den Zeitpunkt, wann sie zuerst als Kaffeesurrogat benutzt wurde, weichen die Nachrichten ab.

Wann sie als Kaffee-Surrogat auftrat?

Zu Anfang des 16. Jahrhunderts bildete der straßburgische Wundarzt Hironimus Braunschweig die Cichorie in seinem Distillirbuch ab und 1773 schrieb G. Förster eine Geschichte des Cichorienkaffees. Andere Schriften jener Zeit handeln ebenfalls davon, dem entgegen glaubt A. Chevallier**), daß der Cichorienkaffee eine holländische Erfindung sei; und seine Bereitung bis 1801 ein Geheimniß blieb, bis er von d'Orban in Lüttich und von Giraud in Hornaing eingeführt wurde.

Der Apotheker Parmentier theilte im Jahre 1806 das Verfahren zur Bereitung, respective Röstung der Wurzel als Kaffeesurrogat mit.

---

*) K. G. Anton, Geschichte der deutschen Landwirthschaft.
**) Dingler, Polytechnisches Journal.

Zur Zeit der Continentsperre war sie der gesuchteste Helfer in der Noth, und der köstlichste Ersatz für den Napoleonisch vertheuerten Kaffee.

Consum der Cichorien-Wurzel.

In welcher ungeheuren Menge die Cichorienwurzel verbraucht wird, ist aus den Angaben der Statistik ersichtlich, nach denselben wurden im Jahre 1845 in England vier und eine halbe Million Pfund eingeführt, und nach Mac Culloch war der Cichorienkaffee noch in den dreißiger Jahren in ganz Großbritanien mit einem Zoll von 20 pCt. belegt.

Der ausgebreitetste Anbau dieser Pflanze findet im Magdeburgischen, in Thüringen, Böhmen, Oesterreich, Mähren und in der Mark statt; sie verlangt einen reichen, lockeren, leichten Boden, frische Düngung aber verträgt sie nicht.

Ihr Anbau und ihre weitere Verwerthung als Viehfutter.

Wie die Blätter in erster Jugend einen vortrefflichen Salat geben, so sind sie auch, wo man die Cichorie massenhaft baut, ein gutes Viehfutter; in England baut man die Cichorie blos zur Fettweide für die Hammel an.

Die Wurzel der wilden Cichorie wird in der Medicin verwandt; auch die Conditoren machen sie in Zucker ein und verkaufen sie unter dem Namen: Hindläufte. Die Wurzel der kultivirten Pflanze ist sehr fleischig und vielausgiebig.

Die Cichorie in der Medicin und in der deutschen und slavischen Sage.

Es ist behauptet worden, daß der Cichorienkaffee der Sehkraft schaden soll, doch meinen wir, daß das eine gleiche Verläumdung sein dürfte, wie die, daß der Mocca das Leben verkürze.

Aber nicht nur beim Kaffee, sondern auch in der deutschen und slavischen Sage spielt die Cichorie, die Wegwarte eine große Rolle.

Paracelsus sagt von ihr, daß ihre Blumen sich nach der Sonne drehen und daß ihre Kraft im Sonnenschein am höchsten sei (Sonnenwirbel), daß sich aber ihre Wurzel nach sieben Jahren in einen Vogel verwandle.

Der eigentlichen Sage nach ist die Wegwart eine Jungfrau, die in Gram um ihren Geliebten stets am Wege saß und in diese Blume verwandelt wurde.

Grimm berichtet auch eine slavische Sage derart, wo ein Mädchen

sieben Jahre lang um ihren in der Schlacht gefallenen Geliebten weinte und dann, als man es bereden wollte, einen anderen zu wählen, erwiedert:

Eh als ich laß das Weinen stehn,
Will ich lieber auf die Wegscheid gehn;
Eine Feldblum dort zu werden.

An die Blume haftender Aberglaube.

Die Sage von der Frau Wegwart scheint sehr verbreitet gewesen zu sein, denn wir begegnen ihr bei verschiedenen Nationalitäten.

Man dichtete auch hinzu, daß sie des Morgens dunkelblau, des Mittags lichtblau und Abends weißlich blühe. Das ist wahr, aber ganz naturgemäß, sie bleicht nämlich wirklich aus, ist überhaupt, sobald sie abgepflückt wird, welk. Die rein weiße Wegwart ist selten, wer sie findet, hat Glück, doch muß er sie sogleich an einen Stab festbinden, sonst ist sie am nächsten Morgen verschwunden. So haften noch eine Fülle von abergläubischen Sagen an dieser Pflanze, und man forscht vergeblich, woher gerade ihr dieser viele Spuk gekommen ist, die weder in ihrem Aeußern besonders hervortritt, noch daß dadurch ihres Nutzens gedacht wäre.

Der Cichorie nah verwandt, in die gleiche Klasse und Ordnung gehörend, ist der:

Der Löwenzahn oder die Kuhblume.

Löwenzahn, mit seinem stolzen Namen: „Leontodon taraxacum“ mit seinem bescheidenen: die „Kuhblume“. — Wer kennt ihn nicht unter diesem Namen; welches Kinderauge hat sich nicht an dieser strahlenden Wiesensonne erfreut, wenn der Frühling sie ihm massenhaft erblüht auf dem weiten Anger zeigte?

Es ist eine echte Kinder- und Volksblume, denn Jeder begrüßt sie als einen willkommenen Gast der Erde.

Der Aberglaube, der an der Pflanze haftet.

Wie viel schnell zerreißbare Ketten werden aus ihren hohlen Stengeln von Kinderhand geflochten, und mit wie viel Geschick wird von der abgelösten Blume der Pappus fortgeblasen, der das Lichtlein genannt wird, die Kinder wollen daran sehen wie lange sie noch leben. Kann ein Mädchen oder Mann ihn auf einmal wegblasen, so hat sie oder er Glück in der Liebe. Der Löwenzahn macht den Liebenden in den Augen seiner Geliebten schön; und durch die Milch der Stengel kommt man in aller Leute Gunst.

Wer aber die Wurzel desselben am Halse trägt, dem macht sie klare Augen.

Nun werden aber seine Blätter eben so wie die der Cichorie als Salat gegessen, und zwar ihrer aromatisch süßlichen Bitterkeit wegen. In einigen Gegenden von England säet man diese Pflanze den ganzen Sommer hindurch, bleicht die Blätter, bringt auch wohl die Pflanzen gegen den Winter in den Keller und benutzt alsdann ihre Blätter wie die von Endivien. Die Kultur hat auch ihr alle Herbigkeit genommen, sie größer, fleischiger und zarter gemacht.

Früher glaubte man auch, sie sei ein vorzüglich auflösendes Mittel, und ließ daher das Kraut wie die Wurzel arzneilich gebrauchen, aus der Letzteren den Extract, die Blätter als Salat.

Die Pflanze findet sich vorzugsweise im nördlichen Europa, Asien und Amerika.

Eine andere, namentlich im Orient und in Griechenland beliebte Salatpflanze ist:

Die Strandbazille, (Crithmum maritimum), die an den felsigen Küsten Griechenlands wuchert. In Essig eingelegt, nahm man sie früher auf großen Seereisen mit, da sie ein mächtiger Schutz gegen den Scorbut war. Sie wird schon von Dioscorides genannt, die Gelehrten streiten aber ob jene wildwachsende damalige noch die heute erscheinende ist, oder nur eine Abart jener, was sehr glaublich erscheint. Die Strandbazille und ihr Werth.

Die griechische Sage erzählt von ihr, daß sie aus den Thränen des Zeuspriesters Lykurgos entstanden sei, als er sein getödtetes Kind beweinte.

Die Wald- und Gartenrapunzel (Phyteuma spicata) ist ein uns im Winter treuer Salatgefährte. Die Rapunzel ist eine perennirende, mitteleuropäische Gemüsepflanze, denn die Wurzel wird gekocht verspeist, während die Blätter einen guten Salat geben, sie wurde von Hieronimus Bock schon im 16. Jahrhundert entdeckt, und er gab ihre Abbildung in seinem: „Neuen Kräuterbuch“ 1574. Sie wächst in Gebirgsgegenden und die Alpen haben verschiedene Arten von ihr aufzuweisen; sie ist dort überall ein beliebter Salat. Die Rapunzel.

Eine in früherer Zeit sehr geschätzte, jetzt fast verschwundene Salatpflanze ist: der Boretsch (Borago officinalis). Der Boretsch, eine alte Salatpflanze.

Das Kraut zeichnete sich durch eine große Menge von essigsauren-, schwefel-, salpeter und phosphorsauren Salzen aus, so wie durch Chlorcalium; galt daher für eine überaus gesunde Pflanze, die, da sie im Orient zuhause ist, und sich von da aus im ganzen südlichen und mittleren Europa bis in die kleinsten Gärten hin verbreitete, als besonders bevorzugter Salat gegessen wurde. Der Boretsch wurde seiner gerühmten Eigenschaften wegen auch in Nord-Amerika und Chili kultivirt. Wunderbar ist es, daß er trotz dieses Renomees so gut wie verschwunden bei uns ist.

Beckmann erwähnt seiner auch mit vieler Anerkennung und berichtet, daß er seit dem 15. Jahrhundert nicht nur als Arznei, sondern auch zum Gebrauch der Küche gesäet wurde. Seine blauen Blumen bildeten die Zierde im Salat; doch wurden sie auch in Wein gethan oder in Zucker eingemacht.

Er zweifelt ob die Pflanze den Alten bekannt war, jedenfalls habe sie dann anders geheißen; und einige alte Botaniker vermuthen, sie stamme von dem Worte: Corago ab, welches Apulejus als ein Synonym von buglossum angiebt, welches Letztere Boretsch sein sollte. Der Streit darüber ist sehr plaisirlich und zur Wichtigkeit erhoben, schließlich wurde behauptet: „Corago“ sei die ächte Benennung und sei daher entstanden, weil die Pflanze zu den herzstärkenden Mitteln gehöre; man müsse daher corago und nicht: borago schreiben. Das Wahrscheinliche scheint nun, daß unsere Vorfahren in der Voraussetzung ihr Boretsch sei das buglossum der Alten, also wie diese Pflanze eine Herzstärkung, die Blumen in ihren Wein geworfen haben, damit dieser desto kräftiger das Herz erfreuen möchte. Unser Boretsch wird allgemein auch als eine ausländische Pflanze anerkannt, ob sie gleich in allen Gärten fast zum Unkraut herabgesunken ist; so findet sich doch, daß schon Cäsalpin gesagt, sie sei aus anderen Ländern nach Italien gebracht worden.

Linné sagt mit aller Bestimmtheit, sie sei zuerst aus Aleppo gekommen, bringt aber weiter keine näheren Beweise dafür, so daß ihre Herkunft von dort angezweifelt wurde, jedoch mit vollem Unrecht, da die neueren Forschungen den Orient als ihre Heimath bezeichnen.

Die Garten- und Brunnen-Kresse.

Von ungleich größerer Bedeutung ist die Brunnen- und Gartenkresse, Lepidum sativum, deren es verschiedene Arten giebt, die als Salat nicht nur sehr beliebt, sondern auch vorzugsweise gesund sind.

Sie stammt aus dem Orient und Aegypten und wird in Abyssinien angebaut.

Schon bei Dioscorides kommt sie als Salatpflanze bezeichnet vor.

Sie ist nach Europa eingewandert und wurde vielfach kultivirt, jetzt wächst sie in Europa an vielen Orten wild, oder wie einige meinen, nur „verwildert“, die angenehme Bitterkeit ihres Krauts läßt sie nicht nur wohlthätig für den Magen, sondern auch aufs Blut wirken, sie wird gegen den Skorbut empfohlen. In Amerika ist die Pflanze eine urheimische, denn in einem Bericht des Cortez über die verschiedenen Gemüse auf dem Markte von Mexiko nennt er auch die Garten- und Brunnenkresse. Die letztere hat auf deutschem Boden in Erfurt ihren Kulturhöhenpunkt gefunden. Die Anlagen des Dreienbrunnen datiren seit dem 16. Jahrhundert, und sind einzig in ihrer Art. In den besonders dazu hergerichteten Gräben, den sogenannten Klingern, sproßt dies edle Kräutlein, von dem lautern Quellwasser des genannten Brunnens ernährt, in massenhafter Quantität gebaut und von zartester Qualität wie nirgend anderwärts hervorgebracht. Sie wird gegenwärtig durch fast ganz Europa versandt, und bildet einen nicht unerheblichen Handelsartikel für Erfurt.

Nach specielleren Angaben nehmen die daselbst befindlichen Brunnenkreßklingen, d. h. die dort zwischen den Gemüsebeeten zum Zweck der Brunnenkressekultur gezogenen Gräben, eine Fläche von 8 Erfurter Morgen ein, während sie früher noch viel zahlreicher gewesen sein sollen.

Sie liefern jetzt alljährlich cirka 45,000 Schock Kressebündchen, die zu einem Werth von 3033 Thaler geschätzt werden. Selbstverständlich hat diese Kresse den Charakter des Kulturgewächses angenommen, zeichnet sich durch zartes Laub und helleres, frischeres Grün vor der wilden Brunnenkresse aus und wird stets mit dem Epitheton: „Erfurter kultivirte Brunnenkresse“ belehnt.

Die vorzugsweise Zeit ihrer Kultur findet im Winter statt, alles kommt darauf an, die Pflanzen eisfrei unter Wasser zu halten, damit

sie ihre zarte, saftige Beschaffenheit nicht verlieren. Zu diesem Zweck werden die Klingen in nächster Nähe der Quellen gelegt, damit aber der Wasserstand ein möglichst hoher bleibt, wird der Graben unterhalb verschmälert, damit, wenn ja oberhalb eine leichte Eiskruste entsteht, die Pflanze doch unter dem Wasser bleibt. Die Breite der Brunnenkreßklingen soll nicht 2 Meter überschreiten, da sonst die Kultur erschwert wird, auch ist der Wasserzufluß dabei zu berücksichtigen. Die Tiefe dieser Wasserbeete oder Gräben sind circa 10 Cm. tief, und besitzen Schlammgrund, der auf Kies ruht.

Die Länge der Klingen (Wasserbeete) beträgt bei den größten 80 bis 100 Meter, mit einem Gefälle von ½ pCt. Alljährlich muß die Bepflanzung der Klinge neu vorgenommen werden, was im Herbst geschieht. Es ist aber auch hier viel Mühe und Sorgfalt nöthig, denn wenn sich auch die Setzlinge schnell bewurzeln und die junge Kresse bald aus dem Wasser emporschießt, was in 3—4 Wochen geschieht, so werden diese ersten Blätter nahe dem Wasserspiegel abgesichelt, das Wasser abgelassen und zur Düngung geschritten, wozu man zerhackten Pferdemist und zwar für eine große Klinge 14 Centner braucht. Nun erst erscheint nach 4 bis 6 Wochen die berühmte Kresse schnittreif und giebt ihren Ertrag bis zum Mai — nach jedem Schnitt aber muß frisch gedüngt werden.

Im Winter darf die Kresse wegen der Gefahr des Erfrierens nicht über das Wasser emporwachsen und darf keinesfalls über Nacht der freien Luft ausgesetzt sein. Es werden daher die Pflanzen, die man nicht verbraucht, allabendlich mit dem Patschbrett wieder unter das Wasser gedrückt. Der Erfinder des Letzteren ist einer der ältesten und berühmtesten Erfurter Brunnenkreßzüchter, Nikolaus Meißner, werth daß sein Name bekannt werde. Ueberaus mühsam und kostspielig ist das Schneiden der Brunnenkresse. Der Arbeiter kniet hierbei auf einem über die Klinge gelegten Brette, faßt die Pflanzen büschelweise in die Hand und schneidet die oberen Triebe mit einem Messer bis auf etwa 10 Cm. ab, und bindet sie mit Bast zusammen.

Im Winter geschieht diese schwierige Arbeit sogar unter dem Wasser, sie dürfen nicht einen Moment an freier Luft liegen, son-

dern müssen gleich verpackt werden. Auch die Versendung macht Schwierigkeit; doch erhält Leipzig, Dresden und Berlin ständig die Erfurter Brunnenkresse. Gewöhnlich ist der erste Schnitt vor Weinachten, der letzte, sogenannte Stoppelschnitt wird über dem Wasser im Mai vorgenommen. — Die Präsent Kresse-Köberchen müssen vom Weihnachtsmann gebracht werden.

Im Sommer hat sie ausgespielt, wächst hoch, verliert aber an Werth und Charakter, denn sie nimmt ganz andere Blattformen an, als unter dem Wasser. Ende Mai blüht sie und setzt Samen an, sobald die Stengel sich gelb färben, werden sie abgeschnitten und an der Sonne getrocknet. Ein Pfund Erfurter Brunnenkreßsamen kostet 7 Thlr. Nach Angabe eines Erfurter Gärtner gewährt die Einnahme, die man von 1 Morgen an jährlichem Ertrag von durchschnittlich 7000 Schock Brunnenkreß-Bändchen hat, nach Abzug der Produktionskosten 125 Thlr. Für die unsagbare Mühewaltung dieser Pflanze ist es ein in der That sehr geringer Verdienst — und dabei schelten die Hausfrauen noch ob des hohen Preises, in dem sie gehalten wird!

Uns will bedünken, es liegt ein Act der Gerechtigkeit in der Darlegung der fabelhaften Mühe und Sorge, die der Gärtner verwenden muß, um unseren Tisch mit den verfeinerten Vegetabilien zu bestellen. Es fällt entschieden den wenigsten Consumenten ein, an diese ernste und beschwerliche Arbeit zu denken, die Meisten haben den Glauben: „das wächst ja von selbst!“ Zwei schlimme Feinde hat die Kresse, die ihr gern den Untergang bereiten: „das Seidengras und der Erdfloh.“ Der Letztere hat sie so lieb, daß er schon im Larvenzustande ihr zu Leibe geht; in manchen Jahrgängen tritt dieser Freier so massenhaft auf, daß er kaum zu vertilgen ist.

1810 bringt Cardon die Erfurter Kresse nach Paris.

Als 1810 Cardon, der Kassendirektor der Spitäler der Kaiserlich französischen Armee, die Brunnenkresse und ihre Kultur in Erfurt kennen lernte, und Napoleon I. darüber berichtete, befahl dieser den Anbau derselben. Cardon machte einen Versuch, sie im Thal von Norcette zu kultiviren, es gelang, und so dehnte sich der Anbau derselben immer weiter um Paris aus. Nach den Pariser Marktberichten sieht

man, daß seit Jahrzehnten täglich 30 und mehr beladene Wagen mit Kresse auf den Pariser Markt kommen; der Absatz beträgt pro Jahr laut statistischer Angabe über 3 Millionen Francs.

An diese schließt sich das in Frankreich sehr beliebte Nasturtium officinale, das in manchen Gegenden (um Paris) fast ausgerottet war, gegenwärtig aber sorgfältig kultivirt wird, wobei es den zu scharf bittern Geschmack verliert.

Eben so hat die indische Kresse, „Nasturtium indicum“, in die Gärten Frankreichs Eingang gefunden.

Lieblingssalat des Apulejus l'herbe gigot de mouton.

Ehe wir das Salatkapitel schließen, müssen wir unseren Lesern noch eine amüsirliche Salatgeschichte auftischen.

Es war vor Anfang der fünfziger Jahre, als man einen neuen Salat die „terra crepola“ der Italiener, auch: „l'herbe gigot de mouton“, rühmte.

Aus dem Namen machten einige: „terre crépue, dann: „terre qui pue“ — nun frugen Andere, wie es möglich sei, so etwas zu essen?

Zufällig fiel die angeblich neue Salatpflanze in jene Zeit, wo die wissenschaftlichen Journale und auch solche, die es nicht waren, berichteten: „Der gelehrte Mikrograph Professor Ehrenberg habe einst den Mitgliedern des Kongresses von Newcastle die zusammengeschabte Erde eines Berges als Frühstück vorgesetzt.“ Man versicherte außerdem, daß das Mikroskop die Vereinigung einer Milliarde kleiner Thiere in dieser Erde habe erkennen lassen, welche armirt, von einem Panzer wie die Schildkröte umgeben und mit zwei Mäulern versehen seien, wie die Gargantua. Man machte nun voreilige Schlüsse und hielt den Salat der „terra crepola“ für jene Schüssel, die bei dem Dejeuner à la Ehrenberg ihre Rolle gespielt. Wiewohl nun: „Das Wunder des Glaubens liebstes Kind ist“, stutzten denn doch Einige und bissen nicht auf diese Ente, sondern witterten, daß die „terra Crepola“ irgend eine alte aufgewärmte Geschichte sein müsse. — Man forschte und hatte nicht nöthig, bis zu den alten Griechen zurückzugehen, da man schon bei den Römern des II. Jahrhunderts — immer schon ziemlich archäologisch — die Lösung des Räthsels fand. Die „terra crepola“ erwies sich als ein Lieblingssalat des vielberühmten Lucius

Apulejus, der neben Philosophie, Poesie und Jurisprudenz auch zu den Gourmands seiner Zeit gehörte.

Aber dennoch staunte man, denn die Forschenden wollten in dieser Pflanze den sogenannten „Hasensalat“, im Volksmund: „Teufelsabbiß“, scabiosa succisa, von Linné genannt, erkennen, von dem Clusius berichtet hatte, daß er nicht die Tafelfreuden, wohl aber die Sehkraft derer zu stärken vermöge, die nicht recht klar sehen könnten — eine entschieden werthvolle Eigenschaft in den Augen sehr vieler Leute aller Jahrhunderte.

Wieder zerbrach man sich den Kopf und es ergab sich schließlich, daß die Gärtner des 19. Jahrhunderts mit diesem Lieblingssalat des Apulejus, der „terra crepola“, auch: „l'herbe gigot de mouton“ genannt, eine Pflanze bezeichneten, die in die Sektion der Cichoraceen gehörte; einen Salat von überaus leichter Kultur, der den ganzen Sommer über ausdauere.

Das Wunderbare ist sein Geruch und Geschmack, der genau an an eine wohl hergerichtete Hammelkeule erinnern soll, daher er in katholischen Landen, wie Belgien, gern an Fasttagen gegessen wird, ähnlich wie man dem Jagdhund Butter um die Nase schmiert und ihm trocken Brod giebt! — Für theure Zeiten aber, wie die unseren, ist er ein nicht genug anzuempfehlender Salat, da er gleichzeitig den Braten vertritt — wenn auch nur durch die Nase! —

In dem weiten Kapitel: „Salat“ figuriren nicht nur in Italien und Frankreich, diesen par excellence Salatessenden Ländern, die verschiedenartigsten Kräutlein und Kräuter von der, schon erwähnten Vogelmire an, sondern auch noch eine große Menge scharfstoffiger Pflanzen dienen wie die süßlichen und bittersüßen der Menschheit zu Salate, denn in allen Welttheilen ist der grüne Salat ein unentbehrlicher Freund der vornehmen, wie der geringen Küche. So wird außer den jungen Blättern von Ranunculus Ficaria, die hin und wieder auch in Europa genossen werden, in Nord-Persien eine Ranunkel-Art zu Markte gebracht, die Morchserdag (Eidotter) heißt, wegen der Farbe der gelben Blumen und einen vorzüglichen Salat geben soll. Die Beschreibung erinnert uns an die, jetzt unsere Gärten allerorten zierende Kapuziner- oder indianische Kresse, Tropaeolum majus und minus.

Die Kapuziner- oder indianische Kresse.

Sie wurde in Peru gefunden; Dodonäus soll sie schon 1580 aus Südamerika bekommen haben.

Beinahe ein Jahrhundert später, kam sie durch Bewerning 1684 nach Holland, von da nach Schweden und fand als Zierpflanze, mit ihren hell- und dunkelgelben Blüthen in ganz Europa Eingang, doch wurde sie alsbald zu einem sehr delikaten Blumensalat convertirt, und wem die aromatischen gelben Blüthenkelche zu pikant waren, der mengte sie mindestens zum Staat unter den grünen Salat, dem sie dann einen angenehmen Anhauch ihres prickelnden Oels gaben. In Italien findet diese Mischung noch häufig statt, und nicht zum Nachtheil desselben. Die Blattknospen werden wie Kapern in Essig eingelegt und als solche benutzt, die Frucht wird wie die Pfeffergurke eingemacht und gleichfalls verwerthet.

Nessel und allium latifolium als Salate.

Auf dem Bazar in Teheran erscheint auch der Uolag der Perser (Allium latifolium), wie uns Th. Kotschy erzählt. Er wächst im Steingerölle der Alpen Persiens. Die ganz junge Pflanze gilt für einen Leckerbissen als Salat, und wird besonders dem Reisgericht (Pilav) als schönste Würze beigefügt. Auch Urtica dioica ißt der Nord-Perser wie der Europäer gern als Salat — kurz, das Salatbeet des Menschengeschlechts reicht über die ganze Erde!

Daß die Zubereitung des Salats eine Kunst ist, davon haben nur wenig Deutsche eine Ahnung, die sehr viel Essig, sehr wenig Oel und dann recht viel Zucker darüber streuen. Dem Franzosen läuft eine Gänsehaut über den ganzen Körper, bei dem bloßen Gedanken dem Salat Zucker beizumischen, die französische Ordre lautet:

„Soyez avare avec le vinaigre,
Soyez prodigue avec l'huile.“

Diese Zuthaten sind das Criterium der Bereitung und stets von so vorzüglicher Qualität, daß sie nächst den anderen pikanten Beigaben allerdings etwas ganz anderes daraus machen, als das, was wir „Salat“ nennen.

Der fashionable Salatmacher.

Savarin spricht über die gastronomischen Gewerbe der Emigrirten und unter anderem erzählt er eine amüsante Anecdote von einem Edelmann, der sich in London durch seine Geschicklichkeit im Salatmachen ein Vermögen erwarb.

„Herr von Aubignac, aus dem Süden gebürtig, war nach England geflüchtet und obgleich sein Einkommen ein sehr beschränktes war, gönnte er sich doch ab und zu den Genuß eines lukullischen Mahls und aß eines Tages in einer der berühmtesten Tavernen Londons.

Während er mit einem saftigen Stück Rostbeef beschäftigt war, speisten sechs junge Dandies aus den höchsten Familien an einem benachbarten Tische; einer von ihnen erhob sich und an ihn herantretend sagte er sehr höflich: Sie sind Franzose, mein Herr, und man sagt, keine Nation verstehe den Salat so vorzüglich zu bereiten, als die Ihre; möchten sie vielleicht die große Güte haben, den unsrigen in Ihrer Weise anzumachen.

Herr von Aubignac, obwohl überrascht von dem Anliegen, sagte nach einigem Zögern zu. Man brachte ihm, was er begehrte, um das erwartete Meisterstück fertig zu bringen und er wandte nun alle Sorgfalt daran, dem Renomee seiner Nation Ehre zu machen; es gelang ihm ausgezeichnet.

Während der Bereitung unterhielt man sich, er sprach freimüthig über seine Lage, sagte, daß er Flüchtling sei und von der englischen Regierung einige Unterstützung erhalte, was ihm peinvoll genug sei. In Folge dieser Bekenntnisse geschah es, daß ihm einer der jungen Leute eine fünf Pfund Note in die Hand drückte, die er nach einiger Weigerung annahm.

Man hatte gegenseitig die Karten ausgetauscht und so war seine Ueberraschung nicht besonders groß, als er eines Tages einen Brief erhielt, in welchem man ihn aufs höflichste ersuchte, in eines der schönsten Hôtels von Grosvenor Square zu kommen, um dort einen Salat zuzubereiten.

D'Aubignac, der einen dauernden Vortheil aus diesem Zufall voraus zu sehen begann, zauderte nicht die Einladung anzunehmen, er erschien zur bestimmten Stunde, noch einige neue Würzen mit sich führend, die er für zweckmäßig hielt, um seinem Werk die möglichste Vollkommenheit zu geben.

Der Salat gelang vorzüglich und er erhielt diesmal eine so bedeutende Summe, daß er sie nicht zurückwies, in der Befürchtung sich sonst zu schaden.

Die jungen Leute, denen er das erste Mal gefällig gewesen war, hatten Lärm geschlagen und die Güte der Vorzüglichkeit dieses Salates bis zur Uebertreibung gelobt. Das zweite Mal machte man noch mehr Aufhebens davon, so daß sich sein Ruf in der vornehmen Welt Londons schnell verbreitete.

Man nannte ihn den fashionablen Salatmacher und in diesem nach Neuem begierigen Lande wollte die elegante Welt der Hauptstadt der vereinigten drei Königreiche bald für einen von dem französischen Edelmann gemachten Salat sterben. „I die for it“ ist die extasirte Redensart, so wie sich ihnen eine Absonderlichteit darbietet.

D'Aubignac wurde Mode — und als kluger Mann schmiedete er das Eisen, da es heiß war. Er mußte sich alsbald einen kleinen Wagen anschaffen, um schneller an die verschiedenen Orte zu kommen, wohin er gerufen ward, um dem Gastmahl durch seinen Salat die höchste Weihe zu geben. Ein reich galonnirter Diener trug ihm in einem Mahagoni-Kästchen alle Ingredienzien nach, die er zur Erhöhung und Abwechselung des Geschmacks für nöthig erachtete; z. B. verschiedene Essigsorten, Oele mit und ohne Mischung, Soya, Caviar, Trüffeln, Calcup, Bratensauce und Eier, die man zur Majonnaise benutzte.

Später gab ihm sein Genius ein, solche Kästchen fabriciren zu lassen, die er vollkommen ausstattete und zu hundert und aberhunderten für hohe Preise verkaufte.

Kurz, es gelang ihm, durch kluge und genaue Verfolgung seiner Vortheile, sich ein Vermögen von mehr als 80,000 Franken zu erwerben, mit dem er, als der Himmel seines Vaterlandes sich wieder geklärt hatte, nach Frankreich zurückging.“

Wir bedauern nur nicht eines seiner verschiedenen Recepte angeben zu können, da uns keines vorliegt, zweifeln aber nicht, daß er ein Vorläufer Rossinis, auch die fein gehobelte Trüffel mit Oel, Salz, Pfeffer auf einem Teller erhitzt, zuletzt Citronensaft darüber gedrückt; auch wohl mit Parmesankäse bestreut und mit abgebackenen Brodschnittchen servirt, den englichen Lords als sublimsten Salat vorgesetzt haben mag, sich dadurch ein bleibendes — auf Salat basirtes Andenken bewahrend.

Die Rüben.

„Rüben, Rüben, Rüben,
Haben mich vertrieben,
Hät mein Mutter Fleisch gekocht,
Wär ich heim geblieben.“

So lautet ein alter Volksspruch, nicht gerade sehr empfehlenswerth für die ehrenwerthen Rüben, deren Geschlecht ein weit verbreitetes ist, und durch die vielfachen und vortrefflichen Eigenschaften, die es in seiner Mannigfaltigkeit besitzt, wohl auf die Dankbarkeit der Menschen Anspruch hat. Dennoch scheint es, daß man mit diesem Gericht Mißbrauch getrieben und es dadurch in schlimmen Ruf gebracht, denn in etwas lakonischer Weise heißt es in einem anderen Verse:

„Rüben sind ein guter Brauch,
Aber alle Tage Rüben,
Nein da wär der Aermste auch
Länger nicht dein Gast geblieben!“

Die Rüben in Griechenland.

Die Stammart der Runkelrübe wuchs wild am Meeresgestade Griechenlands, sie war somit etwas Gewöhnliches, dem man wenig Achtung zollte, und der Spötter Aristophanes glaubte sich dadurch berechtigt, dem Euripides seine niedere Herkunft vorzuwerfen, indem er ihn daran erinnerte, daß seine Mutter eine Gemüsehändlerin gewesen, die mit Mangold gehandelt habe, welchen Namen die Rübe führte.

Es hing ihr überhaupt der böse Leumund an, denn nach einer alt persischen Sage*) entstanden die ersten Menschen aus der Rübe, und galt sie als die Wurzel des Spottes und des Zankes. Alle unerlaubte Lust sollte von ihr den Ursprnng haben, diese ihr angedichtete Fabel hatte denn auch den Weg nach Griechenland gefunden, die in der sonderbaren Sitte Athens, den Ehebrecher mit der Wurzel des Zanks, der Rübe, zu strafen, ihren Ausdruck fand, und darlegte, daß der alt orientalische Glaube auch für den schönen Hellas noch mundrecht war.

Daß die Rüben seit Urzeiten ein gangbares Nahrungsmittel, berichtet auch Herodot, er erzählt uns, daß bei dem Bau der Pyramide des Cheops nicht nur Zwiebel und Knoblauch, sondern auch Rüben verzehrt wurden.

Rüben waren die Kost der Sklaven und der armen Leute, die sie auch bauten, den feinen Tafeln Griechenlands blieben sie fern.

Die Rüben bei den Römern.

Eine ganz andere Stellung nahmen sie bei den alten Römern ein, die, noch einfach in ihren Sitten, die Schwelgereien nicht kannten, doch ist anzunehmen, daß sie schon in veredelter Gestalt und besserem Geschmack bei ihnen erschien; das Zurückgehen auf die Stammart hat bei so weit verbreiteten Kulturpflanzen seine große Schwierigkeit; wir wissen indeß, daß die Römer rapa und napus hatten, und selbst hochgestellte Männer an ihnen Geschmack fanden.

So wird erzählt, daß die Gesandten der Samniter den Diktator Curius am Rösten der Rüben in heißer Asche fanden.

In der Schule von Salerno heißt es freilich:

„Die Rübe erfreut den Magen, doch kann sie Wind erzeugen, fordert auch die Gesundheit heraus, und bringt, wenn sie schlecht gekocht ist, Verderben dem Zahn, und Leibweh dem Menschen.“

Berühmt waren die Rüben von Aquila, Norcia, und der napus von Verona, und wenn die Römer auch nichts von Sauerkraut wußten, so verstanden sie es doch, Rüben einzumachen**).

Nach Plinius möchte man fast glauben, die Römer hätten die Rüben erst aus Deutschland bekommen, da er hervorhebt, daß von

---

*) J. A. Kanne. Erste Urkunden der Geschichte.

**) Columella.

den in Deutschland wachsenden Pflanzen, Rüben, Rettig, Pastinack und Zuckerwurzel die Aufmerksamkeit derselben auf sich gezogen hätten; es kann sich indeß hier nur um bessere Arten handeln, denn die Rübe war ja eine am Mittelmeer wild wachsende Pflanze, mußte also in ihrer Urwüchsigkeit heimisch sein. Anders verhielt es sich mit von Indien her eingedrungenen Arten, denn während die Römer über den deutschen Spargel spotteten, gefiel die süße Rübe (siser) selbst dem Gaumen des Kaisers Tiberius.

Die Lieblingsrübe des Tiberius.

Dieser Kaiserliche Liebling, unsere Zuckerwurzel, stammte aus China; sie war über die Tartarei nach Europa eingewandert und wurde am Rhein kultivirt. Einige Forscher behaupten: „ihr Origin sei dunkel," — jedenfalls aber war sie keine eingeborene Europäerin.

Die große Anerkennung, die ihr wurde, motivirt Dioscorides dadurch, daß er ihr alle Arten medicinischer Eigenschaften beilegt. Sie sollte den Blasenstein beseitigen, Wassersüchtigen Erleichterung gewähren, sinneerregend und stärkend sein.

In gleicher Weise spricht Plinius und später auch Galenus von ihren Wirkungen.

Die Poeten selbst lobten sie; Horaz nennt sie die Wurzel der Assyrer, Vergil besingt sie:

„Hic siser et capiti nomen debentia pora"; Columella aber erzählt uns, daß Tiberius sie so hoch stellte, daß er ihren Genuß selbst in Rom nicht entbehren konnte und sie als Tribut von den Ufern des Rheins und von den Feldern des alten Belgiens für sich und seine Tochter einfordern ließ. Auch französische Dichter verfehlten nicht, ihr später ein Loblied zu singen, so erinnert Rivar an ihre Alleinherrschaft:

Le navet, n'a-t-il pas dans le pays latin
Longtemps composé seul ton modeste festin?

und Delille bittet ganz ernsthaft:

A côté de vos fleurs aimez à voir éclore,
Et le chou panaché que la pourpre colore,
Et les navets sucrés que Freneuse a nourris."

Beckmann in seiner „Geschichte der Erfindungen" erläutert die Vorliebe der Römer für die Zuckerwurzel dahin, daß die Süßigkeiten

im Alterthum auf den Tafeln der Feinschmecker fehlten; der Honig war die einzig gekannte, daher griffen sie begierig nach dieser süß schmeckenden Rübe.

Bei uns ist die Zuckerwurzel ziemlich in Vergessenheit gerathen. Sie hat überdem eine böse Stiefschwester: das Sium, auch Merk genannt, ein giftiges Sumpfgewächs, das von Menschen oder Thieren genossen, sie in Raserei bringen soll.

Daß die Zuckerwurzel, Sium Sisaron, zu dieser Gattung gehört, war ihrem Renommee nicht vortheilhaft, obwohl sie nichts mit jener Lafarge gemein, sondern eine aromatisch schmeckende Wurzel hat. Es geht den Gemüsen wie den Blumen, sie sind in der Mode, oder werden von ihr verstoßen, wenn nicht gerade ein neuer Tiberius sie zu seinem Leibgericht erhebt, da ihre Eigenschaften nicht jene zwingende Gewalt wie Trüffel und Kartoffel auf den Menschen ausüben.

Julius Cäsar scheint für Rüben nicht geschwärmt zu haben; er verglich, nach Suetonius, schlaffe Menschen mit Rüben.

Die weiße Rübe Brassica campestris.

Wir werden hier aber, um dem großen Rübengeschlecht einigermaßen gerecht zu werden, das „Divide et impera“ eintreten lassen, damit sich nicht das altschwäbische Sprichwort von: „Kraut und Rüben“ — d. h. von einem Durcheinander erfülle.

Wenn wir also, Griechenland und Rom verlassend, nach der gewöhnlich weißen Rübe, jener großen fleischig angeschwollenen Wurzelknolle fragen, die schon in Urzeiten dem nicht verwöhnten Gaumen unserer Vorfahren eine angenehme Speise bot und den Thieren ein nahrhaftes Futter war, so erfahren wir*), daß dieselbe von einer Pflanze stammt, die noch jetzt in Rußland und Sibirien, so wie auf der skandinavischen Halbinsel wild wächst, und aus der sich im Laufe der Zeit und ihrer Kultur eine Race als „Brassica campestris“ und eine zweite als „Brassica Rapa“, unsere weiße Rübe mit ihrem gegenwärtigen reichen Hofstaat bildete. Von den Römern erhielten die Gallier den Mangold, der deßhalb noch später in der Picardie: „Romain“ hieß.

Bei den Celten und Germanen, die mit der Ungunst des Klimas zu kämpfen, ist zunächst die Kultur dieser nahrhaften Wurzel, wie sie

---

*) Unger. Botanische Streifzüge auf dem Gebiet der Kulturgeschichte.

dem Gestade des baltischen Meeres und den Thälern des Kaukasus entsproß, zu suchen.

Daß ähnliche Mutterpflanzen ferner Zonen einwanderten, sich mit den heimischen einend, unterliegt wohl keinem Zweifel; der Drang nach Erhaltung und Mannigfaltigkeit der Nahrungsmittel machte erfinderisch und beherrschte, wie es scheint, seit Adams Zeit her die Menschen, das Neue fand, wenn auch nicht so schnell als heute, doch seine Pfleger und Verbreiter.

Daß mit Karl dem Großen eine neue Aera des Gartenbaus begann, ist bekannt; er empfahl auf seinen Gütern den Anbau von Betas und seit dieser Zeit verbreitete sich die Rübenkultur über ganz Europa.

Da nun die Rübe an und für sich eine große Neigung zur Abänderung, selbst zur bleibenden, erblichen hat, so ist es kein Wunder, daß in ihrem mehr denn tausendjährigen Leben sich von selbst Abarten in Menge bildeten.

Der deutsche Küchengarten zeigt nach Kolers Calendarium gegen Ende des 16. Jahrhunderts auch die Angabe der „Märkischenrübe, der Rothenrübe, Mohrrübe, Rettig, Meerrettig 2c."

Die weite Verbreitung der Rübe.

Die neueren botanischen Forschungen haben nun auch hin und wieder das Paradies der einen oder anderen Rübe näher bezeichnet und besagen, daß die Rotherübe aus Schweden stamme und dort ein beliebtes Gemüse wäre, ebenso die turneps, die so freundlich sind, sich bis zu den Lappen zu versteigen; der Lappländer giebt aber einen ganzen Rennthierkäse für eine Rübe, sagt Linné, das deutet darauf hin, daß sie dort zu den Delikatessen zählen.

Diese nördliche Rübe scheint im Frost sich zu verbessern, denn in Rußland wird sie nicht nur als Gemüse, sondern als Frucht genossen, und zwar von allen Klassen der Gesellschaft.

Dr. Clarke in seinen „Travels in Russia" erzählt, daß man in den vornehmsten Häusern des Adels in Scheiben geschnittene turneps, die mit Ingwer eingemacht sind, auf silbernen Schalen präsentirt, um den Magen für ein kopiöses Mahl vorzubereiten. „Der erste Edelmann des Kaiserreichs", sagt er, „ging, als er seinen Abschied bekommen, in seinen Feldern umher, Rüben essend und Quaß trinkend."

In Cöln 1875, bei Gelegenheit der internationalen Gartenbau-Ausstellung, hatte Rußland unter seinen Produkten auch die Rüben als nationales Gemüse ausgestellt, ein Beweis, wie hoch sie diese Frucht halten. Die russischen Rüben ähnelten unserer Mairübe; der eigentliche russische Name war nicht zu ergründen.

Gleich eingebürgert ist die rothe Rübe in Rußland; Bouraki sind das Leibessen des russischen Volks, und die aus eingesäuerten rothen Rüben, mit Fleischbrühe und Graupen gekochte, mit Eier abgezogene und Bratwurststückchen illustrirte Suppe, unter dem Namen Bartsch bekannt, ist das größte Leibessen; es erscheint je nach dem in gewöhnlicher oder verfeinerter Qualität auf allen Tafeln, wie in Hamburg die hochberühmte Aalsuppe.

Die Rüben in England.

Merkwürdig ist es, daß man zu Anfang des 16. Jahrhunderts noch keine weißen Rüben in England hatte und daß erst unter Heinrich VIII. (1547) die weiße Rübe dahinkam.

Ihre Kulturmethode und Ausbreitung verdankte sie später dem Sekretär König Georg I., Townshead, der dieselbe in Hannover, wohin er seinen Monarchen begleitet hatte, kennen lernte und sie in England einführte. Die Witzlinge des Hofes nannten ihn zwar: „den Weißrüben Townshead", den Armen war er ein Wohlthäter geworden.

England schätzt den Werth seiner Rüben heute nach Millionen Pfd. Sterling, denn Townshead lehrte, daß aller steinigte und erschöpfte Boden, der sonst brach lag, immer noch zum Rübenfutterbau brauchbar sei. Er war Englands Peabody nach anderer Richtung hin und konnte sich den Spott schon gefallen lassen; er ist sein historisches Denkmal verblieben.

Die Rübe aber bürgerte sich so sehr in England ein, daß sie der Schrecken der Familienväter wurde, „turneps mit mutton" war ein so plebejisches Gericht, daß jeder Mister, den seine theure Ehehälfte damit regalirte, sich eines Schauders nicht erwähren konnte, dem Gourmand aber lief bei bloßer Nennung dieses Gerichts eine Gänsehaut über den Körper. Das Sprüchwort: „to give any one turnips", d. h. sich Jemanden vom Halse schaffen, ist sehr charakteristisch dafür.

Nach Schottland führte der Pachter William Daws den Anbau

der Rübe erst 1759 ein; eben so lernten die dortigen Bewohner erst durch die Soldaten Cromwell's den Kohl kennen.

Die gelbe Rübe aber sollen flamländische Flüchtlinge zur Zeit der Elisabeth nach England gebracht und sie zuerst in Sandwich kultivirt haben.

Carrots mit einem Stück beef angesetzt, dessen Brühe langsam in die Möhren einziehen muß und dann zusammen angerichtet wird, ist ein englisches Nationalgericht.

Unter dem Collectivnamen Rüben wollen wir die Mohrrübe, Steckrübe, rothe Rübe, Teltower- oder Märkische Rübe, und die segensreiche Runkelrübe noch ein wenig näher betrachten.

Die veredelte Rübe und ihre botanische Stellung.

Sie gehören in die V. Klasse II. Ordnung, und sind in allen ihren Haupt- und Abarten den Menschen und Thieren ein werthvolles Nahrungsmittel, die vorwaltende Menge ihres zuckerhaltigen Saftes zeichnet einige Sorten ganz besonders aus, zu diesen gehört auch die Mohrrübe.

Daß Griechen und Römer die Mohrrübe gekannt, geht aus den Schriften derselben hervor, Dioscorides und Theophrast, die als Botaniker jener Zeit den Leitfaden geben, schildern sie unverkennbar; diese Pflanze trägt Dolden, wie Dille und zwar solche, die aus weißen Blumen bestehen, aber in der Mitte eine Purpurröthe haben, sagt Theophrast. Bekanntlich haben unsere Möhren dieses Kennzeichen, ehe die Dolden gegen die Reife sich zu einem Vogelneste bilden.

Sie wuchs wild in Griechenland, wurde aber ihrer zarteren Wurzel wegen auch in Gärten gezogen, und so veredelt; obgleich Versuche, die von dem Engländer Miller in späterer Zeit gemacht wurden, jene kleineren, dort aufgefundenen, beitzenden Wurzeln, die er als Urmohrrüben betrachtete, durch die Kultur in unsere Art zu verwandeln, nicht glückten.

Die Mohrrübe, Daurus carotta.

Columella und Plinius glauben, daß zur Zeit der Griechen die Mohrrübe von ihnen: „Pastinaca“ genannt sei. Doch hat sie nach Galen auch bei den Griechen schon den Namen: „Daucus“ und „Carotae“ geführt.

Beckmann nimmt nach all den verschiedenen Daten und Namen an, daß Griechen und Römer die Mohrrübe gekannt, aber in sehr

geringer Qualität, und diese Frucht in der Küche und zur Fütterung für das Vieh viel weniger benutzt haben, als wir es thun, da sie sonst öfter in den Schriften der alten Landwirthe vorkommen würden.

Bei uns zählt sie in ihrer gegenwärtigen Veredelung und Mannigfaltigkeit aus einer viel späteren Gartenkultur-Epoche; ob sie gleich, wie die weiße Rübe, noch bis heutigen Tages in ganz Europa, im nördlichen Asien und in Nordamerika eine wildwachsende Wurzel ist.

Unter den Kulturpflanzen Karl's des Großen nimmt sie als Carruca (Carotte) einen Platz ein.

Vom 17. Jahrhundert an hatte man schon farbenreichere Varietäten und verschiedene Größen, auch ihre Süßigkeit gewann an Intensität. In früheren Zeiten kochte man die Möhre zu einem Mus, das man als heilsam bei Brustleiden empfahl. Auch zur Bereitung von Branntwein sind sie benutzt worden, indeß mit wenigem Erfolg. Heut haben wir ein Heer kleiner und großer Möhren, denen die tief orangefarbene, kurz gedrungene, süße Carotte, wie das kleine Herbstmohrrübchen, das uns im Winter den Lenz vorspiegelt, sich anschließen, uns die Auswahl aus ihrer reichen Fülle gestattend.

Erfurt geht auch in ihrer Veredelung immer weiter vor, und hat neuerlichst die Mohrrübe von Nantes besonders empfohlen.

Auch geröstet als Kaffeesurrogat ist sie verwandt worden, und vielleicht noch als solches in den Haushaltungen der ärmeren Klassen und sogenannter Soldaten-Kaffee-Lokale dienstbar. Ihr Kraut dient in gleicher Linie auch hier und da als Suppenkraut; der Mohrrübensyrup ist ein Hausmittel, zumal auf dem Lande bei Kindern, die von Würmern geplagt sind, auch bei Husten und Katarrh; der frische Saft dient zur Gelbfärbung der Suppen, und vor allem zum Gelbfärben der Butter!

Die Steckrübe Napus sativa, radice alba.

Die Steckrübe, „radice alba", hat eine reiche Sippe und ist in Volks- und Kasernenküchen eine vielgekannte Freundin. Mit guter Fleischbrühe gekocht ist sie nicht so übel und wohl dem, der sie in dieser Form bekömmt, inclusive des Fleisches.

In verschiedenen deutschen und slavischen Gegenden macht man von diesen größeren Rübenarten ein sogenanntes „Rübenkraut", d. h. man zerstößt die Rüben in einem Faß, salzt sie und läßt sie

gähren wie den Sauerkohl. In nördlichen Gegenden, wo die Auswahl an Gemüsen nicht groß, und in Ermangelnng anderer vegetabilischen Säuren mag dieses Rübenkraut ein nützlicher und heilsamer Wintervorrath sein; der rettigartige Geschmack ist allerdings keine angenehme Zugabe, die diesem Kraute anhaftet.

Die rothe Rübe Beta vulgaris, rubra radice.

Die rothe Rübe, deren Paradies Schweden sein soll, wird bei uns wie in ihrem Vaterlande und in Rußland vielfach in Essig eingelegt und als Salat gegessen. In Italien backt man die Beten (rothe Rüben) nach dem Brod im Ofen, oder auf dem Herd in heißer Asche, die Wurzelspitze darf aber nicht abgeschnitten, noch die Rübe irgend wo beschädigt sein, damit sie nichts von ihrem Blute verliert, dann ist sie als Salat zubereitet unläugbar schmackhafter, als wenn man sie im Wasser siedet.

Die Teltower oder Märkischen Rübchen.

Ehe wir zur werthvollsten, zur Zuckerrübe, kommen, gedenken wir des kleinen Hungerrübchens auf sandigem Boden gezogen — es hat wie der kleine David den Riesen Goliath erschlagen, d. h. es hat sich über alle ihre riesigen 15 Pfund und mehr wiegenden Schwestern, den Futterrüben, hoch erhoben, wir kennen es jetzt unter dem Namen der: „Märkischen oder Teltower Rübe."

Ihre Entstehung verdankt man dem Umstande, daß, als man in der Mark die Rüben fleißiger anzubauen anfing, man in kurzer Zeit die Bemerkung machte, daß ihr herber Geschmack in einem sandigen Boden bald mehr bald weniger gemildert und fast gewürzhaft wurde, wodurch sie alsbald einen solchen Vorrang vor den gemeinen fast geschmacklosen Rüben erhielten, daß sie unter dem Namen der Märkischen, Teltower oder Borsfeldschen Rüben sich ein Renomee erwarben. Man nannte sie je nach dem Orte, wo sie einen vorzüglichen Geschmack annahmen, und dies erfolgte nur da, wo ein mit mehr oder weniger Sand vermischter thoniger Boden war.

Sie haben in ihrer Kleinheit, und in ihrem würzigen Arom selbst bei den Feinschmeckern eine hervorragende Stellung errungen, und erscheinen auf den vornehmsten Tafeln, wie einst die Zuckerwurzeln auf der des Tiberius.

Wenn wir von ihnen mit besonderer Vorliebe sprechen, geschieht es, weil sie sich factisch um uns verdient machten; denn sie reussiren unfern

Berlin, in Teltow, in besonders vortrefflicher Qualität; und von Martens würde nicht anstehen, den genannten Ort als ihr Paradies zu bezeichnen. Außer einigen anderen, nennt man auch noch Altona als den Ort, wo sie gedeihen. Sie gehen als Delikatesse, vorzugsweise aus Teltow, wo ihr Anbau in der großartigsten Weise betrieben wird, durch die ganze Welt. Berlin und Hamburg betheiligen sich in kolossaler Weise an ihrem Vertrieb, von dem letztgenannten Ort gehen sie nicht nur nach Amerika, sondern auch nach beiden Indien.

Die Teltower Rübe im Welthandel.

Um Stendal, wo sie auch gezogen werden, wird der Samen stets aus Teltow bezogen, und doch soll die Zunge des Gourmands die beiden Rübenarten leicht erkennen. Es ist unzweifelhaft, daß diese kleine Rübe in ihrer Vollendung und ihrem piquanten Aroma nur dort erscheint. Die Natur hat bei aller Elasticität doch ihre kleinen und großen Geheimnisse, die sie für sich behält, indem sie das Gedeihen der einen oder anderen Pflanze lokalisirt, oder um mit Goethe zu reden:

„Und was sie dir nicht offenbaren mag,
Das zwingst du ihr nicht ab, mit Hebel noch mit Schrauben."

Goethe als Verehrer der Teltower Rüben.

Daß übrigens Goethe zu den ganz besonderen Verehrern der Teltower Rüben gehörte, erfahren wir aus dem Goethe-Zelterschen Briefwechsel.

Der Letztere verfehlte nie, dem Freunde alljährlich eine Sendung derselben zu machen, blieben dieselben aber zu der erwarteten Zeit aus, so wurde das gleich schmerzlich von Goethe empfunden, so schreibt derselbe am 31. October 1810:

„Wie es mit dem Zaudern geht, so würde ich gegenwärtiges Blatt auch noch nicht an Sie richten, wenn nicht meine Frauen über das Ausbleiben der Rübchen in Verlegenheit wären und fürchten, sie möchten bei späterer Sendung erfrieren. Ich bringe deshalb diese freundliche Gabe, womit Sie uns zu erquicken pflegen, in Erinnerung."

Die erwartete Sendung lief denn unter dem 17. November in Weimar ein und wurde sogleich mit den Worten gemeldet: „Die glückliche Ankunft der Rübchen an dem gestrigen Tage will ich sogleich vermelden und zuvörderst für diese schöne Küchengabe in meinem und meiner Frauen Namen den allerbesten Dank sagen."

Unter dem 16. November 1813 schreibt Zelter: „Wenn die Tel-

tower Rübchen, welche heute abgehn sollen und vom Froste möchten verschont bleiben, dieses Jahr weniger gut sein sollten als sonst, so rühmen sie sich dagegen des Preises, wodurch die Ebenen von Großbeeren in der Geschichte glänzen nnd ich wünsche, daß sie dich, mein Geliebter, kapabel finden mögen, sie mit Appetit zu genießen."

In Weimar sah man der Ankunft wie immer mit Spannung entgegen und als die schmackhafte Gabe am 26. December noch nicht eingetroffen war, erfolgte ein gewaltiges Lamento, bis endlich am 29. December gemeldet werden konnte:

„Die Rübchen treffen eben ganz wohlbehalten ein, und machen durch ihre Kleinheit zwar den Köchinnen Mühe beim Putzen; schmecken aber den Gästen desto besser."

Aehnliche Stellen finden sich in dem Briefwechsel beider Freunde ziemlich häufig. Goethe sandte als Gegengabe mehrfach Spaniol nach Berlin, der durch diplomatische Beziehungen in einer Qualität beschafft wurde, in welcher dieser damalige beliebte Schnupftaback käuflich nicht zu erhalten war. Zelter war hierin Feinschmecker und mit einem Anflug von Enthusiasmus schreibt er unterm 7. October 1804: „Ueber den Spaniol bin ich zum höchsten erfreut. Es ist wirklich der alte und ich zweifle sehr, daß seines Gleichen noch in Deutschland würde zu finden sein.

Der Geruch desselben ist von großer Schönheit und übertrifft so sehr alle anderen balsamischen Gerüche, daß ich mich von nun an wohl hüten werde gegen das allgemeine Geschlecht der Nasen damit groß zu thun.

Wie zehnfach angenehm mir dies köstliche Geschenk ist, kann ich nicht mit Worten sagen und wie lebenslang ich sinnen werde, das huldreiche Andenken Ihrer verehrten Herzogin durch irgend etwas zu verdienen, das der Neigung meines Herzens entspreche."

So anerkennend berührten sich hier zwei große Geister auch im Kleinen!

Etwas drastisch äußert sich Carl Vogt über diese Rüben; er hält die Teltower Bauern deshalb für so verstockt stabil, weil sie ihre Körperatome stets wieder durch Steckrüben ersetzen.

Von all den genannten, hochgeschätzten und quasi besungenen

Rüben hat indeß keine so tief in die industriellen Verhältnisse von ganz Europa eingegriffen, als die Eingangs schon erwähnte: „Runkelrübe," Beta vulgaris und Beta cicla und speciell die, sich aus diesen beiden gebildete Spielart, die man kurzweg: „Zuckerrübe" nennt, da sie der Matador unter den Rüben dieser Race ist, die oft mehr als 1/10 pCt. ihres Gewichts an Zucker enthält.

Die Zuckerrübe.

Das man in Zeiten des gehemmten Handels sich auch schon in früheren Jahrhunderten nach einem Zuckersurrogat in der Natur umgesehn, das annähernd das Zuckerrohr Indiens hätte ersetzen können, ist bekannt.

Weniger weiß man vielleicht, daß es das religiöse Gefühl der Quäcker Nord-Amerikas war, die durch den Genuß des Rohrzuckers mit ihrem Gewissen in Zwiespalt kamen. Sie glaubten, daß sie durch diesen Genuß zur Aufrechterhaltung der Sclaverei beitrügen, indem der Rohrzucker durch die Thätigkeit der Sclaverei gewonnen ward.

In ihrer reichen Natur sich nach anderen Hülfsquellen umsehend, fanden sie ein Surrogat in dem Safte des Zuckerahorns (Acer saccharium), eines Nordamerikanischen Baumes, welcher, ähnlich unserer Birke im Frühjahr, einen großen Vorrath süßen Saftes enthält, aus welchem man durch Auskochen Zucker bereiten konnte.

Der Ahornzucker Nord-Amerikas.

Im Jahre 1689 soll Dr. Robinson raffinirten Ahornzucker nach Frankreich geschickt haben. Peter Kalm, der berühmte Reisende, giebt die ersten genaueren Angaben darüber und berichtet auch, daß ehedem nicht unbedeutende Mengen des Ahornzuckers von Canada nach Frankreich geschickt wurden, da dieser Zucker im Geruch eines vorzüglichen Brustmittels stand. Es beschränkte sich diese Art der Zuckerbereitung jedoch nur auf Nordamerika.

Indeß bemühte man sich auch in Europa, ein ähnliches Surrogat zu finden; den Chemikern des 18. Jahrhunderts waren verschiedene stärkehaltige Pflanzensäfte bekannt, die sich durch Zusätze von Schwefelsäure in eine zuckerähnliche Masse umwandeln ließen und den Rohrzucker nothdürftig zu ersetzen vermochten.

Der Chemiker Marggraf empfiehlt die Runkelrübe.

1747 machte der Chemiker Marggraf in Berlin auf den großen Zuckergehalt der Runkelrübe aufmerksam, und empfahl ihre Kultur ganz speciell für diesen Zweck.

Fünfzig Jahre später errichtete Lampadius in Freiburg die erste Runkelrübenzuckerfabrik; und unter Mitwirkung der Regierung legte Achard große derartige Fabriken in Schlesien an, Klaproth und Andere betheiligten sich nach Kräften, und schon im Jahre 1809 producirte die Zuckerfabrik von Grauvogt in Augsburg 20,000 Pfund Rübenzucker. Bei alledem war die richtige Formel doch noch nicht gefunden, man erhielt kaum 2 bis 3 pCt. halb krystallisirten Zucker und ließ das ganze Unternehmen fallen.

Die ersten Zuckerrüben-Fabriken.

Zur Zeit der Kontinentalsperre trat aber der Petersburger Akademiker Kirchhof mit einer neuen Bereitungsmethode auf, um das perfide Dekret Napoleon's vom 21. November 1806, das jedem englischen Schiff die Einfuhr überseeischer Produkte wehrte und den Preis für Kaffee und Zucker zu einer unerschwingbaren Höhe trieb, zu paralysiren.

Die Kontinentalsperre und der Petersburger Chemiker Kirchhof.

Napoleon, der sich durch diesen despotischen Akt, der England ruiniren sollte, noch mit der Glorie eines Förderers der heimischen Industrie hinstellen wollte, setzte einen Preis von einer Million Francs für die Erfindung einer erfolgreichen Zuckerfabrikation aus einheimischen Pflanzen aus.

Allerdings spornte er die guten Köpfe der Chemiker an, und die Anzahl derer, die alle ihr Heil an der Herstellung von Zucker versuchten, ist nicht gering.

Neue Methoden, neue Apparate tauchten auf, die hohen Zölle, die auf dem indischen Zucker lasteten, das Pfund zu 1½ Thlr., machten das Bedürfniß immer fühlbarer und doch immer unerschwinglicher. Die Familie griff zum Syruptöpfchen, um doch nicht aller Süßigkeiten zu entbehren, da die in Deutschland erstandenen Fabriken wegen Mangels an Gewinn eine nach der anderen wieder eingegangen waren.

In Frankreich war man aber dem Geheimniß mehr auf die Spur gekommen, so daß selbst nach dem Aufhören der Kontinentalsperre nur wenig derartige Fabriken eingingen, wiewohl die ganze Zuckerrüben-Industrie immer noch in den Kinderschuhen steckte. Erst in den dreißiger Jahren gelang es in Frankreich, aus 100 Pfund Rüben 4 bis 5 Pfund raffinirten Zucker herzustellen, und nach einem Kampfe von noch zwanzig Jahren kehrte die Rübenzucker-Fabrikation auch wieder nach Deutsch-

Die französischen Zucker-Fabriken.

land zurück. Die Namen Hanewald, Nathusius, Schützenbach haben in ihr einen guten Klang.

Einmal auf der richtigen Fährte, wurde nun immer Vollendeteres geleistet; 1864 wurden im Zollverein schon 319 Millionen Pfund Rübenzucker hergestellt. Süddeutschland und Belgien folgte dieser Industrie und bald erstreckte sich dieselbe nicht nur bis Polen, sondern drang auch tief in Rußland ein.

Eine Hauptsache war es nun, dafür zu sorgen, daß die Zuckerrübe so zuckerhaltig als möglich sei; denn es stellte sich sehr bald heraus, daß die Rüben, deren Gewicht 4 bis 5 Pfd. nicht überstieg, die besseren, die größeren gemeinhin viel ärmer an Zucker, dagegen reicher an Salzen waren.

Veredelung der Zuckerrübe.

Für den normalen Rübenzuckerbau war die richtige Bodenkultur ein Haupterforderniß, denn diese und die Witterung während ihres Wachsthums bildeten die Faktoren ihres Gedeihens.

In Deutschland hat sich kaum ein Strich so günstig für die Zuckerrüben-Industie gezeigt, als die Provinz Sachsen. Eine große Anzahl der dortigen Pächter wie Besitzer verdanken ihren Reichthum den immensen Geschäften, die in den ersten Jahrzehnten der in Flor stehenden Fabriken gemacht wurden.

Man gewann nun aus 100 Pfund Rüben 8 und auch 10 Pfund Zucker, je nachdem die Rüben zuckerhaltig waren.

Daß die französische Rübe die deutsche an Zuckergehalt nicht überragte, erhellt aus der Thatsache, daß die Rüben des südwestlicher gelegenen Lille im Durchschnitt nur 10—12 pCt., die des nördlicher gelegenen Magdeburgs 12—14 pCt. geben.

Wir sind geneigt, das letztere Resultat auf Conto der praktisch-sorgfältigeren Landwirthschaft zu schreiben, da die Art der Bestellung, wie freilich auch der Boden an sich vom größten Einfluß sind; man hat bei besonders günstigen Umständen in den norddeutschen Rüben bis 18 Prozent nachgewiesen, ein in Frankreich nicht erreichtes Resultat. Dagegen hat man in Frankreich und Belgien 180 bis 200 Centner Rüben vom Morgen geerntet, während der Magdeburger Morgen nur 150 bis 160 Centner lieferte, der reichere Zuckergehalt deckte aber den geringeren Ertrag des Materials vollkommen, denn die richtige Zuckerrübe muß plus Zucker und minus Salze enthalten.

Gegenwärtig ist die Chemie immer noch mit der Rübe beschäftigt, und man versucht das Problem zu lösen, durch eine chemische Operation den Zucker von den Salzen der Rübe zu trennen, was einen bedeutenden Vortheil gewähren würde.

Aus diesen kurzen Angaben ist der Schatz, den wir in der Rübe besitzen, genügend dargelegt, und haben wir alle Ursache, ihrer in steter Dankbarkeit zu gedenken, denn während sie uns die einmal zur Gewohnheit gewordenen Süßigkeiten spendet, geben die Preßbestände den Thieren das nahrhafteste Futter noch in dem Minimum des Zuckerstoffes, den sie enthalten.

Die Zuckerrübe hat uns aus der früheren Abhängigkeit des überseeischen Zuckers befreit; eine wiederholte Kontinentalsperre würde nach dieser Seite hin von wenig Einfluß sein; es ist übrigens interessant zu beobachten, welche Ausdehnung der Geschmack an Süßigkeiten gewonnen und stets gehabt hat.

Vorherrschende Neigung für Süßigkeiten auch im Alterthum.

Süße Sachen waren in den ältesten Zeiten, wo man nach Strabo auch schon im classischen Alterthum das Zuckerrohr, das aus Indien kam, kannte und als Leckerei hoch hielt, wie der Honig, sehr beliebt. Ja man schätzte die Güte und den Wohlgeschmack jeder Speise nach dem Grade ihrer Süßigkeiten, und so urtheilt man noch jetzt im ganzen Morgenlande, in Afrika wie in Amerika.

So urtheilt auch noch bei uns der größte Theil der ärmeren Klasse, welche den Delikatessen reicher Tafeln nicht zu folgen vermag.

Indeß theilen auch die nördlich gelegenen Länder diesen Geschmack; nach Verhältniß der Volksmenge und des Luxus scheinen die Schweden und Russen mehr Zucker als die Deutschen zu brauchen und diese mehr als die Franzosen. Relativ des Luxus jeder Bevölkerung steigert sich der Geschmack am Zucker, je höher man nach dem Norden kommt. Der Chemiker führt diese Neigung auf ein natürliches Bedürfniß zurück,

Der Zucker als Nährstoff der Respiration.

indem er nachweist, daß der Zucker zu den Nährstoffen der Respiration gehört, und daß diese durch die Kälte activer wird, des Zuckers daher mehr begehrt als der Südländer. Im Durchschnitt aber ist der Name: „bon-bon“ zweimal gut in allen Ländern gang und gäbe und sehr charakteristisch dafür.

Wenn man den Verbrauch des Zuckers als Maßstab des Wohl-

standes annimmt, so ist England das, bis auf die niedersten Klassen, wohlhabenste Land; denn in Oesterreich und Rußland rechnet man auf den einzelnen Menschen 1½ Pfd. Zucker jährlich, in Norwegen 3½ Pfd., im deutschen Zollverein 5 Pfd., in Deutschland überhaupt 6 Pfd., in Frankreich und Dänemark 7½ Pfd., in England aber 20 Pfd. pro Kopf im Jahre.

Wir kommen zum Schluß auf die Stellung, welche die Rübe in der deutschen Sage einnimmt und auf den Rübezahl.

Die weiße Rübe hat im deutschen Volksmund ihren orientalischen Spuk beibehalten; auch hier gilt sie für die Wurzel des Zanks und des Spottes, der sich namentlich im höhnenden: „Rübchen schaben“ konservirt hat.

Was den Rübezahl anbetrifft, so haben die bösen Kulturhistoriker auch diesem dunkeln Ehrenmann, der Jahrhunderte hindurch unbehelligt im Riesengebirge Schlesiens seine Rüben zählte, den Hals gebrochen. Rübezahl ist seiner Märchengestalt entkleidet, er hat nichts mehr mit dem Rübenzählen des Musäusschen Volksmärchen gemein.

Professor Kahlert hat nach alten historischen Daten ermittelt, daß das Riesengebirge seinen Namen von „Montes Rhipaei“ (das Riphgebirge), ein dem Celtischen entstammendes Wort, entnommen hat, das: weit, reich, groß bedeutet. Demnach wird Rübezahl als ein großer und reicher Beherrscher jener Berggegend bezeichnet, will man viel thun, so nennt man ihn noch den: „Berggeist“ jener Riesenkette der Sudeten.

Rettig, Radieschen, Meerrettig, Löffelkraut.

Dem Rettig steht nach den Angaben mythologischer Forscher ein classisches Renomee zur Seite.

Der Rettig bei den alten Aegyptern.

Herodot berichtet, daß an der Pyramide des Cheops mit ägyptischer Schrift aufgezeichnet stand, wie viel für Rettige, Zwiebeln und Knoblauch gezahlt worden.

Unger bestätigt, daß sein Dolmetscher, der die Schrift las, ihm sagte, daß 1600 Silbertalente dafür verausgabt wären. Er meint es hielte schwer aus den vorhandenen Abbildungen die Rettige, diese durch ihre rübenförmige Wurzel ausgezeichnete Pflanze zu erkennen; jedoch meint er bei zwei Bildern sie erkannt zu haben. Einmal auf einem Opfertisch mit verschiedenen Gaben aus Karnak, wo der Rettig zwischen einer Gans und einem Schinken liegt. Das Kraut ist bis auf einige Stummeln von der rübenförmigen Wurzel abgeschnitten; das zweite Exemplar sah er auf einer Darstellung aus Benihassan, Rosellini hielt es für Palmkohl, Pickering aber sagt: „Einige Figuren auf den pharaonischen Monumenten stellen entweder den Rettig oder die Runkelrübe dar," dieser Meinung ist auch Unger. Jedenfalls war er ihnen bekannt, denn als Volksnahrung wird seiner in alten Schriften öfter gedacht.

Der Rettig bei den alten Griechen.

Bedeutungsvoller erscheint er bei den alten Griechen, denn er gehörte zu jenen bevorzugten Speisen, die im Tempel des Apollon zu

Delphi vor allen den Vorrang hatten, und so hoch wurde er gehalten, daß man ihn in goldenen Schalen auftrug.

In welcher Art er zubereitet war, ist uns leider nicht mitgetheilt, doch kann das seinem einmal dadurch errungenen Nimbus wenig Eintrag thun, wir können ihn nur beklagen, aus der Höhe des delphischen Heiligthums zu einer ganz vulgären Küchenpflanze herabgesunken zu sein.

Seine Heimath.

Ursprünglich in China und Japan und im westlichen Asien heimisch, behaupten die Botaniker, daß er nirgend mehr im wilden Zustande angetroffen wird, und somit zu den ältesten und verbreitetsten Kulturpflanzen Asiens wie Europas zählt.

Dioscorides spricht vom Rettig, und bezeichnet ihn als wohlschmeckend, wenn auch schwer verdaulich. Schon zu Galenus Zeit verspeiste man die Rettige roh, mit Salz bestreut, oder man nahm an Stelle des Salzes Essig.

Die Mutterpflanze des Winterrettig ist nach Unger Raphanistrum maritimum, die vom Kaspischen Meer bis Gibraltar und darüber hinaus bis England aller Orten wächst, und von dem der alten Griechen und Römer, die ihn „Armoracea“ nannten, nicht verschieden ist.

Seine botanische Stellung.

In ganz Europa ist er seit den ältesten Zeiten kultivirt, und haben sich im Laufe der Jahrhunderte eine große Menge von Spielarten gebildet, die sich aber auf drei Gruppen zurückführen lassen: 1. der Monatsrettig (Radieschen), 2. der eigentliche Rettig mit großer dickrübenförmiger schwarzer Wurzel, 3. der Oelrettig. Der Rettig gehört wie die Kohlarten in die XV. Klasse II. Ordnung.

Eine Spielart des schwarzen Rettig hat fast die Größe eines Menschenkopfs, hervorzuheben wäre noch der weiße spanische Rettig, der korinthische und Sandrettig. Der Kultur nach unterscheidet man frühere oder Sommerrettige und schwarze oder Winterrettige; zu den Letzteren gehört auch der berühmte Erfurter Rettig.

Sein medicinischer Werth.

Die Wurzel des schwarzen Rettig gilt heute noch in der Medicin, bei mangelhaften Respirations- und Digestionsorganen für ein wirksames Heilmittel, der Rettigsaft mit Kandiszucker giebt jenes oft vorgeschlagene, wenn auch nicht immer helfende Hustenmittel.

Der Anbau der Rettige findet hauptsächlich in Baiern, in den Bier producirenden und consumirenden Städten, statt. Wiewohl am meisten die Sommerrettige angebaut werden, so sind doch auch die Winterrettige beim Biergenuß gesucht.

Seine Bedeutung im Volksaberglauben.

Im Volksglauben verscheucht der Rettig (R. sativus) den Schlaf, reibt man sich mit dem Safte Stirn und Hände, so sicherte man sich vor jeglichen Insektenstichen und den Bissen der Blindschleichen.

Jede Mutter aber gab dem Kinde, das zum ersten Mal in die Schule ging, ein mit Rettigschnitten belegtes Butterbrod, da der Rettig vortheilhaft auf das Gedächtniß wirken und dem Kinde das Lernen erleichtern sollte.

Der Hederich-Rettig.

Der Hederich-Rettig ist aller Welt als das lästigste und gemeinste Unkraut bekannt, mit größter Arroganz breitet er sich auf Wegen, Stegen und Aeckern aus, ihnen ein goldfarbiges Blüthengewand umhängend; hier aber ist das Sprichwort: „es ist nicht alles Gold, was glänzt," sehr am Platz.

Das Radieschen.

Das Radieschen (Raphanus sativus) mit seinem rosenrothen Gesichtchen müssen wir als Lenzkind besonders betrachten, es ist von weit her, denn wir begrüßen in dem kleinen Wunderhold eine geborne Chinesin. Aus riesiger Ferne ist es zu uns eingewandert, und als ob man ihm die weite Reise lohnen wollte, erfreut es sich bei uns einer, wir möchten sagen: fast zärtlichen Kultur. Seine feinen Spielarten bestehen in den fast durchsichtig scheinenden Glasradieschen, dem runden Radieschen, dem langen Monats- und dem Forellenradieschen. Erfurt liefert wie den besten Rettig so auch die besten und zartesten Radieschen.

Man war früher der Ansicht, daß Rettig und Radies nahe Verwandte wären, nach neueren botanischen Forschungen aber scheint festzustehen, daß diese beiden, wenn auch gleich bissigen Pflanzenkinder, doch ganz verschiedenen, d. h. selbst der Gattung nach, getrennten Pflanzen angehören*). In dem benachbarten Japan finden sich, wie in Nord-Indien, mehrere Varietäten dieses Lieblings, dessen Farben-Varianten auch beachtet sein wollen. Die Zartesten sind entschieden die rosenroth angehauchten.

*) Unger.

Seine höhere Stellung.

Während der Rettig ganz dem Volke verblieben ist und sich nie zu höheren Regionen emporgeschwungen hat, ist dem kleinen Radies die Ehre geworden, bei Hofe vorgestellt zu sein, und selbst bei Königlicher Tafel eine Rolle zu spielen, so nimmt es denn, selbst den delphischen Rettig als vulgär zurücklassend, eine durchaus aristokratische Stellung ein.

Durch Kultur zwingt man es, auch im Winter zu erscheinen, und die ersten, dem Mistbeet entlockten Lenzradieschen repräsentiren eine Art pikanter Delikatesse bei allen feinen Diners und machen oft dem Käse Konkurrenz, oder gehen Hand in Hand mit ihm. Nordfrankreich producirt die meisten, der Consum in Paris ist ein anerkannt fabelhafter. Sie bilden das Entrée jedes Dejeuners und Diners, sie fühlen — so zu sagen — den Gästen auf den Zahn, denn untadelhaft muß dieser sein, soll das kleine, harte Köpfchen, so rosig und zart es auf uns schaut, mit Agrément genossen werden; wer sie ausschlägt, erregt nach dieser Seite hin Verdacht!

Einmal die bissige Sippe besprechend, gehört zu ihr auch der Meerrettig.

Der römische Name „Armoracea“ hatte sich auch auf den Meerrettig: „Cochlearia Armoracea“ übertragen, den nach Plinius Griechen und Römer auch schon kannten, und der ebenso als Nahrung, wie als Gewürz und Arzneigewächs seine Geltung hatte. Der Name „Armoracea“ kam von dem pontischen Worte „Armon“, unter dem die Römer auch unsern Rettig verstanden.

Stammort des Meerrettigs.

Der Meerrettig hat übrigens nichts mit dem Meere zu schaffen, derselbe entstammt dem südlichen Rußland und den Nachbarländern. Sein spontanes Vorkommen erstreckt sich von Finnland bis Astrachan und die cumaische Steppe, ja selbst bis auf die europäische Türkei.

Der Name „Chren“, den ihm die slavischen Völker gegeben, klingt im deutschen „Kren“ und französischen „Cranson“ sehr deutlich wieder und zeigt, daß er doch wohl einer späteren Epoche als der des Rettig angehört. Wir finden ihn auch bei uns an Gräben und auf Wiesen wild wachsend, der aber dem unseres Küchengartens nicht gleichkommt, weder in dem feinen, pikanten Geschmack, noch hinsichts der Stärke seiner Stauden.

Der kultivirte Meerrettig hat in vornehmen und geringen Küchen

Eingang gefunden, gerieben zu Saucen, ist er, in Fleischbrühe oder Milch gekocht, sehr beliebt, für manchen Gaumen auch roh gerieben mit Essig angemacht eine pikante Beitze.

Der Meerrettig ist in Deutschland eine wichtige Handelspflanze. In Baiern hat man ihm viele Pflanzstätten gewährt; so ist der Schweinfurter, Bamberger und Nürnberger berühmt. In Preußen wird er auch in großen Massen in der Umgegend von Lübbenau angebaut. Er ist eines der einträglichsten Kulturgewächse und in manchen Gegenden eine Quelle des Wohlstands.

Er hat auch die gute Eigenschaft, als Art sehr constant und nicht, wie viele andere Wurzelarten, zum ungebührlichen Variiren geneigt zu sein.

Seine Verwerthung im Haushalt und in der Medicin.

Roh gerieben und auf die Haut gelegt, wirkt er gleich dem Senfteig, und dient als schnell wirkendes Reizmittel. Er hat sich durch den flüchtig scharfen Stoff, der ihm inne wohnt, und beim Zerreiben so überaus reizend auf die Thränendrüsen wirkt, Niesen und Thränen hervorruft, eine Stelle in der Medicin bewahrt. Er wird bei diuretischen Verschleimungen, Steinbeschwerden, Wassersucht und Rheumatismus gebraucht. Auch seinem Bruder, dem Löffelkraut, pfuscht er ins Handwerk, wenn auch nicht mit so intensivem Erfolg, immerhin aber hat sein Saft sich auch wohlthätig beim Skorbut erwiesen, und wo das Löffelkraut fehlt, da ist der Meerrettig ein nicht zu unterschätzendes Surrogat.

Wunderbar ist es, daß da, wo er einmal angebaut ist, sich die Pflanze kaum mehr ausrotten läßt, da selbst die dünnste Faser des Wurzelstocks auszuschlagen vermag.

Uebrigens gehört das Löffelkraut durchaus zu ihm, Linné bezeichnete in der Pflanzengattung der Cochlearia officinalis und in der Cochlearia Armoracea zwei wichtige Arznei- und Culturpflanzen.

Das Löffelkraut und seine Heilkraft.

Das Erstere steht medicinisch noch höher, denn hundertfach ist es der Lebensretter vieler Seefahrer geworden.

Es wächst vorzugsweise an den Meeresküsten der nördlichsten, kältesten Länder; in Grönland überzieht es oft die armseligen Erdhütten, ist nicht viel über eine Spanne hoch und die untersten Blätter haben durch ihre langen Stiele eine fast löffelartige Gestalt, die

oberen sind stiellos, die Blüthen weiß. Gott hat in diesem wunderbar heilkräftigen Kraute an unwirthbaren Gestaden, die er damit überzogen, für seine hülfsbedürftigen Menschen, noch ehe sie dahin kamen, eine Apotheke angelegt.

In den kalten Gegenden, in denen es so häufig wächst, werden auch die Bewohner derselben vom Scharbock (Scorbut) überfallen, einer Krankheit, die alle ihre Lebenskräfte so ganz hinnimmt, daß sie kaum ein Glied regen können; dabei fault das Zahnfleisch, alle Säfte verderben, und der Mensch stirbt in kurzer Zeit, wenn ihm nicht durch das Kraut die Hülfe käme. Die Seefahrer, die durch den Genuß gesalzenen Fleisches schon irritirt in ihrer normalen Blutbeschaffenheit sind, erliegen dieser Krankheit vielfach, und gedenken mit rührender Verehrung jenes schlichten Krautes, das sie, an eisiger Küste verschlagen, vom Tode rettete. Auf allen vieren krochen sie hinaus ins Freie, wenn der Frühling gekommen war, und konnten nach dem Genuß des kräftigen, frischen Krautes schon leichter ihre Hütte erreichen und nach wenig Tagen wieder aufrecht gehen, so gestärkt hatte sie diese Panacee des Nordens. Die junge Pflanze ist zart und zerbrechlich und enthält in allen Theilen ein scharfes Oel von eigenthümlichem Geschmack, der große Aehnlichkeit mit dem des Senfs hat. Auf Butterbrot oder als Salat, oder auch den ausgepreßten Saft mit Wein, oder Fleischbrühe genossen, ist es ein bei Magenleiden und Rheumatismus, Asthma, wie beginnender Wassersucht, sowie äußerlich bei skorbutischen Geschwüren zerstampft aufgelegt, ein überaus werthvolles Mittel.

Obwohl es sich an nördlichen Küsten wild findet, wird es doch auch im Inneren vielfach angebaut, die Seefahrer tragen den Samen dieser Panacee in alle Weltgegenden hinaus.

Begreiflicher Weise wird es bei uns in Gärten gezogen, doch sind die kräftigsten Arzneipflanzen stets die, welche in ihrer eigentlichen Heimath, in ihrem Paradiese, wild wachsen, nicht die, welche künstlich behandelt bei uns in Gärten Wurzel schlagen.

Die Gurke.

Die Gurke hat sich, obwohl nicht Nahrungsstoff, sondern nur ihr erfrischendes, saftreiches Fleisch darbietend, so bei uns eingebürgert, daß sie in allen Gestalten als frische, Salat gebende, als gedämpfte, gesäuerte und gepfefferte Frucht stets gern genossen wird.

Die Gurke bei den Aegyptern.

Daß wir es mit einer uralten Frucht zu thun haben, ist feststehend; denn die alten Aegypter kannten Gurken, Kürbisse und Melonen; wir müssen, einmal das Riesengeschlecht der Cucurbitaceen betrachtend, auch der beiden Letzteren Erwähnung thun, denn bei keiner der anderen Arten von Garten- oder Feldfrüchten sind die Abweichungen, Uebergänge und Ausartungen so groß als in dieser Familie.

Die botanischen Alterthumsforscher haben die auf pharaonischen Monumenten dargestellte Frucht mehrfach als Gurke oder Kürbiß auf den Opfertischen erkennen wollen; und die gegebenen Abbildungen*) lassen kaum daran zweifeln, daß es Gurken sind. In dem Tempel Dahyr el Bahri finden sich mit Trauben zusammen solche dargestellt, die ganz besonders durch die, auf dem Bilde wohl erhaltene grüne Farbe, wie der Form nach zu erkennen sind. Auch die Bibel erwähnt der Gurke im 4. Buch Mosis 11. 5., dort erinnern sich die Israeliten, durch die wasserlose Wüste wanderend, sehnsüchtig der in Aegypten genossenen Gurken und Melonen, vor allen ist es die „Cucumis Chate“, diese gurkenartige Frucht, die heute noch in Aegypten sehr

---

*) Unger. Die Pflanzen des alten Aegypten. Tafel III Fig. 30. 31. 32.

beliebt ist, auch in der Bibel (Exodus IX, 32) und auch auf den pharaonischen Monumenten eine hervortretende Rolle spielt.

Gleich dieser findet sich die Cucurbita Lagenaria, eine Art Flaschenkürbiß, als Abbildung in den Gräbern mit herzförmigen und gesägten Blättern.

Die Gurke als uralte Frucht west-, ost- und südasiatischer Völker.

Selbstverständlich ist es in allen diesen Fällen nicht ganz leicht und mit Sicherheit zu entscheiden, ob eine Kürbiß, ob eine Gurkenart durch das Abbild dargestellt ist; der Umstand aber, daß man von keiner Art die wildwachsende Stammpflanze kennt, deutet auf eine weit zurückführende Kultur, sowohl unter den westasiatischen, als unter den ost- und süd-asiatischen Völkern.

Die Juden bauten unter ihren Königen schon Gurken, Kürbisse und Melonen an, sie hatten die Wassermelone, wie schon erwähnt, in der Zeit der ägyptischen Gefangenschaft kennen gelernt, und seufzten in der Wüste nach ihr und ihrem erfrischenden Saft.

Griechen und Römer lernen sie erst später durch die Araber kennen.

Bei Homer und Hesiod finden sich keine Angaben, die auf Kenntniß der Cucurbiten schließen lassen, eine solche, sagt Hehn*), könnte in dem Namen der Stadt Sicyon liegen, d. h. „Gurkenstadt“, doch geht derselbe in kein hohes Alterthum hinauf. Zwar wird der Name Sicyon in der Ilias an zwei Stellen, im Schiffskatalog von 572 und bei den Leichenspielen zu Ehren des Patroclus 23, 299, genannt, doch wird der erstbezeichnete Vers als ein später eingeschobener, und der Letzterwähnte als eine nachmalige rhapsodische Erweiterung betrachtet.

Der frühere Name Sicyons war Mekone, die Mohnstadt, wie der Ort auch in der hesiodischen Theogonie heißt. Danach scheint es, auch nach Angaben von Pons**), daß die Araber sie ihnen zuführten, denn der mehrfach genannte arabische Schriftsteller Abd Allatif gedenkt dieser Frucht, und Dioskorides verbreitet sich dann eines weiteren über die Wirkungen der Gurke, die er sogar als Mittel gegen Hundsbisse bezeichnet, und in den „Geoponices“ ist von der Conservirung der Gurken durch die Hefe weißen Weins, wie durch Salzlake, die Rede.

So nimmt auch Hehn an, daß erst in späterer Zeit durch die aus

---

*) Kulturpflanzen und Hausthiere. 1874.

**) Traité des Melons. Lyon 1584.

dem Morgenlande über See eingeführten Gurken nach Mekone, bei einer Neubegründung der Stadt, diese in Folge der dort nun vorherrschend betriebenen Gurkenkultur, zur: „Gurkenstadt“ erhoben wurde.

Daß übrigens Gurke und Kürbiß in jenen frühesten Zeiten vielfach mit einander verwebt waren und nach griechischen Worten das eine für das andere gesetzt wurde, führt auch Hehn an, der uns sagt, daß in Folge einer anderen Form desselben Wortes die in Sicyon verehrte Göttin den Beinamen: Kürbiß-Göttin führte, worunter dann später statt des Kürbiß die sogenannte ägyptische Bohne, eine gleichfalls durch den Wuchertrieb und die Größe der Blätter auffallende Pflanze, verstanden wurde.

Der Kürbiß im Sprichwort.

Auch im Sprichwort wurde namentlich der Kürbiß in Folge seines strotzenden Aeußern angeführt, denn man sagte, um etwas ganz normales zu bezeichnen: „gesunder als ein Kürbiß,“ eine andere Stelle, die als Gleichniß gegeben wird, lautet: „in sieben Tagen stelle ich ihn dir entweder als Kürbiß oder als Lilie vor“ d. h. entweder strotzend von Gesundheit oder bleich und todt als ein Bild der Vergänglichkeit.

Bis zur Kaiserzeit kannten die Römer nur Gurke und Melone.

Feststehend ist, daß in den verschiedenen Stellen der alten Schriftsteller, sich ohne Zwang die Beziehungen nur auf Gurke und Kürbiß deuten lassen, keine einzige mit Sicherheit auf die eigentliche Melone, die erst zur römischen Kaiserzeit aus den Autoren des Augustäischen Zeitalters, als süße Melone (melo) zu erkennen ist, daß aber Griechen und Römer Kürbisse und Gurken so gut wie Spargel und Artischocke kannten, geht schon daraus hervor, daß Tiberius ein so leidenschaftlicher Freund der Gurken war, daß er sie das ganze Jahr hindurch für sich beanspruchte, und sie im Winter speciell für ihn getrieben wurden. Die Römer hatten damals Treibhäuser, die mit Marienglas, dem „lapis specularis“ bedeckt waren, in denen sie nicht nur Blumen sondern auch Tafelobst, so wie feine Gemüse zogen.

Die Gurke in Deutschland und ihre Verbreitung nach Amerika und Australien.

Karl der Große ließ die Cucumeris in verschiedenen Arten, besonders aber die Cucumis sativa, die Gurke, auf seinen Gütern pflanzen und hielt viel auf ihre Kultur.

Nach der Entdeckung Amerikas wanderten die meisten Gurkenarten auch in die neue Welt, wo sie sich schnell nach allen Richtungen hin

und in Varietäten verbreiteten; eben so kamen sie später nach Australien, sodaß selbst dem Neuseeländer Gurken, Kürbiß und Melone nicht unbekannt sind.

Ihre botanische Stellung.

Die Gurke gehört in die XXI. Klasse VIII. Ordnung, der natürlichen der Cucurbitaceen. Ihre Heimath haben wir wie die des Kürbiß im mittleren Asien und in Ostindien zu suchen; alle ihre Arten sind einjährig, die meisten derselben seit undenklichen Zeiten Kulturgewächse. Die vorzüglichsten Arten sind die langen glatten, die rauhe weiße, die rauhe grüne, die Schlangen- und Bouquet-Gurke. Die in Frühbeeten gezogenen bringen vermöge ihres hohen Preises reichen Gewinn, außerdem werden sie als Gartengewächs wie als Feldfrucht gezogen, sie verlangen einen sonnigen Standort und einen lockern, guten Boden.

Leidenschaft der Slavischen Völker für die saure Gurke.

Unter den Völkern des Nordens sind es die Russen, die sie leidenschaftlich lieben und, wie das Sauerkraut und die gesäuerte rothe Rübe, gar nicht entbehren können.

„Die Gurke soll von Byzanz zu den Slaven gekommen sein, sagt Hehn, sie heißt russisch ogures und polnisch ogórek, wie bei diesen Völkern wurde sie bei den hinter ihnen wohnenden Stämmen tatarischer und mongolischer Abkunft zu einem mit großer Vorliebe genossenen Nahrungsmittel. Ohne Gurken kann der Groß- und Kleinrusse nicht leben; in Salzwasser eingemacht, verzehrt er sie den ganzen Winter, und schlägt sich mit ihrer Hülfe durch die langen, strengen Fasten der griechischen Kirche durch.

Von den Slaven kam die saure Gurke zu uns.

Von den Slaven kam die Agurke, später mit abgefallenem Vokal „Gurke“, wie der Name lehrt, zu den Deutschen, aber erst in neuerer Zeit, denn die Spuren des Wortes: „Gurke“ gehen nur bis in das siebzehnte Jahrhundert hinauf.“

Der gelehrte Verfasser verweist dabei auf Grimms Wörterbuch, unter Agurke, und Weigand unter Gurke, ein nicht ungewöhnlicher Fall der Namenswandelung, den wir bei Pflanzen und Früchten mehrfach anführen können.

„Ethnographisch beachtenswerth ist der Umstand, daß die sogenannte „saure Gurke“ nur in den Theilen Deutschlands üblich geworden ist, die ehemals von Slaven bewohnt waren und sich erst nachmals germanisirt haben. Uebrigens soll die kleine grünliche wohl-

schmeckende, slavische Gurke, wie sie in ganz Rußland gemein ist, nach Deutschland versetzt, ausarten; sie bedarf also eines excessiven Klimas."

Besondere Hochhaltung der Gurke im Orient.

Daß die Gurke im Orient in ganz anderer Weise als bei uns gefeiert, und hochgehalten wird, geht aus verschiedenen Berichten der daselbst Gereisten hervor. So erzählt Niebuhr in seiner: „Reise nach Arabien," daß vor seiner Abreise nach Damiat die Matrosen des Schiffs einige Liebeslieder sangen, in welchen sie ihre Schönen mit den Gurken von Damask und ihre großen schwarzen Augen mit denen einer Gazelle vergleichen. Wir müssen annehmen, daß die dortigen Gurken lang und schlank waren, sonst würde nach unseren Begriffen der Vergleich mit der Gurke kein schmeichelhafter sein, wir dürfen nur an das Epitheton: „Gurkennase" denken.

Die Muselmänner betrachten aber die Gurke überhaupt für einen Leckerbissen, und sie, wie noch andere Früchte, werden von der Levante aus, besonders von Smyrna und der Umgegend, alljährlich an den Sultan als Geschenk abgesendet, z. B. von Narliken Granaten, von Chios junge Erbsen und so fort. So frühzeitig aber, als bei uns, hat man die neuen Gemüse in jenem Klima nicht, da man sich dort nicht aufs Treiben versteht.

Bartholdi*) erzählt, daß man im Jahre 1803 erst am 24. Mai durch Kanonendonner vom Schlosse zu Smyrna das Abschneiden der ersten Gurken verkündete, die dem Großherrn eilig durch schnell rudernde Radets überbracht wurden.

Türkische Humanität!

Einige Jahre vorher hätte sich dort beinah eine tragische Geschichte begeben. Der Khiaza oder Chargé d'affaires der Valide schickte seiner Gebieterin Gurken von Smyrna, die noch früher anlangten als die des Kaisers, ihres Sohnes, so daß sie ihm schon welche vorzeigen konnte, als er sie damit überraschen wollte. Dies hätte dem unglücklichen Juden, der die Stelle des Khiaza der Sultanin bekleidete, beinahe das Leben gekostet. Die hohe Mutter hatte Mühe, den Kopf des Unglücklichen vor dem erzürnten Sohne zu retten — der darin keinen Spaß verstand.

Schauerlich aber ist die Geschichte, die Tournefort**) berichtet, daß

---

*) Bruchstücke zur näheren Kenntniß des heutigen Griechenlands.

**) Reise in die Levante.

Mohamed II sieben Pagen den Leib aufschlitzen ließ, um zu entdecken, wer eine von seinen Gurken gegessen hatte, deshalb wagte es kein Page mehr den Küchengarten zu betreten.

In sehr drastischer Weise läßt Gibbon, ganz à la Falstaf — vierzehn Pagen den Leib aufschlitzen und macht aus der Gurke eine Melone. Warum der gelehrte Engländer bei Wiedergabe dieser schon genugsamen Scheußlichkeit die Zahl verdoppelte, ist nie ergründet worden.

So hat die Gurke im Orient auch ihre tragischen Geschichten aufzuweisen, von denen wir hier allerdings keine Ahnung haben; sie sind bei uns, nach dieser Seite hin, ein durchaus harmloses, zwar schwer verdauliches, aber doch viel begehrtes Gemüse.

Um guten Samen zu bekommen.

Da, wo man sie auf dem Felde, wie im Altenburgischen, bei Halle u. s. w. anbaut, haben sie sich zum nicht unbedeutenden Handelsartikel aufgeschwungen. Um guten Gurkensamen zu gewinnen, wählt man die kräftigsten Pflanzen aus, und entfernt alle noch vorhandenen Früchte, bis auf eine, die man vollkommen reifen läßt, sobald sie goldgelb ist, wird sie abgeschnitten und an eine trockene helle Stelle gelegt. So wie der Verwesungsproceß beginnt, wird sie zerschnitten, man läßt den Brei in Gährung kommen und schwämmt die Samenkörner mit Wasser ab. Es ist nachgewiesen, daß guter Gurkensamen über zehn Jahre seine Keimkraft behält; ja daß der ältere bessere und reichlichere Frucht tragende Pflanzen geben soll, als frischer.

Die Gurke in der Diätetik und in der Medicin.

Der aus den frischen Gurken ausgepreßte Saft soll blutreinigend, und ein gutes Mittel gegen die Lungenschwindsucht sein. Im übrigen gelten die Gurken des mittleren Europa, ihrer groben unverdaulichen Fiber wegen, als nicht gesunde Speise, die sich nur für normale Verdauungsorgane eignet und als Salat mäßig genossen werden soll. Da, wo man die Gewohnheit hat, die frisch gehobelten Gurken zu besalzen und dann den Saft auszupressen, beraubt man sie des einzig nützlichen Bestandtheils, den diese Frucht überhaupt hat und stempelt sie zu einem lederartigen Surrogat, das schon manchen in schlimme Krankheit geführt hat, denn sie ist in dieser Form genossen völlig unverdaulich. Unschädlich ist die gedämpfte Gurke, wo die Faser gelockert, daß sie keine Beschwerden mehr hervorruft; ebenso ist die gesäuerte Gurke, dem Gurkensalat vorzuziehen, und nicht nur in

dem weiten slavischen Norden, auch in Böhmen, in der Lausitz und andern Orten werden sie mit Passion genossen. Im Norden ersetzen die gegohrnen Gemüse, wie Kohl und Rüben, die ihnen fehlende Obstsäure.

Die holländische, amerikanische und die orientalischen Gurken.

Ganz besonders schön sollen die holländischen gesäuerten Gurken sein; einmal weil sie dort eine weiße, lange, borstige Gurkenart anbauen, die in ihrem Gewebe feiner und besser ist, theils weil sie spanische Pfefferschoten und noch anderes Gewürz ihr beigeben.

Die sogenannte wohlriechende Gurke C. Dudaim wird wegen ihrer sehr angenehm riechenden, wenn auch sonst geschmacklosen Früchte im Orient häufig in Gärten kultivirt. Die schon erwähnte arabische Gurke C. Chate, die heute noch in ganz Aegypten kultivirt wird, dient roh und zubereitet theils zur Speise, theils wird namentlich ihr Saft in verschiedenen Krankheiten angewandt. Brasilien hat eine besonders großfrüchtige, Japan die Conomon-Gurke und die Türkei die spätere Gurke, die sie besonders kultivirt.

Schließlich hat die „Sauregurke“ sich bei uns als ein Sprichwort eingebürgert. Wenn in der heißen Sommerzeit die geschlossenen Fensterläden Zeugniß ablegen, daß die Weltstadt leer geworden, daß Hunderte fern von — Berlin, Frische und Erholung suchen, die Droschkenpferde siestamüde ihre Häupter senken und garnichts mehr „los“ ist, eine tödtliche Geschäftsstille vorherrscht, dann ertönt in den Straßen der Haupt- und Residenzstadt der laute belebende Ruf: „Saure-gurken!“ — es sind die wandelnden Krämer, die neben dem Bückling und noch manchem anderen Leckerbissen auch die „Sauregurke“ dem Verschmachtenden darreichen. Die stille Zeit des Sommers, Juli und August, hat der Volksmund mit dem Epitheton: „Saure-gurkenzeit“ belegt.

Denjenigen aber, deren Haushalt beschränkt, die nicht zwischen Frühjahr und Sommer der Früchte sich erfreuen können, denen ruft wiederum der Volksmund die tröstlichen Worte zu: „Sauregurken sind auch Compot!“

Die Artischocke und Carde.

Artischocke und Carde haben dem edlen Spargel den Rang streitig gemacht, sie erscheinen als vornehmes Gemüse auf vornehmen Tafeln und haben wie jene ihre leidenschaftlichen Verehrer.

Die Artischocke bei den Aegyptern.

Hinsichts der Classicität halten sie freilich auch gleichen Schritt, denn Unger sagt uns, daß auf den Opfertischen Aegyptens unter den verschiedenen Gegenständen vegetabilischer Körper auch solche vorkämen, die weder Frucht noch Wurzel sind, sondern die meiste Aehnlichkeit mit einer Blüthenknospe haben.

Er war bemüht durch eigene Anschauung sich Aufschluß über das ihm räthselhaft erscheinende Vegetabil zu verschaffen, und durch nähere Kennzeichen mit Sicherheit die Bestimmung desselben vorzunehmen.

Aus der großen Säulenhalle in Karnak und aus dem verschütteten Tempel Dahyr el Bahri in Theben stimmten im wesentlichen zwei Zeichnungen völlig überein.

Unger will in denselben ganz unzweifelhaft die Blüthenköpfe der Artischocke erkennen, eine Vermuthung, die auch Pickering annahm.

Die Abbildung der Pflanze befindet sich auf der III. Tafel in seinem Werk: „die Pflanzen des alten Aegyptens“, Fig. 36 und 37, in welcher Zeichnung man das Abbild der Artischocke mit ihren dachgiebelartig übereinander gelegten Schuppen vermuthen kann.

Da die Artischocke noch gegenwärtig eine der bestkultivirten Gemüsearten in Aegypten ist, die leicht gedeiht und eine sehr beliebte Speise ist, so kommen die botanischen Alterthumsforscher darin überein,

daß man sich nicht wundern dürfe, diese Pflanze auch schon unter den Opfergaben des alten Reiches vorzufinden, so gut wie sich solches bei den Spargeln nach den wohlerhaltenen Zeichnungen herausstellte.

Somit hätten wir hier die Bestätigung, es mit einer Pflanze zu thun zu haben, die gering gerechnet 5000 Jahre, seit der Zeit, die zwischen den historischen Pflanzen des alten und zwischen den Pflanzen des jetzigen Aegyptens verflossen ist, stets eine hochbeliebte Nahrungspflanze der Menschen gewesen ist. Aus der Angabe ihres hohen Alters ist weiter ersichtlich, daß Artischocke und Carde ein selbstständiges Geschlecht bilden und nur in sofern zu den Disteln zählen, als im Volksmund alles, was stachlich oder dornig im Strunk ist, so benannt wird. Die Anzahl der Gattungen dieses Geschlechts sind daher wesentlich von einander unterschieden.

Wie nun die Aegypter, so kannten auch Griechen und Römer die Artischocke, die bei ihren opulenten Gastmählern als feinstes Gemüse, so gut wie der Spargel erschien. Wir finden aber, daß sie bei den Alten unter verschiedenen Namen als: Cinara, Carduus, Scolimus und Cactus vorkommen.

Die Artischocke bei den Griechen und Römern.

Columella, der die Blumenköpfe der Artischocke beschreibt, nennt sie freilich cynara, Palladius und Plinius bezeichnen dieselbe Pflanze unter dem Namen Carduus, die genaue Beschreibung läßt aber nicht zweifeln, daß es unsere Artischocke ist, die die Griechen als Mittelmeer-Pflanze auch wohl gekannt und gegessen haben, was auch Martens*) annimmt. Zur Zeit des Plinius waren die Artischocken ein sehr theures Gericht; die Art, wie die römische Küche den Carduus bereitete, erzählt Apicius und Plinius, es wurden nur die fleischigen Böden in Oel gedämpft, eine Bereitungsart, die uns vielleicht nur in Italien noch munden würde, wo das Oel so ganz anders als bei uns ist.

Die Artischocke verschwindet im Mittelalter.

So feststehend man annehmen kann, daß die Artischocken den Griechen und Römern bekannt waren, da sie auf den griechischen Inseln und bis hin nach Sardinien ihre Heimathsrechte ausdehnten, eben so gewiß ist es, daß die Artischocke im Mittelalter vollständig verschwunden war, und daß dieselbe erst im 15. Jahrhundert in Italien wieder bekannt wurde.

*) Martens. Italien II. Th.

Sie wird 1466 neu eingeführt und kommt im 16. Jhd. nach Frankreich.

Angeblich kamen sie aus der Levante nach Sicilien und von da nach Neapel, von wo sie ein Strozzi 1466 nach Florenz gebracht haben soll; andere behaupten sie sei aus Spanien neu eingeführt. Im Jahre 1473 sollen sie in Venedig auch noch eine Seltenheit gewesen sein.

Erst im 16. Jahrhundert tauchen sie in Frankreich auf und werden als sehr kostbares und seltenes Gemüse behandelt, das nur auf den Tafeln der Generalpächter erschien, die bekanntlich einen noch besseren Tisch führten als die Könige.

Die Artischocke in England.

Wie alles feinere Gemüse, so kam auch die Artischocke erst unter Heinrich VIII. nach England; sie wurde 1658 aus Candia eingeführt und ein Lieblingsgericht Heinrich VIII., so wie aller Hofleute und Feinschmecker.

Der König ließ in allen seinen Gärten Artischocken pflanzen, und wenn er verreiste, mußten ihm die Artischocken nachgeschickt werden, damit er das Gericht auf seiner Tafel nicht entbehrte.

Unter den Rechnungen seines Küchenmeisters findet sich daher die Ausgabe von 4 Schilling 4 Pence für den Boten verzeichnet, der die Artischocken dem Könige nach York brachte.

Unter der Königin Maria wurde schon eine Abhandlung über die Kultur der Artischocken geschrieben.

Streit über die Carde und Artischocke.

Dagegen soll die Carde (spanische Artischocke, Cynare Cardunculus) nach Angabe einiger englischer Gelehrten erst 100 Jahre nach Heinrich VIII. auch von Candia aus nach England gebracht worden sein. Nach den verschiedenen Abhandlungen muß man annehmen, daß die Artischocke dort früher als die Carde gekannt war, was um so wahrscheinlicher erscheint, als sie auf flandrischem Boden schon frühe heimisch war.

Dodoëus und Clusius, zwei Gewährsmänner, constatiren, daß die Artischocke in Belgien in den frühesten Zeiten kultivirt wurde; daß die Italiener sie Carfioffi, Archiochi, Belgier und Franzosen sie Artichaut genannt haben. Beide aber distinguiren die Cardoux épineux und ergießen sich in unendliche Gelehrsamkeit, ob das nicht der Cactus des Theophrast gewesen sei.

Dodoëus gefielen nur wenige Gemüse; daher erklärt er die Arti=

schocke, wie die Carde für Galle erzeugende und melancholisch machende Pflanzen.

Das Gegentheil davon bewies Heinrich VIII. und der culinarisch viel bewunderte Brillat-Savarin.

1564 sah Clusius in Spanien die Carden roh zum Fleisch essen und schickte Samen von wilden Carden an seine Feunde nach Belgien, so daß anzunehmen ist, daß man dort auch schon im 16. Jahrhundert Carden aß. In den Zeichnungen von Dodoëus finden sich dieselben in aller Vollkommenheit und unverkennbar dargestellt.

In Deutschland sollen die Artischocken erst seit dem 17. Jahrhundert bekannt geworden sein. Von beiden, Carde und Artischocke, kann man nur sagen, daß sie eine besondere Gattung sind, wenn sie auch ins Distelgeschlecht gehören, und daß, wenn man von der einen Pflanze nur die Köpfe, von der anderen nur die geschälten Stengel genießt, sie doch beide nah verwandt und doch verschieden sind; die ganze Sippe rangirt aber in die XIX. Klasse der besonderen Ordnung der Compositen, polygamia aequalis.

Botanische Stellung der Artischocke und Carde.

Jean Bauhin behauptete seiner Zeit, daß die Carde nur eine Hybride der Artischocke, ein Pflanzenmaulesel sei.

Der umgekehrte Fall ist viel denkbarer, auch Unger nimmt ganz entschieden an, daß die Artischocke nur eine durch Kultur entstandene Abart von Cynara Cardunculus sei, die in allen Mittelmeerländern und Inseln von Griechenland bis Sardinien zu Hause ist. Man kennt das Heimathland der Carde, das der Artischocke kennt man nicht, denn wenn sie auch von Candia nach England kam, so ist damit noch nicht gesagt, daß Candia ihr Paradies war, sondern wohl nur die Stätte, wo sie in wunderbarer Kultur sich entwickelte.

Schwierigkeit, die Urpflanze zu erkennen.

Den gewaltigen Einfluß, den Boden und Klima auf eine Pflanzengattung ausüben, haben wir ja heute noch Gelegenheit in umfassendster Weise zu beobachten. Die Kultur nimmt vielen Pflanzen den herben Geschmack, macht sie zarter, fleischiger, größer und liefert sie alsdann noch, wenn die wilden bereits ungenießbar geworden sind; auch weiß man, daß manche giftige und nur als Arznei benutzte Pflanze, in fette Gartenerde gebracht, ihre giftigen Eigenschaften verlor und genießbar wurde. Wir können uns nicht darauf einlassen, den Streit

entscheiden zu wollen, ob die Artischocke und Carde eine selbstständige, wie jetzt angenommen wird, ob eine aus Kultur der Distel hervorgegangene Species der Letzteren ist.

Die Artischocke kam, nach den vorhandenen Angaben, in Griechenland und Rom nur angebaut vor, zuweilen fand man sie außerhalb der Gärten verwildert.

Selbstständigkeitserklärung.

Wir müssen jetzt im System annehmen, daß solche Pflanzen, welche jederzeit, seit Jahrhunderten unverändert aus ihrem Samen entstehn und nicht in andere Gestalten übergehn, besondere Arten sind; dadurch ist aber noch garnicht bewiesen worden, daß diese vermeinten Arten nicht ehemals von einem Mutterstamme entstanden sind; denn die Abänderung der Nachkömmlinge ist allmählig geschehn, und die späteren sind immer mehr und mehr von der Urart abgewichen.

Wer weiß, wollen wir auch hier mit Darwin fragen, wie viel Zeugungen und Stufen gewesen sind, ehe aus dem wilden, der schöne weiße Spargel, aus der Distel, die Artischocke hervorging, und der Urstamm sich doch auch noch wiederum seine Selbstständigkeit und seine eigenen Arten bewahrte.

Ihre drei Spielarten.

Man hat auch behauptet, daß die Artischocke aus Asien stamme, und man sie im südlichen Europa wildwachsend finde. Sie ist perennirend, ihr distelähnliches Kraut treibt die hohen Stengel oft mannshoch empor, mit theils gefiederten, theils ungetheilten, stachligen Blättern. Man unterscheidet jetzt drei Spielarten: die große englische, die stachlige und die glatte Artischocke, welche alle, vornehmlich aber die Letztere, in unseren Gärten als ein viel gesuchtes, wohlschmeckendes Gemüse gezogen wird. Der eigentlich eßbare Theil ist der dicke, fleischige Fruchtboden, der sogenannte „Käse"; auch ißt man den unteren verdickten Theil der Hüllschuppen. Die Kultur der Artischocke erfordert große Sorgfalt, namentlich in unserem Klima, sie gedeiht eigentlich nur in südlicheren Gegenden, daher ist sie in Frankreich, den Rheingegenden und in Oesterreich mehr zu Hause als bei uns und nimmt, wo sie vorzugsweise gedeiht, für drei Monate oft den Platz der nordischen Kartoffel ein, sich als Volksnahrung ausbreitend.

Die Artischocke als Volksessen der Südländer.

Der „Käse“ der Artischocke ist mehlreich und selbst die äußeren Blätter sind, ehe die Blume sich zu bilden beginnt, fleischig und nahrhaft. Die Artischocke hat auch darin mit der Kartoffel Aehnlichkeit, daß sie einen bittern Saft enthält, den man bemüht sein muß fortzuschaffen, was durch Auslaugen im Wasser und durch Kochen geschieht.

In Rom und Neapel setzt man den Boden der Artischocke auf den Rost und gießt in die obere Höhlung Butter oder Oel hinein, salzt und pfeffert sie auch und wiederholt diese Zuthaten je nach Bedürfniß. Dieses Gericht pflegt in Rom und Neapel die Hauptmahlzeit der Schuster auszumachen, welche höchst ökonomisch den Kohlentopf, an dem sie ihre Pfriemen erwärmen, zugleich als Feuerherd für ihr Leibessen benutzen. Die Italiener essen sie gewöhnlich sehr jung, und gesotten wie gebacken, durchaus zart und schmackhaft. In Salzwasser abgekocht, die Böden ausgeschält, giebt man dieselben in Frankreich in einer gelben Sauce mit Citronensaft geschärft, oder auch so, wie man sie in Italien bekommt, mit Del, Salz und Citronensaft überträufelt. Man bäckt sie auch in einer Tortenpfanne mit Butter oder Del, sie gehören dort zum täglichen Genuß, wie bei uns die Kartoffel. Ihre Bereitungsart in Italien und Frankreich.

Man bewahrt sie auch getrocknet. Die junge Artischocke wird zu diesem Zweck gereinigt, in vier Theile geschnitten, abgesiedet, auf Fäden gezogen und an der Luft oder an gelindem Feuer getrocknet. Vor dem Verbrauch müssen sie dann, wie die getrockneten Morcheln, eine Nacht hindurch gewässert werden. Auch in Salzwasser werden sie in Glasbrausen eingelegt, und für die Zeit, wo sie nicht zu haben sind, bewahrt.

Die schönsten Artischocken wachsen auf Marschboden in der Nähe des Meeres. Die besten sollen die französischen, großen grünen, Artichaut de Lâon und die Artichaut de Bretagne sein, nächst diesen die große, grüne runde englische Artischocke.

Ihre nahe Verwandte, die Carde oder spanische Artischocke, die sich jetzt völlige Selbstständigkeit erworben, ist ein gleich gesuchtes Gemüse geworden, ist leichter zu ziehen und wird als Wintergericht ausgenutzt, wo sie auf fürstlicher Tafel und bei der „haute finance“ erscheint. Die Carde und ihre Arten.

Man hat natürlich auch diese Stiefschwester der Artischocke sehr in Kultur genommen, und sind die verschiedenen Distel-Arten ein entschieden interessantes und werthvolles Pflanzengeschlecht, so verächtlich auch oft mit ihm umgegangen wird.

Zur Gattung Cardus gehört die bei uns häufig auf Viehweiden und an Wegen wachsende nickende Distel: „Cardus nutans“, mit großen, überhängenden, rothen Blüthenköpfen, sie ist nicht nur die Delice der Esel, sondern in neuerer Zeit als ein vorzügliches Mittel gegen Wassersucht empfohlen. Von der Gemüsekratzdistel (Cirsium oleraceum), die sich durch gelbliche Deckblätter ihrer Blüthenköpfe kenntlich macht, werden in manchen Gegenden die jungen Blätter als Gemüse benutzt.

Die gemeine Krebsdistel (Onopordon Acanthium) die sich durch ihre großen elliptischen Blätter und breit geflügelten Stengel auszeichnet, bietet auch ihre junge, fleischige Wurzel und die noch zarten Stengel, beides gut geschält, als schmackhaftes Gemüse dar. Der ausgepreßte Saft wurde früher gegen bösartige Geschwüre und Hautausschläge angewandt und ist noch heute ein Volksmittel verblieben, denn Brustleiden und Abzehrung soll sie auch heilen.

Die Cynara Cardunculus, die Cardun-Artischocke, deren Heimath Candia und die Barbarei, ist die bei uns auf vornehmen Tafeln erscheinende, die dem Spargel und der Artischocke Concurrenz machende Pflanze. Es sind vorzugsweise die Blattrippen, die als besonders zart und schmackhaft gelten.

Eine in Palästina häufig vorkommende Distel-Art ist die „Gondelia Tourneforti“. Die junge Pflanze, namentlich der dicke Stengel mit den jungen noch unentwickelten Blüthenkopf wird unter dem Namen Cardi auf den Bazar von Jerusalem gebracht, wie Th. Kotschy berichtet, und ist daselbst ein gesuchtes und wohlschmeckendes Gemüse. Man hat die Carde natürlich so in den Kreis der Gemüsekultur gezogen, daß man verschiedene Arten kennt, zu den besten gehören: „Cardes de Tours, Cardes d'Espagne“ und noch einige andere; die aus dem südlichen Frankreich sind besonders zart und schön, sie werden, wie jetzt so viele Pflanzenkinder auch bei uns, aber lange nicht genug beachtet und für den Winter ausgenutzt.

Die Stengel werden in Salzwasser abgekocht, dann zieht man sehr sauber die Haut davon ab, schneidet sie in Stücke und giebt sie in einer Art holländischer Sauce, sie können aber auch roh geschält und in Boullion gekocht werden, behalten dann aber eine nicht Jedem angenehme Bitterkeit, die sie verlieren, sobald sie in Wasser abgewellt werden. Wunderbar ist es, daß Artischocke wie Carde im Norden weniger bitter sind, als in Spanien und Italien.

Die Carde als Gartenschmuck.

Die Gattung, die man Mariendistel, (Silybum) und die man Kugeldistel (Echinops) nennt, sind jetzt beliebte Dekorationspflanzen in unseren Gärten. Vor allen ist Silybum Marianum durch die großen, glänzend grünen, milchweiß gefleckten Blätter und die großen Blüthenköpfe, deren Hüllschuppen in lange Dornen auslaufen, ein prächtiges Gewächs, es überholt den Akanthus in seinem silberartigen Schimmer; das Cardenblatt hat oft einen Meter Länge und die Blüthe erhebt sich in idealer Weise aus der riesigen Staude. Nicht nur in den englischen Parks, auch auf den Rasenplätzen unserer heimischen Schlösser sieht man sie ihren ganzen Zauber entfalten, dem bei aller Herrlichkeit etwas mystisches innewohnt: die süße Blüthe und der scharfe Dorn!

Die Distel giebt Honig und Vogelfutter.

Die Bienen gehen der ersteren nach, und die Vögel wissen, daß in der Fülle ihres Samens Gott ihnen ihre Nahrung aufgespeichert hat.

Ja, die oft verachtete Distel hat in dem Reichthum ihrer guten Eigenschaften volle Berechtigung, auch die stolze Wappenblume Schottlands zu sein, die mit ihrer Devise: „Nemo me impune laeserit," (Niemand beleidigt mich ungestraft), ihre Stellung charakterisirt.

Der Rhabarber.

Die lateinische Küche treibt im Ganzen nicht wohlschmeckende Früchte, denn Medicin kann keine Delikatesse sein. Da es aber keine Regel ohne Ausnahme giebt, so findet sich hier in dieser Pflanze Compot und Medicin vereint; die Wurzel giebt das Medicament, die Blattstengel das schöne Compot.

Seine botanische Stellung und Arten.

Der echte Rhabarber hat vorzugsweise seine Heimath in der chinesischen Tatarei und in den mittleren Gegenden Asiens, seine Wurzel ist ausdauernd. Er gehört in die IX. Klasse zur Familie der Polygoneen und ist eine unserem Ampher nahe verwandte Pflanzengattung, welche sich dennoch durch verschiedene Abweichungen der Blüthen unterscheidet.

Alle Rhabarberarten sind höchst stattliche, mittelasiatische Kräuter, mit einem starken ästigen, fast fleischigen Wurzelstock, aus diesem treibt er einen 6—8 Fuß hohen, knotigen Stengel mit zertheilten großen Blättern; wir sehen die Staude vielfach als Zierpflanze in Gärten stehn. Die lange, röthliche Blüthentraube sieht der Blumenrispe des großen Sauerampfers sehr ähnlich.

Die Wurzel birgt die Heilkräfte und gehört entschieden zu den wichtigsten Arzneimitteln, die den Magen reinigen und stärken.

Die Knollen mit ihren Nebenwurzeln sind außen gelbbraun, inwendig hellgelb mit rosenfarbenen, etwas weißgemischten Streifen.

Dieser wirklich echte, und entschieden bei uns seltenere Rhabarber kommt über Rußland aus der chinesischen Tatarei, daher irr-

thümlich: „Russischer Rhabarber“ genannt. Er kam erst im 10. Jahrhundert durch die Araber in Handel und man unterscheidet drei Sorten.

Die beste Sorte ist der sogenannte russische oder moskowitische, welcher über Kiachta nach Petersburg und Moskau gelangt, und von da weiter durch ganz Europa verbreitet wird. Die zweite, aber geringere Sorte ist der levantische, er wird auf Landwegen zu den Persern und Türken gebracht. Die dritte, noch geringere Sorte wird als indischer, holländischer oder dänischer Rhabarber bezeichnet und von Kanton zu Schiffe nach Europa gebracht.

Zweifel über die echte Rhabarberwurzel.

Welche Pflanzenart aber aus der Gattung: „Rhabarber,“ die echte Rhabarberwurzel, dieses wichtige Heilmittel, liefert, ist bis jetzt noch unbekannt, weil die Chinesen Samen oder Sprossen niemals ablassen.

Peter der Große, der zuerst das Studium der Botanik in Rußland wach rief, dachte sofort daran, sein Reich mit dieser heilbringenden Pflanze zu bereichern, er ließ daher die Staude in Sibirien kultiviren, um sie als Medicinalpflanze auszunutzen.

Peter der Große und der sibirische Rhabarber.

Die Erfahrung lehrte sehr bald, daß das, was man aussäte, nicht den echten russischen Rhabarber erzeugte, und daß man diesen in der Bucharei kaufen mußte; denn der wahre, echte Rhabarber sollte doch von einer ganz besonderen Art kommen, die nur in den fast unzugänglichen Bergen und Ländern wächst, die sich von China nach Persien ausdehnen.

Im Jahre 1750 trug der berühmte Boerhaave, erster Leibarzt Peter des Großen, beim Senat darauf an, solchen Rhabarbersamen kommen zu lassen, der in der Tatarei kultivirt werde.

Ein Kaufmann schaffte endlich den verlangten Samen herbei; dieser gab, laut Bericht, die Pflanze des rheum undulatum, und demgemäß sahen die Botaniker jener Zeit diesen für die Wurzel des echten Rhabarbers an.

Dem entgegen aber haben Pallas und Georgi und mit ihnen verschiedene Botaniker der Neuzeit in dem R. Emodi die eigentlich medicinische Pflanze erkennen wollen, doch wird heut zu Tage von an-

deren behauptet, daß die wahre Stammpflanze uns bei aller Forschung doch noch unbekannt sei.

Die vielen verschiedenen Arten, außer den vermeintlichen echten, sind sich im Geruch und Geschmack alle ziemlich gleich, in der medicinischen Wirkung aber verschieden. Der Rhapontik-Rhabarber entstammt dem Emodi-Rhabarber, er hat große rundliche Blätter, die herzförmig am Stiel ausgeschnitten sind. Er soll auch am Pontischen Meere wachsen, hat eine schwärzliche, mit Rothbraun vermischte Wurzelfarbe, die inwendig safrangelb ist und rothbraune Bogen hat. In Europa wird er, vorzugsweise in Frankreich, für den Bedarf der Thierärzte kultivirt, woraus man annehmen muß, daß er in seinen Wirkungen drastischer ist, wir kommen noch auf ihn zurück. Die krautartigen Theile, d. h. die Stengel der Rhabarberpflanzen enthalten eine angenehme Mischung von Citronen und Aepfelsäure, einmal hinter diese angenehmen Eigenschaften gekommen, säumte man nicht, sie auch für den Haushalt zu verwerthen.

Der Rhabarber als Compot und Gemüsepflanze.

Von England aus entsprang die Idee, die Rhabarber-Pflanze zu einem Gemüse umzuschaffen, nachdem sie erfahren, daß sie in Persien derartig verwandt werde.

Der Ribes-Rhabarber und seine Verwerthung in Persien.

In den Persischen Gebirgen wie am Libanon wächst nämlich eine säuerlich schmeckende Staude, R. Ribes, über die Verwendung desselben berichtete Olivier, wie er es daselbst gesehen hatte. „Die Perser nennen diesen Rhabarber: „Richas," er wächst auf Höhen in einem trocknen, thonigten Erdboden, der das ganze Jahr hindurch mit Schnee bedeckt ist; er blüht im Frühjahr und sein Samen reift Ende des Sommers. Die Bewohner essen die jungen Sprossen und besonders die Blattstiele roh, und finden sie delikat als Salat, mit Oel und Essig, Pfeffer und Salz angemacht, nachdem man vorher die sie umgebende Haut abgezogen hat; der Saft, den diese Stengel bergen, ist eben so pikant als angenehm. Die Pflanze ist so gesucht, daß sie dort massenhaft zu Markte gebracht wird, und kaum dem Bedürfniß genügt.

Auch wird der Saft ausgezogen und zu einem Syrup eingedickt, dieser wie die in Honig eingemachten Stengel werden als Conserven im ganzen Lande verschickt. Als Medicament bei Epidemieen des Faulfiebers werden ihre Stengel auch vielfach genossen; eben so wird der

Saft zu einer Salbe verwandt, die man gegen Entzündungen anwendet; doch glaubt Olivier nicht, daß die Perser sich der Wurzel dieser Staude als tonisches Purgirmittel bedienen.“

Der Rhabarber als Medikament in Persien.

Bosc fügt diesen Details noch hinzu: „Man unterscheidet zwei Sorten R. ribes, einer wächst wild auf den Bergen, der andere wird in den Gärten kultivirt. Der letztere wird viel größer, man deckt ihn mit Erde zu, um Blätter und Stengel zu bleichen, wie man es mit verschiedenen Pflanzen thut, die man zart erhalten will, dieser mag als Speise, der erstere als Medikament wichtig sein. Auf den Märkten zu Ispahan und anderen Orten wird er in großen Quantitäten verkauft; man ißt ihn auch mit Fleisch gekocht, und giebt er in jeder Weise zubereitet ein sehr gesundes, schmackhaftes Gemüse.“ Schon im Jahre 1724 wurde diese excellente Pflanze nach England eingeführt, und später brachte Olivier und Kruguière sie von Asien nach Frankreich, doch ist er auch heute noch rar selbst in den botanischen Gärten, so daß er als eigentliches Genußmittel dort noch nicht Eingang gefunden hat.

Seine Einführung nach England.

Auch in England währte es sehr lange, ehe man zu einem Versuch schritt, die Rhabarberstaude als Gemüsepflanze auf den Markt zu bringen.

Sehr interessant ist die Notiz, die Beckmann über den Rhabarber giebt, indem er sagt, daß die Mode oft längst vergessene Gemüsearten zum Gebrauch zurückführe, oft unter verändertem Namen.

„So fängt man, sagt er, seit 35 Jahren wieder an, den Mönchsrhabarber, „Rumex patiutia“, zu bauen, und empfiehlt diese säuerliche Pflanze statt des geschmacklosen Spinats. Mönche hatten sie im mittleren Zeitalter, wie Bock sagt, aus den Waldungen in die Gärten gebracht, in welche sie nun mit dem täuschenden Beiworte: „englischer Spinat“ zurückgekehrt ist.“

Angeblich soll vor circa 70 Jahren ein Herr Myatt von Deptford die Rhabarberstaude zuerst kultivirt und mit fünf Büschel einen der Gemüsemärkte Londons bezogen haben. Mit Mühe und Noth wurde er endlich drei Büschel los, „des Versuchs wegen, wie die Käufer sagten“, die anderen beiden mußte er wieder zurück nach Hause nehmen. Bei dem nächsten Versuch reussirte der Mann schon besser und bald

war mehr Nachfrage nach den schmackhaften Stauden, als er liefern konnte.

Varietäten, die man in England kultivirt hat.

Das erweckte die Concurrenz, man begann die Kultur der Staude und förderte eine Menge von Varietäten zu Tage, die von milderem Geschmack und Geruch medicinisch ganz unbedeutend waren, dagegen ein überaus angenehmes Compot gaben, und sich auch zum beliebten Gemüse aufschwangen.

Zu den gesuchtesten Sorten gehörten „Crimson perfection“, „Macleanscarly“, „Scarlet non pareil“, „Elford“, und vor allen „Myats Queen“, „Victoriastaude“ und „Prince Albert“.

Aus R. undulatum wurde der gegenwärtig zu den besten Stauden zählende R. Elford gezogen. Mr. William Back, Gärtner beim Besitzer von Elford, unfern Lichfield in Straffordshire, ist der Vater dieser Staude. Er hat ihn aus dem Samen des R. undulatum gezogen, da man nach und nach fand, daß derselbe die besten Eigenschaften für Tisch und Küche entwickelte.

Er ist sehr frühzeitig von hellem Grün, zart und wohlschmeckend, und kommt der noch beliebteren Sorte des: „Johannisbeer-Rhabarbers“ (R. ribes) sehr nah, der trotz mehrfacher Einführungen selten geblieben ist.

Um London sieht man jetzt ganze Hectaren mit Rhabarberstauden bedeckt, und die Frühjahrsmärkte können nicht genug schaffen; so hergerichtet wie Spargel bildet er im April und Mai, den dritten Gang einer feinen Tafel, nur muß das selbstverständlich die richtige Sorte sein. Die Kenner dieser Stauden sagen uns, daß man die Veredelung der Pflanze vorzugsweise dem Mr. Charles Turner in Slough bei Windsor verdankt. Der Unterschied von dem vor Jahren und den gegenwärtig gebauten Rhabarber, verhält sich im Geschmack wie der Holzapfel zum Borstorfer.

Mr. Turner soll das Hauptverdienst der Veredelung der Staude haben.

Consum in London und New-York.

In England und Amerika zählt die Staude zu den Delikatessen und bildet einen sehr einträglichen Handelsartikel der dortigen Märkte. So werden beispielsweise in London 30 Wagen voll an einem Markttage verkauft, in Newyork befriedigen 60 Wagen voll noch nicht die Nachfrage, und die Stauden werden zu lohnenden Preisen abgesetzt.

Zehn bis zwölf Pflanzen von der Victoriastaude, die Anfangs

October angepflanzt werden, gewähren vom nächsten Mai bis Ende August hinreichendes Material zu Saucen und Compots für eine ganze Familie.

Auch werden in England die fleischigen dicken Blattstiele besonders von dem Bastard-Rhabarber zur Bereitung von delikatem Backwerk benutzt, man mischt das Rhabarbermus auch mit unreifen Stachelbeermus, süßt es gehörig und belegt kleine Kuchen damit, die: „Rhabarb-pie“ oder „Spring-tart“ genannt werden und als ganz besondere Leckerbissen geschätzt sind.

Seine Einführung nach Belgien.

In Belgien hat sich der Verbrauch der Rhabarberstaude auch sehr entwickelt; 1836 brachte der Belgische Secretär des Ministers des Innern einige der veredelten Abarten nach Brüssel, die Gärtner sorgten für erneute gute Kultur und so verbreitete sich der Anbau der Stauden.

Seine noch anderweitigen Arten.

R. australe wird in den Bergen des Himalaya in Nepaul und der Tatarei gefunden. 1826 nach England eingeführt, auch unter dem Namen R. Emodi, weil Dr. Wallich, Director des botanischen Gartens zu Calcutta ihn so genannt hatte, doch geben Colebrock und Don ihm den Namen R. australe, den er generell annahm. Man meint, daß dieser den richtigen Rhabarber der Bucharei erzeugt, er ist der schönste und größte für Ausschmückung der Gärten und Rasenplätze. Seine Staude wird fünf bis sechs Meter hoch und breitet seine gigantischen Blätter mit vornehmer Würde aus.

Gemeinhin sind „Australe, Hybride und Palme“ diejenigen, die man vorzugsweise zum Gartenschmuck erwählt; die Knospen stecken in großen häutigen Scheiden, und die langen, lockern Rispen aus vielblüthigen Trauben zusammengesetzt mit kleinen weißlichen oder rothen Blüthen, gleich dem großen Sauerampher geschmückt, erhöhen den Reiz der Staude, die ihren asiatischen Charakter nicht verleugnet.

Der Rhabarber in Deutschland.

Der Rhabarber undulatum wird seit längerer Zeit auch in Deutschland kultivirt; seine Wurzelstöcke kommen als französischer Rhabarber in den Handel, während der handblättrige „R. palmatum“, der in England im Großen kultivirt wird und dessen Wurzeln im Handel als englischer Rhabarber unterschieden werden, nächst dem R. compactum und R. hybridum so viel als möglich für den echten medicinischen ausgegeben werden.

In Deutschland ist die Pfalz der Ort, wo er am häufigsten gebaut wird. Zur Verwendung als Gemüse oder Compot hat der Rhabarber bei uns noch wenig Glück gemacht, das alte deutsche Sprichwort: „Wat de Baur net kennt, det eet e net.“ (Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht) scheint seinem Eingang in unsere Küchen zu wehren, denn er ist culinarisch betrachtet noch so gut wie unbekannt bei uns, und doch käme es darauf an ihn zu populariſiren. Der Spekulation könnte damit noch ein weites Feld geöffnet werden, und manchen anderen angepriesenen Mitteln könnte er aus Gesundheitsrücksichten mit mehr Berechtigung empfohlen werden, sobald sich nur der richtige Schlaukopf fände, der die Presse in Bewegung setzte und die Staude en gros kultivirte.

Man weiß jetzt wohl, daß es die Blattstiele sind, welche man, nachdem das Grün abgestreift ist, schält, sie in fingerlange Stücke schneidet, spaltet und in Wasser abwellt. Aus diesem herausgenommen, werden sie in Zucker gekocht; sie schmecken dann in der That wie ein feines Aepfelcompot, und man kann seinen Gästen glauben machen, es seien die aus einem Treibhaus gezogenen Früchte des Lenzes, die man ihnen vorsetzt. So viel für die deutsche Küche oder generell für die Luxustafel.

Der Rhabarber in der Medicin.

In der lateinischen Küche ist er ein garnicht hoch genug zu schätzendes Heilmittel, und spielt seit Jahrhunderten seine Rolle in der Medicin.

Von den echten Rhabarberarten enthält die eine derselben in ihrer Wurzel einen harzigen, bittern, gelbfärbenden und Purgiren erregenden, sauerreagirenden Stoff, „Rhabarberin, oder Rheïn,“ neuerdings als Säure erkannt und „Chrysophonsäure“ genannt und birgt noch andere lösende Substanzen, während in einer anderen Art derselben Gattung, die adstringirenden Bestandtheile die lösenden so überwiegen, daß sie als rein stärkendes Mittel betrachtet werden, während man nun die erstere Art mit dem Namen: (Rha-barbarum) oder Rhabarberwurzel belehnt, wird die letztere Art mit dem Namen: „Rhapontikwurzel“ (Rha-ponticum) belegt.

Man giebt den Rhabarber als Pulver, und bildet er sogar einen Bestandtheil des bekannten: „Kinderpulvers“ in den Apotheken.

Im wässrigen und weinigen Auszuge ist er, wie auch in kleinen Stückchen, gleich Pillen verschluckt, ein bei Verdauungsstörungen kräftiges Mittel; eben so wohlthätig wirkt er in kleinen, aber lang andauernden Gaben bei skrophulösen, bleichsüchtigen, hypochondrischen und hysterischen Personen, in größeren Quantitäten genommen ist er als lösendes, wirksames Mittel bei Hämorrhoiden, chronischen Leber- und Milzleiden und ähnlischen Störungen als heilbringend betrachtet worden.

Wenn nun auch wirklich bei uns noch als Küchengewächs verschmäht, sind die Vorzüge dieser heilbringenden Pflanze doch so groß, daß Jeder, der einmal ihre vorzüglichen Eigenschaften erkannt hat, gern für ihre auch anderweitige Verwendung eine Lanze zu brechen sich berufen fühlt.

Die
Scorzonera oder Schwarzwurzel.

Ein bei uns seit Jahren gekanntes, aber sich durchaus nicht Bahn brechendes vortreffliches Gemüse, ist die Schwarzwurzel.

Wie die Rüben, hat sie auch ihre verschiedenen Arten und Abarten und ihre ganz besondere Geschichte. Erst in der Mitte des 16. Jahrhunderts finden wir die Pflanze in alten Kräuterbüchern aufgeführt, bis dann 1601 Clusius ihre Abbildung in der „Historia-Plantarum rariorum“ brachte.

Der gelehrte Verfasser sagt über ihren Namen nichts Näheres, citirt ihn auch nicht als aus dem Spanischen stammend, von escorzo, die Viper, noch erwähnt er irgend einer ihr innewohnenden medicinischen oder auch nur nahrhaften Eigenschaft.

Heut zu Tage ist es bekannt, daß der Name spanischen Ursprungs ist, und von jener Viper abgeleitet wurde, gegen deren Biß ihr Saft spezielle Hülfe brachte. Ein maurischer Sklave in spanisch Catalonien, in Diensten einer reichen Familie, verstand es, in oft wunderbarer Weise die von den giftigen Thieren gebissenen Arbeiter der weiten Pflanzungen zu heilen. Es war sein Geheimniß; die Verwundeten sahen nur, daß er sich eines Saftes bediente, der ihnen sofort Hülfe brachte. Nicht zufrieden mit dem Resultat, sondern von Neugierde getrieben, fing man an, den Sklaven zu beobachten, verfolgte ihn heimlich auf seinen Wegen, wenn er allein in den Wald ging, die Wurzel zu suchen.

Da fand man eines Tages noch die Reste einer Pflanze, die er soeben entwurzelt hatte, prüfte den Saft und erkannte das heilende Arcanum. Auf diese Weise wurde die Wurzel bekannt und erhielt den Namen: „Scorzonera hispanica.“

Der Erste, der von dieser wunderbaren Wirkung unterrichtet war, scheint der kaiserliche Arzt Petrus Cannizer gewesen zu sein, denn er schickte die Zeichnung der Pflanze an Jean Odorik Melchior, dem Arzte der Königin von Böhmen; dieser aber theilte sie dem berühmten Botaniker Mathiole mit, der sich später viel darauf zu Gute that, der Erste gewesen zu sein, der in seinen medicinischen Briefen Ausführliches darüber berichtete. Bald sah der gelehrte Mann auch die Pflanze in natura, denn man schickte dieselbe als einen Gegenstand von besonderem Interesse und großer Seltenheit an Kaiser Ferdinand.

Sie kam aus Spanien, aber man erfuhr, daß dieselbe Wurzel auch in Böhmen wild wachse. Dr. Ribera, der den Kaiser auf die Jagd begleitete, fand in einem Gebirgswalde eine Menge dieser Pflanzen unsern Poggebrot.

Mathiole rühmt schon den schönen Geschmack der Wurzel und empfahl den Genuß gegen die Pest und gegen Gift; der Aberglaube that das Seinige hinzu und so hieß es, daß, wer sich ihrer täglich bediene, dem scheuche sie die Traurigkeit und erwecke das Lachen.

Nicolas Monardes*) schrieb eine weitschweifige Abhandlung über die Pflanze, nach welcher sie nicht nur gegen Pest und Gift hilft, sondern eine besonders herzstärkende und das Herz vor Krankheiten bewahrende Heilpflanze sei. Außerdem schützte sie den Kopf vor Schwindel, war wirksam gegen Epilepsie und Ohnmacht; beruhigte die Nerven und machte die Augen kräftig und klar — kurz sie war die richtige Panacee für alle Leiden.

Unter den botanischen Autoren des XVI. Jahrhunderts finden wir weiter keinen als Mathiole, der sie auch als schmackhaftes Gemüse empfiehlt; denn sie galt bis dahin nur als medicinische Pflanze.

Viele gelehrte Botaniker wollten in ihr die „Catabrica“ des Plinius sehen, deren Saft, wie die Scorzonera, auch Viperbisse heilen sollte.

---

*) Vegetable substances used for the food of man.

1616 aber erschien ein Buch: „Le Jardinier Français“, der Verfasser, der sich nicht genannt, war ein Gärtner, der einen bedeutenden Handel mit Samen und Bäumen nach Paris hin trieb. Hinsichts der Gemüsegärtnerei zeigte es große Fortschritte, in diesem florirte denn auch die Scorzonera als Küchenpflanze, deren Wurzeln ein überaus feines Essen darböten, leicht zu bereiten und äußerst gesund wären, er rühmte sich der Erste zu sein, der diese Wurzeln in die französischen Gärten gebracht hätte.

Von da an ist sie in Frankreich und Italien ein sehr beliebtes Gemüse verblieben; in Neapel wurden die Wurzeln in Zucker gesotten und gegen die Pest gegessen. Auch wurden sie zerquetscht ins Bier gemischt, das man die Kinder der Gesundheit wegen trinken ließ. Boerhaave gab der Schwarzwurzel einen neuen Aufschwung, indem er den Saft der Wurzel den Brustkranken, früh nüchtern, drei Unzen davon zu nehmen empfahl.

Vorzügliche Wirkuug sollte sie auch gegen Hypochondrie leisten, und mit einem Gerstenwasser-Aufguß auf die rohe Wurzel gegen Obstruktion dienen. Alle Ammen in Frankreich, Holland und Belgien mußten Schwarzwurzelwasser trinken, um den Säuglingen dadurch die beste Nahrung zu bereiten. Vor der Entdeckung der Impfung sollte auch das Wasser, in welchem Schwarzwurzeln gekocht waren, das sicherste Präservativ gegen die Pocken gewesen sein.

Heute wissen wir, daß die Schwarzwurzel zur XIX. Klasse I. Ordnung, in die Familie der Compositen gehört, sie ist eine nicht nur im Orient, sondern auch in Mittel- und Südeuropa auf feuchten Wiesen wild wachsende Pflanze, zumal die niedrige, S. humilis, deren schleimig süße Wurzeln durch die Kultur bedeutend an Geschmack gewonnen haben.

Besser und werthvoller ist ihre spanische Schwester, die Scorzonera Hispanica, die in Spanien, Frankreich, Südeuropa, aber auch in mehreren Gegenden Norddeutschlands wild wächst, und als Gemüsepflanze vielfach angebaut wird; sie zeichnet sich von der ersteren durch höheren Wuchs, längere und größere Blätter und schmackhafte Wurzeln aus. Ihre Blüthen haben besonders am Morgen einen angenehmen Vanillegeruch.

Ihr Anbau wird in Süddeutschland, und ganz besonders in Nordfrankreich betrieben, wo sie als gesundes und wohlschmeckendes Gemüse sehr geschätzt wird.

Die außen schwarze, innen weiße Wurzel, die einen weißen Milchsaft enthält, süßlich-schleimig schmeckt, als mild auflösendes Heilmittel gilt, und wie der Spargel als vorzügliche Küchenpflanze gebaut werden sollte, kann sich leider nicht rühmen, ein bei uns populäres Gemüse geworden zu sein. Obwohl sie generell schon seit 1770 in ganz Deutschland gekannt und auch vielfach gerühmt ist, hat sie den Uebelstand des zu hohen Preises, so daß sie fast mit dem Spargel rangirt, und dieser dann doch vorgezogen wird.

Seit 1840 ist sie mit besonderer Pflege im Botanischen Garten zu Lüttich angebaut; die weiß schillernden Wurzeln gelten für die delikateren; jedenfalls ist es für den Winter ein Gemüse, dem man wie dem Spargel, seiner guten Eigenschaften wegen, ohne ihm Mährchen anzudichten, schon einige Aufmerksamkeit im Haushalte zuwenden könnte, wenn die Gärtner sie durch billigere Preise populärer machen würden.

Die Erdmandel.

Theophrast kannte die Erdmandel, „Cyperus esculentus“, auch „Erdeichel, Erdnuß und Erdbohne“ genannt, schon vor 2000 Jahren und wir kennen sie nicht mehr!

Man kann sagen: ja er lebte in Griechenland und die Frucht bedurfte vielleicht der griechischen Sonne um zu gedeihen, während wir in einem Klima leben, wo es 189 Tage des Jahres regnet und 18 und noch mehr Grad Kälte im Winter sind.

Die Erdmandel botanisch und in ihrer Eigenthümlichkeit.

Jedoch die Gärtnerei besiegt ja jetzt so viel Schwierigkeiten, warum sollte sie nicht auch hier Mittel und Wege finden und unseren Erdäpfeln, Erdbirnen, Erdkastanien auch die Erdmandel zur Seite stellen.

Es ist eine merkwürdige Pflanze aus der Familie der Schmetterlingsblütler, der XVII. Klasse VI. Ordnung. Die einzige bekannte Species, denn sie hat keine Abarten, wächst innerhalb der Wendekreise wild und wird auch in der Tropenzone wegen ihrer ölhaltigen und eßbaren Samen häufig kultivirt.

Doch finden wir sie nicht nur in Nordafrika, sondern auch in Griechenland, Italien, Spanien, kurz in allen warmen Gegenden, sie wird aber auch in Belgien kultivirt, wo man alljährlich mit etwas Mühe eine ausreichende Ernte macht, um für den Nachtisch eine Absonderlichkeit zu haben; denn ihre Samenkerne schmecken süß und angenehm wie Mandeln.

Die Pflanze ist einjährig, treibt ästige, mit paarig-gefiederten, rankenlosen, aus vier Blättchen bestehenden Blättern besetzte Stengel,

welche in den Blattwinkeln röthlichgelbe Blüthen tragen. Blos die untersten Blüthen sind fruchtbar, alle übrigen verdorren. Bei diesen unteren Blüthenstielen tritt ein wunderbarer Trieb auf, sich zu verlängern, sobald die Blüthe vorüber ist, die Stiele beugen sich nach dem der Pflanze innewohnenden Gesetz tief abwärts, so daß die am äußersten Ende abgeblühte, länglich eiförmige, gleichsam aufgeblasene Blüthenhülse den Boden berührt und sich gewaltsam in diesen hineindrängt, um ihre zwei bis drei in ihr befindlichen Samenkerne unter der Erde reifen zu lassen. Der Mensch staunt das Wunder an, das sich hier in äußerster Consequenz ihrer Natur nach vollzieht.

Derartigen, auf positiven Gesetzen basirenden Erscheinungen begegnen wir in der organischen wie unorganischen Welt, und diese physische Weltordnung entzückt und erhebt unseren Geist zur Anbetung. Wasser, Luft und Erde sind wie die Pflanze dem Gesetz gehorsam, befragen wir sie über die Erfüllung ihrer Pflichten, so geben sie lehrreiche Antworten über die Wunder der Meerestiefe, die Geheimnisse des Himmels, der Erde und der Pflanzenwelt; die Naturgesetze sind allzeit die lauten Offenbarungen des Schöpfers!

Wie hier an der Erdmandel sich in so besonderer Weise, um ihre Samenkerne reifen zu lassen, das Gesetz vollzieht, so erzählen uns die Botaniker, daß das Schneeglöckchen so eingerichtet ist, daß in einem passenden Stadium seines Wachsthums der Stengel sich krümmen und die Blume ihr Haupt niederbeugen muß, damit die Befruchtung vor sich gehen kann, und daß darauf ihr vegetabilisches Leben wieder eine aufrechte Stellung verlangt.

Die Frucht der inneren Hülse hat die Größe der reifen Zuckererbsen und auch ihre Farbe, sie enthalten 74 Procent Oel, dasselbe schmeckt lieblich wie das Mandelöl und dient sowohl als Speise- wie als Brennöl und zu medicinischen und technischen Zwecken.

Bei uns und in ganz Norddeutschland wird die Erdmandel nur als Curiosität in Töpfen, selten im freien Lande in Gärten gezogen, in Südspanien, namentlich um Valencia und Malaga, wird sie als Oelpflanze und zum Genuß der Frucht im großen Maßstabe angebaut.

Das Oel dient dort vorzugsweise zur Bereitung der Chokolade,

und das Volk nimmt sie an Stelle der gerösteten Cacaobohnen, auch dienen sie zur Seifenfabrikation. Im südlichen Amerika aber bilden sie ein Hauptnahrungsmittel und werden theils gekocht, theils geröstet genossen. Im südlichen wie im mittleren Frankreich wird sie jetzt vielfach als Oelgewächs und Kaffeesurrogat im Freien angebaut. Sie verlangt vorzugsweise einen leichten, milden Boden und einen geschützten Standort, denn sie frieren im Winter leicht ein; wo sie gezogen wird, muß sie als Hackfrucht behandelt werden, liefert aber unter günstigen Verhältnissen einen 80—100fältigen Ertrag.

Ihre vielseitige Verwendung.

Im Handel führt sie den Namen: „Cormus“, auch trasi, Abelesie, Habeb-assis oder auch: „Souchet-Sultan“. Unter diesen verschiedenen Namen finden wir sie in den Magazinen der Kaufleute, zumal um die Weihnachtszeit.

Wer guten Samen haben will, läßt ihn aus Südfrankreich kommen, man legt ihn im März 1 Zoll tief, 1 Fuß von einander in guten Boden nach Mittag gelegen, denn die Frucht verlangt Sonne; die ganze Pflanze liebt weder Kälte noch Trockenheit; Wärme und Feuchtigkeit ist ihr Element und charakterisirt sie als ein Kind des Südens. Im October oder November ist die Ernte, ehe der Frost kommt.

Frisch genossen ist sie ein angenehmes Dessert, auch werden ihre Kerne gleich den Mandeln als orgeat präparirt genossen. Ein Anhauch des Ambrageschmacks unterscheidet sie von dem Mandelgeschmack, die Kerne sind hell bernsteinfarbig, sie wird übrigens wie die Mandel ihrer Schale und Haut entledigt, dann in geriebenen Zucker getaucht schmeckt sie vortrefflich; in den Conditoreien, namentlich im Süden, ist sie als Dragée sehr en vogue.

Der Genuß der Frucht ist gesund, dafür birgt schon ihre Analyse; sie enthält nur nährende Substanzen. Zucker, Stärke, Oel, Albumine ꝛc., auch Kalk- und Eisensäure, jedenfalls ist es schade, daß die Kultur dieser so wenig erkannten und gekannten Frucht sich bei uns nicht mehr Geltung erworben hat, da sie mit etwas Pflege, an geschützten Gartenstellen, keine Schwierigkeiten in ihrer Anzucht bieten würde.

Die Pilze.

„Du sprichst ein großes Wort gelassen aus“ — höre ich im Geiste von verschiedenen Seiten mir zurufen, und ich selbst gestehe, daß von „Pilze“ zu sprechen, eine Art Tollkühnheit ist — was zählt heut zu Tage nicht alles zu den Pilzen?!

Ich weiß nebenbei auch, daß ich mit diesen: „êtres singuliers“ mehr als eine nationale Seite vibriren mache; es heißt die öffentlichen und privaten Interessen berühren, deren Einfluß von der ganzen kulinarisch gebildeten Welt gefühlt und anerkannt worden ist.

Das Dunkel der Pilzenwelt.

Natürlich — sage ich — alles, was wir auf die Gabelspitze bringen, muß einen besonderen Reiz haben; es passirt die Linie der Beurtheilung, indem es über unsere Zunge geht.

Doch — ich schreibe ja keine botanische Abhandlung über diese „Sonderlinge der Natur“, ich referire nur über ihr zweifelhaftes Wesen, das Tausende beschäftigt und in Labyrinthe geführt, ehe es sich endlich dem unermüdlichen Forschungsgeiste gelehrter Botaniker nur einigermaßen erschloß.

Man hat sie für alles mögliche gehalten, nur nicht für Pflanzen, und so haben sie eine gar wunderliche Geschichte hinter sich. Dieser bin ich, so weit ich es vermochte, nachgegangen und habe ihre Erlebnisse gesammelt und den Faden verfolgt, der sie schließlich dennoch als ein unenthülltes Räthsel der Pflanzenwelt charakterisirt.

Die Araber, Griechen und Römer sollen die Ersten gewesen sein, die den Pilzen nachforschten und in Schriften ihre Beobachtungen

niederlegten, sie nannten sie: „Ammoniten.“ Der Name hat Jahrhunderte hindurch alle Forscher in Verlegenheit gesetzt. Der Niederländer van Sterbeeck sieht in dieser Benennung eine Anspielung auf die Ammoniten, von denen die Genesis spricht; und selbst eine auf den Sohn der Loth, der den Namen: „Ammon“ trug.

Eigenthümliche Vermuthungen über die Pilze.

Die Ammoniten waren verdammt bis in die 10. Generation; da es nun unter den Pilzgeschlechtern viel giftige gab, so war der Zusammenhang der Verdammniß auch für diese leicht gefunden.

Hippocrates und Galenus gaben den Namen „Ammoniten“ einer Gattung, deren nährende Eigenschaften den Griechen bekannt waren. Sie gaben aber den Pilzen einen generellen Namen, und nannten sie: „Mycetos.“ Aus diesem Namen haben die neueren Gelehrten die Wurzel einer großen Anzahl von Worten gemacht, die mit den Pilzen in Verbindung stehen.

Wie: Mycetologie — Wissenschaft von den Pilzen,
Mycetophage — Thiere, die Pilzen essen,
Mycetophile — der Pilzenliebhaber,
Mycetophobe — der sie verabscheut,
Mycetognoste — der Pilzkenner,
Mycetotherapiste — der sie speciell kultivirt 2c.

Muthmaßungen über das Origin der Pilze.

Man begreift vollständig, daß Pflanzen, die keine sichtbaren Wurzeln, keine Blätter, Blüthen noch Früchte hatten, die völlig chlorophyllfreie (von grüner Färbung ausgeschlossen) Pilzgewebe zeigten, die mit großer Schnelle sich entwickelten und doch aller Vorrechte des Pflanzenlebens beraubt erschienen, die Einbildungskraft der ersten Beobachter lebhaft erregen mußten; sie erschienen ihnen wie Körper, die des Lebens beraubt waren.

Es sind die längsten Abhandlungen darüber geschrieben worden, ob die Pilze Thiere oder Pflanzen wären, und in absurdester Weise hat man über ihr Origin sich die Köpfe zerbrochen.

Theophrast und Dioscorides hielten sie für Schleim, aus dem sich Pflanzen gestalten sollten.

Die Römer sahen in ihnen die Erzeugnisse des herabfallenden Regens, sie beschäftigten sich vorzugsweise mit zwei Arten: „der Trüffel“ und dem „Champignon“. Je dunkler je anziehender scheint ihnen der

Gegenstand, der ihre Zunge in leckrer Weise befriedigte, gewesen zu sein, denn so hoch die Pilze von den Athenienſern auch geachtet waren, den Römern standen sie noch viel höher; zumal in der Zeit ihrer Schwelgereien.

Gourmands, Poeten und Köche haben ihnen einen Ehrenplatz gegeben. Die Römer huldigten ihnen in jeglicher Weise.

Martial spricht an mehreren Stellen von Boleten, da heißt es denn: „ein Leckermaul entbehre Silber, Gold und Kleider, Boleten aber nicht.“

Cicero sprach sich in schwunghafter Rede über diese bizarren, aber deliciösen Geheimnisse der Natur aus, und Horaz hat sie mehrfach als feiner Kenner einer guten Küche besungen:

„Vor allen Schwämmen sind
Die aus den Wiesen von bester Art;
Den Ander'n ist ja nicht immer zu traun.“

Horaz, Satiren II.

„Die bedeutungsvollsten Personen des Kaiserreichs, berichtet Plinius, erhoben die Pilze über alles.“

Er kennt und nennt nur einen entschiedenen Feind derselben: Seneca. Indeß was thut den Pilzen die Antipathie dieses morosen Philosophen, und was wiegt sie neben dem Preise der Zuneigung tausend anderer? Unzweifelhaft hat keine Pflanze die Wißbegierde mehr erregt, und die Geduld der Gelehrten in Anspruch genommen, als die Schwämme.

Plinins zweifelte, daß sie zu den lebenden Wesen gehörten. „Hat die Trüffel Leben oder keins?“ — frägt er sich gedankenvoll, und neigt sich der Idee zu, daß sie nur ein Agglomerat von Erde ist.

Er belegt seine Meinung damit, daß er erzählt: „es sind wenig Jahre her, daß Lartius Lacinius, expraetor in Rom und Carthago, indem er auf eine Trüffel biß, einen Silberling darin fand, der ihm fast einen Vorderzahn gekostet hätte.“

Dieses Factum, docirte er, erweise es, daß die Trüffel nur ein Agglomerat von erdigen Theilen sein könne. „Immerhin, fügt er hinzu, ist es gewiß, daß sie zu den Dingen gehört, welche aus sich selbst wachsen und die nicht gesät werden können“. Er nennt sie „Tu-

bera sincera.“ Die besten Sorten ließen sich die Römer aus Griechenland kommen; die höchste Geltung aber hatten, wie gegenwärtig die aus Perigord, so die Trüffeln aus Lybien.

Die Deorum cibus des Nero.

Neben der Trüffel war der Champignon, jener Pilz, der auf Wiesen wächst, wo viel Pferde weiden (Agaricus campestris, den Horaz besingt), unser moderner Champignon, auch sehr beliebt bei den Römern, der in Folge seiner Eigenschaften auch: „Agaricus Deliciosus“ genannt ist. Nero nennt ihn sogar: „Deorum cibus“, Götterspeise! Die Küche des Olymps scheint aber den Champignon nicht gekannt zu haben, denn die Flora Mythologica citirt kein geheiligtes Mitglied dieser Pflanzenfamilie, noch erwähnt sie, daß dieselbe sich irgend einer Gunst Jupiters erfreut habe, dagegen machten die römischen Kaiser sie zu einer „Götterspeise“, und zwar bei folgender Veranlassung. Claudius, der Vorgänger Neros, starb in seiner leidenschaftlichen Liebe für die Champignons, an einem solchen, ob dadurch, daß er einen wirklichen Giftpilz, den Messalina ihm vorsetzte, mit verschluckte, ob an einer Indigestion des „zu viel“, hat die Nachwelt nicht erfahren; den Claudius aber versetzte man nach seinem Tode unter die Götter, und nach jener Zeit nannten die Römer die Champignons: „Speise der Götter.“

Juvenal sagt:

Geringen Freunden setzt man zweideutige Pilze vor,
Champignons dem Herrn; aber nicht solche wie Claudius sie aß
Von jenen der Gattin, nach welchen er Nichts mehr aß!

Juvenal. Sat. V 146.

Nero, als sein Nachfolger, hatte die vollste Veranlassung, die Speise, die ihm den Thron gebracht, so zu nennen, und er that es, denn dafür war er eben: „Nero“!

Der Name: „Deorum cibus“ folgte den römischen Legionen, drang in Belgien ein und verblieb bis zur Epoche des Christenthums „Götterspeise“. Von da ab aber verwandelte sich der Name, da

Das Teufelsbrod der alten Flamländer.

man die Heiden für Teufel hielt, sofort in: „Teufelsbrot“ um.

Es waren die alten Flamländer, die sie umtauften, (quia dii sunt diaboli) und der Name: „Dugwelsch-Broodt“ ist in Flandern bei der Bevölkerung noch üblich. Daß aber ein Pilz, der eine solche

Rolle spielte, nicht nur von Gourmands, sondern auch von Gelehrten nnd Dichtern verherrlicht wurde, ist begreiflich; der Schlemmer Apicius schrieb eine Dissertation über seine Bereitungsart, Horaz, Juvenal, Martial und Andere verherrlichten ihn, wie schon erwähnt worden, in Versen.

Vor Plinius ließen die Römer die Trüffel sogar aus dem Blitz entspringen, ohne Absurditäten ging es nun mal nicht ab — und wer weiß für wie viele Gourmets sie nicht noch heutigen Tages ein elektrischer Funke sein mag!!

Plinius behauptete, der Name: „fungus“ käme von „funis“, Strick, weil viele Pilzenesser so stürben, als wenn sie durch einen Strick erwürgt würden.

Auch Theophrast stellt das Prognostikum, daß diejenigen, die sich viel von funges ernährten, schnell ins Grab stiegen, funus als synonym mit „Tod“ genommen.

Die leidenschaftliche Vorliebe für die Pilze.

Dennoch ließ man sich dadurch nicht abhalten, die Pilze waren und blieben ein begehrter Genuß der Römer. Andererseits bekam schon in einer Komödie des Plautus ein Dummkopf das Epitheton: „fungus“.

Später erklärte Adrian Turnebas das Erscheinen von Pilzen, wie das der Wasserblasen, wenn man Wasser auf einen heißen Gegenstand gießt; die Erde selbst mache diese Blasen, wenn der kalte Regen auf die warme Oberfläche falle.

Fabri glaubte, daß die Pilze aus den Vapeurs der Erde wüchsen, und Grevinus, der den Erdball für ein Thier nahm, dessen Ungeziefer die Menschen repräsentirten, sah in den Pilzen weiter nichts als: „die Spucke“ dieses großen Thieres.

Aus diesen unsauberen Entstehungsarten wurden daher die schlechten Eigenschaften der Pilzsorten abgeleitet.

Nichtsdestoweniger aber blieben sie ein begehrtes Essen, und die Geschichte hat nicht nur die Namen der Römischen Kaiser aufbewahrt, die sich dieser Gourmandise hingaben, sie nennt auch den heiligen Ambrosius als einen so warmen Verehrer der Trüffeln, daß er den Bischof von Como anging, ihn ja recht reichlich mit dieser Speise zu versehn. Für einen Kirchenvater immerhin ein absonderlich

frommes Begehren. Ihm zur Seite können wir Papst Clemens VII. stellen, von dem erzählt wird, er habe den Verbrauch der Trüffel im Kirchenstaate verboten, aus Furcht, daß sie ihm auf seiner Tafel fehlen könnte.

Ob das Verbot in christlicher Liebe erlassen war, nach dem Wahlspruch: „Mein Reich ist nicht von dieser Welt“ — bleibe dahin gestellt.

Nichts aber zeigte so durchgreifend, von wie geringem Erfolg die Philosophie Senecas war, als die gesteigerte Sympathie fast aller Nationen für den Genuß der Pilze. Bei alledem aber herrschten die drastischen Pilzen-Irrthümer bis zum 16. Jahrhundert ganz allgemein vor; erst von den Niederlanden aus drang über diese wunderbaren Pflanzengeschöpfe ein helleres Licht.

Clusius erklärt die Pilze für Pflanzen.

Clusius veröffentlichte eine wissenschaftliche Abhandlung über die Pilze; er weist darin nach, daß es wirkliche Pflanzen wären, was man bis dahin bestritten hatte; ja selbst ohne Hülfe des Mikroskops hatte er ihre Fortpflanzung durch Samen entdeckt.

Daß dieser hochbegabte Mann, den Cuvier als Botaniker, Mediciner, Zoologen und Gelehrten, als den bedeutendsten seiner Zeit nennt, sich dem Studium der Pilze hingab, konnte man sich seiner Zeit nicht erklären, da er eine Idiosynkrasie gegen die Pilze hatte, und ihr geschworner Feind war; ihre Form machte ihn schaudern, und ihr Geschmack Uebelkeit. Unter diesen Umständen wäre es begreiflich gewesen, er hätte sie ganz bei Seite geschoben; aber er fand in Wien den Brillat-Savarin der Epoche, den Balthasar von Batthyan, den erblichen Präfekten der Küche des Königs von Ungarn, einen kurzweiligen Gesellschafter mit feiner Zunge, der sie für ihn durchkostete, und ihm einen sehr exacten Bericht über ihre Qualitäten machte.

Clusius ließ 30 Arten der eßbaren Pilze abbilden, theilte sie in zwei Klassen und beschrieb sie mit jenem Talent, das ihm die hohe Stellung in der gelehrten Welt gegeben hatte. Ja, Clusius ging so weit, sogar ein vortreffliches Recept zu einer Sauce aus den gelben Hähnchen seinen Erläuterungen beizufügen! Der genannte Küchen-Heros, Balthasar von Batthyan, gab nämlich dem fremden Gaste zu Ehren ein Diner auf dem Schlosse Nemethwywar in Ungarn, zu dem

auch viele heimische Gelehrte geladen waren. Man sprach bei Tische in allen Sprachen, selbst vandalisch, das dem Wirth auch geläufig war, doch hatte, wie Clusius sagt, das Französische den Vorzug. Da erschien zum Fisch eine orangefarbene Sauce, der Botaniker kannte im ganzen Pflanzenreiche keine Substanz, die diese Farbe erzeugen konnte, er hatte einige Furcht, und fragte, was dazu gedient habe, der Flüssigkeit diese orange Farbe zu geben: „Clusius uram“ sagte Batthyan, und fügte auf ungarisch hinzu, was so viel hieß, als: „Mons. Clusius haben Sie volles Vertrauen zu mir, es ist eine Pflanze, die Sie kennen; eine Freundin des Gaumens und Magens, kosten Sie getrost und sprechen Sie ihr Urtheil“. Clusius ließ sich besiegen, er kostete und fand die Sauce würdig jener, die einst der römische Senat decretirte. Das Lachen war nun auf Seiten der Gäste, der große Pilzenfeind aß Pilzensauce, und verbreitete sie später so, daß es Mode und guter Ton wurde von Brüssel aus sich in das Wäldchen von Soignes zu begeben und daselbst nach den gelben Hähnchen zu suchen.

Der Pilzenverächter wurde zum Pilzen-Seher; er drang tiefer in ihr Wesen ein und constatirte ihre Fortpflanzung durch Samen.

Ein Mann, der wie Clusius ein unermüdlicher Forscher war, seine vielen und weiten Reisen nur zu Fuß oder zu Pferde machte, um alle seine Studien gründlich verfolgen zu können; der im Eifer seines Strebens seine Gesundheit nicht achtete, Arm- und Beinbrüche der schlimmsten Art sich zuzog, und um eine neue Blume dem Abgrund, oder dem Felsen zu entreißen, sein Leben hundertfach in Gefahr brachte, dem konnte schließlich die Ueberwindung gegen eine Antipathie auch gelingen. Sieht man heut zu Tage eine hochrothe, orange Sauce, so weiß man, daß die Tomate ihren Farbenschmelz dazu hergegeben, 1584 aber kannte man diese letztere culinarische Zubereitung des Liebesapfels noch nicht.

Ein anderer Autor, fast eben so berühmt wie Clusius, Adrian Van der Spieghel (Spigelius) aus Brüssel, der Nachfolger von Vesale auf dem Lehrstuhl der Anatomie der Universität Padua, war dort einer der Ersten, der trotz der Verneinung des Aristoteles und seines Schülers Theophrast die Pilze, obwohl sie nicht Bäume, nicht Sträucher, nicht Kräuter, nicht Zwiebeln noch Moos wären, dennoch

zu den Pflanzen zählte, und er classificirte auch die Trüffel in das Register derselben.

Außer den Gelehrten waren es aber ganz besonders die geistlichen Herren, die sich in das Studium der Pilze vertieften. Es war ein weises Pfäfflein, das einig mit seiner Köchin, — wir erfinden das nicht, denn er hat es selbst erzählt, — die Pilze in populärer Weise behandelte.

Der Mann hieß „Franz van Sterbeeck," (wir nannten ihn schon), aus dessen Werk van Hulthem und Kickx uns kostbare Details gegeben haben.

Das schöne Manuscript von Clusius, in welchem die durchforschten Pilzenarten sich befanden, war durch Vermittlung eines Apothekers David 1654 in die Hände des van Sterbeeck gekommen. Von jener Zeit an gab er sich die größte Mühe sein Werk zu vervollkommnen.

Eines Tages als er, umgeben von Stößen alter Bücher, den Tisch bedeckt mit den vielgestaltigen, phantastischen Formen und Farben der Pilze da saß und schrieb, trat seine Köchin hinein und fragte respectvoll: „ob er sich mit einer neuen Auflage seines Kochbuchs: „espèce de cordon bleu, ou traité de la cuisine", welches man ihm allgemein zuschrieb, beschäftigte." Auf seine Antwort, daß er soeben einen Artikel ex professo über die Pilze in lateinischer Sprache schreibe, fing die Köchin laut an zu lachen und erwiederte: „so müssen denn die Köchinnen zuerst zu den Jesuiten gehn und Latein lernen, um das Buch lesen zu können?" Das schlug durch — van Steerbeeck machte es wie Molière, er folgte dem Rath der Köchin, warf sein lateinisches Manuscript ins Feuer, und schrieb einen Band in flämischer Sprache, den er „Tooneel der Campernoelien," (Theater der Pilze) betitelte. Ein, wie es heißt, sehr werthvolles Buch, das, obwohl schon viel über die Materie geschrieben war, sie doch förderlichst populariſirte.

van Sterbeeck und seine Köchin.

Van Sterbeeck bevorzugte naturgemäß die Trüffeln, sie gehörten für ihn, wie noch heute für uns, zur Aristokratie der Pilze, und ihre Geschichte ist in dem Werke des Abtes von Antwerpen eine um so bedeutungsvollere, als sie den Nachforschungen späterer Mycèologuen viel-

fach entgangen sein soll, wir kommen noch einmal auf das Werk zurück.

Eben so übernahm es ein guter Mönch, van Hoogstraaten, im 17. Jahrhundert für die oft Geschmähten in die Schranken zu treten. Er war durchaus nicht der Ansicht des Theophrast; er leitete den Namen: „fungé“ vom lateinischen Verbum: „fungor“ ab; ich verwalte mein Amt, meine Stellung, meine Pflicht.“ Denn, sagte er: „Die guten Schwämme, sind die wohlthätigen Erzeugnisse der Erde, sie ernähren die Menschen, und das ist so wahr, daß die Böhmen, die Ungarn und Italiener, anstatt die Pilze: „Teufelsbrod“ zu nennen, sie: „unser täglich Brod“ nennen, was ihnen durch Gottes Gnade immer neu zuwächst.“ Der in ihnen enthaltene Stickstoff bildet das nährende Princip.

Ein anderer Flämischer Naturforscher, Noel Joseph Necker, 1729 geboren, und en titre, de l'électeur Palatin zum Botaniker ernannt, liebte die Pilze so leidenschaftlich, daß er sein eignes Bild in ihnen zu entdecken wähnte. Der Nachwelt wurde er im Bilde durch den Pilz, den er in der Hand trug, kenntlich.

Er publicirte seine Ideen über die Pilze, in denen er nur eine Vereinigung zelliger Gewebe alter Pflanzen sah, und erklärte sie für eine Metamorphose derselben. Es gab auch Gelehrte, welche annahmen, daß die Pilze nur eine neue Modifikation wären, die durch Hitze und Wasser aus dem Mark der Bäume und den Zellengeweben dieser Pflanzen gebildet würden. Diese Theorieen wurden durch die Untersuchungen von Kyan und Andern, über die Fäulniß des Holzes, zerstört, denn sie constatirten nur, daß der Pilz besser und schneller seine Wurzel in das schwammige Mark schlägt, das weich und voll Feuchtigkeit ist, als in das feste Holzgewebe.

Weitere Irrungen über ihre Natur.

Die Pilze erscheinen wie auserlesen, um die Gelehrten des 17. und theilweise auch des 18. Jahrhunderts in immer neue Irrthümer zu verweben, denn wiewohl die meisten Naturforscher von Bacon bis Haller, Linné, Beauvois ꝛc. der Ansicht des Clusius folgten, und ein Gesetz, das mit der Natur so übereinstimmend war, durchaus respectirten, traten dennoch auch Widersacher gegen dasselbe auf.

Als nämlich die microskopischen Studien, die Infusionsthierchen

entdecken ließen — da exaltirte dieser durchaus neue Zweig in dem großen All der Natur viele Köpfe. Buturer, Weiß, Scopoli und noch Andere traten den Ansichten der Vorgenannten entgegen, und sahen nun in den Pilzen nur thierische Organismen.

Wunderbar und interessant war es für alle, daß die Experimente, denen die Chemiker, ihre Natur zu ergründen, sie unterwarfen, den Stickstoff constatirten, dieses wesentliche Prinzip bei den Thieren, das auch das vorherrschendste in dieser Gattung von Pflanzen ist.

Noch wunderbarer aber als alle diese Irrungen, muß es erscheinen, daß es kaum 50 Jahre her sind, als Herr Turpin, vom l'institut de France, der, nachdem er das Wesen der Pflanzenzelle studirt hatte, in den Pilzen nichts sah als lauter Zellen, überall nur Zellen, und nun glaubte, das Mittel gefunden zu haben, ohne weiteres Trüffeln zu erzeugen, indem er Eichen- oder Kastanienblätter aussäete.

Eine ganz absonderliche Abirrung des Geistes, bei einem Manne, der andererseits so scharf und so richtig auffaßte und urtheilte.

Die wunderbare Triebkraft der Pflanze.

Daß an und für sich der ganze Vorgang des Pflanzenwachsthums allerdings nur aus einer fortwährenden Fortpflanzung der Zellen in einer unendlichen Vermehrung derselben besteht, das hat Schleiden ja so glorreich nachgewiesen, nur von einer dadurch möglichen Trüffelerzeugung nichts verkündet.

Die sublimen Forschungen der Botaniker haben sogar ermittelt, daß nach einer annäherungsweisen Berechnung sich im Riesenbowist (Lycoperdon Bovista) in jeder Minute 20,000 Zellen bilden; in einer mäßig großen Kartoffel berechnet man die Anzahl der sich in jeder Minute neubildenden Zellen auf etwa 2 Millionen, und so fort.

Diesen subtilen Beobachtungen gemäß, belehren uns die Botaniker, daß ohne fortwährend neue Zellen zu bilden, d. h. zu wachsen, können die Pflanzen nicht fortbestehn und in Folge dieses nie rastenden Processes, heißen sie: „Gewächse," denn sie kennen keinen Stillstand, kein Ausgewachsen noch Erwachsen sein wie die Thiere und die Menschen, die auf einer gewissen Stufe stehn bleiben, die Pflanzen wachsen, oder sterben ab*).

Daß ein Vegetabil von so überaus schnellem Wachsthum wie der

*) Botanik oder Naturgeschichte des Pflanzenreichs. Dr. J. Leunis.

Pilz, sich für derartige Beobachtungen besonders eignet, da man ihn so zu sagen: „wachsen sieht," ist auch den Laien begreiflich, denn die Redensart: „das schießt auf wie Pilze," ist ihm schon von Jugend auf eine sehr geläufige. An diese schließt sich der Begriff und das Gleichniß vom: „Pilz" = „Dummkopf".

Pilz — Dummkopf, Glückspilz, Scheinheilig.

Wie alt dieses Gleichniß ist schon aus den Komödien des Plautus und anderer klassischen Autoren bekannt. Nach der Fabel waren die Urbewohner von Ephyre aus den Pilzen entstanden, die ein heftiger Regen der Erde in einer Nacht entlockt hatte.

So war es begreiflich, daß diese schwammigen Gewächse, die ohne Kultur aus der Erde rasch hervorwuchsen, und sich eben so schnell ausbreiteten, in passender Weise zum Symbol der Verdienst- und Gehaltlosigkeit erwählt wurden. Demgemäß übertrug man spottweise das Epitheton „Pilz" auf einen Menschen, der ohne inneren Werth, nur durch zufällige Umstände in den Stand gesetzt wurde, in der großen Welt eine Rolle zu spielen.

Erasmus in seinem: „Lob der Narrheit" bemüht sich eines weiteren auszuführen: „daß das Fleisch unserer gewöhnlichen Pilze faserig und geschmacklos sei und sich sehr wohl mit dem geringen Geist eines Menschen vergleichen lasse, der eben keinen hat, so daß „Pilz" der Name ist, der ihm von rechtswegen zukomme."

Wenn nach der gelehrten Diction: „Champignon" und „imbecile" Synonyme sind, so sind dennoch heute zwei Dinge ganz gewiß: erstens, daß sehr viel Talent und Verständniß dazu gehört, die Champignons in jeder Jahreszeit wachsen zu lassen, und zweitens, daß Niemand glücklicher ist, als die geistreichen Leute, wenn sie in ihren täglichen Beziehungen in engster Weise mit Trüffel und Champignon verkehren können, sie erinnern sich dann, daß — ich glaube — Voltaire, irgend wo sagt:

„Les sots sont ici bas pour nos menus plaisir."

Unter der Regierung Leo X. wurden die Prediger, die Juristen, die Künstler, die Gelehrten, die Aerzte, die so zu sagen: „über Nacht" berühmt wurden und Großes erreichten, „Pilze" genannt; dieser Name ist jeder Celebrität verblieben, die sich sehr schnell durch irgend einen glücklichen Zufall, ohne besonderes Verdienst, empor-

gearbeitet, die heute noch unter dem Namen: „Glückspilze“ eine besondere Klasse bilden und auch nie ganz aussterben werden.

Doch hat man die feinste aller Pilzen, die Trüffel, auch zum Symbol der Scheinheiligkeit erhoben. Jemanden anführen, ihn zum Besten haben, heißt im Altfranzösischen: „truffer quelqu'un“. Molière hat unzweifelhaft seinen „Tartuffe“ nach diesem Worte getauft. Die Analogie findet sich in den häufigen Täuschungen der Trüffelsucher, die — nichts finden, mithin die Angeführten sind.

Die Pilze in der Märchenwelt.

Truffeur und truffeuse kommen in diesem Sinne in älteren französischen Werken mehrfach vor, andererseits haben auch die Dichter aller Länder die Pilze in ihren Mährchen oft sinnig und reizvoll verwebt, nur eines solchen wollen wir gedenken, das Bulwer uns mit hinreißender Anmuth und voller Humor im Eingange seiner: „The Pilgrims of the Rhine“ erzählt.

Es ist die fête champêtre, die Queen Nymphalin, die kleine Feenkönigin, ihrem Hofstaat unter den duftigen Zelten großer und kleiner Pilze giebt.

Wir wenden uns nun den Pilzen in ihrer Eigenthümlichkeit zu.

Die allein eßbaren und nicht eßbaren Pilze bilden schon für sich die umfangreichste Gruppe unter den Vegetabilien; ihre Arten und Abarten sind zahllos. Seit wie langer Zeit ihre Erforschung die Geduld und die Wißbegierde der Botaniker in Anspruch genommen, ist andeutungsweise in den vorgehenden Blättern angeführt, lange nicht erschöpft.

Vom kleinsten Musseron bis zum Klapperschwamm, der oft 20 Pfund wiegt und von dem es allein 300 Arten geben soll, von denen nur 3 bis 4 Arten in Europa heimisch sind, hat der Volksmund dem über die Erde gestreuten Pilzengeschlecht, je nach Form, Farbe und Gestaltung die wunderbarsten Namen gegeben, nur einige wollen wir beispielsweise als Curiosa anführen, wie: „Hammelfuß, Bocksbart, Eichhase, schwarzer Gensd'arm, Pfefferling ꝛc.“ Unter den vielen schädlichen Pilzen trägt einer auch den Namen: „Judas Ohr“, (Exidia auricula Judae), auch Hollunderschwamm. Die Sage geht, Judas habe sich an einen Hollunderbaum erhängt, seine Form gleicht einem Menschenohr und man findet ihn unfern der Hollunderstämme.

Unsere renommirtesten Pilze.

Jene Gattung von Pilzen, die uns nur das Mikroscop offenbart, lassen wir einstweilen ganz bei Seite und wollen uns hier in möglichster Kürze nur den hervorragensten Schwämmen zuwenden, die in renommirter Weise durch die Jahrhunderte gegangen und in der That eine Geschichte hinter sich haben. Es heben sich aus der großen Zahl der seit Alters her bekannten eßbaren Schwämme: die Morchel (Helvella esculenta), der Steinpilz (boletus edulis), der Champignon (Agaricus campestris) und die Trüffel (tuber cibarium) als der höheren Gastronomie einverleibt, ganz besonders hervor. Auch von diesen vier genannten Adelsgeschlechtern unter den Pilzen giebt es Arten und Abarten, edle und unedle Familien, wir lassen die Letzteren bei Seite und wenden uns den vornehmen und nutzbaren Gattungen zu.

Die Morchel.

Als hoch beliebt gilt die Morchel, Helvella esculenta, sie zählt zur Gattung der Faltenschwämme, ist von angenehmen Geruch und Geschmack, wie schon ihr Name sie als: „eßbar“ bezeichnet. Ihr buchtig faltiger, dunkelbrauner Hut macht sie leicht kenntlich, sie rühmt sich in Deutschland, Italien und Frankreich viel Freunde zu haben; mit dem frühen Frühjahr erscheint sie als fast erstes Gemüse, den Spargeln Concurrenz machend, zumal wenn wir warme und feuchte Tage haben.

In Böhmen ist die Hutmorchel (M. rimoripes Dec.) besonders beliebt, sie kommt in Prag massenhaft zu Markt, unter dem Namen: „Katcenky“. Man dörrt sie in Backöfen, so daß sie für den Winter ein sehr gesuchtes Gemüse bildet und einen auch nach Auswärts nicht unbedeutenden Handelsartikel abgiebt.

Die oft 3 Zoll und noch höhere Spitzmorchel (M. deliciosa Fries) erscheint auf den vornehmsten Tafeln als feines Gericht, ihr eigenthümlich spitzer Hut von grau, blaßröthlicher Farbe kennzeichnet sie schon in ihrem Aeußern als etwas Distinguirtes und Vornehmes.

Der Steinpilz, auch Herrnpilz genannt.

Nächst der Morchel tritt der Stein- oder Herrnpilz (boletus edulis) als ein wahrhaft hochgeschätzter bei Reich und Arm auf. Sein auffallend dicker, weißer Stiel, sein halbkugelartiger kastanienbrauner Hut, angenehmer Duft, und kräftiges Fleisch von mildem Geschmack haben ihn, namentlich auch in Deutschland eine hervorragende Stellung gegeben. Er wird gekocht, gebraten, in Essig gelegt, so wie

getrocknet zu Suppen und Saucen verwerthet. Er erscheint schon im Frühling und wächst in ganz Mittel- und Nordeuropa in lichten Laub- und Nadelwäldern, seine Hauptzeit ist von Mitte Juli bis September. Er ist allen Völkern, wie er erscheint, eine wahre Gottesgabe; bei den Polen, Russen, Ungarn, Italienern und anderen Nationen dem Fleische gleich hochgeachtet.

Sein Nährwerth gleicht auch dem des Fleisches, daher der von uns schon genannte Pilzen-Anwalt van Hoogstraaten gerade diesen Pilz als das: „tägliche Brod“ der Armen bezeichnet. In Frankreich war der Steinpilz, der dort Cèpe genannt wird, selbstverständlich ein viel gekannter, seine Zubereitung aber muß wohl eine unrichtige gewesen sein, denn er mundete den Gourmands nicht und war bis 1738 ein von diesen wenig geachteter, da Champignon und Trüffel weit über ihn standen.

Vielleicht würde er heute noch seine inferiore Stellung bei den Feinschmeckern einnehmen, wenn nicht die politischen Gewitter, die in jener Zeit Polen erschütterten, ihn groß gemacht hätten. Stanislaus, König von Polen, aus seinem Lande vertrieben, erhielt von seinem Schwiegervater, Ludwig XV die Lorraine zu seinem Wohnsitz und ließ sich in Nancy nieder.

Eine Menge reicher polnischer Edelleute und Officiere, die treu an ihren entthronten König hingen, begleiteten ihn, und diesen folgten nicht nur die Schwärme der dienstbaren Geister, sondern vor allen auch die Köche, die nicht zögerten, den bei ihnen so hoch geschätzten Pilz auch dort zu Ehre und Ansehn zu bringen. Die Dankbarkeit der Einwohner heiligte das Andenken dieser gastronomischen That; der Pilz wurde in der Lorraine wie im Elsaß fortan „der Pole“ genannt und zur gourmandise erhoben.

Was der polnischen Küche entstammt, ist nicht schlecht, und so sei zu allgemeinem Besten die Bereitungsart hier angegeben. Der große, kräftige Steinpilz wird sauber abgeputzt, und von seinem Hut werden runde Scheiben geschnitten; so daß wenn die Schüssel erscheint, man das darauf Liegende für rund geformte Cottelets hält. Diese Scheiben sind in einer Pfanne mit Fett gar gekocht. Salz und Pfeffer, und — was durchaus nicht fehlen darf — Rockambol,

oder etwas Knoblauch muß in homöopatischer Dosis zugethan werden, wodurch sie auch, wie es heißt, verdaulicher sein sollen.

Ich kann versichern, daß dieses Gericht, bei maßvoller Zubereitung mir einst in Bordeaux, wo ich es bei unserm Consul Michaelson aß, allerdings wie eine: „Deorum cibus“ — und der Chateau D'Yquem wie Nectar schmeckte!

Das Wunderbare ist, daß man eigentlich nicht weiß, was man ißt, man hält es gemeinhin für irgend ein besonders zart zubereitetes Fleischgericht.

Der Champignon.

Der dritte Pilz dieser vornehmen Sippe ist der Champignon, (Agaricus campestris), er zählt zu der Gattung der Blätterpilze. Er ist ein Kind des Lenzes, denn er erscheint schon im Mai, bleibt aber auch dem Sommer und dem Herbst bis zum October getreu. Er wächst auf Brachäcker und Triften; erscheint er auf Wiesen, wo viel Pferde weiden, so nennt der Franzose ihn schon: „Champignon par excellence,“ der in seiner nähern Bezeichnung seiner edlen Eigenschaften auch: „Agaricus deliciosus“ genannt wird. Er ist die: „Deorum cibus“ des Nero, das Teufelsbrod der alten Flamländer.

Der Champignon hat in Frankreich seine ganz besondere Geschichte.

„Die Gemüsegärtner um Paris, sagt de Candolle, die sich auf diese Pilz-Cultur auf Beete legten, versicherten mich, daß die Gewitter die Pilze im freien Felde zerstörten, deßhalb legten sie sie in ihren Kellern, und viele legten die ihren in den Katakomben an, um sie vor diesem Schicksal zu bewahren. Ich sah solche Anlagen in einer Rennbahn der Faubourg St. Jaques, die zwei Etagen darbot. Der Gärtner sagte, daß in der ersten Etage der Donner noch einige Pilzbeete vernichtet habe, aber nie in der unteren Etage.“

„Ob das richtig ist, fügt de Candolle hinzu, kann ich nicht behaupten, aber der Gärtner ließ den Mist mit vielen Kosten in die Katakomben bringen, und wünschte — „echt christlich“ — seinen Concurrenten zerstörende Gewitter.“ In Frankreich nimmt man fast durchgängig an, daß in Gebirgsländern die Grotten und Kohlenschachte sich vorzugsweise für die Kultur en gros für Pilze eignen. Man behauptet, daß in den Kohlengruben die Feuchtigkeit, der Dampf, die

Dunkelheit und Wärme der Kultur der Pilze zusagen und förderlich sind. Die Natur selbst, heißt es, giebt hierzu den Fingerzeig, daß diese unterirdischen Höhlungen dazu zu benutzen sind, denn man findet sie oft mit pilzigen Geweben vollständig austapezirt; der Contrast von weiß und schwarz frappirt jeden Besucher dieser unterirdischen Arbeitsstätten.

In den Minen von Namur fand Herr Cauchy eigenthümlich leuchtende (phosphorescirende) Pilze, die in den Höhlungen ein phantastisch bläuliches Licht um jeden Pilz, (die sehr zahlreich sich dort fanden) ausstrahlten.

Die größten physiologischen Details dieser wunderbaren Wesen hatte keiner so gründlich studirt und für Belgien so nutzbar und lucrativ gemacht, als der Baron Joseph Vanderlinden-d'Hoogvorst, Senatsmitglied in Belgien. Er schrieb eine Abhandlung über die Cultur der Champignons, ohne sich zu nennen; sie wurde zum Besten der Hospitäler in Brüssel verkauft. Der Titel lautete: Méthode nouvelle, facile et peu couteuse de cultiver les champignons. Fondée sur de nombreuses experiences. Bruxelles chez Rampelberg. 1847. 1 fr. 50 c.

Er war wie ein Zauberer darin, denn er kultivirte sie aller Orten: auf Böden, im Keller, im Pferdestall, in der Küche unter den Tischen, auf denen die Köche die oberhalb durchs Feuer gegangenen anrichteten. Er kultivirte sie in den Stiefeln seiner Köche und in denen seiner Freunde, die sie ihm dazu hergaben, als etwas ganz besonderes, und seine Freunde haben ihn sagen hören, daß wenn der Koch sich darauf legen wollte, so könne er sie in seiner Westentasche wachsen lassen.

Es genügte Herrn Hoogvorst einen Haar-Besen zu geben, um ihn nach einiger Zeit ganz bedeckt mit den schönsten Champignons im vollsten Wachsthum wiederzuerhalten, wo alsdann die hortikole Merkwürdigkeit von mehr als einem Champignon-Verehrer mit begehrlichen Augen angestaunt wurde.

Eines Tages äußerte der Baron V. einige leichte Zweifel über den steten Erfolg seines Freundes; dieser wettete sofort, daß er unter dem Bette des Barons eine Pilzplantage einrichten wolle —

es geschah, und während der Baron schlief, keimte eine Generation nach der anderen unter seinem Bette auf; und das durch eine ganze Saison hindurch, ohne allen Geruch, ohne alle befürchteten Nachtheile für das schöngehaltene Hôtel des Baron V. Hoogvorst hatte das Geheimniß der Formation des Mycelium (Pilzenweiß) so studirt, daß ihm keine Anlage mißlang.

Er bereitete sich sein: „blanc de Champignon“ in einem bedeckten Ort, der trocken und wenig Licht und Luft hatte, in einer Scheune oder in einem Stall, und giebt in seinem Buch genau die Anlage des Beets an. Er wandte bei der Kultur der Champignons das „nitrate de Potasse“, den stickstoffhaltigen Salpeter an. Ein Zufall hatte ihn auf die Wirkung desselben aufmerksam gemacht; auf einer seiner Bleichwiesen wurde durch Unachtsamkeit eine Flasche zerschlagen, in welcher sich eine Salpeterauflösung befand, wie sehr erstaunte er, als er im Herbst gerade diese Stelle mit Champignons übersäet fand. Nun wandte Hoogvorst es auf alle Beete an, vorzugsweise aber auf die Stubenbeete.

Er giebt in seinem Pilzenessay alle wünschenswerthen Details an, um derartige Beete vorzubereiten. Man hatte in Wien eine Pflanzschule für Champignons nach seiner weisheitsvollen Pilzeneinsicht construirt. Eine viel besprochene Erscheinung bei derartiger Pilzzucht war die Thatsache, daß die Pilze nie an ein und demselben Ort, zwei Jahre hintereinander auf derselben Stelle wuchsen, auch wenn man sie neu aussäte, es gehörten oft Jahre dazu, ehe sie neue Ernten brachten. Bei der Praxis, die die Felder in Schläge eintheilt und durch verschiedene Fruchtfolge die Ernten erhöht, war das erklärlicher, bei den Pilzen erschien es den Sachverständigen räthselhafter. Nun soll auch in der That in England, speciell auf den Domainen der Königin Victoria, diese Schwierigkeit überwunden sein. Die Keller, in denen die Champignon-Beete sich befinden, werden wie Treibhäuser geheizt durch Dampfröhren, die in den Mistbeeten selbst einmünden. Es genügt, wenn das „Pilzenweis“ fort und fort in Vegetation erhalten wird, und während der zwei Tage, die der Ernte voraufgehn, man etwas stärker als gewöhnlich heizt, um dadurch sich eine jahrelang währende, in ununterbrochener Kultur andauernde Pilzplantage zu erhalten.

Die Champignon-Zucht in England.

Man nimmt an, daß die künstliche Wärme die unbekannte Ursache, welche sie auch sei, die es bisher generell verhinderte an ein und derselben Stelle Pilzen zu ziehn, vollständig zerstöre.

Das Pilzenweiß Mycelium.

Alle neueren Mycetologen haben anerkannt, daß die Sporen der Pilze keimen, indem sie weiße, lange Fäden schlagen, die damit endigen, daß sie wie Schimmel aussehn. Dieses Gewebe weißer Fäden nimmt den Namen „Mycelium“ (Pilzenweiß) an; auf die vorbereiteten Pilzbeete gebracht schlägt es neue Fiebern aus, nach einiger Zeit vereinigen sich die Fäden, runden sich und bilden einen neuen Pilz; der Fuß, die Wulst und der Hut sind nur Vereinigungen dieser Fiebern. Der Pilz ist daher wie eine Blume geeignet Samen zu erzeugen, denn die Membrane des hymenium bildet die Sporen, und derselbe Kreislauf beginnt.

Daß die Pilze nicht einer sogenannten „Urzeugung“ aus gährenden Flüssigkeiten oder organisirbarem Schleim ihre Entstehung verdanken, wie man vielfach annahm, sondern nur durch ihren eigenen Samen (den Sporen) ins Leben gerufen wurden, das haben die neueren Forschungen zur Genüge festgestellt.

Schon im Jahre 1821 sprach Ehrenberg in seiner Abhandlung: „De mycetogenesi“, sich sehr entschieden darüber aus. Man sammelte den Samen, indem man die reifen Pilze auf Glastafeln, die Poren nach unten gekehrt, legte, am Morgen war die Scheibe mit feinem Staub bedeckt, das Mikroscop aber zeigte, daß es ein Haufen von Samensporen war.

Noch einfacher ist es, die reifen Pilze in ein Gefäß mit Wasser zu thun, sie darin umzuschütteln und dieses Wasser, das alle Keime enthält, auf die Beete zu gießen. Die Verfahrungsarten darin sind selbstverständlich sehr verschieden.

Champignon-Zucht in Belgien.

Belgien hat sich in der Champignon-Kultur sehr hervorgethan; nach statistischen Angaben macht es sich diese Kultur auch so zu Nutze, daß Brüssel allein jährlich für mehr als 600,000 Frs. Champignons verzehrt. Frankreich ist indeß in der Champignon-Kultur auch nicht zurückgeblieben, und der allein in Paris stattfindende Verbrauch derselben hat eine große Anzahl von Gärtnern bestimmt, sie als „Specialität“ zu züchten.

Die Trüffel.

Wir kommen nun zu der von uns bezeichneten vierten Pilzsorte, dem Demant der Gastronomie, zur Trüffel. Nach dem Sturze des römischen Kaiserreichs verschwand die Trüffel mit der alten Civilisation; die eindringenden Barbaren hatten keinen Gaumen dafür, und an gröbere und stärkere Kost gewöhnt, eine gründliche Verachtung gegen den „Geist der Kochkunst".

In Frankreich, wo sich der classische Boden des edelsten Weins und der edelsten Trüffel findet, kam sie zur Zeit Ludwigs XIV. wieder in Aufnahme, und vor allen waren die Perigorder-Trüffeln die gesuchtesten.

Zunächst müssen wir uns aber darüber wundern, daß das Trüffel-Essay van Sterbeecks seinem Compatrioten, dem Norbert Cornelissen, dessen Name auch die Liste der flämischen Mycetologen vergrößert, so wie dem später sich in die Materie vertiefenden Brillat-Savarin entgangen ist.

Der Letztere glaubte und hatte nicht ganz unrecht, daß, wenn die Trüffel von den Alten gekannt war, sie dennoch im Laufe der Jahre verschüttet ward, und ihre Auferstehung auf die modernen Tafeln erst in neuerer Zeit stattgefunden habe. Die Generation, der dieser piquante Schriftsteller angehörte, ist Zeuge dieser wichtigen Auferstehung gewesen. „1780, sagt er, waren die Trüffeln rar in Paris, und man fand sie nur in dem Hôtel des Américains und im Hôtel de Province. Ein getrüffelter dindon war ein Luxus-Gegenstand, den man nur bei Fürsten, den grands Seigneurs oder" — Savarin wird uns hier zu piquant, „der Demi monde vorfand."

In Belgien aß man dagegen die Trüffel schon 1662, das hätte der geistreiche Gastronom aus van Sterbeecks Essay erfahren, und ist dieses Factum außerdem noch durch ein officielles Aktenstück zu beweisen. Noch mehr! Man machte in Antwerpen Versuche die Trüffel zu kultiviren und reüssirte bis auf einen gewissen Punkt. Cornelissen läßt sich in seinem Memoir: „Sur les tubéras des anciens, considérés comme étant les truffes de nos jours, et à cette occasion sur deux passages de la traduction de Suétone" *), folgender Maßen

*) Annales Belgiques et à part.

darüber aus: „Wenn mein Gedächtniß mich nicht trügt, so ist das, was ich in meiner Jugend von meinem Professor der „syntaxe“ als er dem Worte: „tuberae“ in einem alten Autor begegnete, gelernt habe, daß er dasselbe als: „Erdäpfel“ übersetzte — er schloß ganz ernstlich daraus, daß die tubercules von den Römern gekannt waren.

Die Schüler jener Epoche, in der die Civilisation noch nicht so fortgeschritten war wie heute, hatten noch nicht die Gewohnheit, von der Schulbank aus ihrem Lehrer zu widersprechen; daher hätte ich es denn auch feierlich beschworen, in verba magistri, daß die tuber von Rom, jener Leckerbissen der Cäsaren, das war, was ich täglich zweimal in der Campine Brabançonne, eine an gutem Geflügel sehr reiche Gegend, aß; wo aber das „nec plus ultra“ der Küchenwissenschaft ein mit Kastanien gefüllter dindon war. Die echte Trüffel des Namens und der That war vollständig unbekannt in der Campine; die Prälaten, selbst die von Tongerloo und Everbode haben nie von ihnen sprechen hören.“

Hätte Cornelissen van Sterbeeck consultirt, so hätte dieser ihm gesagt, daß die reiche Bibliothek von Tongerloo und der gute Tisch der Pfäfflein ihn sehr anzogen; der ehrenwerthe Prälat reservirte und servirte dort die Trüffel bei außergewöhnlichen den sogenannten: „Großen Gelegenheiten“. Die geistlichen Herren betrachteten sie ohnehin für eine Entschädigung, die der Himmel ihnen an heiligen Fasttagen gewährte, an welchen sie sich diese schmucklose, unscheinbare Frucht auftragen ließen. Fromme Beichtkinder, die ihrem Seelsorger Trüffeln brachten, konnten der Absolution gewiß sein.

Da sie in Italien Tartufo, Tartufola genannt war, und „die Tartufo bianchi“ — nicht die weiße Piemonteser Trüffel, sondern entschieden die „Kartoffel“ war, so hüllte man sie damit in ein bescheidenes Gewand; den Aebten konnte es ja keiner verdenken, wenn sie die vornehmere Schwester der geringeren vorzogen, diese dem Volke überlassend. Theophrast nennt die Trüffel: „Hydnon“, Plinius: „Tubera sincera.“ Brillat-Savarin sagt von ihr: „Sie hat nicht Stiel, nicht Blätter, und dem Anschein nach auch keine Wurzel, ihr Origin ist unbekannt; man findet sie, aber man weiß nicht, wie sie geboren

wird, noch wie sie wächst.“ Daß sie trotz all dieser Controversen die Alten kannten, steht wohl fest, aber das Mittelalter, daß selbst die Rose zu einem Flüchtling auf Erden machte, verschüttete auch die Trüffel.

Erst im 14. Jahrhundert soll sie von Spanien aus wieder in Frankreich aufgetaucht sein. Ein Autor führt an, daß sie zur Zeit Karl VI. verboten gewesen sei, und Eustache Deschamps sie zum Gegenstand einer fulminanten Ode gemacht habe, in welcher er ihre Unwürdigkeit beleuchtet, von Menschen gegessen zu werden, da sie vorzugsweise nur ein Leckerbissen für Schweine sei.

Es scheint uns, als hätte diese Ode doch nicht recht gezündet, denn nach den vor uns liegenden Quellen alter Chroniken ist sie, namentlich etwas später, stets als ein hors d'oeuvre culinarischer Größe behandelt worden.

Daß die Trüffel, wie das gesammte Pilzgeschlecht nur aus ihrem eigenen Samen, den Sporen, ins Leben gerufen wird, ist festgestellt; und die Annahme, daß sie aus der blauen Trüffelmücke entstände, die ihre Eier in ein Pilzgebilde einlege, wodurch dasselbe anschwelle und die unförmliche Knolle sich bilde, gehört ins Reich der Phantasie. Wahr ist nur, daß die Schwärme der Trüffelmücken ihre Eier zur weiteren Entwicklung gern in diesen Pilz einbohren, und daß diese Mückenschwärme den Fundort dem Trüffeljäger anzeigen.

Die Trüffel ist ein kugeliger Pilz, der in der Abtheilung der Bauchpilze, (Gasteromycetes), die unter der Erde wachsen, gehört.

Die neuere Pilzkunde hat das Trüffel-Geschlecht in drei verschiedene Gruppen getheilt, zur letzten Gruppe gehört die Gattung „Tuber cibarium“, jenes culinarische Juwel, das von der Gastronomie so hoch geschätzt wird. Ihr stets dunkel gefärbtes Kleid ist dennoch in Farbe, Form und Größe verschiedenartig, von der gewöhnlichen Größe der Kartoffel steigt sie bis zum Gewicht eines Pfundes. Die „schwarze Trüffel“ der Franzosen wächst in besonders guter Qualität gern unfern der Steineiche (quercus ilex), überhaupt hält sie es mit den Eichen, weil diese auch am besten in einem humusreichen, trockenen Boden gedeihen, was auch ihr Fall ist.

Das südliche Frankreich ist ihre eigentliche Heimath, „ihr Pa-

radies", würde Martius sagen; über die Perigorder Trüffel geht dem Gourmand so zu sagen — nichts!!

Außerhalb dieses ihres Brennpunktes, findet man sie in den Basses-Alpes, Vaucluse und Haute-Savoye, oft ½ Kilo wiegend.

Die weniger verbreitete, aber sehr aromatische weiße Trüffel findet sich in den Bergen und Hügeln Piemonts. Außerdem erscheinen sie in den Laubwäldern von Mittel- und Südeuropa, hervorragend sind sie im Elsaß, auch in Böhmen in der Gegend von Teplitz, wo sich auch die unbedeutendere weiße Trüffel findet.

In Thüringen, um den Harz herum und in Mecklenburg soll es auch Trüffeln geben, jedoch nur ein Halbgeschlecht. In sehr warmen Klimaten verholzen sie leicht und werden ungenießbar, anderseits können sie den Frost über 5° C. nicht ertragen, sie zerfließen dann in eine breiartige Masse, aus der sich später wohl neue Brut bildet. In den südlichen Alpen steigen sie ziemlich hoch empor, doch folgen sie im allgemeinen nur der Region des Weinstocks; sie scheinen einjährig zu sein und suchen sich kalkhaltigen Mergelboden.

Ihr ganz undefinirbares Aroma hat ihnen jene bevorzugte Stellung gegeben und ihr Renommee über alle Gewürze für Fleischspeisen festgestellt.

Ihr jetzt so sehr ausgebreiteter Verbrauch datirt unstreitig erst seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts.

Die Trüffel des Elsaß.

Wir erfahren aus alten Elsässischen Schriften, daß das Elsaß seine Haupttrüffelnester im Hartgebirge hat; in der Nähe von Kolmar und Orschwir, wo sich vordem auf einem kleinen Berge eine Kapelle der St. Polona befand, wie im Thal von Liepvre sollen sich im 17. Jahrhundert die besten der Umgegend befunden haben.

Daß dem so gewesen sei, constatirt eine daselbst aufgefundene alte Rechnung der Commune von St. Marie-aux-Mines, dieselbe besagt: „den 20. September 1673 an Casper Haedrich 5 fl. 36 kr. bezahlt, für das Ueberbringen einer Büchse Trüffeln, die der Intendant Poncet auf Befehl des Monseigneur Louvois diesem nach Nancy schicken mußte." Daraus ist der logische Schluß zu ziehen, daß die Elsasser Trüffel doch nicht so ganz schlecht gewesen sein muß, da ein Minister Ludwig XIV. sie sich schicken ließ, zumal ein Louvois!!

Die Sage geht auch heute noch, daß die Elsasser Trüffeln oft heimlich nach Perigord emigriren, um dort naturalisirt und als echte wieder ausgeführt zu werden. Wenn man auch diesem Aberglauben sich nicht ganz hingeben will, so steht doch fest, daß allerdings viele Restaurants Vernunftsheirathen derart herbeiführen, daß sie die Elsasserin der Perigorder zur Unterstützung bei ihren Kompositionen vermählen. Die Fabrikanten der Straßburger und der noch gepriesseneren Colmarer Gänseleber-Pastete halten viel von dieser Verbindung, oder begnügen sich, um ihre heimathliche Trüffel nicht zu kränken, ganz mit dieser.

Die Trüffeljagd.

Auch der königliche Stadtrichter von Straßburg Ms. de Klingelin, dem 1752 keiner eine feine Zunge absprach, der seiner Opulenz wegen berüchtigt war, hatte in seinem Haushalt eine besondere Stelle für einen „Trüffeljäger“ — creirt, der gehalten war die Nachsuchungen der Trüffeln im Elsaß zu leiten, sei es durch Hilfe der Menschen, der Schweine oder der Hunde. — Da nun der Stall des Herrn Stadtrichter mit 200 Hunden bestellt war, so ist es nicht unwahrscheinlich, daß sich ein großes Kontingent von Trüffelhunden darunter befand. Der böse Leumund verketzerte denn auch Herrn Klingelin derart, daß er ihn beschuldigte das Brod den Armen und dem Hospital St. Marc genommen zu haben, um seine Hunde zu füttern und sich lukullisch zu mästen.

Auch darin hat dies Vegetabil eine bevorzugte Stellung. Daß es jagdbar ist, dessen kann sich kein anderes rühmen. Die Haupternten sind im September und October, da gehen Männer und Frauen auf die Suche. Man sagte, die Frauen hätten eine eigene Divinationsgabe für die Auffindung dieser Nester; der regere Geist für den Wunsch des Gewinnes inspirire sie, und Beute beladen kehrten sie heim.

Man suchte sie aber auch mit gut abgerichteten Hunden, und diese entledigten sich dieser Aufgabe oft mit großem Geschick. Man sagt, daß der Hund, der dem Menschen so nahe steht, fast ein Verständniß für den Werth der Gourmandise seines Herrn habe.

Das Schwein ist nur ein egoistischer Sucher, es gräbt die Trüffel aus, um seine eigene Lüsternheit damit zu befriedigen; es steht in Anerkennung dieser Delikatesse mit dem Menschen auf gleicher

Stufe — denn wenn die Peitsche des Trüffeljägers ihm nicht die Schnautze gewaltig kitzelt, so ist es um das aufgedeckte Nest geschehn.

Der Hund ist dagegen ein uninteressirter Arbeiter, der für die Ehre eintritt und seine edlen Eigenschaften dem Genuß der Menschen zur Disposition stellt.

Fast alle Hunde lassen sich dazu dressiren, aber der Spitz und der Pudel sind am geschicktesten. Im Piemontesischen hat man eine kleine schwarze Pudelrace, Barbone auch Putta genannt, die sich am besten dazu eignet. In Südfrankreich zieht man das Schwein vor, das Gourmand genug ist, um die Trüffeln jeder anderen Speise vorzuziehn, und diese daher noch schneller findet — der neidische Mensch weiß durch den Lasso und dem eisenbeschlagenen Stock ihm den Genuß zu vergällen, dafür streut er ihm eine Handvoll Maiskörner hin, garouil genannt, die es gutmüthig genug ist, sich aufzusuchen.

Besondere Eigenschaften der Trüffel.

Indeß nicht allein als gastronomische Notabilität wurde die saftig, wohlriechende Cryptogame gefeiert. Die früheren Zeiten gefielen sich darin, den verschiedenen Pflanzen mysteriöse Eigenschaften anzudichten, die auf den menschlichen Organismus ihre besonderen Einflüsse ausübten. Ein so hoch gehaltener Gegenstand wie die Trüffel mußte die Einbildungskraft auch nach dieser Seite hin erhitzen, und so legte man dem Genuß der Trüffel die eminente Prärogative bei, daß sie die Tugend besäße, die Frauen zärtlicher und die Männer liebenswürdiger zu machen, als es gewöhnlich der Fall war.

Ob diese Behauptung fundirt ist, ob die Wissenschaft sie heute noch anerkennt, müssen uns die Physiologen sagen — bei dem gesteigerten Konsum möchte man fast glauben, daß es so ist und daß ihr Gebrauch in der Küche nicht ungern gesehn würde.

Von den Tugenden der Spargel, der Rüben, der Kresse, des Safran, der Zwiebel, des Senfs, des Anis ꝛc., wußte man ja so viel zu erzählen, der Letztere sollte ja auch der stärkste Motor für das weibliche Herz sein; schon vor Plinius war der Liebestrank bekannt, und ganz vergeblich eiferte fast 100 Jahre später Galenus noch gegen den Gebrauch dieser „pocula amatoria“, die aus höchst aufregenden Mitteln bestand.

Das „Wunder“ ist des Glaubens liebstes Kind geblieben; denn

wie einem Vegetabil Vorzüge, so wurden dem anderen alle Arten dämonischer Einflüsse angedichtet.

Daß sie auch schon 1690 ihre Rolle spielten und zu Gleichnissen herangezogen wurden, besagt ein Epigramm des 1670 geborenen Jean Baptiste Rousseau, der von einem hochgestellten Herrn zu behaupten wagte:

„Le pis de toût, c'est qu'avec son air de buffle,
Il porte un coeur aussi noir qu'une truffle."

Vielleicht trug dasselbe auch zu seiner 1712 über ihn ausgesprochenen Verbannung bei.

Keiner aber hat die Trüffel so verherrlicht, als Brillat-Savarin in seiner: „Physiologie du goût". Savarins Lob der Trüffel.

Ein Mann, der den Ausspruch that: „Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es" — konnte auch 1825 schreiben: „die Trüffeln sind Gottheiten unserer Zeit, und ihre Anbetung macht uns vielleicht nicht einmal große Ehre, indeß ist es nicht zu leugnen, daß, wenn einem: „entre autres choses un énorme coq vièrge de Barbézieux, truffé à tout rompre" servirt wurde, jedem schon vorher das Wasser im Munde zusammen lief."

Ein andermal sagt er: „Notre souper, assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille truffée."

Kein Wunder, wenn sich um jene Zeit die Delikateßhändler dieses Gegenstandes bemächtigten, wenn sie sich eigene „Trüffelcouriere" hielten, die mit unterlegten Pferden reisten, um dieses Luxusgericht zu dem bestimmten Tage eines Gastmahls, aus weiter Ferne richtig abzuliefern. Daß der Preis dafür fast mit Gold aufgewogen, und dieser „Demant der Küche", fast mit den Edelsteinen im Preise rangirte, das war das „nec plus ultra" des Jahres 1825, das uns „der Physiologe des Geschmacks" in so blühenden Farben schildert, daß er versichert: „Ein Sauté von Trüffeln ist ein Gericht, dessen Honneurs zu machen die Frau des Hauses sich heut zu Tage nicht nehmen läßt." —

Anderseits würde man nicht wagen, fährt er fort, seine Gegenwart bei einem Festmahl einzugestehen, wo nicht mindestens eine getrüffelte Speise gewesen wäre. Schon die Vorspeise präsentirt

sich schlecht, wenn sie nicht mit Trüffeln garnirt ist, und wem läuft nicht das Wasser im Munde zusammen, wenn er von Trüffeln à la Provençale sprechen hört?

Heine sagt: „Lägen die Diamanten wie die Kieselsteine da, keiner würde sich danach bücken, weil sie aber so viel Geld kosten, finden die thörichten Menschen daran Gefallen.“ Der Preis bildet fast immer den Reiz für den Gegenstand, rangirten die Trüffeln mit den Pfifferlingen, wer würde sie beachten!

Savarin selbst erzählt eine Anecdote dieser Art: „Freuen Sie sich, sagte er zu Frau von W., man hat in der industriellen Gesellschaft einen Webestuhl vorgezeigt, auf dem man wunderschöne Spitzen weben kann, die fast nichts kosten. Wie, sagte sie, mit einem Blick souverainer Verachtung, glauben Sie denn man würde den Bettel tragen, wenn er wohlfeil wäre?!“

Streit über die Zubereitung der Trüffel.

Ueber die Zubereitung streiten sich die Gelehrten noch bis heute. Die Einen behaupten in Champagner oder Madeira gekocht, die Anderen in Xeres oder Collioure*) gesotten brächte ihr Knoblaucharom zur höchsten Geltung.

Savarin räth: erst in Xeres, dann in Madeira, zuletzt in Collioure zu dämpfen um sie anf dem Höhepunkt aller culinarischen Feinheit zu bringen.

Die piquanten piemontesischen Trüffeln werden vielfach als Salat verspeist, fein geschnitten in Oel und Essig; das Recept soll Rossini dazu erfunden haben, der wie man weiß, ein ebenso großer Gourmand als Componist war; an der Tafel des Baron Rothschild in Paris durften die „Trüffes de Piémont á la Rossini“ nie fehlen.

Die Trüffel als Seele der Leberpastete.

Daß eine Straßburger Leberpastete, so zu sagen: „ohne Seele“ wäre, wenn ihr die Trüffel fehlte — weiß heute alle Welt; weiß, daß das Genie des Normannen Close ihr diese Seele einhauchte, als der Marschall Contade in Straßburg residirte, wo sie lange Zeit hindurch nur das Mysterium seiner, von Close dirigirten Küche blieb. Die getrüffelten Fasanen, Poularden und Dindons waren früher die beliebtesten Weihnachtsgeschenke — freilich sagt Savarin, daß

---

*) Französischer Wein, Département Pyrénées Orientales.

man sie zu seiner Zeit für 20 frs. hatte, heute kosten sie 100 — 400 frs. Da macht sich denn keiner mehr den Spaß einer solchen Weihnachtsfreude!

Der Marquis de Cussy hielt es, wie weiland der berühmte Feldherr Jean de Castro die Einführung der Orange, für die größte That seines Lebens, die er seinem Vaterlande geleistet, daß er eine besondere Zubereitung für eine: „Poularde aux truffes“ erfunden. Baron von Vaerst, wenn auch nicht auf gleicher Höhe mit Savarin, doch immerhin ein Gastrosoph vom reinsten Wasser, behauptete von einem Ebenbürtigen einst gehört zu haben: „daß Trüffeln und Austern deshalb so gut schmeckten, weil sie auf der letzten Grenze zweier Naturreiche ständen; die Trüffel auf der letzten Stufe der Vegetabilien zum Uebergang in das Mineralreich, die Auster als Uebergang der Mineralien zu den Animalien.“

Man sieht aus dem Urtheil, daß sie über das Origin des Pilzes noch im Unklaren waren!

Unger vervollständigt das Vorhandensein der Trüffel dadurch, daß er neben denen, die Europa erzeugt, die Tuber niveum in der Berberei und eine in der arabischen Wüste nennt, von der Olivier berichtet.

Alexander von Bornholz, ein flämischer Mycetologe publicirte eine Schrift*) über die Kultur der Trüssel, in der er von der vielfach verbreiteten Idee ausgeht, daß die Trüffel ein Pflanzen-Maulwurf ist, und eben so bestimmt ist, umzukommen wie jenes Thier, sobald es ans Tageslicht kommt; er räth daher sie bei Nacht einzusammeln.

Die künstliche Trüffelzucht und ihr Handel in Frankreich.

In Frankreich nimmt der Trüffelbau von Jahr zu Jahr zu. Unter denen, die in der Kultur desselben etwas geleistet, nennt man Ravel in Montagnac, Basses-Alpes und andere — es bleibt aber dieses Produkt immer nur ein Zwitter neben der echten Trüffel.

Nach statistischen Tabellen bringt Frankreich jährlich 1,588,000 Kilogramm Trüffeln, im Werth von 15,881,000 Frs. in den Handel, die Summen sind aber imaginäre und stimmen mit den Nachweisen der einzelnen Departements nicht.

Montagnac, ein kleiner Ort, auf einem Plateau der Seealpen

---

*) De la culture des truffes, ou manière d'obtenir par des plantes des truffes noirs et blanches dans les bois et jardins. Uebersetzt von M. Ogger. Paris 1826.

gelegen, lebt fast ausschließlich von der Trüffeljagd, u. s. f. Das Jahr 1868 ist das beste Trüffeljahr des Jahrhunderts gewesen. Die Trüffelausfuhr ist begreiflicher Weise sehr groß, im Jahre 1872 betrug sie beispielsweise: 172,000 Kilo, die meisten gingen nach England, dann kam Rußland und Amerika, Deutschland bezieht jährlich nur ein bescheidenes Quantum von 52,000 Pfund, mithin nur 26,000 Kilo.

Seit 1870 aber steigert sich der generelle Export, das größte Handelshaus, das in dieser Branche arbeitet, ist die Firma: Bousseau in Carpentras, im Jahre 1832 setzte sie nur 10,000 Kilo ab, im Jahre 1870 belief sich ihr Umsatz auf 122,000 Kilo. Zu diesem Consum treten noch die Lieferungen Piemonts wie des übrigen Italien hinzu, — wir sehen, daß ein zweiter Savarin auch heute noch sagen könnte:

„Die Trüffeln sind Gottheiten unserer Zeit!“

Es würde das auch mit dem 1. Vers eines Hymnus stimmen, den man in Paris um Mitternacht in den vorzüglichsten Kreisen froher Zecher hören kann;

Poesie der Trüffel.

Buvons à la truffe noire,
Et ne soyons point ingrats;
Elle assure la victoire,
Dans les plus charmants combats.
Au secours
Des amours,
Du plaisir la providence
Envoya cette substance:
Qu'on en serve tous les jours!

Der Vers deutet unverhohlen darauf hin, daß ihr Genuß eine aphrodisiakische Wirkung äußere, die vermöge ihrer chemischen Bestandtheile einigermaßen begründet erscheinen mag. Meister Savarin, der sich bei einer Dame seiner Bekanntschaft darüber Rath erholt, kommt zu dem Schluß: „que la truffe n'est point un aphrodisiaque positif, mais qu'elle peut, en certains occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables.“

Damit aber in Verbindung galt es an manchen Orten für unschicklich, wenn Frauen Trüffeln aßen, und Du Mont erzählt in

seinen „Voyages en France“ 1699, daß seiner Zeit, die Frauen in der Provence in Gesellschaft von Herrn keine Trüffeln essen durften.

Die chemische Untersuchung hat ihren reichen Stickstoffgehalt nachgewiesen, der sie in Bezug des Nahrungswerthes allen Vegetabilien voranstellt; außer dem Gerbstoff der Schale enthält ihr Fleisch Fungin, ihre eigenthümliche Substanz, Phosphorsäure und Eisen. Für Bleichsüchtige ist sie daher ein sehr zu empfehlendes Gericht. Den Vorwurf der Unverdaulichkeit weisen sie entschieden zurück, da sie eine verdauungsgerechte Zusammensetzung besitzen und frei von Kohlenhydraten sind. Nach dieser Seite hin, tritt Savarin auch als Lohengrin für sie ein und vertheidigt als ihr echter Champion ihre Unschuld, er citirt zu diesem Zweck den Dr. Malouet, der, wie er sagt, Quantitäten derart zu sich nahm, die einem Elephanten Leibweh verursacht hätten, er genoß dieselben ungeschädigt bis in sein 86. Jahr!

Savarin fügt noch hinzu, daß nach diesem Beispiel man die Trüffel, wie auch Galenus es schon behauptet, als ein durchaus gesundes und angenehmes Nahrungsmittel betrachten kann, das: „Mit Mäßigkeit genossen, wie ein Brief auf der Post, durchgeht. Wer dagegen gleich beim ersten Gange wie eine Kanone sich lade und beim zweiten Gang bis zum Platzen vollstopfe, den könne auch, wenn er nur Kartoffeln statt der Trüffeln äße, doch eben so leicht der Schlag rühren.“

Da wir bei der Trüffel nur von ihren Vorzügen gesprochen, so könnte man glauben, daß sie frei von jeglicher Gefahr genossen werden könnte, da sie keine giftige Nebenbuhlerin hat. Dennoch ist dem nicht so; sie wird betrüglicher Weise garnicht selten durch den in Scheiben geschnittenen giftigen gemeinen Hartbovist, „Scheroderma vulgare“ verfälscht, der ihr in einigen Stücken ähnlich ist, sich jedoch von der edlen Trüffel durch den weißen Rand der Scheibe und die nicht marmorirte Mitte derselben unterscheidet.

Verschiedene Urtheile über den Genuß der Pilze.

Wir müssen hier überhaupt einschalten, daß nicht alle Naturforscher das gleich günstige Urtheil weder über diesen: „Demant der Küche,“ noch seiner Sippe haben, die Antipathie Senecas gegen die Pilze erbte in gleicher Weise wie die Vergötterung fort.

„Die menschliche Genußsucht, sagt Reich*), hat alle Schranken durchbrochen, sie hat der Luft, dem Meere, den süßen Wassern und der festen Erdoberfläche alle nur irgend kaubaren Produkte abgerungen, ja sie scheute selbst die Pilze nicht, die Pilze, so zweideutige, so gefährliche Gewächse! Ohne über den Geschmack der Schwämme zu urtheilen, erklären wir dieselben von vorne herein für unhygienische Speisen und sprechen den Wunsch aus, die Menschheit möge sich, Zeiten der Hungersnoth ausgenommen, den Genuß der Pilze abgewöhnen.

Es bleibt stets eine gefährliche Sache, da manche derselben erst mit der Zeit schädliche Eigenschaften erlangen, und alle Pilze schwer verdaulich sind."

Wir fürchten, er predigt tauben Ohren; von seinen Genüssen läßt der Mensch, laut der Erfahrung, sich so leicht nicht abbringen.

Auch giebt er trotz dieses Anrathens doch zu, daß gerade die Pilze zu den nahrhaften Nahrungsmitteln zählen, und man im Stande sein würde, sich von Schwämmen allein zu ernähren und zu erhalten, wie man solches von vielen Waldbewohnern weiß; gesunde Verdauungsorgane und Körperbewegung sind freilich für so constanten Genuß wünschenswerth. Die bedeutenden Quantitäten von Proteïnkörpern, die sie enthalten, bedingen ihren Nahrungswerth.

Demartis und Corne belehren uns ferner, daß Klima und Jahreszeit großen Einfluß auf die Eigenschaften einer und derselben Champignonart ausüben.

Sie führen beispielsweise an, daß der zu den giftigen Schwämmen gezählte Agaricus ruber von den Bauern aus der Gegend von Bordeaux ziemlich häufig und ohne Schaden verspeist werde.

Die Völker der nördlichen Gegenden wissen entschieden noch besseren Vortheil aus diesem Vegetabil zu ziehen. Sie sind weniger furchtsam als die Südländer und bringen Manipulationen in Anwendung, die — wie sie behaupten — sie vom Laster ihres Giftes befreien, sobald eine Abkochung in Salzwasser oder Essig stattgefunden hat.

---

*) E. Reich, Nahrungs- und Genußmittelkunde. 1860.

Russen und Polen essen sie in der That fast alle ungestraft. Viele sind auch besser als ihr Ruf. Der Hauptconsum als Nahrungsmittel findet vorzugsweise in Rußland, Polen, Oesterreich, Böhmen und in Thüringen statt; bei uns finden sie mehr als Gewürz und Zukost Verwendung.

Die Pilze der anderen Welttheile.

Außer diesen vorzugsweise Europa angehörigen Pilzen, finden sich auch in anderen Welttheilen genießbare Schwämme. Darunter von Bedeutung Boletus moschocaryanus, Rumph. auf der Banda-Insel, und Polygaster sampadarius auf Amboina, dieser wird, wie die Trüffel bei uns, als Leckerbissen bevorzugt; auch kommen daselbst noch andere genießbare Pilze vor.

In den südlichen Staaten Nord-Amerikas erscheint auf eben abgetriebenen Urwäldern die indische Potatoe, das gigantische Lycoperdon (Pachyma) in einem Gewichte von 15 bis 30 Pfund, welches von den Indianern verzehrt wird, und von dem flüchtige Neger zuweilen ganz und gar leben.

Lycoperdon Bovista als Blutstiller.

Unser schon erwähntes Lycoperdon Bovista, der gemeine Wolfsrauch, ist auch von riesigem Umfange, umgekehrt kegelförmig, gelblich weiß und weich erscheint er auf Wiesen und Triften. Vormals war er unter dem Namen: „fungus chirurgorum Bovista“ bekannt. Er wurde bei großen Verwundungen zum Blutstillen seiner zusammenziehenden Eigenschaften wegen benutzt. Man sammelt ihn zu diesem Zwecke noch jung ein, ehe der Same anfängt auszustäuben. Der reife Same soll schlimme Augen machen, was in sofern begründet ist, als die Samen durch die Feuchtigkeit der Augen aufquellen und Druck und Schmerz verursachen.

Zu den als generell unschädlichen, eßbaren Pilzen zählenden hat man die nach Rosen, Aprikosen, bittern Mandeln, frischem Mehl riechenden gerechnet; dagegen alle die, welche lebhafte Farben und einen widerlichen Geruch haben, als gemeinhin giftig bezeichnet.

Die Schwierigkeit der Unterscheidung der giftigen und nichtgiftigen Substanz.

Dennoch ist die sichere Unterscheidung der giftlosen und der giftigen laut aller Erfahrung schwierig.

Selbst die Gelehrten haben sich darüber noch nicht geeinigt. Einige behaupten, daß nur die reproductiven Organe giftig sind, und nicht das Fleisch des Pilzes; so daß fast jeder Pilz zu essen sei, ehe

er reif und seine zahllosen Samensporen ausstreue; in diesem Stadium aber sollen fast alle Pilze gefährlich, und jeder überreife Pilz soll als ein giftiger betrachtet werden. So sind die Träger des eigentlich giftigen Princips noch in tiefes Dunkel gehüllt.

Als Antidote gelten Essig, Citronensäure, Baumöl mit Kohlenpulver 2c.; Brech- und Abführungsmittel, so schnell als möglich verabreicht.

Krombholz*) hat in vorzüglich naturgetreuen Abbildungen die eßbaren und die schädlichen Schwämme dargestellt, und der Wißbegierige erhält durch dieses Werk einen hochinteressanten Einblick in das dunkle Reich dieser Vegetabilien.

Ueber das Dunkel ihres Giftes.

Aus der großen Zahl der giftigen Schwämme wollen wir hier nur einen, den Fliegen-Wulstpilz, (amanita muscaria) besprechen, dessen scharlachrother Hut wie mit weißen Perlen besetzt, uns im Herbst in unseren Laubwäldern begegnet, und manchem Kinde aus Unkenntniß den Tod gebracht hat. Er ist sehr giftig, und seine Abkochung in Milch ist das wirksamste Fliegengift. In der Medicin wurde er bei bösartigen Geschwüren und bei Brand angewandt.

Der sibirische Giftschwamm.

Sein Bruder, der sibirische Giftschwamm, gleiches Namens, ist dem Kamschatdalen dasselbe, was dem Ostasiaten Opium und Hanf ist.

Das glühende Bedürfniß nach narkotischem Genuß findet in diesem gemeinen Giftpilz seine Befriedigung.

Dieser Pilz besitzt viel Aehnlichkeit mit einigen eßbaren Schwämmen und gleicht so ziemlich dem gemeinen Blätterschwamm.

Er wächst in einigen Theilen der Halbinsel in großer Menge, dort wird er entweder in den heißen Monaten gesammelt und an der Luft getrocknet, oder man läßt ihn an seinem Standort reifen und trocknen und sammelt ihn dann ein. In diesem Zustande ist er viel narkotischer, als der an der Luft getrocknete. Wird der Schwamm in den ausgepreßten Saft der Heidelbeere gelegt, so macht er diesen so berauschend wie starken Wein. Frisch in Suppen und Saucen gegessen, wirkt er weniger berauschend; das genügt dem Insulaner nicht, er will seinen beseligenden Rausch haben, der nach zwei Stunden des

*) Prag 1831.

richtigen Genusses eintritt; ein großer getrockneter Pilz genügt, um ihn für einen ganzen Tag aller seiner Sorgen zu entheben.

Wunderbarer Weise ist die narkotische Wirkung stärker, sobald der Berauschte Wasser nachtrinkt.

Noch üblicher soll es sein, ihn getrocknet in Pillenform zu verschlucken, gekaut soll er den Magen verderben.

Der heitern Stimmung folgt Anschwellung des Gesichts, Schwindel und Bewußtlosigkeit, Reden und Thun charakterisirt den Menschen als völlig Betrunkenen. Auf Einzelne macht er die entsetzlichsten Wirkungen des Wahnsinns, sie fangen an zu sprechen und plaudern jedes Geheimniß aus. Musikalische Leute fangen an zu singen, andere fangen an zu tanzen, und machen Sätze, als gelte es Barrieren zu überspringen. So könnten wir noch mehrfache Wirkungen, deren Ursachen noch unergründet sind, herzählen, wenn wir nicht das Ganze als eine tief bedauerliche Verirrung — auch des Kamschatdalen, bezeichnen müßten.

Hinzufügen aber wollen wir, daß bis jetzt kein Beispiel vorhanden ist, das irgend eine Schwammspecies in Europa so merkwürdige Wirkungen hervorgebracht hätte. Man nimmt an, daß die Eigenschaften dieser Pflanzenklasse, wie mancher Anderen, mit dem Klima, in welchem sie wachsen, sich verwandeln. Daß unsere Giftschwämme aber, wenn sie in gleicher Art getrocknet würden, ähnliche Wirkungen äußern, wie die sibirische Amanite, wird doch durch die Thatsache unterstützt, daß der gemeine Bovist, der nicht giftig ist, beim Verglimmen Dämpfe ausstößt, die im hohen Grade narkotisch sind.

Bemerkt hat man auch, daß im Durchschnitt alle Giftschwämme, wenn sie gegessen werden, auch narkotische Wirkungen haben, und daß der Rauch vom Bovist, obwohl dieser eßbar und unschädlich ist, die Bienen betäubt, und man hat dieses Mittel beim Berauben von Bienenstöcke häufig angewandt.

Neuerdings hat man mit den Dämpfen des Bovist auch bei Menschen experimentirt, das langsame Einathmen derselben hat auch hier erst Berauschung, dann Schläfrigkeit und zuletzt Empfindungslosigkeit gegen Schmerzen hervorgerufen, gleich der, welche durch Chloroform hervorgebracht wird. Es würde bei fortgesetzter Einathmung schließlich der Tod erfolgen.

So tief greifend aber ist doch die Wirkung der Dämpfe, daß selbst dann noch, wenn der Experimentirte sich schon bei vollem Bewußtsein fühlt, er dennoch völlig unempfindlich gegen Schmerzen ist.

Die chemische Natur dieser Pflanzenstoffe bietet dem Chemiker noch ein weites Feld der Forschung dar. Zwei Bestandtheile mit giftigen Eigenschaften soll man aber in neuerer Zeit aufgefunden haben, einen flüchtig scharfen Stoff und einen festen Körper, je nach der Art der Destillation, den man Amanitin genannt hat, aber weder die chemischen Verhältnisse dieser Stoffe, noch ihre specifische Wirkung auf den menschlichen Körper sind bis jetzt genau erforscht worden.

Bei dem ungiftigen Bovist hat sich ein ähnlicher narkotischer Bestandtheil, wie das Amanitin, noch nicht gefunden; es müssen also die narkotischen Wirkungen seines Rauches vor der Hand dem brenzlichen Oel zugeschrieben werden, welches sich, wie beim Taback und Stechapfel, beim Verbrennen aus ihm entwickelt. Dieses Oel mischt sich mit dem Rauche, gelangt so in die Lungen und wird hier absorbirt*).

Das mystische Reich der kaum sichtbaren Pilzgebilde.

Wir dürfen das verfängliche Pilzkapitel nicht schließen, ohne unseren Lesern nicht auch einen kurzen Einblick in die dunkelste Seite ihres mystischen Wirkens und Waltens gegeben zu haben.

Es sind das jene Pilzgebilde, die auf der niedrigsten Stufe der Entwickelung stehen, die das unbewaffnete Auge kaum sieht und die doch von so theils verheerender, theils schaffender Wirkung sind, daß sie sich zu Probleme der wissenschaftlichen Forschung aufgeworfen haben, da sie einen bisher nicht gekannten Einfluß auf unsere Existenz ausüben.

Kurz und umfassend giebt Professor Dr. Cohn in Breslau in seinem hochinteressanten Artikel: „Botanische Probleme“**) uns einen Einblick in dieses dunkle, noch ungelöste Räthsel der Natur, darum lassen wir ihn sprechen:

„Eine ganz besondere Bedeutung hat in neuester Zeit die Entwickelungsgeschichte der Pilze gewonnen, indem sie in Beziehung tritt zu einer Reihe hochwichtiger Probleme, deren endgültiger Lösung die

*) James Johnston: Chemische Bilder.
**) Deutsche Rundschau. I. Heft. 1875.

Menschheit mit Spannung entgegensieht, da sie an ihnen mit ihrer ganzen Existenz betheiligt ist.

Wir wissen, daß alle Gährung und Fäulniß das Werk unsichtbarer Pilze sind, deren Keime von Außen zugeführt werden; daß die Milch nicht sauer, der Traubensaft nicht zu Wein, der Wein nicht zu Essig werden, daß kein todter Körper in Verwesung übergehen kann, wenn nicht die Keime gewisser Pilze Zugang finden und sich vermehren. Aber auch als Erreger von Krankheiten sind Pilze erkannt worden. Seit undenklicher Zeit decimiren Rost, Brand, Mehlthau, die Ernten; in den letzten 25 Jahren sind alle Gewächse von Epidemieen heimgesucht, die erst im Verborgenen schlichen, dann Mißwachs und Hungersnoth über die Völker brachten.

1845 die Kartoffel-, 1848 die Traubenkrankheit. Die Seidenwürmer, Stubenfliegen, Kieferraupen wurden von Seuchen überfallen. Die Pilzsporen bildeten den Keim tödlicher Erkrankung.

Cholera, Typhus, Pocken, Dyphtheritis, Hospitalbrand, Rinderpest, Milzbrand, Lungenseuche, alles scheint einen Giftstoff — dieser Pilze zu haben.

Dieses dunkle Gebiet der Menschheit muß durch tiefere Forschung erkannt werden."

Ein anderer hochverdienter und berühmter Pilzforscher der Gegenwart, De Bary, hat die Pilze, diese so wunderbar chlorophyllfreien, d. h. jeglichen Blattgrüns entbehrenden Schwammgewächse, in soweit aus einem bisher chaotischen Zustande herausgehoben, als er sie in vier Ordnungen eingetheilt: Algenpilze (Phycomycetes), unter der Haut lebende (Hypodermi), Basidienpilze (Basidiomicetes) und Schlauchpilze (Ascomycetes).

Was einst so harmlos als: „Staub, Faden oder Schimmel" in der mangelnden Erkenntniß bezeichnet wurde, war oft ein verheerendes Gebilde der Natur, das Ernten vernichtete, Generationen von Seidenwürmern tödtete, worüber in Italien ganze Districte verarmten und 1845 uns fast den Glauben an die Unfehlbarkeit unserer Kartoffel raubte.

Um die neuere Pilzkunde haben sich, wie schon mehrfach angedeutet, viele Naturforscher verdient gemacht; so die Gebrüder Tulasne

in Frankreich, Corda, De Bary und Andere bei uns, und doch erklärt der eben so verdienstvolle Professor Goeppert in Breslau in Anbetracht ihrer dunkeln Seite: „daß die Pilzkunde der Gegenwart nur als eine provisorische anzusehen ist, die der Forschung bedarf.“

So liegen Wohlthat und Zerstörung, Leben und Tod in allen irdischen Erscheinungen dicht nebeneinander!

Die Steinsilge, Petersilie, der Eppich.

Wer kennt nicht das aromatische Kraut, das ihm täglich den Frühling in seinen Suppenteller zaubert, gleichviel ob es draußen schneit und friert. Der vorsorgliche Gärtner hat die Staude bei Zeiten eingekellert, da grünt sie denn fröhlich fort, und die Küchenmandarinen mit und ohne Pfauenfeder holen sich täglich für ihren Hausbedarf; denn sie dient ja heute noch, wenn auch nicht mehr zur Bekränzung des menschlichen Hauptes, so doch als Schmuck verschiedener anderer Häupter und Schüsseln, sei es gebacken, sei es frisch.

Ja, die Petersilie oder, wie man sie mit edlerem Namen belehnte, „der Eppich“, war nicht immer das, was er heute ist: das allergewöhnlichste Kraut unseres Küchengartens. — Die Petersilie war göttlichen Ursprungs, ihre Heimath war Aegypten.

Die Petersilie in der Mythe.

Nach einer alten Sage entstammte sie dem Blute des erschlagenen Horus, des III. Korybanten, eines Sohnes des Osiris und der Isis. Zur Erinnerung des Erschlagenen flocht man Kränze aus dem duftigen Grün und feierte ihm zu Ehren ein Fest, das einen Haupttheil der Orphischen Lehre enthielt und Gegenstand der mimischen Darstellungen bei dem Feste zu Samothrake war. Eine frische Petersilien-Krone wurde dem Sieger bei den nemäischen Spielen zu Theil, die Lykurg, König der Nemäer, zum Andenken und zu Ehren seines

Sohnes Opheltes eingesetzt hatte, der an dem Biß einer unter Eppichblättern verborgenen Schlange starb.

Bei den isthmischen Spielen erhielt der Sieger einen Kranz von welker Petersilie.

Die Petersilie bei den Griechen.

So war die Petersilie in den Urzeiten ein Symbol der Fortdauer durch Unglück und Tod, die Repräsentantin der Festlichkeit um früh Verstorbene, welche typisch als Ausdruck der traurigsten Gefühle galt.

In Potters: „Antiquities of Greece“ ist ausgeführt, daß von all den Blumen und Kräutern, die von den Griechen benutzt wurden, die Gräber zu schmücken, die Petersilie den Vorrang hatte.

Von einem gefährlich Erkrankten sagte man daher: „es giebt nur noch Petersilie für ihn,“ was so viel hieß als: es ist ein sterbender, dem Grabe verfallener Mensch. Man bestreute auch die Todten mit Petersilie, und Herkules, der dem Tode durch List Geweihte, trägt symbolisch bisweilen den Eppichkranz.

Doch nicht nur zum Bekränzen der Verstorbenen war sie erwählt, man schmückte auch die Monumente tapfrer Krieger damit, und gehörte diese Pflanze zu den Speisen, die man bei Trauermahlzeiten gewöhnlich vorsetzte. Den Priestern aber war es nicht gestattet, die Wurzel zu essen.

Auch war die Petersilie das erwählte Kraut, das Juno, die Herrscherin im Olymp, ihren Pferden gab, desgleichen erhielten die bei den nemäischen Wettrennen benutzten Pferde Eppich, und Homer berichtet, daß den Pferden seiner Krieger: „Apium Petroselinum“ vorgeworfen wurde. Man muß aus diesen Daten auf eine dem Kraute innewohnende, belebende und kräftigende Eigenschaft schließen.

Daß Apium graveolens (Sellerie) ein Heilmittel bei gewissen Pferdekrankheiten sei, wußte schon Achilles, der Schüler des Chiron.

Der sich an die Petersilie knüpfende Volksaberglaube.

Plutarch giebt auch einen Beleg von der Bedeutung und dem Aberglauben, den man mit der Petersilie verband, er erzählt: „Daß, als Timoleon seine Truppen einen Hügel emporführte, er es in der Hoffnung that, einen Ueberblick über die Carthaginensischen Truppen zu bekommen, da begegneten ihm eine Menge von Maulthieren, die mit Petersilie beladen waren. Dieser Umstand ward von seinen Soldaten als eine böse Vorbedeutung angesehen, da es das verhängniß-

volle Kraut war, mit dem man die Gräber schmückte und die Todten bestreute."

Indeß trotz dieser tragischen Vereinigung der Petersilie mit der Begräbnißfeier stand sie dennoch in hohem Ansehn bei den vergnüglichen Festen der Griechen, und florirte ihr Kranz bei allen freudigen Familienereignissen, schon lange vor den Zeiten Homers.

Die Petersilie in der Odyssee.

Dieser spricht aber in seinem V. Buch der Odyssee auch von der Petersilie und dem Sang geehrten Veilchen, welche beide die Grenzen von Calypsos Eiland umblühen:

„Rings dann grüneten schwellend umher mit Violen und Eppich
Wiesen: es staunte wohl auch ein Unsterblicher, wenn er dahin kam."

Ihre leichten, elegant gezähnten Blätter wand man gern mit dem Acanthus zusammen, sie zur Bekrönung der corinthischen Säulen verwendend.

Auch wird berichtet, daß die Carthaginenser, als sie dieses Kraut in den reizenden Thälern von Sardinien fanden, sie es nach den phocischen Gärten der Marseillaisen mit sich nahmen.

Auf alten Münzen findet man noch die Sardinia, eine weibliche Figur, welche neben sich eine Vase stehen hat, die einen Busch von Petersilie enthält.

Nach England wurde im Jahre 1548 die Petersilie aus Sardinien eingeführt, desgleichen der Esdragon, welcher aus Sibirien kam, beide Kräuter wurden mit großem Eifer in den englischen Küchengärten gezogen.

Aberglaube in der Neuzeit.

Doch nicht nur im classischen Alterthum, auch in der Neuzeit haftet der Aberglaube noch an dem unschuldigen Kraut. In einem englischen Buche, das 1825 unter dem Namen: „Times-Telescope" erschien, heißt es: „so du Petersilien-Zweige in der Hand zerquetschest und ein Glas waschen willst, wird es gewöhnlich springen und plötzlich zerbrechen." Eine noch tragischere Deutung meldet: „Wenn die Steinsilge, die gesät worden, nicht rasch aufgeht, oder gar ausbleibt, so ist es ein Zeichen, daß Jemand im Hause stirbt. Auch tritt der gleiche Fall ein, wenn man eine aus der Erde gezogene Petersilienwurzel noch einmal, und zwar im Namen einer gewissen Person einsetzt, dieselbe wird danach erkranken, und bald darauf sterben. Auf

diese Weise — sagt der Volksmund, — habe mancher Mann seine Frau und gar manche Frau ihren Mann heimlich umgebracht. Die Kriminalistik hat für derartige Morde noch keine Strafen, und hat es der oder die Verbrecherin hier nur mit ihrem Gewissen zu thun.

Verfall ihrer Poesie.

Ein alter Schriftsteller, der über Blumen-Symbole spricht und die Zierlichkeit der leichten Blätter und das schöne Grün der Petersilie rühmt, lamentirt pathetisch, daß ein Zweig von Lorbeer und eine Petersilienkrone jetzt nur die profanen Attribute wären, die man den Göttern des Banquets weiht, während sie vordem so ehrenvollen Zwecken dienten. Ja! es ist nicht zu leugnen, nicht der Sieger der nemäischen Spiele empfängt jene frisch duftende Krone mehr, sondern der wilde Schweinskopf und der Karpfen ambiren zur Erhöhung ihres Reizes danach. Im Zeitalter der Gastronomie darf man nicht zu streng auf das bestehn, was dereinst im heroischen Alter Geltung hatte.

Wohin führen nicht die Dinge dieser Welt?

„Dieu le sait, il le mène et les hommes s'agitent" sagt Boussuet!

Die Cäsaren kränzten ihre Stirn mit Lorbeeren, aber die Köche aller Zeiten warfen sie trotzdem an die Brühe!

Ist der Lorbeer darum aber eine gefallene Größe? gewiß nicht! warum sollte es die Petersilie sein, die, alle düstere Mahnung verloren, unserem Auge jetzt auf jeder Schüssel, sei es gebacken, sei es frisch, wohlthut; daß sie sich in ein harmloses Kraut convertirt, rechnen wir ihr als besonderes Verdienst an.

Schierling und Petersilie als Stiefgeschwister.

Sie hat freilich eine böse, böse Stiefschwester — die giftige Gartengleiße, auch Schierling und Hundspetersilie genannt, ob diese ihr nicht das Renomee verdorben und den Volksmund provocirt hat zu dem vorhin erwähnten Ausspruch, man könne mit Petersilien-Wurzel den Mann oder die Frau heimlich umbringen, ist heute schwer zu sagen. War auch der Schierling ein den alten Griechen bekanntes Gift, da schon Sokrates den Schierlingsbecher trank, so hat es an Verwechselungen der würzigen Petersilie und des Gartenschierlings der mildesten Gattung seiner drei schlimmen Arten nie gefehlt.

Das würzige Doldengewächs der echten Petersilie, die sogenannte Gartenpetersilie, von der wir Eingangs sprachen, p. sativum, die im

südlichen Europa einheimisch, sich an Quellen auch wild vorfindet, zeichnet sich durch ihre grüngelblichen Blüthen aus. Kraut und Wurzel werden, wie schon erwähnt, für den ökonomischen Gebrauch kultivirt.

Ihre botanische Stellung.

Sie gehört in die V. Klasse II. Ordnung, es giebt drei Spielarten von ihr: „die gemeine, mit flachen gezähnelten Blättern und dünner Wurzel, die krause, deren Blätter breiter und kraus sind und die süßlich und gewürzhaft schmeckende, großwurzliche Petersilie mit breiten, flachen Blättern.“ Diese Letztere ist vielfach ihrer zarten, fleischigen Wurzel halber als Gemüse und würzige Zuthat zu anderen Speisen sehr beliebt.

Ihr medicinischer Werth.

Weit und breit berühmt sind die erfurter und die lange bardewieker Petersilienwurzeln. Das frische Kraut der ersten und zweiten Art wird auch mit Nutzen medicinisch verwerthet. Beide Arten haben etwas Reizend-scharfes und schmecken bitterlich, die Blätter werden zerquetscht als Umschläge bei Milchknoten und gegen Blasenschmerz bei Kindern angewandt. Auch kommt der Extract der Wurzel als Hausmittel bei Wassersucht in Anwendung. Die stark gewürzhaften Petersilien-Samen enthalten für die meisten Vögel ein tödtliches Gift; sie geben auch ein gelblich ätherisches, scharfes Oel, gepulvert sind sie ein bekanntes Volksmittel gegen das Ungeziefer der Menschen und Thiere.

Neuerdings hat man es auch als Medikament gegen das Wechselfieber angewandt.

Das vielseitige Kraut gedeiht in allerhand Boden, am besten aber da, wo es einen nahrhaften humosen Sandboden findet.

Es ist vielfach hervorgehoben worden, daß man, um gefährlichen Verwechselungen zu entgehen, vorzugsweise die krause Petersilie ziehen solle, deren Blätter leicht zu unterscheiden sind und keinen Irrthum gestatten.

Schließlich müssen wir hier noch hinzufügen, daß, wenn auch der Name Eppich der ältere, volksthümliche für Petersilie und Sellerie ist, andererseits der Name Eppich noch jetzt vielfach von Dichtern für Epheu gebraucht wird, in Folge des Altdeutschen epf, das wiederum aus dem lateinischen apium hergeleitet war.

Die Sellerie.

Der Gebrauch der Sellerie im Alterthum bei den Griechen.

Wir haben schon bei Gelegenheit der Petersilie auch der Sellerie gedacht, da sie im Alterthum in nahen Beziehungen zu einander gestanden haben; der Petersilien-Eppich ist unter dem Namen: „Apium Petroselinum“, die Sellerie unter: „Apium graveolens“ bekannt. Nach der Flora Mythologica galt sie als Heilmittel bei gewissen Pferde-Krankheiten, und soll Achilles sich ihrer zu diesem Zweck bedient haben.

Von den Schriftstellern des Alterthums wird sie vielfach angeführt, Homer spricht von ihr und Plutarch berichtet, daß man mit ihrem Laube die Grabmäler schmückte. Bei Virgil ziert der göttliche Sänger Linos sein Haupt mit Blumen und den grünen Blättern der Sellerie.

In den Geoponicis, (erste Land- und Gartenbau-Kunde) wird auch ein Weiteres über die Heilwirkungen derselben bei Menschen und Thieren gesprochen, und jedenfalls ist sie frühe und vielfach in Gebrauch gewesen, denn auch Theophrast erwähnt ihrer als heilbringend und noch gegenwärtig ist sie als Kulturpflanze in Griechenland sehr verbreitet, und selbst als Glück bringend steht sie dort in Ansehn.

Sie ist eine Meeresstrandpflanze, welche auf dem salzigen Boden der Küsten des Mittelmeers in Griechenland und der Türkei noch in ihrer ursprünglichen Form und mit bitterem Geschmacke vorkommt.

Die Sellerie ist auch in ganz Deutschland heimisch.

Jedoch erscheint sie auch fast in ganz Deutschland an steinigen und feuchten Orten wild, besonders gern an Salzquellen; sie hat eine schlanke, holzige Wurzel. Die Kultur hat ein Wunderkind aus ihr

gemacht, wer heute ihre dicken weißen Köpfe sieht, der glaubt nicht, daß sie jemals eine schlanke Rübentaille besessen.

Ihre botanische Stellung.

Sie gehört in die V. Klasse II. Ordnung der Doldengewächse, die aus zweijährigen Kräutern bestehen.

Der Nutzungsweise nach werden zwei Hauptspielarten cultivirt: 1. Der Knollensellerie, von dem der knollige Wurzelstock, nur nachdem er gekocht, theils zu Salat theils in Brühen verspeißt wird, und 2. der Stauden- oder Bleichsellerie, von dem die Blattstengel, und zwar in rohem Zustande, genossen werden.

Ihre Verbreitung und Arten.

Die Knollensellerie-Kultur wird in Deutschland, besonders in Mittel- und Norddeutschland, in großer Ausdehnung betrieben und ist zu einem nicht unbedeutenden Handelsgegenstand geworden.

Wie gegenwärtig bei fast allen Gemüsegewächsen es der Kultur gelungen ist, verschiedene Sorten und Spielarten zu erzeugen, so auch hier bei der Sellerie, indessen weichen alle Sorten des Selleries im Geschmack nicht von einander ab, nur daß die Köpfe je nachdem sie auf den ihnen zusagenden Boden ein festeres jedoch feinfaseriges und dichtes Fleisch haben, während bei anderen Köpfen sich oft Hohlheit und eine gröbere Faser zeigt. Diese Abweichungen von den normalen, schönen Köpfen, kommen jedoch auch überall mal vor, und so ist es ziemlich gleich, ob der in Handel stehende Samen unter dem Namen Erfurter, Leipziger oder Holländischer in Anbau genommen wird. Durch die Farbe der Knollen unterscheidet sich der rosafarbige, dessen Knollenfleisch mit rothen Adern durchzogen ist; er findet im Allgemeinen keinen besonderen Anklang, das „woher“ es nicht der Fall ist, ist nicht ganz motivirt, da er nicht schlecht ist.

Englische und französische Sellerie-Arten.

Während die heutige Zeit und Gärtnerei sich bestrebt, nach allen Richtungen hin im Gemüsebau größtmöglichste Individuen zu erzeugen, um sie als: „Riesenspargel, Riesenkohl ꝛc. ꝛc.“ in die Welt zu schicken, hat man in England einen Sellerie gezogen, der sich in Bezug der Blätterausbildung durch besondere Niedrigkeit auszeichnet, denn die Höhe desselben soll nur 15 Ctm. erreichen und kann daher zu Einfassungen der Beete in Küchengärten benutzt werden. Natürlich ist diesem Zwerg-Stäudlein von den Engländern der famose Name des weltberühmten General „Tom Thumb“ gegeben worden.

Die Bleichsellerie, von der wir bereits angeführt haben, daß nur die Blattstengel roh verspeißt werden, findet hauptsächlich in England und theilweise auch in Frankreich ihre Verehrer; man baut sie namentlich in England mit besonderer Vorliebe, ja man spricht daselbst auch mit einem gewissen Stolz von der Vorzüglichkeit des Produkts. Bei den guten Zähnen, mit denen das englische Volk begnadigt wurde, ist ihm dieser härtliche wenn auch zarte Stengel eine angenehme Arbeit für seine Kauwerkzeuge. Die Franzosen, an ihre — mögen sie es mir vergeben — Endivien- oder Romaine-Stränke gewöhnt, finden ihn auch nicht übel, und so ist der Anbau der Bleichsellerie in Frankreich auch nicht unbedeutend.

Um nun auch etwas Apartes zu haben, ist in Paris eine Sorte: „Türkensellerie von Paris“ (Célerie Turc) aufgetreten. Ob nun die Türken jemals dem Bleichsellerie in besonderer Weise huldigten, ist uns nicht bekannt — man rühmt von ihm, daß er sehr vollen Herzens, zart und süß sei. Diese Eigenschaften kann man den Türken, allen Ereignissen nach, nicht zusprechen; und der „Célerie Turc“ wird jedenfalls in Paris höher geschätzt und mehr genossen werden, als in der Türkei selbst. Man hat in Frankreich die Céleri blanc, violet, rose long, court, grosse racine und liebt sie als: Céleri au jus, à la bonne femme, frit à la bourgeoise, à la Crème, à la moelle und frit zu verspeisen.

In England, wo man sich mit seiner Pflege sehr ernstlich beschäftigt, werden noch folgende Sorten gebaut, die dem Namen nach alle auf englischen Ursprung deuten:

Baillies Riesensellerie, Cole's silberweißer Crystal, Landringham's niedriger weißer, Celri violet.

Auch in England werden sie in verschiedener Zubereitung aufgetragen, und sind in jeder Art gesucht.

Die Früchte der Sellerie finden unter dem Namen: „Fructus Apii“ in der Medizin ihre Anwendung; die Wurzel wurde früher auch vielfach medicinisch benutzt, doch hat sie diesen Ruhm ziemlich verloren, da man intensivere Mittel gefunden hat.

Die Sellerie als wichtige Anbau- und Ertragspflanze.

Wie sehr die Sellerie auch ein in Deutschland werthvoller Gegenstand und in verschiedenster Weise in den Kreis der Haushaltungen,

vorzugsweise als Salat, hineingezogen wird, ist bekannt, doch hatten wir ihr allerdings nicht die Bedeutung im Handelswerth gegeben, als es uns nach einem Bericht der Versammlung des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues entgegentrat. In demselben vom 21. Oct. 75 ist die Frage: „Auf welche Weise man von einer gegebenen Fläche den größten Ertrag durch Gemüsebau erzielen könne," dahin beantwortet: „Daß durchschnittsweise Sellerie und Kohlrabi den größten Ertrag geben." Man behielt sich vor, die Frage über den Gemüsebau wiederholt zu prüfen und eines Weiteren zu beantworten.

In jeder Beziehung wichtig und dankend anzuerkennen, ist die Ausdehnung und Bereicherung an Vegetabilien, die wir durch den unermüdlichen Fleiß gärtnerischer Thätigkeit empfangen.

Die Kartoffel in der Mark und ihre Geschichte.

Man sagte 1873, die Kartoffel feiere das 300jährige Jubiläum ihrer Einführung in Europa — man sagte es, das war schon ausreichend, einen anerkennenden Rückblick in ihr reiches Leben zu thun und ihr mindestens den Sonnenorden des Schah von Persien zu votiren, denn mit etwas Geringerem dürfte man sie nicht abspeisen.

Das angenommene 300jährige Jubiläum der Kartoffel in Europa.

Das „Allgemeine Ehrenzeichen“ und das Prädikat „Excellenz“ hat man ihr schon lange gegeben, so bleibt uns nur diese, den himmlischen Mächten abgerungene Dekoration, mit der man sie honoriren könnte, um ihr weiteres Gedeihen sicher zu stellen. Die Konkurrenz werden sich selbst die höchsten Würdenträger gefallen lassen, denn: „Wer hat die märkischen und pommerschen Granden reich gemacht?“ Die Kartoffel ist es, die in ihrer gänzlichen Hingebung ihre Säckel füllte.

Wie groß auch die Wohlthaten sind, die das Pflanzenreich in verschwenderischer Fülle, vom Moos bis zum Palmbaum den Menschen spendet, so sind doch — mindestens für Europa — das Korn und die Kartoffel die hervorragendsten, die Anspruch auf ihre specielle Dankbarkeit haben; und vorzugsweise sind es die Kartoffeln, die, wenn das Brodkorn fehl schlug, als rettende Engel den Hungernden erschienen. Dafür wurden sie denn auch im Palast wie in der Hütte ein willkommener Gast, sie gaben aber auch Alles, nicht nur ihren Körper, sondern auch ihren Geist zum Verbrauch!

Willig ließen sie sich auf die Folterbank der Laboratorien schleppen, und als der große Pistorius seinen berühmten Brennapparat aufstellte, da begann durch die Kartoffel für die Mark — des weiland römischen Reiches große Streusandbüchse — ein neues Leben.

Nicht ohne Selbstbewußtsein kann daher die Kartoffel sich rühmen, die Mark und ihre Bewohner reich gemacht zu haben.

Ihr Anbau ist für Europa überhaupt von welthistorischem Interesse; denn durch denselben steigerte sich das Wachsthum der Bevölkerung; man sagt zwar: „auch der Pauperismus", das könnte „ihre Schattenseite" genannt werden, wenn sie nicht doch immer wieder in ihrer Vielseitigkeit ihr Licht leuchten ließ!

Annahme ihres eigentlichen Vaterlandes.

Nach 300 Jahren läßt sich schon ein „Curriculum vitae" des pro und contra zusammenstellen, — sie hat auch ihre Monographisten und Biographen gefunden — an Verehrern wie an Verächtern hat es ihr seit ihrem Erscheinen nicht gefehlt; aus hartem Kampfe ist sie siegreich hervorgegangen, aber es ist noch gar nicht lange her, daß die Akten über den Ursprung ihres Stammbaums geschlossen sind.

So behauptete Meyen, daß der ganze westliche Theil des südlichen Amerika die Heimath der Kartoffel sei. Er wollte sie wild in Peru und Chili gefunden haben, glaubte aber nicht wie Humboldt, daß die alten Mexikaner sie schon vor Ankunft der Spanier kultivirt hätten. Andere Forscher machten den Einwand: daß durch Nichts festgestellt wäre, daß die von Meyen gefundenen Kartoffeln wirklich wilde waren; sie konnten nur verwildert sein, als letzte Reste einer früheren Kultur.

Später einte man sich in der Annahme, Darwin habe die wirklich wilde Kartoffel an den sandigen Küsten der Chonos-Inseln unter dem 45. Breitengrade, an der östlichen Küste Südamerikas aufgefunden. Die Knollen waren klein, unansehnlich und bitterlich, sie hießen dort Maglia. In diesen Standen wollte man in England den Urtypus unserer veredelten Kartoffel im Geist und in der Wahrheit erkennen.

Eine gleiche Art wurde am Orizaba-Vulkan gefunden, wo sie nicht nur wie in Peru 7000 Fuß, sondern 9000 Fuß über dem Meere vorkamen.

Die frühere Annahme, daß Virginien das Vaterland der Kartoffel

sei, ist längst widerlegt, sie war dort ein eben solcher Fremdling als in England und ganz Europa. Eine Meeresstrandpflanze, fand sie sich wild auf den Höhen Chiloe und Chonos bis Peru. Die Entdecker Amerikas fanden sie bei den Eingebornen, sowohl im Süden wie im Norden als die allgemein verbreitete Nahrung der meisten Volksstämme, und man nimmt an, daß die vor der Eroberung kultivirte Frucht später an verschiedenen Stellen ohne Pflege wieder verwilderte, wie man sie alsdann als kleine bitterschmeckende Knolle auf Montevideo und anderen Orten fand. Wurden diese aber in Gärten verpflanzt und gepflegt, so zeigten sie gleich im ersten Jahre ihre Neigung sich zu veredeln.

Daher that auch Meyen den Ausspruch, daß über die Ausdehnung des Vaterlandes der Kartoffel man nicht im Reinen sei; daß es nur gewiß sei, daß diese Pflanze vor der Entdeckung von Amerika in den kälteren Regionen der Kordilleren von Südamerika kultivirt wurde, daß sie aber den Mexikanern unbekannt war, sei eben so gewiß.

Indeß ist dieser Behauptung nach den Forschungen von Josiah Gregg*) auch widersprochen worden, nach demselben soll die Kartoffel auch in den Gebirgsthälern Neumexikos wild wachsen. Doch lassen wir die Gelehrten weiter streiten, unzweifelhaft bleibt es nach den verschiedenen Thatsachen, daß Chili, vorzugsweise die Gegend von Valparaiso, ihre Heimath ist.

Auf den Hügeln, welche sich in der dortigen Gegend an der Küste erheben und ins Meer schauen, da wuchsen die ersten, schon kultivirteren Kartoffelstauden, und hatten sich in der schönsten aller Missionen, derjenigen, dem Menschengeschlechte wohl zu thun, schon über viele Theile Amerikas verbreitet; man kann sie daher die geborenen: „soeurs grises“ nennen.

Controverse über die erste Einführung der Kartoffel nach Europa.

Ueber ihre Einführung hat die landläufige Annahme: der Admiral Franz Drake habe sie 1573 nach Europa gebracht, schon in jedem Kinderkopf Wurzel geschlagen, und es dürfte schwer sein, diesen Volksglauben, denn ein solcher ist es geworden, zu erschüttern.

Dennoch haben genauere Forschungen dargethan, daß dem nicht

---

*) Andree. Nord-Amerika in geographischen und geschichtlichen Umrissen.

so ist, und der schlagendste Beweis dafür dürfte der sein, daß Drake bei seiner Rückkehr nach England 1573, wo er in die Themse mit seidenen Segeln aus dem Raube der spanischen Gallone von Manilla einfuhr, der Königin am Bord seines Schiffes jenes historisch gewordene Gastmahl gab, bei welchem die Kartoffeln in keiner Weise genannt wurden, obwohl jedes einzelne Gericht genau verzeichnet und beschrieben ist, was daselbst erschien.

Nach allen neueren Daten müssen wir die Ehre der ersten Einführung dem Admiral Walter Raleigh, dem Entdecker Virginiens, zuerkennen, der sie 1584 nach Irland gebracht haben soll und sie probeweise in seinem Garten in Youghall bei Cork pflanzte.

Indeß noch vor Raleighs Zeit soll, nach Dunals Angaben, eine nicht unbedeutende Kartoffelsendung nach Spanien stattgefunden haben, ja Columbus soll schon auf seiner ersten Reise 1492 sie auf Cuba gefunden und sie: „als ein unscheinbares Knollengewächs bezeichnet haben, das dort gering geachtet, ihm dennoch eine kostbarere Entdeckung zu sein scheine, als alle Specereien des Ostens.“

So wird denn die Ehre der Einführung von Clusius den Spaniern, von Caspar Bauhin den Engländern zugesprochen.

Das Wahrscheinlichste ist, daß sie von zwei Seiten in das Innere von Europa eindrangen; aus Virginien, das zwar nicht ihr Vaterland, wo sie nur von Chili oder Mexiko aus eingewandert sein konnten, durch Raleigh nach England, und durch die Spanier aus den Gebirgen von Quito nach Spanien und weiter nach dem Süden Europas. Humboldt bemerkt, daß die Kartoffel in Spanien und Italien schon allgemein bekannt gewesen sei, ehe sie nach England kam, und giebt ihre Einführung daselbst auf das Jahr 1560 an, doch war sie, trotz des von Columbus ihr gegebenen Lobes, in völlige Vergessenheit gesunken und tauchte erst 100 Jahre später in Europa auf. Auch hiergegen sind Bedenken ausgesprochen worden, und man hat es nicht für unmöglich gehalten, daß die von Columbus beschriebenen Knollen Batáten gewesen sein könnten, eine der Kartoffel ähnliche Frucht, die man in England „sweet potatoes“ nannte und sie lange vor Einführung der virginischen Kartoffel kannte; ihres süßen Geschmackes wegen wurde sie daselbst als Leckerbissen betrachtet.

Unter den Concurrenten der Einführer der Kartoffel ist von Einigen mit großer Sicherheit auch der Sclavenhändler John Hawkin angegeben, der sie auf seinen Reisen im Jahre 1565 als Schiffsprovision erhielt und aus Santa-Fé in Südamerika nach Irland gebracht habe.

Die Kartoffel gelangt durch die Spanier nach Europa.

In Bülow's Jahrbuch wird dieser fragliche Gegenstand von Neuem besprochen, und da heißt es: „eine mühevolle Durchsicht und Vergleichung der älteren Nachrichten von den Kartoffeln hat ergeben, daß weder dem Sclavenhändler John Hawkin noch dem Walther Raleigh, noch dem Franz Drake das Verdienst zukommt, sie zuerst nach Europa gebracht zu haben, sondern, daß es mehr als wahrscheinlich ist, daß, wenngleich der Kartoffel erst in den späteren spanischen Schriftstellern über Amerika, wie Cieça, Gomara und Acosta, als eines bei Quito gebauten Gewächses erwähnt wird, es dennoch die Spanier waren, denen wir die erste Nachricht von der Kartoffel verdanken, und die sie zuerst nach Europa brachten," eine auch von Humboldt angenommene Wahrscheinlichkeit.

Die Knollen, welche Hawkin 1565 in Santa-Fé erhielt, waren nach der Beschreibung nicht Kartoffeln, sondern theils Ananas, theils Bataten, welche Letztere schon den Gefährten des Columbus bekannt geworden waren, und die sie nach den Briefen des Petrus Martyr, (der überhaupt der erste Schriftsteller ist, welcher von ihnen spricht), unter der Benennung des Wurzelbrodes (Panis radicalis) zu den Wundern der neuen Welt zählten.

Bei all' diesen Angaben soll aber das Verdienst Walther Raleighs, noch Drake's, sie unter seinen Landsleuten bekannt gemacht zu haben, nicht geschmälert werden; nur so glatt und ohne Weiteres kamen unsere Grauröcke auch nicht zur Anerkennung; das Sprichwort: „Gut Ding will Weile haben," erfüllte sich gar sehr an ihnen.

Eine europäische Kartoffel qui pro quo.

So erzählt man, habe Drake seinem Freunde nach London Kartoffeln zur Aussaat geschickt. Das Begleitschreiben lautete: „Die Frucht dieses Gewächses ist so vortrefflich und nahrhaft, daß ich den Anbau für unser Vaterland für sehr wichtig halte." Der Freund legte die Knollen in seinem Garten und sie gediehen vortrefflich, d. h. sie brachten ein frisches Kraut und reiche Blüthe, die dann später die

runden Samenknollen zeigte. Diese nahm er für die von Drake bezeichnete Frucht. Als es nun Herbst und die Samen gelb wurden, hielt er sie für reif und lud eine Menge vornehmer Herren zu einem Gastmahl ein, wobei es sehr hoch herging. Zuletzt kam denn auch eine zugedeckte Schüssel. Der Hausherr stand auf und hielt eine wohlgesetzte Rede, wie es ja heute noch so viel geschieht, bemerkend, daß er so glücklich sei, in dieser Schüssel ihnen ein neues Gericht vorzusetzen; er habe den Samen dazu von seinem berühmten Freunde Franz Drake aus Amerika mit der Versicherung bekommen, daß der Anbau desselben für England höchst wichtig werden könne. Die Schüssel wurde nun geöffnet; die Samenknollen waren in Butter gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut. Neugierig führte Jeder den delikaten Bissen zum Munde, aber nur, um ihn sofort wieder auf den Teller gleiten zu lassen, das Zeug schmeckte abscheulich, Alles spuckte und schüttelte sich, und der allgemeine Ausspruch ging dahin, daß dieses Gericht wohl für einen amerikanischen Rothhautsgaumen, nicht aber für eine gastronomisch ausgebildete englische Zunge, eine Delice sein könne. Als nun der Wind über die Stoppeln ging, befahl er, man solle die Stauden ausreißen und fortwerfen. Da traf es sich aber, daß er eines schönen Herbsttages den Garten besuchte, der Gärtner hatte ein Feuer gemacht und war dabei, die Stauden zu verbrennen, die an der Wurzel eine Menge Knollen zeigten, einige derselben waren vom Feuer bereits geröstet und lagen in schwarzer Hülle zu seinen Füßen, er trat auf eine derselben und siehe da, ein lieblicher Duft kam ihm in die Nase und ein weißes schönes Mehl quoll hervor; nun bückte er sich, nahm eine zweite auf, untersuchte und kostete den Inhalt derselben — da ging ihm sofort das rechte Licht darüber auf! Sorgfältig ließ er die noch übrigen rohen Knollen auflesen, und lud von Neuem die Herren vom Parlament zu einem Diner ein — ob er bei demselben wieder eine Rede hielt, steht in der Chronik nicht vermerkt, aber die Kartoffeln erschienen ohne Zimmt und Zucker, natürlich und einfach zubereitet. Da entströmte denn jedem Munde ein lautes Lob über die herrliche Frucht, die eigentlich keine Frucht, sondern eine Wurzelknolle war, aber alle Anerkennung verdiene.

Sie hatte sich damit aber noch nicht ihr Bürgerrecht erkauft,

denn die Annalen besagen, daß Drake sie später dem berühmten englischen Botaniker, Elisabeths Gärtner, Gerard gab, der sie im Jahre 1596 in seinem Garten zu London zog. Er war der Erste, der eine Abbildung der Frucht und eine Beschreibung der ganzen Pflanze herausgab, sie „Batata virginiana“ nennend. Indeß auch trotz dieser Einführung scheint es, als wären die Kartoffeln in England wie in Irland von Neuem in Vergessenheit gerathen; denn erst 1610, also 8 Jahre nach Elisabeths Tode, brachte sie Raleigh zum zweiten Male aus Virginien nach Irland, wo sie schon besser gediehen als das erste Mal.

Die Kartoffel in England, Schottland und Irland.

Immer aber blieb die Frucht noch eine seltene und stand sehr hoch im Preise, wie man aus einem geschriebenen Haushaltungsbuche der Königin Anna, Gemahlin Jakobs I., welche 1618 starb, noch ersehen kann, denn in demselben ist der Einkauf pro Pfund mit zwei Schilling verzeichnet, also mit 20 Sgr.! Somit war sie im 17. Jahrhundert noch weit davon entfernt, ein Volksessen zu sein und zu heißen.

Da man aber ihre guten Eigenschaften immer mehr zu schätzen anfing, so nahm sich 1663 die Royal Society der Fremdlinge an und bemühte sich in jeder Weise, ihren Anbau zu beförderu, um durch sie einer sich nahenden Hungersnoth möglichst vorbeugen zu können.

Man sollte nun annehmen, daß, einmal ihr Werth erkannt, sie nun auch aller Orten hätte Wurzel schlagen müssen, dem war aber nicht so. Auch das Beste, das dem Menschen geboten wird, hat zu allen Zeiten mit Vorurtheil und Unverstand zu kämpfen!

Erst in der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts wurden die Kartoffeln in England allgemeiner bekannt und in größerer Quantität angepflanzt; in den Gartenbüchern von 1719 werden sie merkwürdigerweise noch gar nicht erwähnt, und wurden in einigen Gegenden noch 1783 und 1784, wie Mac-Culloch berichtet, nur in den Gärten des Adels und der Reichen gezogen.

Konstatirt ist, daß die Kartoffel aber nirgend so gut wie in Irland gedieh, gleichsam heimischen Boden unter sich fühlend. Hier wurde sie auch zuerst im vollsten Sinne des Worts „Volksliebling“ und bildete später die Hauptnahrung für Millionen von Irländern.

Kartoffeln, „with their jackets on“, erschienen auch und erscheinen noch in den vornehmsten Häusern Irlands gleich einer Delikatesse.

Nach Volz sind bei vier Fünfteln der Einwohner die Kartoffeln ohne allen Zusatz die einzige Nahrung, ja, die Familie, die sie erschwingen kann, fühlt sich schon beglückt, und vermag sie eine dünne Buttermilch oder einen Häring daran zu spendiren, so wird es für sie ein lukullisches Mahl!

Wie man den alten Jungfern von Juliusburg nacherzählt, daß sie, um Zucker zu sparen, ein Stückchen an eine Schnur binden, es in die Mitte des Tisches an die Decke hängen und Jede sich nur einen kleinen Abbiß davon für ihre Tasse Caffee erlaubt, so machen es viele irischen Familien mit dem Häring, oder wo die Armuth noch größer, nicht bis zum Häring reicht, mit dem Salzstück. Jedes Mitglied der Familie hat dann nur das Recht, die Kartoffel an den Häring zu reiben, um ihr auf diesem Wege einen besseren Geschmack beizubringen.

Ein Kulturhistoriker geht so weit, uns ernsthaft zu erzählen, daß es noch eine andere Art giebt, wie der Irländer die Kartoffel verspeist. Wenn er nämlich so arm ist, daß er sich weder den Häring noch das Salzstück gestatten kann, so sitzt die Familie um den Tisch und Jeder, der eine Kartoffel in den Mund steckt, zeigt mit dem Finger auf die Stelle hin, wo der Häring oder das Stück Salz hängen würde, um durch die Phantasie den fehlenden Leckerbissen zu ersetzen; ein solches Mahl heißt: „Potatoes with point.“ Der berüchtigte irische Kartoffelbauch hat mit diesem Gericht entschieden seinen Anfang genommen — und doch, was wäre aus Irland geworden, hätte es die Kartoffel nicht gehabt?!

Die schottischen Kartoffeln datiren ihren Ursprung als einen besonderen Zweig vom Jahre 1728, wo eine amerikanische Familie sich in Edinburgh niederließ, die sich einen Sack Kartoffeln aus ihrer Heimath mitgebracht hatte. Kulturhistorisch steht fest, daß selbst bis zum Jahre 1757 die bedeutendsten Landbauern daselbst noch keine Kartoffeln bauten.

In dem Werk des Grafen Berchtold: „Die Kartoffeln“, führt derselbe an, daß Graham die Kartoffel schon im Jahre 1746 auf Kylsith angebaut habe.

Von England aus wanderten die Kartoffeln schon früh in ver-

Die Kartoffel in Belgien und Italien.

schiedenen Sorten nach Belgien, sie wurden dort mit offenen Armen empfangen, und ziemlich um dieselbe Zeit, 1588, ließen sich einige dieser Sprößlinge Südamerika's in Deutschland nieder, lebten aber durchaus isolirt und wenig von der Menge beachtet. Zuerst soll Philipp von Sivry von Walhain, Präfekt in Belgien, zwei Knollen dem berühmten Botaniker Clusius nach Wien geschickt haben, Sivry aber hatte die seinigen von dem päpstlichen Gesandten in den Niederlanden 1587 unter dem Namen: „Taratuffli" erhalten; es waren diese Knollen also entschiedene Abkömmlinge der spanisch-italienischen Einwanderer.

Clusius, nachdem er sie als botanische Seltenheit angepflanzt und neue Früchte bekommen, gab 1591 die erste Beschreibung heraus; desgleichen hatte sein gelehrter Kollege Caspar Bauhin schon 1590 in Frankfurt a. M. eine kolorirte Abbildung dieser Pflanze in die Welt geschickt und ihr den Namen gegeben, den sie jetzt noch im botanischen Register trägt: „Solanum tuberosum esculentum".

Nach Italien sollen die Kartoffeln von Hironimus Cordanus, einem berühmten Naturforscher, 1580 eingeführt und 1588 auch dort schon angebaut worden sein, Clusius bemerkt aber dabei, daß es unentschieden bleibe, ob Italien die Kartoffel aus Spanien oder Amerika erhielt; auch fügt er hinzu, daß selbst die medicinische Schule zu Pavia sie bis zum Jahre 1588 noch garnicht gekannt und daß er sie von Frankfurt erst dahin gesandt habe.

Andererseits wurden die Kartoffeln 1625 durch Barfüßer-Karmeliter-Mönche aus Spanien und Portugal in das Großherzogthum Toskana gebracht, jedoch ohne günstigen Erfolg, obwohl sie im Thale von Vallombrosa angebaut wurden, es liegt hierin ein neuer Beweis, daß die Spanier wahrscheinlich noch vor Raleigh die Kartoffeln von Peru nach Europa brachten.

Die Schwierigkeit ihrer Einführung.

Ihr Name ist vielfach gewandelt und scheint es, daß er schließlich aus einer Verstümmelung des italienischen Namens der Trüffel „taratuffola" entstanden ist. Die Aehnlichkeit, welche sie mit jenem lukullischen Pilz trägt, war wohl die Veranlassung dazu, und schon daraus ergiebt sich, daß Deutschland die Kartoffel aus den nach Spanien und Italien übersiedelten Stauden bekommen hat; denn die Maglia von Chili, die Alexander von Humboldt für die Stammart hält, die in

Peru: Papas, Openank ꝛc. heißt, erhielt in England den Namen: „Virginia potatoes“ und hat bis heute den Namen „Potatoes“ daselbst behalten. In Italien haben sie als Tartuffel, Artoffeli, Erdtuffla und Cardoffel, sich endlich in Deutschland zu dem landläufigen Namen der Kartoffel konstituirt.

Sie fanden auch später bei den Italienern keinen Beifall — ihre Maccaroni konnten sie über diese „Patate“, wie sie sie nannten, nicht vergessen, wohl aber gaben sie den Deutschen, die sie anerkannten, den Spottnamen: „Patatuchi,“ (Kartoffelesser).

In dem Baseler Kräuterbuch von 1696 hat Zuinger alle verschiedenen Namen dieser jetzt unentbehrlichsten Amerikanerin aufgeführt.

Bei aller Anerkenntniß aber, die den Kartoffeln von verschiedenen Seiten gezollt wurde, machte ihr Anbau im 17. Jahrhundert doch nicht sonderliche Fortschritte; am wenigsten erfreuten sie sich der Gunst des Volkes. Dasselbe sah nur eine Bosheit der Vornehmen darin, daß man ihm dieses „Schweinefutter“ empfahl, während man doch wisse, daß die menschliche Nahrung in Korn, Hülsenfrüchten und Fleisch bestehe — so verblieb sie Jahrzehnte hindurch nur eine Gartenstaude.

Im 30jährigen Kriege brachte ein niederländischer Offizier sie nach Böhmen, von da kamen sie ins Bayreuthische und die Umgegend, jedoch immer nur in sehr mäßiger Ausdehnung.

Durch einen armen Holzhauer, Anton Rindenschwender, wurden sie 1740 ins badische Murchthal eingeführt. Er hatte gehört, daß man im württembergischen Dorfe Loffenau Arbeiter suche zum Ausgraben einer neuen Feldfrucht, der „Erdbirn“ oder „Kartoffel“ und verdingte sich zur Arbeit. Als er die Knollen näher kennen lernte und ihren Werth erkannte, gerieth er in Versuchung, einige dieser noch so seltenen Früchte zu entwenden, um sie in seiner Heimath Gaggenau zu verbreiten. Seine Rechtschaffenheit aber ließ ihn einen anderen sicheren Weg einschlagen; er erbat sich von seinem Arbeitgeber, ehrlich und offen, statt des Lohnes so viel Kartoffeln, als der Herr glaube, daß er verdient hätte. Man gab ihm neun Körbe voll, von denen er fünf nach Hause brachte und durch diese nicht nur der Wohlthäter seiner Heimath, sondern auch ein reicher Mann wurde, der 1803 als Oekonomierath geehrt und geachtet starb und den Seinen ein Vermögen

von 300,000 Gulden hinterließ, deren Ursprung er von den ersten 5 Kartoffelkörben datirte.

Aehnliche Begebenheiten wiederholen sich in der langen und weitläuftigen Kulturgeschichte der Kartoffel; so brachte sie ein Bauerssohn aus dem Dorfe Würschnitz bei Plauen ins Voigtland. Er hatte sie bei seinem Aufenthalt in England kennen gelernt, sich einige Knollen mitgenommen, die er in seines Vaters Garten legte, sie gediehen vortrefflich und wurden die Urahnen, deren Enkel endlich nach 30 Jahren auch ins benachbarte Gebirge drangen und in die anderen Landestheile, überall aber mußten sie die härtesten Kämpfe mit dem Vorurtheil bestehen, nur schrittweise gelang es ihnen, unter der Aegide einsichtsvoller Männer oder Frauen sich ihr Terrain zu erkämpfen, da diese sich bemühten, sie auf ihren Gütern einzuführen.

Volkswiderstand in Sachsen gegen ihren Anbau.

In Sachsen fanden sie wie überall bis zum Jahre 1717 gar keinen Beifall und ihr Anbau machte keine Fortschritte; um diese Zeit aber brachte sie der General-Lieutenant von Milkau als einzig glückliche Beute aus dem unglücklichen Brabantischen Kriege mit und that alles zu ihrer Verbreitung Förderliche, da er ihren Segen erkannt hatte.

Dennoch wurden sie bis 1730 in Sachsen, namentlich in der kornreichen Ebene von Meißen, aufs Aeußerste verpönt und als voigtländische Knollen verachtet. Ehrenwerthe Landprediger, die sich bemühten, ihrer Gemeinde den Nutzen des Anbaues dieser segensreichen Frucht darzulegen, wurden von dieser spottweise „Knollenprediger“ genannt. Den härtesten Kampf derart hatte der Prediger Gottfried Ungebauer, der, ein geborener Voigtländer, den hohen Werth der Frucht gerade für sein Heimathland erkannt hatte, darin zu bestehen; auch finden wir im „Dresdener Anzeiger“ von 1757 zur Anregung des Anbaues die Kartoffel als ein „großer Segen Gottes für das Gebirge“ gerühmt. Dennoch faßten sie erst 1773 etwas festeren Fuß in Sachsen, namentlich um Leipzig herum, — also erst vor circa 100 Jahren, und man fragt sich, wie die Menschheit so lange ohne diesen Helfer in der Noth bestanden hat, seit man weiß, daß es die Hauptnahrung von Millionen von Menschen in Europa ist?!

Ihren eigentlichen Triumph aber feierte die Kartoffel nach harten Kämpfen erst in der Mark Brandenburg. Sie war 1650 daselbst

bekannt, und der seiner Zeit berühmte Botaniker und Hofmedikus des Großen Kurfürsten, Elsholz, spricht in seinem Gartenbuch von 1666 und 1684 schon von weißen und rothen Kartoffeln, die man für den Winter in Gruben aufbewahren könne. Dennoch geschah diese Erwähnung ohne besonderen Erfolg, erst 1699 wurden einige jener in stetem Angriff lebenden Früchte in den churfürstlichen Garten zu Berlin eingelegt, von Neuem beobachtet und als „beachtenswerth“ untersucht und ihr Mehlgehalt hervorgehoben.

Die Kartoffel in der Mark Brandenburg unter Friedr. Wilhelm I.

Eingewanderte Pfälzer sollen sie damals kultivirt haben, und Friedrich Wilhelm I. soll die Kartoffeln für den Unterhalt der Armen und der Kranken in der Charité angewandt haben. Nach Pommern, wohin der König sie gern bringen wollte, trat das Vorurtheil der Bewohner gegen diese Frucht ihm so schroff entgegen, daß er es mit Gewalt unterdrücken mußte. In der Mark aber sproßten sie auch nur hin nnd wieder auf, waren aber kaum beachtet und wurden nur als Schweinefutter verwerthet.

Da geschah es, daß Friedrich II. 1740 den Thron seiner Väter bestieg und eine Lanze für die verachtete Amerikanerin brach.

Nur ein oberflächlicher Blick belehrte ihn, wie mangelhaft die Bestellung der Aecker, wie im Festhalten eines alten Schlendrian es in Brandenburg nur Mißernten gab. Gleich im Herbst 1740 ließ er in der Kurmark für 8620 Thlr. Saatgetreide vertheilen, damit die rückkehrenden Sieger von Schlesien keinen Mangel litten.

Neue Aera des Feldbaus in Preußen unter Friedrich II.

Aber die Herrschaft der Eris verdrängte immer noch den Kultus der Ceres, bis endlich vor dem Beginn des siebenjährigen Krieges 1756 Friedrich jene denkwürdig fulminante Instruktion erließ, die die 46 Paragraphen mit dem Sündenregister der faulen Landwirthe des Adels, wie der Eingesessenen enthielt. Nach dem siebenjährigen Kriege 1764 erschien eine neue Kabinets-Instruktion, um die immer noch stockenden Räder nach allen Seiten hin in Bewegung zu setzen.

Darin bestimmte der König, daß unter Anderem jeder Pächter verpflichtet werde, den 15. Theil des Ackers mit Kartoffeln, Klee und Kümmel zu bestellen, damit die Mark diese Nutzpflanzen nicht ferner entbehre*).

*) Krünitz, Oekonomisch-technologische Encyklopädie.

Diese gestrenge Verordnung rief eine verzweiflungsvolle Gegenvorstellung hervor, welche die Kurmärkische Kammer dem König in Bezug des Verlangens: „Die Kartoffel zur Feldfrucht zu erheben", einreichte.

Sie war bisher ja nur als Gartenfrucht angebaut, zur Unterstützung des Viehfutters; nun aber sollte laut Königlichem Befehl sie in den Ackerbau gezogen werden, das wurde als etwas Unerhörtes angesehen! Die allerort verpönte, nur dem Vieh dargereichte Frucht sollte plötzlich zum Nahrungsmittel des Volks erhoben werden; das erschien der genannten Behörde als durchaus unzulässig, sie erklärte daher: „daß in einem Lande wie Brandenburg, das nicht einmal ausreichendes Getreide für seine Bevölkerung hätte, der Anbau der Kartoffel in dieser Ausdehnung direkt zur jammervollsten Hungersnoth führen müsse."

Gewaltsame Einführung der Kartoffel in Schlesien und in die Mark Brandenburg.

Der große König, der aus Elsholz Schrift die werthvollen Eigenschaften der Kartoffel kannte, belehrte auch sein Kammer-Kollegium darüber. Indeß er predigte tauben Ohren — „mit der Dummheit kämpfen Götter selbst vergebens!" —

Als nun aber trotz allen Widerspruchs der König darauf drang, daß man ganze Felder damit bestellte, sie selbst prüfte und auf eine immer bessere und sorgfältigere Bearbeitung sah, da murrte man laut über die thörichte Anordnung Friedrich II., die darauf ausginge, dem Brodkorn Eintrag zu thun und dem Armen den Lebensunterhalt zu erschweren.

In Schlesien aber, seinem neu eroberten Lande, war die Empörung vollständig! Es wurde ausgesprengt, der König wolle daselbst alles verhungern lassen. Die Bauern mußten, von Dragonern eskortirt, zum Kartoffelbau gezwungen werden; jeder Trupp Feldarbeiter hatte seine militärische Wache, die für die Ausführung des Befehls haften mußte. Graf Schlaberndorf war der eigentliche Knollen-Kommissarius und mußte die Kartoffeln an die schlesischen Aemter schicken.

So ging es fort in Kampf und Noth! „Das verdammte Schweinefutter", hieß es, „das will man uns jetzt geben", und eine Fluth von Schimpfreden und Flüchen fielen auf das Haupt des großen Königs.

1770, wo das Fehljahr eintrat, wo allein in Böhmen 180,000 Menschen verhungerten, da endlich wanderten 20,000 ins Land der Kartoffeln, nach Schlesien gleich dem Lande der Verheißung, um ihr Leben zu fristen!

Wer nun heute nach dieser vernachlässigten Frucht in der Mark fragt, der erfährt, daß es die Kartoffel ist, die sie reich gemacht hat, daß von ihrer gewaltsamen Einführung an eine neue Aera datirt, die alle Verhältnisse ins Große umgestaltete.

Ihr endlicher Sieg und ihre hohe Verwerthung.

Zwei Männer machten sich darin besonders verdient; die Namen Thaer und Koppe sind bekannt, sie führten diese so schwer verkannte Frucht zu höchster Anerkennung; der Kartoffelbau wurde das Kriterium der märkischen Landwirthschaft.

Solche Erträge waren nie erzielt worden; während man sonst pro Morgen 6 Scheffel Korn erntete, gewann man jetzt 75 Scheffel Kartoffeln. Als man diese auch zum Branntweinbrennen geeignet fand, gaben sie außer dem Spiritus noch die an Nahrungsstoffe reiche Schlempe, durch deren Verfütterung man das Vieh bedeutend besser ernähren konnte, während dadurch wiederum die Vermehrung des Düngers dem Boden zu Gute kam.

Damit war die Bahn gebrochen, und alsbald erlangte ihr ausgedehnter Feldbau für ganz Deutschland eine andere Bedeutung, obwohl es auch nicht an Tadlern fehlte, die durch das Entstehen der Brennereien sie arg verketzerten, indem sie die unschuldige Frucht als Motiv zunehmender Trunksucht bezeichneten, und es für ein Unglück erklärten, daß der Kartoffelspiritus überhaupt in die Welt gekommen sei. Vom verständigen Gesichtspunkte aus ist die Sache natürlich anders zu betrachten; nur der Mißbrauch einer Sache ist schädlich.

Einführung der Brennereien. Der Kartoffel-Spiritus.

Da der Wein im nördlichen Deutschland nicht gedeiht, so hatte sich von Alters her das Gewerbe des Branntwein-Brennens aus Korn hier mehr als im Süden ausbilden müssen, um den Stellvertreter des Weins, den Branntwein, zu erzeugen, der in Gegenden, wo der Wein fehlt, so gut wie das Brod ein Bedürfniß für die Menschen ist, und selbst vom Standpunkt der Gesundheitslehre seine Berechtigung hat, mag man dagegen sagen, was man will.

An Stelle des zu verbrennenden Korns traten nun die Kartoffeln und erhielten dem Arbeiter dadurch ein reichlicheres Brodkorn.

Daß ein im Uebermaß genossenes Quantum Branntwein schädlich ist, ist ohne Widerrede wahr, es hieße aber das Kind mit dem Bade ausschütten, wollte man deshalb, weil es Menschen giebt, die nicht Maaß halten können, die Trunksucht der Kartoffel in die Schuhe schieben.

Reichthum der Mark Brandenburg durch die Kartoffel.

So hält denn jeder gediegene Landwirth in der Mark die Kartoffel in Ehren, denn hier hat das Branntwein-Brennerei-Gewerbe in den letzten 70 Jahren eine Ausdehnung erhalten, wie nirgend in Deutschland noch in anderen Staaten. Durch die ineinander wirkenden Faktoren ist der Verdienst des Arbeiters um mehr als das Doppelte gestiegen und eine Wohlhabenheit herbeigeführt, die früher nie in dem Grade hier anzutreffen war. Ja, die Kartoffel kann im Vollgefühl ihres Nutzens, den sie der Mark gebracht, stolz sein; die weiten mit dieser Frucht bestellten Flächen in der Mark sind aber auch aus einem ganz anderen Gesichtspunkt zu betrachten, als die Kartoffelfelder der irischen Pächter und Bauern. Den letzteren zumal ist es die einzige Nahrung, ihr kümmerliches Leben zu fristen; hier aber gab ihr Anbau dem ländlichen Arbeiter die Mittel, sich in einen behaglichen Zustand zu versetzen; die Kartoffelfelder nehmen hier die Stelle ein, wie das Rebland in den Weinregionen. Ebensowenig wie der Weinbauer die Absicht hat, den Wein nur zu seinem eigenen Bedürfniß zu erzeugen, ebensowenig begnügt sich der ärmste Tagelöhner nur mit Kartoffeln, eine derartige Familie verzehrt jährlich mindestens 300 Pfd. Fleisch und Speck, den sie durch den Anbau der Kartoffel sich zu verdienen wissen.

Wie in Brandenburg und Schlesien, mußten sie sich auch in anderen Orten Deutschlands durchkämpfen; List und Zwang mußte ihnen die Wege bahnen. Es ist mehrfach darauf aufmerksam gemacht worden, in welchem Gegensatz die Verbreitung des Tabacks mit jener der Kartoffel steht; der Taback, dessen Einführung in fast allen Ländern die größten Hemmnisse erfuhr, konnte doch nicht rasch genug in seine bedeutungsvolle Stellung gelangen, die fulminanten Verbote gegen dieses „Giftkraut“ reizten mehr als die Gebote für den Kartoffelbau, der überall nur widerwillig aufgenommen wurde.

Herzog Ernst August von Weimar, vom Werth des Kartoffelbaus durchdrungen, erließ auch am 11. März 1757 folgende Verordnung: „Wer in dem gegenwärtigen Jahre die meisten Tartüffen, besonders von der weißen Art erbauen und solches durch Attesta durch seine Ortsobrigkeit dociren wird, soll eine Belohnung von 40 Reichsthaler, der nächste 30 Thaler und so fort erhalten.“

Erlaß des Herzogs Ernst August von Sachsen-Weimar.

In Böhmen*) wurden die Kartoffeln, die man im 30jährigen Kriege hatte kennen gelernt, aber keiner Kultur gewürdigt, zuerst durch irländische Franciskaner, (Hiberner genannt), die in Prag ein Kloster hatten, und sie in ihrem Vaterlande als segensvoll erkannt, eingeführt. In ihrem Klostergarten hatten sie sie gepflanzt, von wo aus sie zwar in andere Gärten übergingen, ins offne flache Land aber nicht vorzudringen vermochten, da sie doch stets nur mit verächtlichen Blicken betrachtet wurden.

Die Bergleute aus dem Erzgebirge brachten sie in die Gegend von Joachimsthal und Schlackenwalde, und aus dem schlesischen Gebirge gingen sie in das böhmische Riesengebirge über.

Die Böhmen, seit dem preußischen Kriege gewohnt, alle preußischen Unterthanen Brandenburger zu nennen, nannten auch die Kartoffeln so, weil sie solche aus preußischem Lande erhielten, wodurch in Folge der Verstümmlung der böhmische Name „Brambory“ entstanden sein soll.

Schwierigkeit sie in Böhmen zu verbreiten.

Der Kartoffelbau blieb aber auf das Gebirge beschränkt; im Innern des Landes wollte Niemand, am wenigsten die Bauern, etwas davon wissen. — Wat de Buer net kennt, det eet e net. — Dieses alte Sprichwort bewährte sich in vollster Weise.

Alle Aufmunterung der Gutsherrschaften, die sie bauten und an die Bauern verschenkten, hatte keine Wirkung, sie gaben dieselben ihren Schweinen und das Hausgesinde verbat sich sehr ernstlich dieses Viehfutter.

Schlaue Köpfe griffen zur List, man baute sie ins freie Feld um sie von Hirten und Kindern stehlen zu lassen, ob man gleich Verbote gegen das Stehlen erließ, um dadurch noch mehr zu reizen, jedoch auch die verbotene Frucht zog nicht — da half der liebe Gott der

---

*) Berchtold.

verachteten Amerikanerin in ihrem Fortkommen. Die Mißjahre von 1771—72, als Hungerjahre bekannt, übten eine tyrannische Gewalt aus — der Hunger that weh — nun griff man in der Verzweiflung nach den von ihnen verschmähten Wurzelknollen, obgleich das nasse Jahr ihre Qualität sehr verschlechtert hatte, nannte man sie jetzt: „das Brod der Erde“ — und flehte nur, daß sie in hinreichender Menge der Hungersnoth steuern möchten.

Ihre endliche Anerkennung in den Nothjahren.

Diese schwere Epoche der Theuerung hat sie zu Ehren gebracht; von da an verbreitete sich der Kartoffelbau, und das Vorurtheil ihrer Schädlichkeit verschwand immer mehr.

Jedoch erschien 1780 vom preußischen Obermedicinal-Collegium zu Berlin eine Polizeiverordnung, nach welcher der Genuß sogenannter unreifer Kartoffeln als der Gesundheit schädlich bezeichnet war und Niemand sich unterstehen solle, Sommerkartoffeln vor dem letzten Juli und Winterkartoffeln früher als den letzten August zu Markte zu bringen. Derartige Verbote erschienen in Prag, Augsburg und anderen Orten, in Holstein durften die Soldaten sie nicht vor dem 1. September in ihren Küchen bekommen.

Wie nun in Deutschland, so fand die Kartoffel auch in Frankreich den hartnäckigsten Widerstand, nur den Schweinen diente sie daselbst zur Nahrung.

Bei alledem drohte die Hungersnoth, und schwere Gewitterwolken der sich nahenden Revolution standen am politischen Himmel Frankreichs.

Das Auftreten der Kartoffel in Frankreich.

Ein unverdaulich Brot von etwas geschrotenem Korn, vermengt mit getrockneten und zerriebenen Wurzeln und Moos, ward dem Volke verkauft und bildete die fast einzige Nahrung der Armen. Da trat, die Noth und ihre schlimmen Folgen erkennend, ein edler Mann auf, der Apotheker Antoine Augustin Parmentier. Er hatte, bei den französischen Spitälern angestellt, den Krieg seit 1755 mitgemacht und den Werth der Kartoffel in Deutschland kennen gelernt, während sie in seiner Heimath nur als Schweinefutter diente. Er hatte den Muth, denn ein solcher gehörte dazu, dem Volke die Kartoffel als gesünder und besseres Nahrungsmittel zu empfehlen, als das ungesunde Brot. Eine Brochüre, in welcher er die guten Eigenschaften hervorhob, sollte dem Volke das Verständniß beibringen — aber ein Hagel von Schimpf-

reden, ja thätliche Angriffe, waren der Lohn! Er durfte sich nicht auf der Straße sehen lassen, denn jede Mißhandlung des Mannes, der die Frechheit so weit getrieben, ein Schweinefutter den Menschen anzubieten, schien ihnen gerechtfertigt, und in der That fehlte nicht viel, daß er eines Tages als Kartoffel-Märtyrer geendet hätte.

Parmentier, der Kartoffel-Apostel in Frankreich.

Parmentier ließ aber in seinem Eifer für das Wohl der Hungernden nicht nach, immer von Neuem verkündete er den Werth der Kartoffel.

Seine Stellung als Apotheker im Invalidenhause gab ihm Gelegenheit, die Frucht im Garten des Hauses anzupflanzen und sich der reichen Ernte zu freuen. Um aber den Widerstand des Volkes zu bekämpfen, erbat er sich eine Audienz bei Ludwig XVI. und Marie Antoinette, legte ihnen seine Schrift vor und bat, die Majestäten möchten die Kartoffel auf ihrer Tafel erscheinen lassen, damit das Volk dadurch bekehrt werde.

Die Kartoffel-Blüthen werden ein Modeschmuck in Frankreich.

Täglich erschienen nun in silbernen Schalen die „pommes de terre en robe de chambre“ und erwarben sich bald Freunde, selbst unter den Feinschmeckern. Ludwig überließ Parmentier in der weiten Ebene von Sablons 50 Morgen unfruchtbaren Boden, die er mit Kartoffeln bebaute. Als er die ersten Blüthen dem Könige brachte, steckte dieser einige in sein Knopfloch, Marie Antoinette aber wollte auch, daß man überall sehen sollte, wie sehr sie die edle Frucht schätzte, und erschien Abends bei einem öffentlichen Feste mit Kartoffelblüthen im Haar, und der König trug einen solchen Strauß an seinem Gallakleide. Nun wurde es Mode, derartige Blüthen zu tragen; Herzöge, Prinzen, Grafen und Edelleute suchten die Freundschaft des armen Parmentier, um von ihm eine Kartoffelblüthe zu empfangen, ganz Paris sprach von dem bescheidenen Manne, als dem Wohlthäter der Menschheit, und der König sagte zu ihm: „Glauben Sie mir, Frankreich wird es Ihnen einst danken, daß Sie das Brot des Armen erfunden haben.“

Indeß damit war das Volk noch lange nicht bekehrt, im Gegentheil stachelte der Eifer, mit dem Parmentier sich der guten Sache hingab, den Volkswitz auf, der ihn alsbald mit seinen Lieblingen identifizirte und die Kartoffeln kurzweg „Parmentiers“ nannte. Es kauften

nur wenige Leute die von ihm ausgebotene Frucht, so billig er sie auch hingab. Da verfiel er auch auf die List der „verbotenen Frucht.“ Mit Trompetenschall wurde laut in allen Dörfern der Nachbarschaft verkündet, daß Jeder, dem es beikommen würde, die Kartoffelfelder zu bestehlen, nach aller Strenge des Gesetzes bestraft werden würde.

Keine drei Tage waren ins Land gegangen, als die geheimen Aufpasser ihm die erfreuliche Kunde brachten, seine Felder würden ganz gründlich geplündert. Parmentiers Ziel war erreicht, das Volk, durch das Verbot gereizt, wollte nun dahinter kommen, was daran wäre, und von da ab datirt die eigentliche Kultur der Kartoffel in Frankreich. Als endlich die Noth Eisen brach, brach auch der unsinnige Widerstand: die Kartoffel wurde 1793 ein dort mit gefalteten Händen begrüßtes Gericht!

Frankreich trug schließlich eine alte Schuld der Dankbarkeit ab, indem es dem „Helfer in der Noth“, dem edlen Parmentier, in seiner Vaterstadt Montdidier, im Departement der Somme, eine Statue errichtete.

Es steht uns noch ein reiches Material zu Gebote, sie in ihren Kämpfen und endlichen Siegen zu verfolgen, doch mögen diese Hauptmomente genügen, sie als die größte Errungenschaft des 18. Jahrhunderts zu verehren.

Die Kartoffel in Griechenland. Königin Marie von Oldenburg erhält Kartoffel-Blüthen.

Im klassischen Boden Griechenlands war die Kartoffel nicht heimisch, erst die Bayern brachten sie zur Zeit des Königs Otto dahin, und als im Jahre 1836 die Königin Marie von Oldenburg in Athen einzog, alle Straßen und Häuser im festlichen Schmuck jener reichen Blüthenwelt prangten, überreichte man der jungen Königin das Seltenste, das Griechenland darbot, einen Strauß von Kartoffelblüthen, in der überaus naiven Annahme, daß diese Blüthen in Oldenburg noch völlig unbekannt sein müßten.

Gegenwärtig hat die Kartoffel sich auch in Griechenland zum Wohle des Landmanns ausgebreitet.

Die Kartoffel in ihrer botanischen Stellung.

Die Kartoffel, „Solanum tuberosum esculentum“, gehört in die V. Klasse, in das dunkle Geschlecht der Nachtschatten, natürliche Ordnung der Solanaceen, das, wie die ganze Sippe derselben, betäubende, ja giftige Eigenschaften in sich schließt; doch ist an ihrem Gift wohl

noch keiner gestorben, nur die unreife Frucht ist Gefahr bringend. Ihren Stammort, wo sie wild vorkommt, haben wir Eingangs bezeichnet und Chili und Peru als ihr Vaterland genannt. Die in Südamerika noch jetzt an steilen, felsigen, meist in der Nähe der Seeküste gelegenen Abhängen wild wachsende Kartoffelpflanze bringt nur kleine, unschmackhafte, wässrige Knöllchen hervor und hat immer und zwar wohlriechende, weiße Blumen.

Noch Clusius rühmt 1601 in seiner Beschreibung der ersten in Belgien angebauten Kartoffelpflanzen den Wohlgeruch ihrer Blüthen; während man den jetzt angebauten und in Blüthe tretenden Kartoffeln keinen süßen Duft nachrühmen kann.

Ihre Verbreitungsfähigkeit.

Zu ihren anerkennendsten Eigenschaften, wodurch sie sich das Prädikat: „Weltwohlthäter“ erworben, gehört ihre wunderbare Acclimatisationsfähigkeit und Schmiegsamkeit ihrer Organisation, sich je nach den äußeren Bedingungen des Pflanzenlebens zu accomodiren, wodurch ihre erstaunenswerthe Ausbreitung über die Erde, vom Aequator bis über den Polarkreis, beinahe in jedem Boden, selbst unter den, für die Vegetation der Getreide ungünstigsten, tellurischen, atmosphärischen und klimatischen Verhältnissen bei der geringsten Mühe und Kostenaufwand einzig möglich geworden und sich in der That für ganze Welttheile als allgemeinstes Nahrungsmittel proclamirte.

Sie geht mit der Gerste und der Erbse Hand in Hand von Hammerfest in Lappland an und ist unter dem 71° N. B. auf Island und den Färören, wie auf den niederen Plateaus von Indien, in China, Japan, auf den Südsee-Inseln, wie in Neu-Holland und Neu-Seeland in Kultur getreten; demnach ist sie von den südlichen Gegenden Amerikas bis nach Labrador, wie von der Spitze Afrikas bis nach Lappland zu einem der wichtigsten Nahrungsmittel der Menschen geworden*).

Unger sagt in seinem Werk über Kulturpflanzen: „Ich habe ein wahrhaft romantisches Kartoffelfeld, das letzte im Norden, auf einem ungeheuren Felsblock gesehen, der neben der Straße auf dem Wege zwischen Daleraagen und Dalseidet (bei Bergen in Norwegen) lag.“

*) Schouw's Grundzüge einer allgem. Pflanzengeographie.

Wie sie ihren Standpunkt in den Anden in einer Höhe von 10 — 13,000 Fuß über dem Meere fixiren, so gedeihen sie in den Schweizeralpen an den Bergabhängen vortrefflich und steigen im Kanton Bern bis zu einer Höhe von 4 — 5000 Fuß.

Daß sie im Norden Europas ihren wohlthuenden Einfluß bis in eine noch höhere Region als die Gerste ausgedehnt, die doch sonst als die ausdauerndste Getreideart berühmt ist, und selbst da, wo sie ihren Anbau versagt, wie auf Island, die Kartoffel dennoch bereit ist, ihre Segnung zu spenden, ist schon andeutungsweise erwähnt. Jedoch auch in Nord-Sibirien, wo die Gerste es nicht vermag, festen Fuß zu fassen, haben die Kartoffeln doch hin und wieder den Versuch gemacht, sich zu acclimatisiren und in jene Wüsteneien einzudringen, wenn auch im Ganzen mit wenig Erfolg, da das Land überhaupt nicht für den Ackerbau gemacht ist.

Die Kulturhistoriker haben ganz besonders hervorgehoben, daß sie namentlich im hohen Norden Europas, mit der Gerste gepaart, die Möglichkeit mannigfacher Benutzung beider Vegetabilien erzielt und deren Werth erhöht; denn kein Getreide wird vortheilhafter mit den Kartoffeln in Fruchtwechsel gestellt, als die Gerste mit der Kartoffel.

Außer der Stammpflanze der angebauten Kartoffel, die selbst im wilden Zustande, nach Hooker fil., in fünf Varietäten übergegangen ist, finden sich auf der West- und Ostseite der Anden noch einige andere Solanum-Arten mit zu Knollen verdickten Sprossenspitzen, wie Solanum Commersonii, S. maglia und S. immite.

In der argentinischen Republick, und zwar im Gebirge Famatina, kommt gleichfalls eine Kartoffel wild vor, die jetzt schon bei Chilecito gebaut wird.

Indeß auch in Mexico, wo das S. tuberosum sicherlich erst spät von Südamerika hingelangte, finden sich noch einige verschiedene Solanum-Arten *).

Ihre Arten und Abarten.

Von keiner Nutzpflanze existiren so viele Abarten wie von der Kartoffel, und durch fortgesetzte Kreuzung vermehren sich dieselben immer mehr. Sie lassen sich im großen Ganzen in drei Klassen stellen:

*) Unger.

1. runde oder Lerchenkartoffeln; 2. spitze oder Hornkartoffeln; 3. lange oder Nierenkartoffeln. Außerdem unterscheidet man sie nach der Farbe der Schale, in: weiße, gelbe, rothe und blaue; nach der Reife in: erste frühe und zweite späte. Auch in a) ursprüngliche, b) abgeartete, c) einheimische, d) fremde e) aus Setzlingen gezogene, f) aus Samen gezogene; oder: „Amerikanische, Surinamische, Peruvianische, Englische, Isländische, Donnersberger“ u. s. w. Auch hinsichts ihres Geschmacks sind sie in wohlschmeckende, erträgliche, übelschmeckende, ekelhaft süße und wilde eingetheilt.

In Rücksicht ihres Vegetations-Cyclus in:

1. Frühzeitige, die von Anfang Juli bis Ende August reifen.
2. Späte, die erst im September und Oktober ihre gehörige Vollkommenheit erreichen.
3. Sogenannt ewige (everlasting Potatoes) heißt in England eine Sorte, weil sie das ganze Jahr über Früchte, d. h. Knollen giebt. Unter den Frühkartoffeln zählen zu den Besten:

Die edle Gelbe, auch Sammet-Kartoffel, die Pfälzer frühe hellrothe (Pommersche Nudel-) Kirschenkartoffel, Kirkham Marblea der Engländer, die rothe Frühkartoffel, Corne de vache der Franzosen. Die Bisquit-Kartoffel, sehr fein im Geschmack bei mittelmäßigem Ertrag u. s. w.

Unter den Spätkartoffeln sind gesucht:

1. Die kleine Nußkartoffel mit mandelartigem Geschmack, gelten für eine Delikatesse.
2. Die kleine Schottländerin, das kleine Mäuschen sehr ergiebig und sehr wohlschmeckend.
3. Die Zucker- oder Mandelkartoffel, auch chinesische, gilt als deutsche Kastanie zum Kohl.
4. Borstorferäpfelkartoffel als beste Speisekartoffel,
5. Lerchenkartoffel zählt auch zu den Feinen, eben so
6. der Preis von Holland.

Bis heutigen Tages bezeugen die Versuchsgärten, daß man immer von Neuem bemüht ist, neue Arten zu produciren.

Welchen Schatz besitzen wir aber auch in dieser ganz unvergleich-

Ihre vielseitige Verwerthung.

lichen Frucht?! Nicht nur, daß sie ein fast tägliches Gericht aller Tafeln ist, zaubert sie uns auch eine ganze Serie von verschiedenen Nahrungsstoffen hervor.

Im Auto-da-fé giebt sie uns ihren Geist, und Raj führt in seiner Hist. plant. vom Jahre 1693 an, daß das Verfahren, Kartoffeln zur Bereitung geistiger Flüssigkeiten zu verwenden, den Bewohnern Virginiens schon lange bekannt gewesen sei, die ihr Mobbi und Jetici daraus darstellten*). So brauen wir denn auch Wein aus den Grauröcken, von welchem freilich Viele sagen: „er gefällt mir nicht“; Frau Bomhammel und Andere brauten Kartoffelbier. Man weiß aber daß sich eigentliches Bier nur aus Getreidearten darstellen läßt; dennoch gelang es den rastlosen Bestrebungen der Industrie, daß durch Anwendung des Stärkezucker-Syrups eine vortheilhaftere Bereitung des Bieres zu Stande kam. Auch Essig mußte sie gezwungener Maaßen liefern, und eigneten sich ganz besonders gut die erfrorenen Kartoffeln dazu.

In wie manchem Haushalt kommt das nicht vor, und können sie dann ohne viel Mühe in 6 bis 7 Tagen dahin convertirt werden.

Daß man ihr Mehl herauslockte, um Kuchen zu backen, daß man Kartoffelreis, Kartoffelgrütze, Nudeln, Sago und Brod daraus machte, ist mehr oder minder bekannt, daß man aber auch Käse aus ihr gemacht, ist schon neueren Datums.

In technischer Beziehung dient sie: „zur Verstärkung der Hefe, bei Pappendeckel-Fabrikation, als Surrogat der Seife zum Waschen und Bleichen, als Paste (Teig) und Surogat des Weizenkleisters, als Schlichte, zum Anreiben der Anstrichfarben, zur Verzinnung des Eisenbleches, als ein Mittel gefüllte Blumen zu ziehn, den Ansatz des Kesselsteins zu hindern, gegen Erdflöhe und als Farbestoff, wahrlich eine Vielseitigkeit, vor der man die Segel streichen muß; wir haben nur in der Agave-Amerikana eine vielleicht annähernd gleiche Hingabe und Vielseitigkeit eines Vegetabils zu registriren.

Um gefüllte Blumen zu erlangen, hat man empfohlen den

---

*) Berchtold.

Samen der zu veredlenden Pflanze in eine Kartoffel zu versenken, um ihm gleich bei seiner Entwickelung einen Ueberfluß an Nahrung zuzuführen, um dadurch ein üppigeres Wachsthum zu fördern, der alsdann die Staubfäden in Blumenblätter verwandelt*).

Das Gedeihen der Samenentwicklung zu fördern.

In ähnlicher Weise wird sie auch beim Pflanzen der Bäume benutzt; man steckt ein Pfropfreis von edler Obstsorte in eine Kartoffel, die ihm die nöthigen Säfte zuführt, um schnell Wurzel zu schlagen und zu einem Baume heranwachsen zu können, der keiner weiteren Veredelung mehr bedarf**).

Erwähuen wollen wir noch, daß Kartoffelwasser, das man dadurch erhält, daß die sauber geschälten rohen Kartoffeln auf einem Reibeisen zerrieben und der Brei mit Wasser übergossen 10 Stunden stehen muß, um alsdann den Bodensatz als Stärke, das überstehende Wasser statt Seifenwasser zu benutzen.

Die Kartoffel zu technischen Zwecken dienstbar.

Seidene Strümpfe, Seidenzeuge und andere feine Stoffe waschen sich besonders gut darin und erhalten eine gewisse Appretur und einen angenehmen Glanz; auch die zartesten Farben leiden bei einer derartigen Wäsche nicht. So lassen sich seidene und wollne Kleider auch mit einem in dieses Wasser getauchten Schwamm reinigen.

Vier geriebene Kartoffeln reichen aus, um für 3 Paar seidene Strümpfe Wasser zu haben, je kräftiger das Wasser, desto größer ist seine Wirksamkeit.

Die Paste dient mit Reismehl (poudre de riz) und Veilchenpulver vermischt, als Surrogat der Mandelseife, wie uns der: „Schönheitsfreund," von Ehrmann berichtet.

Natürlich werden die Unschuldigen oft zu schuldigen Fälschungen anderer Stoffe gemißbraucht; so zum Talg, der Weizenstärke und dergleichen mehr.

Die Kartoffel als Viehfutter.

Ueber all diesen Dienstleistungen zu technischen Zwecken, und der Nahrung für den Menschen, ist sie gleichzeitig, nachdem sie schon entgeistigt wurde, noch das vorzüglichste Futter für die Hausthiere, deren Gedeihen oft von ihren Ernten abhängig ist. Den Kühen för-

---

*) Allgemeine landwirth. Zeitung 1839.

**) Centralblatt d. landwirth. Vereins in Baiern 1839.

dert die Schlempe den Milchertrag; Rind Schaf und Borstenvieh gedeiht bei ihrem Genuß und nimmt sie gerne. Das Kartoffelkraut aber ist keine Lockspeise, und reizt ihren Appetit in keiner Weise — nur wo es heißt: „in der Noth frißt der Elephant Mücken," da entschließt sich auch das liebe Vieh dazu, Villars bemerkt, daß namentlich das Rind schwer dahin zu bringen ist, die Pflanze, so lange sie frisch ist und über den Knollen steht, abzuweiden, ist das Kraut aber erst vom schwachen Frost berührt, schlaff und welk, dann nehmen sie es nicht ungern, selbst die Pferde entschließen sich dazu und auch die sonst an leckres Futter gewöhnten Hammel verschmähen es nicht und werden auch dabei fett.

Diese Universalität ihrer Brauchbarkeit ist die höchste Marke ihres Werthes!

Daß die Kartoffel in peinvollster Weise befragt, in Tiegel und Retorten Rede stehen mußte, ist bei ihrer Vielseitigkeit selbstverständlich — sie durfte nichts von ihrem Werth verschweigen.

Nahrungswerth der Kartoffel.

In 100 Pfd. Kartoffeln hat der Chemiker freilich nur 2 Pfd. Stickstoff, 18 Pfd. Kohlenstoff und 80 Pfd. Wasser gefunden; da nun der Mensch zu seiner Ernährung 9 Loth Stickstoff braucht, so würde er genöthigt sein, täglich 15 Pfd. Kartoffeln zu genießen, wenn er nicht andere ergänzende Substanzen dabei hätte, sonst könnte sich auch hier der berüchtigte irländische Kartoffelbauch gestalten.

Kartoffelspiritus.

Trunkenbolde werden freilich auch mit diesem Tagesquantum fertig: denn da 100 Pfd. Kartoffeln ca. 5¼ Quart Spiritus geben, so liefern ihnen 15 Pfd. Kartoffeln ¾ Quart Spiritus, der verdünnt, 1½ Quart Schnaps giebt. Daher läßt ein Berliner Possendichter seinen Helden pathetisch ausrufen: „Wo wär ick, wenn ick all die Kartoffeln hätte essen sollen, die ick gedrunken habe?" Allerdings eine nicht unbegründete Frage an das Schicksal, die ihm der Kartoffelgeist wohl auch tragisch beantwortet haben wird.

Die Kartoffelkrankheit.

Wie nun aber die Culturgeschichte des Menschengeschlechtes ihre Schatten hat, wie sie von Uebeln aller Art umdrängt wird, so ergeht es auch den Pflanzen im Kulturzustande; sie werden von Krankheiten befallen, deren Charakter oft schwierig zu ermitteln, deren Heilung nur dem besten und größten Arzt der Welt, „der Natur," in unver-

fälschter Weise gelingt. Die Kartoffeln erlagen in den vierziger Jahren einer geheimnißvollen Macht, die tief in die bis dahin so urgesunde Pflanze eindrang, ihre Wurzelknolle mit schwarzen Flecken ergriff und nicht nur den Botanikern, sondern der ganzen gelehrten Welt etwas zu rathen aufgab. Darüber wurden die Naturforscher bald einig, daß der Grund der Zerstörung der Frucht ein Pilz sei und daß damit die Kartoffel jener Epidemie verfallen sei, die man zu Zeiten schon vordem am Weinstock als „odium tucceri“, an der Möhre und andern Kulturpflanzen, wie am Seidenwurm wahrgenommen hatte.

Es trat nun jene Episode ein, wo die Wissenschaft mit all ihr zu Gebote stehenden Mitteln dem geheimnißvollen Erscheinen nachforschte. Die Meinungsverschiedenheit wurzelte in der Streitfrage: „Ob die sich zeigende Schimmelbildung am Kraute Ursache oder Folge der Krankheit sei.“ Man überbot sich in den absonderlichsten Annahmen der Erscheinung.

Die Chemiker wollten die Krankheit aus dem Mangel an gewissen Stoffen im Boden erklären, Entomologen fanden kleine Insekten an den faulenden Knollen und dem Kraut und leiteten von diesen die Ursache ab. Physiker suchten es in der Beschaffenheit der Luft und allgemeiner Verhältnisse. Von den Botanikern stellten sich einige auf Seiten derer, die da sagten: „Erst krankt das Kraut, dann erscheint der Kartoffelpilz;“ Andere hielten zu denen, die den Pilz als die einzige Ursache, andere äußere Einflüsse als die Krankheit fördernd oder hemmend ansahen. De Bary's Untersuchungen entschieden endgültig: „daß nur der Pilz die erste und einzige Ursache der Krankheit des Krautes und der Knolle sei; daß aber äußere Verhältnisse und Einflüsse ihn je nachdem förderten.“

Der die Kartoffel tödtende Fadenpilz vegetirt im Innern der Gewebstheile und wird „Perenospora infestans“ genannt. De Bary berechnete, daß auf die Quadratlinie eine Produktion von 3270 Sporangien kommen, deren jede wieder mindestens 6 Schwärmsporen erzeugt, also ungefähr 20,000 auf die Quadratlinie der unteren Blattseite.

Hierdurch erklärt sich die schnelle Verbreitung dieser mikroskopi-

schen Pilzgebilde. Man hat die nasse und die trockene Fäule unterschieden.

Da man kein positives Mittel, dem Uebel zu steuern, fand, begann man sorgfältiger mit dem Kartoffelbau umzugehen; waren doch die Menschen durch die robuste Natur der Pflanze sehr verwöhnt, sie brauchten wenig Umstände mit ihr zu machen, die Kartoffel war bis dahin stets gediehen. Man achtete von da an mehr auf die verschiedenen, kräftigeren Familienzweige, zog Samenkartoffeln und pflegte sie besser. Welche Besorgnisse ihre Erkrankung in ganz Europa hervorrief, ist bekannt, Irland zitterte vor Hungersnoth.

Sehr interessant ist es, daß die neueren historischen Forschungen die Thatsache herausgestellt haben, daß die Kartoffelkrankheit schon zur Zeit der Eroberung Perus durch die Spanier dort als eine in nassen Jahren auftretende Landplage bekannt war, weshalb es mehr als wahrscheinlich, daß der jene Krankheit hervorbringende Pilz aus Südamerika stammt und irgendwie von Amerika aus nach Europa eingeschleppt wurde.

Im Uebrigen hat es sich bei den weiteren Beobachtungen herausgestellt, daß dickschalige und mehlreiche Kartoffeln der Krankheit viel weniger ausgesetzt sind als dünnschalige und mehlarme, weil in ersteren die Keimschläuche des Pilzes nicht so leicht einzudringen vermögen als in letzteren.

Zum Glück tritt seitdem die Epidemie nur noch sporadisch auf, die angedrohte Kalamität war nur der Schreckschuß gewesen, der die ackerbautreibende Bevölkerung aus zu großer Sorglosigkeit aufrütteln sollte; alle Welt weiß, daß sie die „Helfer in der Noth“ sind, und das für Nord-, Ost-, Süd-, West- und Höhenbewohner.

Interessant ist die in neuerer Zeit gemachte Entdeckung der Proteïn-Krystalle in den Kartoffeln. Von den Proteïn-Verbindungen (stickstoffhaltigen Substanzen) nahm man bis vor Kurzem an, daß sie in Form eines körnigen Schleimes in den Zellen der Pflanzen und Thiere vorkämen.

Für die thierische Zelle wurden schon 1849 von Reichert Proteïn-Krystalle nachgewiesen. Im Jahre 1855 entdeckte Hartig im Inneren der Alençon-Körner, welche den Inhalt der Zellen der meisten Samen zum größten Theile ausmachen, ebenfalls Proteïn-Krystalle.

1862 hat Professor Cohn dieselben auch in der Kartoffel nachgewiesen, wo sie sich in den Zellen der Rindenschicht finden. Die Proteïn-Krystalle in der Kartoffel.

Wie aber beim Getreidekorn die nährende Substanz dicht unter der braunen Hülse liegt, so liegt bei der Kartoffel dieselbe dicht unter der Schale, d. h. in der Rindenschicht, die sich dicht unter der obersten Korkschicht der Kartoffel findet. Es enthalten die Zellen derselben keine Stärkekörner, sondern nur einen großen Zellenkern, der in einem trüben, schleimigen Inhalt liegt. In diesen Zellen der Rindenschicht fand der gelehrte Forscher die Proteïn-Krystalle und zwar in jeder Zelle nur einen, selten zwei Krystalle.

Sie haben eine regelmäßige Würfelform und liegen gewöhnlich in der Nähe des Zellenkerns. Die Größe der Würfel beträgt 0,007 bis 0,013 Mm. Nur das Mikroskop vermag es, uns alle diese Wunder zu enthüllen!

So eng der Rahmen um unsere Heldin, die durch Kampf zum endlichen Sieg gelangte, auch gezogen ist, so wird doch Jeder daraus erkennen, daß die Kartoffel zu den Pflanzengeschlechtern gehört, die eine große Geschichte hinter sich haben und wie kein Anderes würdig ist, in den Annalen der Mark Brandenburg zu glänzen. Von hier aus geht der Spiritus in eine höhere Schule und erscheint rektifizirt als Sprit, um als reiner Geist nach allen vier Winden sich zu verbreiten. Spanien, Italien und Frankreich suchen seiner habhaft zu werden, als Freiersmann ihrer geringeren Weine, der Kunstausdruck dafür ist: „Verschneiden“ — so kehren die im Autodafé geopferten, mit irgend einer Traube vermählt, oft als „Geist“ in ihre alte Heimath zurück. Ihr Geist fliegt aus und kommt wieder.

Welcher Reichthum ihrer Arten, ihrer Varietäten und Namen sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelte, ist mehr oder minder bekannt; weniger vielleicht, daß schon im Jahre 1826 Europa Gelegenheit hatte, dem Mutterlande der Kartoffel darin einen Gegendienst zu leisten, daß es ihm mehrere Schiffsladungen seiner Sorten von Hamburg aus herüberfandte. In Persien, wo der englische Gesandte Malcolm sie in den zwanziger Jahren einführte, werden sie von den Persern: „Malcolm-Pflaumen“ genannt.

Nach Bengalen und dem Himalayagebirge sollen sie erst 1810

durch Hodgson gekommen sein und kamen vom Cap der guten Hoffnung, wohin die Holländer sie schon früher gebracht, nach Ostindien und den Inseln.

So ist die Kartoffel ein Weltenkind geworden, das von sich sagen kann: „per aspera ad astra!“

N. S. Neuerdings droht der Kartoffel durch Verschleppung des in Amerika auftretenden, sie zerstörenden Koloradokäfers eine neue Gefahr.

Die kaiserlich deutsche Gesandschaft bei der schweizerischen Eidgenossenschaft hat mit Zuschrift vom 1. August dieses Jahres dem Bundesrathe die Mittheilung gemacht, daß am verflossenen 14. Juni in einem Sack Mais sich ein lebender Koloradokäfer vorgefunden habe, und auch in Vegesak (bei Bremen) ein derartiger Käfer von New-York, durch den Loyddampfer: Neckar, gefunden sei.

Es sind die strengsten Maßnahmen gegen Einfuhr amerikanischer Waaren von den verschiedenen Regierungen Europas angeordnet worden.

Die echte Kastanie und die Roßkastanie.

Die echte Kastanie, „Castanea vesca," eigentlich nicht zu den Gemüsen wie die Vorgenannten gehörend, hat sich jedoch seit Jahren so ganz als solches bei uns eingebürgert, hat ihren früheren Luxus-Charakter bei uns so ganz verloren, daß wir sie vollständig als ein uns und unseren Küchen zugehöriges, werthvolles Nahrungsmittel betrachten können, wie es solches ja auch für Millionen von Menschen ist. Um ihr gerecht zu werden und Liebe mit Liebe zu vergelten ziehen wir sie in unseren Cyklus der Gemüse, hat sie doch auch, wie die meisten Anderen, eine weite Wanderung unternommen, ehe sie zu uns kam; denn ihr Vaterland ist Persien, Kleinasien, Armenien. In ihrer Heimath war sie vor Jahrtausenden das, was heute die Kartoffel bei uns ist, das Nahrungsmittel des Volkes, wie auch der Vornehmen.

Die Einwanderung der Kastanie nach Europa.

Xenophon erzählt, daß die persischen Kinder dieser letzteren mit Kastanien gleichsam gemästet wurden und daß das Volk davon lebte. Von dort aus, oder wie andere Botaniker angeben, aus den Thälern des Himmalaya, wo mehrere Arten von Kastanien zu Hause sind, wanderte sie nach der Insel Euböa, gelangte, das Meer durchschneidend, nach Griechenland, den griechischen Inseln, Unter- und Oberitalien, bis hin nach der hesperischen Halbinsel und überkletterte auch die Alpen, sich überall niederlassend und Segen spendend, wo nicht der rauhe Nord sie verjagte.

Auf den Bergen von Piemont, in der Lombardei, in Toscana bildet dieser stattliche Baum wie in Griechenland und der südlichen Schweiz ganze Wälder.

In den Thälern der Waldenser, in den Savennen und in vielen Gegenden Spaniens ist die Kastanie die Hauptnahrung für das gemeine Volk.

Erste Nachrichten über die Kastanie.

Nach den alten, über sie gegebenen Daten ist sie die Jupiters-Eichel oder die Euböische Nuß und sollte mit der eßbaren Eichel (Quercus esculus) und wohl auch noch mit mehreren anderen eßbaren Arten die erste Nahrung der ursprünglichen Bewohner Griechenlands gewesen sein. In den Gärten des Alkinous und Laërtes wurden nächst Feigen, Oliven, Granaten, Birnen und Aepfel, auch Kastanien- und Quittenbäume gepflegt, und so vortrefflich müssen all diese Früchte schon gewesen sein, daß Alexander sie sich aus Griechenland nach Asien nachschicken ließ, obwohl gerade Griechenland die größte Bereicherung an Früchten durch und nach Alexanders Feldzug gegen Persien empfing.

Cato nennt die Kastanie die griechische Nuß, Virgil die kastanische Nuß. Später wurden sie „sardinische Nüsse“ genannt, nicht weil sie aus Sardinien stammten, sondern weil sie dort in besonderer Güte und Größe gediehen. Der Kastanienbaum ist der nützlichste Baum für Italien, denn der Ertrag seiner Früchte, die reichere oder geringere Ernte üben einen Einfluß selbst auf die Fruchtpreise aus. Die größte Varietät nennt man in Italien: „Maronen.“ Den Namen: „Kastanie,“ behaupten Einige, habe sie von der Stadt: Kastanum in Kleinasien, nahe bei Magnesium erhalten, wir kommen später noch einmal auf diesen Namen zurück.

Zweifel, ob die Kastanie so frühe schon bekannt war.

Uebrigens haben ihr verschiedene Alterthumsforscher den Namen: „Jupiter-Eichel“ streitig gemacht und behauptet, daß es die Wallnuß war, die schon zur Zeit der Könige aus Griechenland nach Italien kam, die mit diesem Namen beehrt war. Die Nüsse spielten bei Hochzeiten eine symbolische Rolle: „sparge mariti nuces“ — Mann, streue Nüsse,“ rief die neu vermählte Frau, und jeder Gast suchte in dem Getümmel eine Nuß zu erhaschen. Jedenfalls war die Kastanie dem Volke bald noch werthvoller als die Wallnuß, und sie gaben ihr die gleiche Ehre des Namens.

Was Griechenland stets für Italien gewesen, das wurde das Letztere für Gallien, es trug ihm eine Fülle besserer Früchte zu, doch behauptet Thouin in seinem: „Essai sur l'exposition rurale“: „Frankreich habe nächst einigen unbedeutenden Fruchtbäumen auch die Kastanie von der Natur empfangen, alles Uebrige verdanke es den Phöniciern, Griechen, Karthagern, Römern und Saracenen.“

Irrthümliche Voraussetzung Thonin's.

Daß da auch die Kastanie mit übersiedelte, ist nach neueren Forschungen unzweifelhaft. Feststehend ist überdem, daß erst zu Champiers Zeiten 1560 in Perigord, Limousin, Lyonais und in den Savennen die Kastanie den Hauptnahrungszweig der Einwohner bildete, nachdem der Baum dort so heimisch wurde, wie nur irgend ein Baum; daher er für die ärmeren Klassen Frankreichs wie für Spanien, wo er auch um jene Zeit sich zum Walde gestaltete, ein Volksbaum wurde.

Die Kastanien-Restaurateure in Rom und Paris.

In Italien und Frankreich ist es die, von improvisirten Restaurateuren, die im Winkel eines Hausflurs ihren kleinen Herd errichtet haben, dem hungrigen Passanten vornehm oder gering, groß oder klein, dargebotene Speise; in dazu fertigen Düten werden die eben gerösteten Früchte eingeschüttet und aus freier Hand verzehrt, mit wahrem Vergnügen nimmt der Nordländer diesen frugalen culinarischen Gruß des Südens auf, wenn er zum ersten Mal die hesperischen oder gallischen Gefilde betritt — da ist ihm Alles reizvoll und neu, später verliert sich die kleine Schwärmerei aus der Düte in den Mund.

Uebrigens verfolgt man, indem man der Entwicklung der Kastanien nachgeht, auch in interessanter Weise die Entwicklung des Obstbaues zur Römerzeit in Alemannien.

Einführung der Kastanie nach Deutschland.

So erzählt Schwab*) daß Arbon am Bodensee bei den Römern „Arbor felix“, der „glückliche Baum“ hieß, und deducirt, daß die Römer sich wohl dort eines gelungenen Versuchs einer Obstbaumpflanzung erfreuten, da es ein sonniger Ort war, der die Blüthen zur Frucht antrieb.

Das alemannische Gesetz, das von 502 bis 631 galt, enthält noch keine Strafen gegen Beschädigung und Diebstahl von Reben und Obst-

*) Der Bodensee.

bäumen, während die salischen und westgothischen Gesetze von 480 an schon ernste Strafen für Beschädigungen oder Entwendungen von Fruchtbäumen proklamiren, unter den Genannten ist auch die Kastanie verzeichnet. Die Veredelung der Fruchtbäume ging vorzugsweise von den: „pomaris“ der Klöster aus — daher noch jetzt „Propst- und Pfaffenbirnen“ einen guten Klang haben. Vor allen war es die berühmte Karthause zu Paris, die sich um alles, was Fruchtbaum hieß, unsterbliche Verdienste erwarb.

„Die Mönche, sagt der Berichterstatter jener Zeit, waren damals noch nicht die faulen Bäuche, welche in Unthätigkeit vom Fette des Landes zehrten. Sie waren im recht eigentlichen Sinne die Lehrer des Volks, sie lehrten ihnen die Wälder auszurotten und den Boden urbar zu machen, um neben den Obstbäumen auch die Kastanie zu pflanzen.“

Karl der Große hatte, den Werth der Kastanie erkennend, die Anpflanzung derselben auf seinen Staatsgütern sofort befohlen, und ließ sich alljährlich von ihrem Gedeihn Bericht erstatten.

Einführung der Kastanie nach England.

Nach England ist die echte Kastanie erst zu Anfang des 16. Jahrhunderts gekommen, wo der Cardinal Pole 1525 die ersten Bäume, die noch jetzt vorhanden sind, dahin brachte. Ihre besondere Pflege datirt seit 1562, woselbst sie in Folge des wärmenden Mantels, in den der Golfstrom das Eiland hüllt, auch herrlich gedeiht.

Die verschiedenen Arten Amerikas, Chinas und Javas.

Die in Nordamerika vorkommende Spielart des Kastanienbaums hat als mehlreiche Nahrungspflanze dieselbe Verwendung, außer der C. americana ist noch eine Art „Castanea pumila,“ Zwergkastanie, deren Frucht auch gegessen wird.

China hat eine Castanea chinensis, Java eine C. argentea eine silberweiße, nnd C. Tungurut, die gleich der unseren den Einwohnern eine mehlreiche Nahrungsfrucht darbietet, die sie gesotten und geröstet wie wir zubereiten und genießen.

Botanische Stellung und der Werth der Frucht, wie seine Verbreitung im Süden.

Der Kastanienbaum gehört in die XXI. Klasse VII. Ordnung und ist der Rothbuchengattung in der Blatt- und Fruchtbildung nahe verwandt, daher Linné ihn „Fagus castanea“ nennt.

In Bezug des Wuchses, des Holzes, der Rinde und Knospen ähnelt er mehr der Eichengattung, unterscheidet sich aber durch seinen Blüthenstand.

Wir haben schon im Eingange von der Wichtigkeit gesprochen, die die Kastanie für den Lebensunterhalt der Völker hat, denn in einem großen Theile Asiens wie im Süden Europas bildet sie die Hauptnahrung für Millionen von Menschen.

In Italien bildet der Baum ganze Wälder auf den Bergen von Piemont, in der Lombardei und in Toscana; in den Thälern der Waldenser ist die Kastanie die Hauptnahrung für das gemeine Volk, wie bei uns die Kartoffel.

Ein einziger Distrikt in Toscana liefert jährlich über 60,000 Scheffel Kastanien. Auch den Kegel des Aetna umgürten prachtvolle Exemplare dieses Baumes und erfreuen die Anwohner durch ihren Schatten und ihre Frucht.

In Griechenland trifft man den Baum allerorten; im Norden auf niederen, in der Mitte auf höher gelegenen Stellen, im Süden nur auf bedeutenden Höhen.

Die Kastanie gedeiht selbst in Hinterpommern bei einigem Schutz.

In der Schweiz und im südlichen Tyrol ist die Kastanie ein gewöhnlicher Waldbaum, auch in ganz Mittel-Deutschland gedeiht er noch; nur liebt er keine feuchte Nebelluft und nicht die Ostseite der Berge, weil er dort zu früh blüht und die Frucht dann von den Nachtfrösten unserer gestrengen Herrn leicht zerstört wird. Selbstverständlich wurde der Baum wie nach Griechenland so auch hierher verpflanzt, er ist nicht urwüchsig, weder dort noch hier, wenn man ihn auch in Hannover, Sachsen und Potsdam — ja selbst in Hinterpommern sieht. In Oesterreich, Steiermark, Ungarn sieht man ihn auch. Im südwestlichen Deutschland wird der Kastanienbaum nur hier und da gepflanzt, so bei Loffenau, auf der westlichen Abdachung des Schwarzwaldes 963 Fuß hoch, auf der Cannstatter Haide 1143 Fuß hoch, auch sieht man ihn bei Stuttgart im Solituder Walde*).

Der Nährwerth der Kastanie.

Die Armen machen auch Mehl aus den Kastanien und backen Brot daraus; der Apotheker Parmentier**) hatte die Leute zur Zeit der Hungersnoth auf diese Frucht, wie auf die Kartoffel, als Broderſatz hingewiesen, indem er die Bereitungsart desselben angab.

R. Eysonius hatte schon 1703 eine werthvolle Abhandlung über die

*) Schübler und Martens, Flora von Württemberg.

**) Parmentier: „Traité de la Chataigne“. Paris 1780.

Kastanien geschrieben. Es giebt sehr verschiedene Sorten, und nur die besseren erfreuen sich des Namens der: „Maronen.“ Sie enthalten 8 bis 10 Procent Zucker und geben beim Auspressen einen Saft, der leicht in weinige Gährung übergeht, aus dem sich eine Art Krümelzucker darstellen läßt, ihr Stärkemehlgehalt schwankt zwischen 11 und 18 Procent.

Die Vortrefflichkeit des Holzes und der Rinde des Kastanienbaums.

Dieser so werthvolle Baum erfreut sich aber auch eines Stammes, dessen Holz sehr hart und dauerhaft, deshalb in den Gegenden, wo er heimisch ist, als Bau- und Nutzholz, namentlich zu Faßdauben für Weinfässer gern benutzt wird. Ebenso liefern die schlanken Stockausschläge vortreffliche Reifen für Weinfässer; es ist bemerkenswerth, daß sein Holz vorzugsweise gern dem Rebensaft dient, sei es um ihn zu bergen, sei es um ihn zusammenzuhalten in seinem Gebinde, denn die Kastanie geht der Rebe nach, wo sie gedeiht, gedeiht auch die Kastanie, wanderten doch beide gemeinsam aus Kleinasien, aus ihrem Paradiese aus.

Seine Rinde dient zum Gerben, so daß man behaupten kann, „alles“ sei werthvoll an ihm.

Die Kastanie gehört zu einem bedeutenden Handelsartikel.

Daß die Frucht gleich der Orange zu einem bedeutenden Handelsartikel sich aufgeschwungen, zeigen die massenhaften Vorräthe, die in ganzen Schiffsladungen herüber kommen; sie werden größtentheils aus Griechenland und Italien nach Deutschland gebracht.

Etymologische Forschungen ihres Namens.

Wenn wir an verschiedenen Stellen im Eingange sagten, daß man bei den Alten zu nicht klarer Einsicht gekommen, welches der richtige Name gewesen sei; so erläutert das Hehn in seinem Werk*) dahin, daß so lange die Bäume, die obwohl an sich so verschieden, nicht allgemein bekannt waren, und nur der Seehandel ihre Schalfrüchte in Säcken auf den Markt von Athen brachte, man hinsichts der Benennung zu den einheimischen Wörtern: Nuß oder Eichel griff, um sie zu bezeichnen, und nur wechselnde Beinamen hinzufügte, die von der Beschaffenheit der Schale oder von dem Lande, wo die Frucht angeblich wuchs, oder dem Handelshafen, der sie geliefert hatte, hergenommen waren, daß man aber in der römischen

*) Kulturpflanzen und Hausthiere. 1874. Berlin. Ed. Eggers.

Kaiserzeit die Wallnuß, Eichel und Kastanie als: juglandes, quercus esculus und nuces castaneae genau unterschied, die Verwirrung dieser Namen nur in den früheren Zeiten stattfand. Daher frägt Hehn auch: woher stammte der Name: „Kastanie," und wann tauchte er zuerst auf? In seiner langen gelehrten Abhandlung darüber kommt er zu dem Schluß, daß erst der Dichter Nicander im zweiten Jahrhundert vor Christo von der Nuß spricht, die das Land Kastanis erzeugt, und fügt hinzu, daß an der thessalischen Küste, am Fuß des Pelion, in der Landschaft Magnesia ein kleiner Hafen, oder nach Strabo ein Dorf, des Namens Kastanis gelegen habe, dessen auch Herodot erwähnt; auch sagt Theophrast, es wüchsen in Magnesia und auf Euböa, welche Insel der Landschaft Magnesia gegenüber lag, viel Euböische Nüsse, d. h. Kastanien.

Hehn zweifelt aber nach näherer Untersuchung an der Richtigkeit dieser Angabe und glaubt, daß in iranischen Idiomen, besonders im Altarmenischen, Kenner dieser Sprachen vielleicht den Ursprung und eine Erklärung des Namens Kastanie entdecken könnten, und glaubt nicht recht an den vom Dorfe Kastanis abgeleiteten. Jedenfalls meint der etymologische Forscher, könne bei dem Mangel fester Namen an eine allgemeine Kultur dieser Bäume in Italien zu Plautus und Catos Zeit nicht gedacht werden; erst um die Mitte des ersten Jahrhunderts nach Christo finden sich die Namen der Nüsse, Mandeln und Kastanien als unterschiedlich eingebürgert.

So sehr aber, sagt er, sind die Früchte der Letzteren zur allgemeinen Volksnahrung geworden, daß man in Frankreich die Trägheit der Corsen ihren Kastanien zugeschrieben und deshalb den Untergang dieser Bäume gewünscht hat, wie die Banane den Tropenmenschen faul macht.

Corsische Einfachheit.

In der That besitzt eine corsische Familie nur zwei Dutzend Kastanienbäume, dazu noch eine Heerde Ziegen, die das ganze Jahr hindurch frei weidet, so sind alle Bedürfnisse gedeckt und der Wunsch des Vaters und jedes der Söhne geht nur noch auf Erwerb eines Sümmchens, um damit eine — Flinte zu kaufen. Allerdings eine Art paradiesischer Bescheidenheit der Bedürfnißlosigkeit, von der der Nordländer keine Ahnung mehr hat, und zwar zu seinem Glück.

In den rauhen italienischen Apenninen, wo der Ackerbau theils unergiebig, theils unmöglich ist, lebt der Gebirgsbewohner auch den größten Theil des Jahres von Kastanien und Kastanienmehl und geräth in große Noth, wenn die Ernte mißräth.

Das Holz dient ihnen auch zu Werkzeugen und Geräthen, wie zur Feuerung. Es ist, so zu sagen, ihr Lebensbaum und hängen sie auch mit großer Liebe an ihm und seinem Schatten und Kühlung gebenden Dach, wenn in der heißen Zeit alles andere Grün versengt.

Falsche Ansichten früherer Botaniker über den Kastanienbaum.

So gehört dieser herrliche Baum zu den allerwichigsten Erwerbungen der Kultur, die uns das Alterthum hinterlassen hat, betont Hehn, und hebt in interessanter Weise hervor, daß er auf die Botaniker in Südeuropa den Eindruck eines dort von Urbeginn einheimischen Gewächses gemacht habe, wie das schon Thouin annahm. So läßt auch beispielsweise Link*), ein anerkannter Kenner des europäischen Südens und Botaniker von Fach, die ersten Menschengeschlechter in Europa, noch vor der Epoche des Hirtenlebens, von dieser Frucht sich vorzugsweise ernähren.

Der Werth der etymologischen Forschung.

Das eben ist die hohe Bedeutung der etymologischen Forscher, daß sie bei der Erklärung eines Wortes, eines Namens, bis auf seine Wurzel oder Stammform, auf seine ursprüngliche Bedeutung zurückgehen; es ist merkwürdig, daß die Neigung den Ursprüngen von Wörtern und Namen nachzuspüren, so alt ist wie die menschliche Kultur; denn in den ältesten Literaturdenkmälern der verschiedenen Völker finden sich Spuren dieser forschenden Thätigkeit. Den Etymologen verdanken wir daher eine Fülle von Aufklärungen, die ohne diesen Schlüssel fortgesetzte Irrthümer bleiben würden.

Beweisführung, daß die Kastanie kein europäischer Baum war.

So deutet Hehn sehr richtig, daß der Annahme Links schon der Umstand widerspricht, daß weder die Griechen noch die Römer bis nahe an das Augusteische Zeitalter hinan, für diesen Baum keinen individuellen Namen hatten und seine Früchte, die doch jedem Dorfkinde hätten bekannt sein müssen, mit Wallnüssen und Mandeln verwechseln, und so liegt darin allein ein schlagender Beweis, daß der Baum in Griechenland kein urwüchsiger wie die Eiche war.

---

*) Die Urwelt und das Alterthum.

Es lag nur in der günstigen Beschaffenheit von Himmel und Boden, daß dieser Baum einmal dahin gepflanzt sich der Hand des Menschen so rasch entzog, um in eigener Kraft und Selbstständigkeit ganze Wälder zu bilden.

Wie einschlagend der Fall ist, wird noch daran bewiesen, daß durch die Eroberung Teneriffas durch die Spanier, Ende des 15. Jahrhunderts, Kastanien auf dieser Insel angepflanzt wurden, die jetzt nach L. von Buch „dort einen Wald bilden, der fast nur durch europäische Blumen, die er beschützt, seinen europäischen Ursprung verräth."

„Man darf nicht vergessen, sagt Hehn, daß seit der vorausgesetzten Einführung dieses Baumes über 2000 Jahre verflossen sind. Auch würden die Griechen, wenn sie in ihrem Lande den Kastanienbaum vorgefunden hätten, seiner Frucht gewiß in ihren kulturgeschichtlichen Sagen erwähnen. Wir hören aber immer nur von Eicheln, und die ersten Menschen, wie die wilden Arkader in ihren Bergen und Wäldern, werden immer nur als Eichelesser bezeichnet, selbst durch Göttermund, Orakel bei Herod. I. 66.

Würde Hesiodus in der schönen Stelle der Werke und Tage, wo er das Gedeihen schildert, das Friede und Recht über die Menschen bringen, 232:

„Ihnen gewährt viel Nahrung die Erd', im Gebirge die Eiche
Trägt hoch oben die Eicheln und mehr zur Mitte die Bienen,
Reichlich beschwert sich das Schaf zur Schur mit wolligem Vließe —"

würde er die Kastanien vergessen haben, wenn sie damals schon in den Bergen wuchsen und ihre süße Frucht den Menschen spendeten? Daß aber die Gegenden südlich vom Kaukasus und der Nordrand von Kleinasien alle Arten Nüsse und Kastanien in höchster Fülle und Vollkommenheit hervorbringen, darüber sind ältere wie neuere Reisende einstimmig."

So traf Wurzer auf seiner Reise im Orient, auf dem Wege von Nicäa nach Brussa Plantanen und Kastanien, deren Größe ihn in Erstaunen setzte: „Beide Bäume, sagt er, bilden die Riesen der Vegetation Westasiens, in welcher die Plantane den ersten, die Kastanie den zweiten Platz einnimmt. Es war die Zeit der Kastanienernte, Männer und

Knaben holten sie von den hohen Bäumen herab, Frauen füllten die Säcke und beluden die bereitstehenden Esel. Die glühenden Sonnenstrahlen bemühten sich vergebens, das gewaltige Laubdach zu durchdringen."

Von diesen Gegenden kamen die Kastanien auf dem Landwege über Thracien, Macedonien und Thessalien nach Euböa, nach welcher Insel sie in Athen zu Theophrasts Zeit: „euböische Nüsse" hießen.

Wieder also ist es Asien, die Aeltermutter aller Thiere und Pflanzen der alten Welt, die als Segenspenderin auch dieses Baumes auftritt.

Die Roßkastanie und ihre botanische Stellung.

Wenn nun auch mit der edlen Schwester nicht gleichen Schritt ihres inneren Werthes haltend, ist doch die Roßkastanie Aesculus hippocastanum, ein uns so lieb, so heimisch gewordener Schmuck unserer Gärten und Promenaden, daß ob wir gleich seine Frucht nicht essen, dennoch seiner hier als Namensschwester erwähnen wollen.

Freilich gehört er der VII. Klasse II. Ordnung an, schlägt also auch aus der Sippe heraus, ist aber doch unter allen ausländischen Bäumen, die sich bei uns das Indigenat errungen haben, durch seine Blüthenlichter der Schönste! Wo wir ihn in diesem Schmuck erblicken, geht uns das Herz auf; er gemahnt uns an unsere Jugend — an den Mai des eigenen Lebens, in welchen er hineinblüht wie ein Liebeswort der Schöpfung!

Wir essen seine Frucht nicht, aber wir ruhen in seinem Schatten — ist das nicht auch Genuß? und würde nicht Mancher ganz unwillkührlich fragen: „Warum nicht auch ein Wort über den hübschen Baum, den wir auch als Kastanie kennen?"

Die Türken nennen sie Roßkastanie, weil sie den Pferden den Husten vertreibt.

Beckmann sagt: „Schade, daß dieser Baum, der mir auch deswegen so lieb ist, weil ich unter ihm und mit seinen Früchten meine Kindheit verspielt habe, nicht noch mehr Nutzen leistet; sein Holz ist schlecht und nicht einmal zur Feuerung gut genug, seine Früchte, aus welchen man allerlei zu erzwingen gesucht hat, sind doch nur zur Füttrung der Ziegen, des Wildes und der Schweine brauchbar. Ob europäische Erfahrungen bestätigt haben, was die Türken glauben, nämlich, daß seine Frucht den keichenden Pferden eine Arznei sei, des-

halb sie den Namen: „Roßkastanie“ und „Hippocastanum“ erhalten haben, weiß ich nicht.“

Das erste Bekanntwerden der Roßkastanie in Deutschland.

Die erste gedruckte Nachricht über diesen Baum fand Beckmann in den Briefen des Mathiolus, die 1561 erschienen. Quackelbeen, der Arzt des kaiserlichen Gesandten Busbeck in Constantinopel, erwähnt 1557 zuerst in einem Briefe an Mathiolus dieses Baumes, von dem er einen Zweig sammt der Frucht mitschickte. Durch diesen lernte 1575 Clusius in Wien den Baum kennen, pflanzte ihn an und erhielt 1581 Früchte. Selbstverständlich gehörte der Baum damals zu den botanischen Seltenheiten, und nun erst war der berühmte Botaniker im Stande, aus eigener Anschauung Blume und Frucht zu beschreiben; 1588, als er von Wien wegzog, hinterließ er einen zwölfjährigen Baum. Nur durch Clusius ist die Roßkastanie in Deutschland bekannt und eingeführt worden, und wie dankbar lohnte sie das Verdienst ihrer Verbreitung!

Die Poesie dieses Baums.

In kurzer Zeit und fast ohne Wartung und Pflege erwuchs der schöne Baum, dessen Zweige von reichem Blätterschmuck umhüllt, gemeiniglich eine vollständige Krone bilden, die im Frühjahr ihre weißröthlichen, pyramidenförmigen Blumensträuße aufsteckt, und wenn auch duftlos, dennoch zu den reizvollsten, zart gewebtesten Blüthen gehört.

Er giebt wonnevollen Schatten durch sein reiches dickes Blätterdach, das er wie ein grünes Zelt über weite Räume spannt, er erträgt die Kälte, und verschmerzt ohne Ranküne den Verlust der Zweige, die dem Besitzer unbequem waren und abgehauen wurden, dabei erreicht er ein Alter von mehr als 100 Jahren — er sieht Generationen unter seinem Dach aufblühn und verblühn, er selbst grünt herrlich fort!

Trotzdem, daß wir diesen Baum Mitte des 16. Jahrhunderts aus der Türkei erhielten, und man damals annahm, er stamme von daher, bemerkt doch schon Beckmann, daß wenn uns auch die erste Kenntniß desselben von Konstantinopel aus zugekommen, es ihm doch unwahrscheinlich sei, daß die dortige Gegend das wahre Vaterland des Baumes sein solle. Er motivirt seinen Zweifel dadurch, daß, wenn der Baum ein dort eingeborner gewesen sei, er wohl schwer-

lich so lange unbekannt geblieben wäre; man fände aber nicht die geringste Spur von ihm bei den Alten, während doch sein ganzes Erscheinen einen so poetischen Charakter getragen, daß es doch wohl Einer der Mühe werth befunden haben würde, von ihm zu sprechen, und noch auffallender sei es, daß selbst neuere Reisende, welche die in der Levante wild wachsenden Pflanzen alle genannt haben, dieses Baumes garnicht erwähnen.

Die Roßkastanie stammt aus Nordindien.

Jetzt wissen wir, daß die Roßkastanie: „Aesculus Hippocastanum," ein bis 60 Fuß hoch werdender, stattlicher Baum, aus Nordindien, sowohl im Nordosten von Persien und in Tibet heimisch ist, und daß Arten dieser Gattung auch wild in Mittelasien und Nordamerika wuchsen.

Die erste Roßkastanie in Frankreich.

Nach Frankreich ist die Roßkastanie viel später als nach Deutschland gekommen; wenn wir den Berichten Tourneforts und nach ihm denen Duhamels*) Glauben schenken. Dieselben sagen, daß Einer, Namens Bachelier, dessen Blumengarten in Paris berühmt gewesen, erst 1615 den ersten Baum aus den aus der Levante erhaltenen Samen sich gezogen habe.

Als Sauval schrieb, zeigte man noch in einem öffentlichen Garten in Paris einen Roßkastanienbaum, der nicht allein der größte und schönste seiner Art war, sondern auch für den Stammvater aller anderen im ganzen Königreiche gehalten ward.

In der: „Histoire de Paris", heißt es: „Au Temple il y a un maronier d'Inde, qui n'est pas seulement le plus grand et le plus beau du royaume, mais le père, comme on dit, de tous ceux que nous avons en France, et l'un des plus beaux arbres qu'on puisse voir."

Unter den riesigen Kastanien des Tuileriengartens spielen große und kleine Kinder, und steht auch der berühmte Napoleons-Baum.

Die ersten Roßkastanien in England.

In England waren Gerard und Tradescant die Ersten, welche ihn anpflanzten, und gehört er dort auch zu den sehr beliebten Bäumen, zumal er zu denen, die das Ungeziefer im Durchschnitt verschont, und zu den reinlichen Bäumen zählt.

---

*) Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchern. Nürnberg 1762.

Die Früchte der wilden Kastanie und ihre Verwerthung.

Die Früchte, die in ihrem braunem Atlas-Kleide mit dem weißem Fleck die Freude aller Kinder sind, die sie im September mit Wonne auflesen und nach Hause schleppen, würden an und für sich ihres reichen Stärkemehlgehalts, gekocht, wie die echte Kastanie zu verwerthen sein, enthielten sie nicht einen penetranten Bitterstoff, den zu beseitigen die Chemie sich schon vielfach bemüht hat, was ihr aber noch nicht gelungen ist, obwohl der französische Chemiker Payen das Mittel gefunden haben will, sie auch für Menschen genießbar zu machen, uns ist es bisher noch nicht gelungen dieses Mittel zu prüfen.

Werthlos ist darum aber die wilde Kastanie doch nicht, wenn sie auch der Bromatologie der Menschen keinen directen Nutzen leistet; indirect thut sie es, indem sie ein werthvolles Futter für Rothwild und Wildschweine ist, nach deren Genuß das Wild feist und fett werden soll.

Im gepulverten Zustande werden sie zur Stärkemehl-Fabrikation benutzt, auch wird eine Art Waschpulver aus ihnen fabricirt, und die Schnupftabak-Fabrikanten mengen ihr Pulver unter den Schnupftabak, da es zum Niesen reizt.

Die getrocknete Rinde ist als: „Cortex Hippocastani“ officinell.

Die vielfarbigen Arten der Kastanie.

So herrlich die Zierde eines weißblühenden Kastanienbaumes auch ist, die Natur hat sich nicht damit begnügt, sie hat uns auch eine rothblühende Art gegeben, „A. rubicunda“, sie soll aus Nordamerika stammen, wird nicht so groß und schattenreich und ist überhaupt viel zärtlicher, so daß ein strenger Winter den ganz schutzlosen Baum leicht tödtet.

Die gelbe Roßkastanie, „A. flava“, auch aus der neuen Welt stammend, ist sehr viel seltener; doch ist sie ein stattlicher Baum mit hellgelben Blüthen, auch die langtraubige Kastanie, „A. macrostachya“ ist eine Nordamerikanerin; der erst im Spätsommer blühende, strauchartige, mit weißen, gleich langen, schmalen guirlandenartigen Blüthen geschmückte Busch erinnert en gros an manche unserer Spireen. Wegen der glatten Kapsel und des röhrigen Kelches, welche diese amerikanischen Arten besitzen, sind dieselben von Boerhaave als eigene Gattung nnter dem Namen: „A. Pavia“ aufgestellt worden.

Die Kastanie hat die Eigenthümlichkeit, daß sie nur aus Samen erzogen werden kann, der im Frühjahr gesäet, leicht keimt; die kleinen Bäumchen wachsen schnell, vertragen aber das Beschneiden nicht, eben so sind alle amerikanischen Arten viel empfindlicher, und stehen sie nicht in gutem Schutz, so erfrieren sie leicht.

Der Zauber der weiß blühenden Kastanie.

So reizvoll nun auch die farbig blühenden Kastanien für den nach Abwechslung dürstenden Menschen sein mögen, dem Norddeutschen wird doch, von Jugenderinnerungen umwebt — unser weißblühender, gleich einem Weihnachtsbaum mit Blüthenkerzen strahlender Kastanienbaum der Liebste sein.

Bei seinem Anblick gedenkt man unwillkürlich der Zeit, da man als Kind die braunen Früchte fröhlich einsammelte, und später? Ja wer ruhte nicht einmal in irgend einem Garten unter einem Kastanienbaum und träumte den schönsten Traum, den schönsten seines Lebens, und gedenkt seines:

Kastanienbaums!

Mit den grünen Zweigen deckst du
Holder Baum den stillen Ort,
Und die Blüthenlichter steckst du
Hell mir auf, als Liebeswort.

Ich erschau' in eurem Lichte,
Meiner Jugend Paradies —
Blüthen flüstern die Geschichte,
Von der Liebe Burgverließ.

Jahre lang lag ich gefangen,
Schmachtend hier in sel'ger Lust,
Und von Träumen hold umfangen,
War ich mir des Glücks bewußt.

Sandte meines Geistes Boten,
Liebesgruß durch Nacht und Graus.
Zu der Rose hin der rothen,
Und bat Gegengruß mir aus.

Und mein Röslein hauchte Lieder
Duftend auf der stillen Wacht —
Oeffnete ihr Rosenmieder
Seufzend: „Liebster, gute Nacht!“

Alle Wunder, die ich schaute,
In dem Herzen hell und rein,
Die es selber mir vertraute,
Trug ich ins Gedenkbuch ein.

Blätternd in Erinnerungsstunden,
Hält mich's wie ein Zauberbann —
Dank dem Glück, das ich gefunden,
Das mir keiner rauben kann!

Wir bitten den Leser ob dieses Hors-d'oeuvre um Entschuldigung; vielleicht wird ihm die an sich unschmackhafte Roßkastanie dadurch genießbar, denn besser noch als dem berühmten Chemiker dürfte es mir gelungen sein, ihr jede Bitterkeit durch die schlichten Verse zu rauben.

Sein unwandelbar prosaischer Name.

Eines habe ich immer wie einen Schmerz beim Anblick dieses hochpoetischen Baumes empfunden. Den prosaischen Namen den die sonst sprachlich so bilderreichen Türken ihm gegeben; als Hustenmittel für Pferde ihm gegeben haben! und den er nun sein ganzes Leben hindurch tragen muß, ohne daß man recht weiß, ob er wirklich eine Panacee für das Roß ist?

Wie wunderbar, daß bei der allgemeinen Anerkennung seiner Schönheit und seines Blüthenschmuckes doch kein Botaniker nicht einmal der große Linné sich berufen fühlte, à l'honneur seiner eine Firmelung vorzunehmen, was er doch bei manchen anderen Pflanzen that.

Der Olivenbaum.

Die Olive ist kein eigentliches Gemüse, jedoch ist ihr Oel so bei uns eingebürgert, daß wir garnicht von Salat sprechen können, ohne des Oels zu gedenken, das diese Frucht uns giebt, um ihn erst genießbar zu machen.

Der Oelbaum gehört zu den werthvollsten und hochpoetischen Geschenken, die der Mensch empfing: „Da die Götter noch die schöne Welt regierten.“

Er erscheint schon vor der Homerischen Zeit, er gehört zu jenen Bäumen, die auf die Gestaltung des Menschenlebens von größtem Einfluße waren, und dem Lande eine eigne Physiognomie gaben.

Die Olive bei den Phöniciern und Juden.

Er wanderte mit dem Gange der Kulturgeschichte von Asien nach Südeuropa, sich durch Nutzen und symbolische Bedeutung den Völkern unentbehrlich machend. Die ersten Spuren dieses herrlichen Baumes tauchen zuerst bei den Phöniciern auf, deren Land, obwohl nur ein schmaler Küstenstrich, doch einen fortlaufenden Garten bildete. — Der Prophet Ezechiel sagt daher zum phönizischen Volke: „Im Garten Eden wohnst du.“ — In diesem stand auch der Oelbaum, und sie verstanden schon die Kunst, durch Pfropfen die Bäume zu veredeln. Sie führten aber den Oelbaum nicht aus, sie zogen es vor nur das kostbare Oel seiner Früchte als Handelsartikel mit sich zu führen und es gegen spanische Silberbarren einzutauschen.

Weiter erfahren wir schon zu Mosis Zeit von seiner Bedeutung. Das alte Testament erzählt uns an verschiedenen Stellen, wie werth-

voll das Oel des Olivenbaumes dem Volke Israels war; er gehörte zu den Früchten, die den Juden in Canaan zu finden versprochen wurden, denn Oel- und Weinbau war von den Cananitern schon vor der Besitznahme des Landes durch die Israeliten betrieben worden, und Palästina war seit frühester Zeit das echte Land der Kulturfeige wie des Oelbaumes*). Begreiflicher Weise galten daher in diesem gesegneten Lande der Oelbaum, der Weinstock und der Feigenbaum als das Bild des Wohlstandes und des bürgerlichen Glücks. Die Taube Noahs mit dem Oelzweig scheint auf Armenien, als das Vaterland des Oelbaumes zu deuten; denn die einwandernden Israeliten fanden ihn schon kultivirt vor, nnd sein Anbau ward durch David und Salomo nur befördert; da ihnen auch gestattet war, Oel auszuführen, das für sie kein unwichtiger Handelsartikel war.

Gebrauch und Bedeutung des Oels.

Daß das Oel dieses gesegneten Baumes bei den Opfern, zum Salben des Haares und des ganzen Körpers, wie zu den Speisen und zum Brennen in der Lampe im Gebrauch stand, besagt schon, wie erwähnt worden, das alte Testament an verschiedenen Stellen.

Da er aber durch sein Oel das Licht ernährte, wurde er auch zum Zeichen des göttlichen Friedens, des irdischen Segens erhoben. Jehova selbst kündet durch den Oelzweig die Versöhnung mit dem Erdkreise an.

Der Oel- oder Lebensbaum der alten Aegypter.

Bei den alten Aegyptern schlug der Oelbaum keine Wurzel, er wurde zwar in Nordafrika häufig angepflanzt, gedieh aber nicht. Dafür hatte das Land eine andere Olacinee, die „Balanites aegyptica“, die nur in einer Species vorhanden war, ein mittelgroßer Baum mit genießbaren Steinfrüchten, der namentlich in Ober-Aegypten vorkam.

Diodor giebt an, daß er mit den ersten, aus Aethiopien eingewanderten Anbauern Aegyptens daselbst eingeführt wurde. Er galt als Lebensbaum der Alten und der Hator (d. i. Behausung des Horus), der Tochter von Ra, er war der Herrin von Ament geweiht. Plutarch hält ihn für der Iris geheiligt.

Die mit dem Baum identificirte Gottheit spendet das Lebens-

*) Ritter. XI S. 517. 546.

wasser, dessen die Seelen der Verstorbenen bedürfen. Die Vorstellung, das aus der Persea (Lotos-Art) die Hator am Wipfel herausspriesst, gehört zu den schönsten, poetischsten Conceptionen des Alterthums. Hator*) giesst vom Gipfel des Baumes aus einem Gefäss Lebenssaft. Einen Theil fängt die Gattin des verstorbenen Mannes, dem der Obelisk gewidmet ist, mit beiden Händen auf, — der überfliessende Theil fällt in die Schale, welche die Seele desselben in der Gestalt eines Sperbers mit Menschenkopf emporhält und mit Begierde den Trank der Unsterblichkeit trinkt. So wurde dem ölspendenden Baum auch bei jenem alten Ur- und Kulturvolk eine besondere Stellung zugewiesen.

Der Olivenbaum bei den Griechen.

Die poetische Rolle, die einem ölgebenden Baum in Aegypten angedichtet war, wiederholte sich in gleichem Maasse in Griechenland.

Kekrops sollte den Oelbaum nach Attika gebracht haben, wohl nicht aus Aegypten selbst, sondern aus Syrien oder Kleinasien, aber auch das war dem phantasievollen, poetischen Volke der Griechen schon zu prosaisch, und so gestalteten sie die Fabel, dass, als Kekrops Athen gründete, das Orakel gebot, die Stadt dem Schutze einer Gottheit zu unterwerfen. Um diese Ehre stritten zwei der vornehmsten Götter: Neptun und Minerva, und wiederum entschied das Orakel dahin, dass die Provinz dem zu Theil werden solle, der dem Lande das nützlichste Geschenk darbringe.

Seine Bedeutung und sein Cultus.

Neptun stiess mit seinem Dreizack in den Boden und das mächtige Ross sprang hervor, Minerva aber schuf den Oelbaum; da dieser als die dem Lande wichtigere Gabe angesehen wurde, so erhielt Minerva die Herrschaft über Attika. Der Oelbaum aber wurde, wie jetzt noch in den bildenden Künsten, als das Symbol des Völkerglückes, der Eintracht, des Gedeihens, des Ueberflusses, der Freude und Sühne betrachtet, in letzterer Bedeutung erwähnt ihn auch das Buch Mosis, die heilige Schrift, als die Taube zu Noah in die Arche kam, ihm den Oelzweig bringend.

Mit diesen Symbolen belehnt, war es selbstverständlich, dass der Baum in so hoher Achtung stand, dass, wer es wagte, ihn zu schädi-

*) Eine Stelle aus Sagara in der Sammlung des Generalconsuls Huber in Kairo zeigt das Bild, das Unger in seinem Werk Taf. IX giebt.

gen, oder eine Oelpflanze raubte, das Gesetz ihn mit den schwersten Strafen bedrohte.

Vor allen war der Oelbaum ein Zeichen des Friedens, deshalb Virgil auch räth:

„Erzeug' dir den fetten, dem Frieden geheiligten Oelbaum."

Der Merkurstab und die Eiresione.

Deshalb war auch der Heroldstab des Merkur, der Caduceus, ein Lorbeer oder Olivenstab, um den sich, als Friedensbild zwei Schlangen wanden, die einander ihre Köpfe zuwandten ohne den Kamm zu sträuben; eben so trugen die athenischen Herolde die Erisione, einen mit Wolle und mit allerlei Früchten umwundenen Olivenzweig. Dieser mit wollenen Bändern umschlungene Oelzweig galt aber auch als Zeichen der Erniedrigung und Demüthigung der Bitte um Schutz und Gnade. Daher war auch das Schiff, auf dem sich die angesehendsten Bürger Carthagos befanden, die nach dem Siege Scipios über Hannibal an den ersteren abgesandt wurden, mit wollenen Bändern behängt und mit Oelzweigen besteckt, die sie dem Sieger bittend entgegenstreckten. Bei der Belagerung von Sido begaben fünfhundert der vornehmsten Bürger, Oelzweige in der Hand tragend, sich in das Lager des Artaxerxes, um ihn um Schonung anzuflehn.

Als aber die Lacedämonier zur Bekriegung der Athenienser auszogen und alles mit Feuer und Schwert verheerten, schonten sie dennoch den Oelbaum aus innerer Hochachtung und — aus Furcht vor dem Zorn der Götter.

Der Oelzweig des Epimenides.

Das Holz des Oelbaums in gewöhnlicher Weise zu benutzen, würde Frevel gewesen sein, selbst auf den Altären der Götter wurde es nicht verbrannt. Doch, wo es sich um Ehrengaben handelte, da wählte man seine Zweige, denn als die Athenienser den Epimenides aus Kreta beriefen, um dem Solon bei Abfassung der Gesetze des Staats behülflich zu sein und dem Volke weitere Dienste zu leisten, bot man ihm große Ehrenbezeugungen und Geschenke an, er aber verlangte als höchsten Lohn nichts weiter als einen Zweig des heiligen Oelbaums aus dem Tempel der Pallas-Athene, der ihm in feierlicher Uebergabe auch zu Theil wurde.

In der Akademie standen die der Göttin geweihten, unantastbaren Oelbäume, die einen reichen Ertrag lieferten; diese Bäume stammten von der Mutterolive auf der Burgfeste, die von Athene selbst geschaffen war und später nach der Verbrennung durch die Perser von selbst wieder aufsproßte.

Der Olivenkranz als Lohn der Sieger und als vaterländische Krone.

Bei den Festen und Spielen die Pisistratus zu Ehren der Athener gestiftet, war ein Oelkranz aus der Akademie des Siegers Preis.

Als die Soldaten des Xerxes bei dem Einfall in Griechenland von den olympischen Spielen und dem dabei zu gewinnenden Oelkranze Kunde erhielten, rief Artabanus bedeutungsvoll aus: „Mit welch' einem Volke haben wir es zu thun, das nicht um Geld, sondern um Ruhm kämpft!"

Natürlich galt der Oelkranz als vaterländische Krone, und diese zu erringen war der Stolz der Athenienser. Achilles und Ajax erhielten sie; Themistocles und Euribiades erkämpften sie sich in ihren Feldzügen gegen den Xerxes.

Auch jene Männer, die in bürgerlichen Verhältnissen dem Staate große Dienste geleistet, erhielten diese ehrenvolle Auszeichnung. Bei den römischen Triumphzügen trug zwar nicht der Triumphator selbst, wohl aber die Herolde und andere Diener, die den Zug begleiteten, die Olivenkränze.

Der Olivenbaum als Symbol der Keuschheit.

Auch galt der Baum als ein Bild der Keuschheit, und durften bei den Griechen nur unbescholtene Jünglinge und Jungfrauen seine Früchte brechen; ja, wie Gaffarel erzählt, stand man in dem Wahn, daß kein Olivenbaum eine Frucht bringe, den eine Buhlerin gepflanzt habe.

Die Gärten des Alkinous und Laërtes.

Homer erzählt uns von dem Garten des Alkinous:

„Dort sind ragende Bäume gepflanzt mit laubigen Wipfeln,
Voll der balsamischen Birne, der süßen Feig und Granate,
Auch voll grüner Oliven und rothgesprenkelter Aepfel."

Von dem Garten des Laërtes auf Ithaka, sagt er:

„Schön ist alles bestellt; kein einzig Gewächs hier,
Keine Rebe des Weins, kein Oelbaum, Feigen und Birnbaum,
Keines der Beet' auch vermißt die gehörige Pfleg' in dem Garten."

Der wilde Oelbaum wuchs nicht nur an der Küste Kleinasiens, denn er liebt das Kalkgebirge und das Meer, er wuchs auch auf den Inseln, wie in Griechenland selbst. Sein immer grünes Laub, sein hohes Alter, das er erreichte, das von seiner unzerstörbaren Lebenskraft zeigte, wie das eisenfeste Holz, das er besaß, machten ihn noch werthvoller und zu vielen Dingen tauglich.

Die Dauerhaftigkeit seines Holzes.

So zimmerte sich Odysseus sein Ehebett aus den im Boden haftenden Wurzelstock des wilden Oelbaums, der Festigkeit wegen, weil der Oelbaum sich mit weitlaufenden Wurzeln an den Boden klammert, die Unverrückbarkeit des Lagers aber den sichern Bestand der Ehe und des Besitzes bedeutet und verbürgt.

Aus dem Holze des wilden Oelbaumes (Oleaster) war die Keule des Herkules geschnitzt, und die Axt des Peisandros hat nach Homer einen langen wohlgeglätteten Stiel von Olivenholz.

Es gab auch eine Sage, nach welcher Herkules zuerst den wilden Oelbaum aus dem Lande der Hyperboräer, jenem Lande, das die Alten als ein paradisisches, über den Nordwind hinausliegendes betrachteten, wo ewiger Frühling herrsche, Jugend und Gesundheit die Gefährten eines 1000jährigen Lebensalters waren, gebracht haben sollte, die Kampfspiele eingeführt und bei ihnen die Bekränzung des Siegers mit Oelzweigen angeordnet*).

Es besagt das nur, daß der Baum in Phönicien seine Heimath hatte, denn Herkules war der Stadtgott von Tyrus.

Wenn nun die Oelzweige auch mehrfach dem Kultus dienten, so wurden sie auch namentlich bei epidemischen Krankheiten herumgetragen.

Das Oel in sanitätlicher Beziehung und als Schönheitsmittel.

Daß nach dem Baden der Körper mit Oel eingerieben wurde, gehörte zur orientalischen Sitte, und die Wohlhabenden ließen es bei solchen Gelegenheiten an duftendem Oel, mit welchem sie sich salbten, um Haupt und Glieder geschmeidig zu erhalten, nicht fehlen. Auch die schöne Nausikaa, Odysseus Freundin, erhält zu gleichem Zweck von der Mutter, da sie zum Meeresstrande fährt, ein Fläschchen mit duftendem Oel. Der Leichnam des Patroklus wird gewaschen und mit

*) Sprengel, Geschichte der Medicin.

Oel gesalbt, und Aphrodite salbte Hectors Leichnam mit Rosenöl und Myrrhen.

Here, die den Zeus verführen will, salbt sich mit göttlichem Oel, dessen Duft, wenn es bewegt wird, Himmel und Erde durchdringt.

Die Leidenschaft für Wohlgerüche und Parfümirungen.

Im Oel war irgend ein Blumenduft gebunden, wir finden überall in der Bibel wie in den Schriften der Alten die Redensart: „Deine Kleider duften nach Rosen, Myrrhen, Kassia 2c., und die Kleider der Aphrodite sind von Charytinnen und Horen in Frühlingsblumenduft getaucht, so daß man annehmen muß, daß wie wir heute von spring-flower und Ess-bouquet sprechen, es auch damals schon eine phönicische Essenz gab, mit der die Kleider der Götter und Menschen besprengt wurden. Oder wir finden auch in anderen homerischen Stellen die Betonung: „sanft glänzend von Oel“ und zwar in Bezug auf Gewänder, wie z. B. die Röcke der tanzenden Jünglinge, die Gewänder der Mägde, ob hier der Glanz des Oels nur sinnbildlich auf den glänzenden Stoff übertragen wird, ist schwer zu enträthseln — wir sind allerdings zu weit von jenem Zauber wirklich ölglänzender Gewänder abgetrennt.

Wenn der Oelbaum in hochpoetischer Weise auch als Symbol des Lichts genommen wird, so deutet das entweder auf die Göttin, der er angehörte, denn Licht ist das Wesen der Minerva, oder es bezieht sich auf den Gebrauch des Olivenöls als brennenden Stoff zum Beleuchten.

Auf die Frage: warum gerade Athene die Schutzherrin der neuen Kultur wurde, und warum sich Oel und Oelbaumzucht so innig und mannigfach mit dem Dienst der aus dem Haupte des Himmels unmittelbar hervorgegangenen Lichtgöttin verband, erwiedert Suidas: „Weil das Oel zur Leuchte diente, und der Oelbaum das Feuer nährte*).“

Demosthenes' Ausspruch.

Demosthenes sagte diesem Sinne nach: „er habe bei seinen nächtlichen Arbeiten mehr Licht und Oel als Wein verzehrt.“ Diesen tiefsinnigen Ausspruch des berühmten Redners können heute noch viele unserer Staatsmänner und Gelehrte mit gleicher Berechtigung für sich in Anspruch nehmen.

*) Hehn.

Man opferte den Erinnyen dreimal neun Oelzweige.

Als in jenen alten Zeiten, wo die Erinnyen noch als Göttinnen der damals angenommenen Jahreszeiten galten, opferte man ihnen im Frühjahre Blumen und dreimal neun Oelzweige, die aus den ersten Knospen sich entfalteten; dreimal wegen der heiligen Dreizahl der Schwestern und jedesmal neun, weil das Jahr nur nach neun Monaten zählte.

Die Olivenzweige als Symbole der verschiedenen Tugenden.

Wie das Symbol des Friedens und des friedlichen Verkehrs (Pax oder Irene) als eine Frau mit einem Olivenkranz auf dem Haupte, einen Olivenzweig in der rechten Hand, im linken Arm ein Füllhorn haltend, von den Griechen dargestellt wurde, so waren auch: die Barmherzigkeit, die Gnade, die Billigkeit, die Frömmigkeit und die Glückseligkeit durch den Olivenkranz oder den Oelzweig symbolisirt.

Der Olivenbaum bei den Römern.

Während nun zu Homers und Hesiods Zeiten der wilde wie der veredelte Oelbaum schon in ganz Griechenland und auf den Inseln des Aegeischen Meeres kultivirt wurde, war unter Tarquinius dem Aelteren 571 v. Chr. noch kein Stamm desselben in Italien*).

Unter dem Consulate des Appius Claudius war das Oel in Rom noch sehr theuer; doch zur Zeit des Plinius ist es schon so ausgebreitet, daß es über die Alpen nach Gallien und Spanien gedrungen war und Varro sagen konnte: Ist nicht Italien so mit fruchttragenden Bäumen übersät, daß es nur ein einziger Obstgarten zu sein scheint? Wie sehr aber der Anbau dieses werthvollen Baumes von Jahrhundert zu Jahrhundert um sich griff, ergiebt sich daraus, daß 249 Jahre vor Christi zwei Pfund Oel noch für zehn Asse verkauft wurden. (Die Asse waren die ältesten römischen Kupfermünzen, die Servius Tullius hatte prägen lassen, sie hatten das Gewicht eines Pfundes und wurden selbstverständlich immer mehr im Gewicht reducirt, im Werth durch edleres Metall gesteigert).

Seine schnelle Verbreitung in Italien.

Im Jahre 74 v. Chr. aber gab der Aedil M. Sepas den Römern ein ganzes Jahr lang zehn Pfund Oel für ein Aß; und nach 22 Jahren war, unter dem Consulat des Pompejus, der Ueberfluß an Oliven in Italien so groß, daß man fast nichts als Oel aus

*) Plin. XV. I.

ihnen preßte und dieses in großen Quantitäten in die Provinzen ausführte. Auch die Arten des Oelbaums vermehrten sich; während Cato neun Sorten Oliven kannte, bauten die Römer zu Plinius Zeit noch acht andere Arten an. Daß der Oelbaum und seine Zweige in Rom wie in Athen hohe Geltung hatten und bei allen feierlichen Gelegenheiten ihre Rolle spielten, finden wir durchweg verzeichnet.

Die Olivenzweige hatten gleiche Bedeutung in Rom wie in Athen.

Bei den fünftägigen Festen (quinquatras), die der Minerva zu Ehren in Rom am 19. März gefeiert wurden, flehten Gelehrte und Künstler um den Schutz der Göttin; Dichter und Redner aber wetteiferten um den Preis des Olivenkranzes.

Alle fünf Jahre, nach geendigter Schätzung (Census), weihten die Censoren das Volk ein, wobei geopfert und das Volk mit Weihwasser vermittelst eines Oelzweigs besprengt wurde.

Dierbach bemerkt hierzu humoristisch, daß man sich wundern müsse, daß unsere Kameralisten und Finanzminister dieses vielversprechende Verfahren so ganz außer Gebrauch habe kommen lassen.

Auch als Zeichen der Unterwerfung diente der Oelzweig wie bei den Athenern; denn während des Krieges der Römer mit Perseus, dem Könige von Macedonien, kamen Gesandte in schmutzigen Kleidern, hängenden Haaren und Oelzweige tragend, als Zeichen ihrer Verzweiflung und ihrer Unterwürfigkeit, ins römische Lager, die Großmuth der Römer anflehend und um Schonung bittend.

Die Oliven selbst wurden aber auch zubereitet von den Römern genossen; denn wir finden bei einem Voressen (gustatio) angeführt: „Austern, Spargel, Gartensalat, Oliven“ ꝛc. dazu trank man Meth (muslum), der aus Honig, Wasser und Wein bereitet war; man nahm Falernerwein und Hymettushonig mit Thymiangeruch durchwürzt zu diesem Gebräu.

Der Oelbaum in Frankreich.

Nach der Provence soll der Olivenbaum nicht durch die Römer, sondern früher schon von den Phöniciern selbst nach Massilia (Marseille) gebracht worden sein, und von da aus, wo Boden und Himmel der Provence sein Gedeihen begünstigten, ist er ins gallische Land vorgerückt. Später nahm auch das westgothische Gesetz den Oelbaum in Schutz, und gegen das 7. Jahrhundert ist die Rede schon von Baumöl von Bordeaux.

England versagt ihm den Boden.

Obwohl der Boden und das Klima Britaniens sich zu allen Arten von Obstbäumen eignete, versagte es der Rebe und dem Olivenbaum ihr Gedeihen, ob gegenwärtig sich darin etwas geändert, außer künstlich gepflegter Anzucht, haben wir nicht ermitteln können, Müller berichtet nur, daß Olea europaea in der Nähe von London, wo man ihn öfters an die Wände pflanzt, bei einiger Bedeckung gut ausdauert und so im Freien fast reife Frucht trägt; doch ist und bleibt er dort wie bei uns ein Fremdling.

Der Oelbaum in Spanien.

Weiter hatte sich die Olive vom südöstlichen Winkel des mittelländischen Meeres den Küsten entlang bis nach Spanien hin verbreitet und gedieh im Südwesten an verschiedenen Punkten so vortrefflich, als wäre es ihr stetes Heimathland gewesen.

Wie es daher Link mit der Kastanie erging, so täuschte auch die Ueppigkeit der Olive den Naturforscher-Blick A. de la Marmora*), der sie für einen dort heimischen Baum hielt, doch kommen wir noch darauf zurück.

Die Oelpflanzungen auf Korsika und Sardinien.

Von den Römern war der Baum nach Korsika und Sardinien gebracht; seine Kultur hat aber erst in neuerer Zeit Fortschritte gemacht, besonders seit dem Dekret, das der König von Sardinien während seines Aufenthalts in Cagliari erließ, dem gemäß jedem, der eine bestimmte Anzahl von Oelbäumen dort pflanzen und ziehen würde, die Erhebung in den Adelstand zugesichert wurde**); daß noch viele auf diese Ehre lüstern waren, das zeigte der Eifer, der sich mit jenem Moment für die Anpflanzung und Pflege entwickelte. Auch die Venetianer mußten auf ihren griechischen Besitzungen durch Belohnung zum Oelbau aufgemuntert werden.

Der Olivenbaum in Bologna.

Interessant ist die Bedeutung und Verehrung, die der Olivenbaum noch heute***) in Bologna genießt, da ist er neben der Eiche eine Art heiliger Baum. Keine Mutter unterläßt es, ihren Kindern zu erzählen, daß nach der Sündfluth eine Taube mit einem Oelzweige im Schnabel zu Noah flog.

Mit Oelzweigen als Friedenszeichen werden auch die heiligen Bilder

---

*) Itinéraire de l'île de Sardaigne. Turin 1860.
**) Sommer 1828.
***) Volksbotanik von Carolina Coronedi-Berti.

geschmückt, wenn man sie wegen irgend eines schweren Unglücks auf den Altären aussetzt, um die Gnade zu erlangen, von der Trübsal erlöst zu werden.

Besonders in der heiligen Woche oder vor Ostern spielt der Oelbaum bei den kirchlichen Ceremonien eine große Rolle. In jeder Pfarrkirche werden am Sonntag vor Ostern Oelzweige geweiht, die darauf an die Häusern vertheilt, und dort ein ganzes Jahr lang mit Ehrfurcht aufbewahrt werden. Gewöhnlich steckt man sie an die Säulchen des Weihwassergefäßes, das über dem Bette hängt, um sie als Sprengwedel zu benutzen, und wenn man sie nicht mehr braucht, verbrennt man sie.

Sehr fromme Leute stecken auch einige kleine geweihte Oelzweige an die Fensterscheiben, um den Blitz vom Hause abzuhalten, und wenn dies auch weniger in der Stadt als auf den Dörfern geschieht, so laufen doch die Frauen aus den untern Klassen der städtischen Bevölkerung bei gewissen Anlässen, wie z. B. im Sommer, wenn ein Unwetter droht, sogleich nach den geweihten Oelzweigen, die im Hause aufbewahrt werden, um einige Blättchen davon auf glühende Kohlen in eine eiserne Schippe zu werfen, die sie dann zum Fenster hinaushalten und kreuzweis in der Luft herumschwenken, damit der heilige Duft zum Himmel emporsteige und das Gewitter beruhige. Während sie aber mit der Schippe die Kreuzeszeichen machen, sprechen sie die Worte:

„Sancta Barbara e St. Simòn
Liberas dalla timpèsta et dal tròn.“

Die Asche von geweihten Oelzweigen dient der Kirche zu der am ersten Tage der Fastenzeit üblichen Ceremonie, das Haupt der Gläubigen mit Asche zu bestreuen, um sie daran zu erinnern, daß sie einst wieder zu Asche werden, und Andächtige versäumen gewiß an diesem Tage die Messe nicht, um, wie sie im Dialekte sagen: „anbar a tor la zander“ — die Asche zu nehmen.

Der Oelbaum selbst will nach dem Volksglauben von einer Jungfrau gepflanzt sein, und seine Früchte müssen von unschuldigen Burschen gesammelt werden.

Kortez bringt den Oelbaum nach Amerika. Seine Verbreitung.

Auch in Amerika hat der edle Baum sich eingebürgert; Kortez soll den ersten andalusischen Oelbanm nach Mexico verpflanzt haben,

und von diesem Urahn sollen die jetzt in vielen Gegenden dieses Landes, sowie die in Peru üppigen Olivenpflanzungen mit ausgezeichnetem Früchteertrag stammen.

Auf der Westküste Perus gedeiht er noch besser; Antonio Ribera machte sich um die Kultur dieses Landes vorzugsweise verdient. Er pflanzte 1560 die ersten Oliven, Feigen, Granaten, Orangen und Melonen, legte einen großen Garten an und ließ denselben nicht von einem Unhold, sondern von 100 Negern und 30 Hunden bewachen, damit ihm Keiner einen Olivensetzling entwenden solle, um ihn anderwärts zu verpflanzen. Dennoch wurde ein Neger bestochen, der einen Zweig nach auswärtshin lieferte, und dadurch der Verbreiter des Oelbaums in jenen Gegenden wurde.

In Chili, erzählt Humboldt in seinem: „Neu-Spanien", wurde, um dem Mutterlande das Monopol zu sichern, die Kultur der Rebe und des Oelbaums verboten, ja sogar die Zerstörung solcher Pflanzungen angeordnet. Aber derartige, wie so viele andere Maßnahmen werden nur gegeben, um sie alsbald umgangen zu sehen, auch dort breitete sich der Oelbau weiter aus.

Der Oelbaum in Australien und Algier.

Auch nach Australien wurde der Oelbaum, wahrscheinlich durch die Missionäre, die sich seit 1812 in dem fernen Lande niederließen, gebracht und sieht einer immer weiteren Verbreitung daselbst entgegen. Algier, das gleiche Berechtigung durch Himmel und Boden für den Oelbau hatte, war so wenig bemüht, sich den großen Vortheil zu Nutze zu machen, daß das Oel, was es lieferte, von so schlechter Beschaffenheit war, daß es nur zur Seifenbereitung verwendet wurde.

Erst im Jahre 1833 erwarb sich ein französischer Artillerieoffizier, d'Armandy in Bona, das große Verdienst, die Leute zu belehren, daß man bei sorgfältiger Pflege des Baumes ein dem Provenceröl gleiches Product erhalten könne. Man nahm den guten Rath an und hat viel zur Veredelung und Pflege des Oelbaums gethan, so das der Oelhandel seit einigen Jahren sich sehr gehoben und auf den Wohlstand Algiers einzuwirken beginnt; da die 20 Millionen Francs, für welche Frankreich bis her von Tunis, Candia, Italien und Spanien noch Oel bezog, künftig dem Lande selbst zu Gute kommen werden.

Daß der Oelbaum in Norddeutschland nur in den Treibhäusern eine Stätte hat und im Freien nicht gedeiht, ist allbekannt.

Seine botanische Stellung und sein Aussehn.

Der Oelbaum gehört zur II. Klasse I. Ordnung und ist eine zur Familie der Oleaceen gehörende Pflanzengattung. Der veredelte Baum wird bei guter Pflege 20 bis 40 Fuß hoch. Schön ist der Baum der Minerva aber nicht — durch seine, dem Weidenlaub ähnlichen, oberhalb matt dunkelgrün unterhalb weißlichgrau schillernden Blätter giebt er der Landschaft ein eigenthümliches Ansehn. Sein wilder Bruder ist nur strauchartig und fast dornig, die Dornen hat die Kultur dem echten Oelbaum genommen, dennoch erscheint auch er oft verkrüppelt, wie ergraute Gnomen, in denen der Laie, sieht er sie zum erstenmal auf den weiten Flächen der Provence, wie von Kalkstaub überdeckt, nicht gleich den so werthvollen Spender, den reichen Mann erkennt, der Tausende ernährt.

Selten nur sieht man so schöne Exemplare, daß man bei seinen Anblick an Frieden und Ordnung denkt, mir machte er, wo ich ihn auch im Süden sah, mehr den Eindruck, daß er wie so Vieles in dieser sublunarischen Welt, nur durch Kampf zum Licht gedrungen sei, und der Ausspruch Columellas, der ihn als einen: „prima omnium arborum“, bezeichnet, kann eigentlich nur auf seine inneren Eigenschaften Bezug haben.

Seine Sympathie zur Myrte.

In poetischer Weise wird ihm von Theophrast nachgerühmt, daß Myrte und Olivenbaum sich so lieben, daß sie gern ihre Wurzeln durch- und ineinander verweben und stehen sie einander nicht zu fern, auch ihre Zweige durcheinanderschlingen, dagegen sei der Oelbaum anderen Pflanzen durchaus nicht sympathisch.

Sein Werth in der Medicin und sein hartes Holz.

Nicht nur sein Oel hat in der Medicin eine Geltung, auch die bitter adstringirende Rinde des Baumes wie seine Blätter bergen Heilkräfte gegen das Fieber.

Das aus älteren Stämmen schwitzende, vanillenartig riechende Harz, das dem Storax ähnt, und eine krystallinische Substanz ist, die Olivin enthält, wird in ganz Italien zum Räuchern verwendet.

Das harte Holz des Baumes nimmt die schönste Politur an, es zeigt auf grünlich gelbem Grunde schwarze wolkige Flecken und Adern, und man verwendet es zu den zierlichsten Tischler- und Drechslerarbeiten;

ganz besouders werthvoll sind [die aus der Wurzel des Baumes gefertigten Kunstwerke. Die Zeichnungen, die auf diesen erscheinen, gleichen denen, die man auf dem florentinischen Ruinen-Marmor sieht — und man staunt und bewundert wie künstlerisch die Natur hier ihre Linien zog. Man benutzt diese Wurzelstücke um ebenso schöne als kostbare Tabaksdosen zu fertigen, in denen wie man sagt, der Schnupftaback sich vorzüglich erhalten soll.

Seine asiatischen Verwandten in China, Japan und Neuseeland.

In Carolina ist das Holz des Olivenbaumes so hart, daß es den Namen: „Devilwood", Teufelsholz, führt. Dort sind die Blüthen wohlriechend und die Früchte werden vielfach gegessen. China und Japan haben den prononcirt wohlriechenden Olivenbaum, „O. fragrans" seine duftreichen Blüthen werden daher nicht selten dem Thee beigemischt, um ihn angenehm zu parfümiren und die geringere Sorte dadurch zu verbergen; dagegen existirt auf Neuseeland und Norfolk ein Oelbaum dem die Blumenkrone fehlt, O. apetala Vaut.

Verschiedene Ansichten seiner Heimathsrechte auf Spanien.

In Italien herrscht der Volksglaube, den auch die Alten hatten, daß der Oelbaum in Europa nur alle zwei Jahre Frucht trage, das ist unrichtig, es ergeht ihm nur so wie vielen Obstbäumen bei uns; haben sie in einem Jahre ihre Kräfte durch Hervorbringung überreicher Frucht erschöpft, so spannen sie für das nächste Jahr mal ganz aus.

Wir kennen jetzt gegen 20 verschiedene Arten, daß man den cultivirten Oelbaum von dem wildwachsenden Oleaster unterschied, war ja selbstverständlich; Willkomm*) aber bezweifelt wie de la Marmora, die einzig und allein stattgefundene Verwilderung des Oelbaums in Spanien, er glaubt vielmehr, daß wie an anderen Punkten des Mittelmeeres so auch an dem südwestlichsten Theile der Halbinsel er ursprünglich zuhause gewesen sei. Er giebt zwar zu, daß die 40 Quadratmeilen betragenden Olivenwälder am südlichen Fuße der Sierra Morena zwischen Andufar und Cordowa durchaus angepflanzt seien, glaubt aber auch, daß der weiter südlich zwischen Sevilla und Utrera drei Stunden lange Olivenwald am linken Guadalquivir aus verwilderten Olivenbäumen mit kleinen kugelrunden, wenig ölreichen Früchten bestehe, die nur in Folge der

*) Linnaea 1854.

Vertreibung der Mauren aus Vernachlässigung ehemaliger Olivenpflanzungen entstanden sein können; wie das auch anderwärts der Fall ist, glaubt jedoch in der Annahme nicht zu irren; daß die Gehege und Wälder von Oliven an der Südspitze von Spanien aus autochtonen Pflanzen hervorgegangen seien: „Der wilde Oelbaum, sagt er, bildet nicht nur in den Ebenen von Sevilla, wo er wohl aus Verwilderung edler Olivenbäume entstanden ist, Gehölze und Wälder, sondern auch hie und da in den Gebirgen, wie z. B. in der Serrania da Ronda. Am häufigsten tritt er aber in den wilden bis gegen 4000 Fuß aufsteigenden Sandsteinbergen an der Meerenge von Gibraltar zwischen Algeciras und Alcala de los Gazules auf, wo er von 2000 Fuß an einen Hauptbestandtheil der unbeschreiblich prachtvollen Laubbewaldung bildet, welche jenes Gebirge in größter Dichtigkeit bedeckt und vorzüglich aus Quercus Ruber und Quercus lusitanica besteht.

Die außerordentliche Wildheit jenes Gebirges macht es undenkbar, daß dort jemals irgend eine Kultur stattgefunden habe. Woher also kommen die massenhaft auftretenden wilden Oelbäume, welche sich im oberen Theile des Gebirges finden? denn in den unteren Theilen besteht die Waldung lediglich aus Korkeichen.

Dieses Factum scheint mir sehr dafür zu sprechen, daß der Oelbaum von Hause aus in Spanien einheimisch gewesen sei — „oder, möchten wir mit Hehn fragen: „war es nicht vielleicht eine phönicische Hand, die hier im fernen Westen dennoch den allerersten Olivenkern in die Erde senkte, oder den ersten mitgebrachten Steckling pflanzte?“

Unger pflichtet dieser Ansicht mit Vorbehalt bei und meint, daß sich aus dieser Darlegung zwar ergebe, daß sämmtliche Küsten des Mittelmeeres, Nord-Afrika bis zu den canarischen Inseln, Palästina Syrien, Kleinasien, Griechenland u. s. w. das Vaterland des Oelbaums gewesen sein müsse; daß jedoch die Bezeichnung dieser Pflanze dagegen stritte, die sich bei allen Nationen auf den griechischen Namen ελαια und den hebräischen Zait oder Said zurückführen lasse, und es aus diesem Grunde wahrscheinlich sei, daß durch diese beiden Völker des Alterthums der Oelbaum von einem Punkte aus, nach zwei Rich-

tungen hin verbreitet wurde, die sich in der iberischen Halbinsel wieder begegnen.

Hehn betont: „daß der Baum jedenfalls von den Griechen und nicht etwa auf anderem Wege den Lateinern zukam, bewiesen die lateinischen Wörter: oliva, oleum, die dem griechischen „ἔλαια“ entlehnt sind, wie die vielen auf Olivensorten und die Manipulation bei der Oelbereitung bezüglichen Ausdrücke, die gleichfalls griechische im lateinischen Munde wenig entstellte Benennungen sind.“ Von der Zurückführung auf den hebräischen Namen bemerkt derselbe nichts.

Thales als Praktiker.

Der gelehrte Verfasser erzählt uns aber eine Anecdote, die Aristoteles aus dem Leben des Thales berichtet, und die den schlagendsten Beweis liefert, daß des griechischen Weisen spekulative Forschungen ihn auch auf einen grünen Zweig führten. „Aus meteorologischen Gründen schloß Thales, daß eine ungewöhnlich reiche Olivenernte bevorstände; er pachtete also für das kommende Jahr sämmtliche Olivenpressen in Milet und Chios, zog dann, als der vorausgesehene Ueberfluß wirklich eintrat, beträchtlichen Gewinn aus der Aftervermiethung derselben und bewies so, daß auch ein Philosoph, wenn er wolle, aus seiner Wissenschaft irdischen Vortheil ziehen könne.“ Das trug sich schon 640 vor Christus zu — wir sollten uns daher heute auch über falsche Spekulationen garnicht mehr wundern, wo wir die Weltmaterie viel mehr im Gelde als im Wasser*) suchen.

Aussprüche der Alten über den Werth des Oels.

Hochinteressant sind die Aussprüche der Alten über den Werth und die Vortrefflichkeit des Oels, so sagt Plinius: „zwei Flüssigkeiten sind es, die dem menschlichen Körper angenehm sind; innerlich der Wein, äußerlich das Oel, beide kommen von Bäumen, aber das Oel ist etwas nothwendiges.“

Demokritus von Abdera, der berühmte Philosoph, der über 100 Jahre alt wurde, erwiderte auf die Frage, wie man gesund bleiben und seine Tage verlängern könne, mit der diätetischen Regel: „innerlich Honig, äußerlich Oel“.

Aehnlich war die Antwort des hundertjährigen Pollio Romilius auf die Frage des Kaisers Augustus, durch welches Mittel er sich so

*) Thales glaubte die ewig beseelte Welt-Materie im Wasser gefunden zu haben.

rüstig erhalten habe: „innerlich durch Wein mit Honig, äußerlich durch Oel*).“

Heute salben wir uns nicht mehr, wir haben dafür die Seife, welche die Alten nicht kannten, die eine nordische Erfindung ist; aus alter Zeit ist nur die Salbung der Kaiser und Könige katholischer Länder wie die letzte Oelung uns verblieben.

Die Taube mit dem Oelzweig auf Grabsteinen.

Als das Bild der Ruhe und des Friedens galt auf alten christlichen Grabsteinen die Darstellung einer Taube mit einem Oelzweig im Schnabel — an Noahs Taube göttlicher Verheißung erinnernd.

Auch hier wird angenommen, daß dieses Symbol noch dem griechischen Alterthum entstamme; indem Lykurg, der allen Pomp und Luxus von den Begräbnißfeierlichkeiten entfernt wissen wollte, den Leichnam des Verstorbenen auf Oelblätter legen ließ, und damit sollen die Lacedemonier, sowie durch das Bekränzen der Todten mit Lorbeer nichts anderes haben sagen wollen, als: der Sieg über die Beschwerden dieses Lebens sei nun errungen**).“

Berichte neuerer Reisenden im Orient.

Nach den Berichten neuerer Reisenden übertrifft das Oel in Palästina, das schon Noah bekannt war, das aus dem südlichen Frankreich. Noch jetzt sind am Oelberge bei Jerusalem Olivenbäume in ziemlicher Anzahl, doch nicht mehr in demselben Verhältnisse wie früher, wo der ganze Berg und das Thal damit bedeckt waren. Da der Oelbaum ein sehr hohes Alter erreicht, so vermuthet man, daß die acht großen, noch jetzt am Fuße des Oelbergs stehenden Stämme zu denjenigen gehören, unter denen Christus so gern wandelte, und die im Meierhofe Gethsemane (Oelkelter) so oft seine Gebete hörten; wenigstens wurden diese Bäume schon zu den Zeiten der Kaiserin Helena (326 nach Christus), der Mutter des ersten christlichen Kaisers, in hohen Ehren gehalten***). Diese ehrwürdigen Bäume haben einen Umfang von 30 und eine Höhe von 60 Fuß.

Der Reichthum, den sie auch der neueren Zeit spendet.

Nunmehr ist die Olive nicht blos über alle Länder des Mittelmeeres verbreitet und bildet eine namhafte Quelle des Reichthums mehrerer Gegenden, wie sie einst den Reichthum von Attika und Pa-

---

*) Hehn.
**) Paschalius.
***) Ritter.

läſtina bildete; ſie iſt auch noch weiter gedrungen; dem Italiener iſt das Olivenöl neben dem Getreide das nothwendigſte Bedürfniß, denn es erſetzt ihm Butter und Schmalz*). Die Oelbäume in Aegypten waren verdorrt, es mußte ſeinen Bedarf an Oel vom Auslande kaufen.

Der Olivenbaum im neuen Aegypten.

Mehmet Ali ließ Olivenpflanzungen anlegen; im Jahre 1835 ſtanden ſchon 320,000 Bäume, von denen etwa 80,000 ertragsfähig waren, und heutigen Tages kauft Aegypten kein Oel mehr im Auslande.

Aber Mehmet Ali iſt durch all die neuen Kulturen, die er anlegte, doch nicht der Vater und Wohlthäter ſeines Volkes geworden; es waren alles nur neue Schröpfköpfe, die er für ſich aufſetzte, um den armen Einwohnern das wenige Lebensblut, das ihnen noch geblieben war, auszuſaugen.

C. de Chatouville charakteriſirt die Regierung dieſes Despoten in den Worten: „L'Egypte n'est plus qu'un vaste domaine exploité par et pour un seul homme.

Telle est aujourd'hui l'Egypte, nation d'esclaves, incarnée dans un despote de génie; monarchie orientale habillée â l'Europiénne, où la misère se drape de civilisation, où le revenu se décuple quand la population se décime.“

Dioscorides' Anſicht über das Olivenöl.

In der „materia medica“ des Dioscoridos beſpricht derſelbe den Werth, den das Oel als Arznei und als Speiſemittel habe.

Das Oel der grünen Oliven, alſo der noch nicht völlig reifen, hält er für das der Geſundheit am meiſten zuträgliche. Das gewöhnliche Olivenöl ſei als Arznei am meiſten geeignet und diene auch als Gegengift.

Das Oel des wilden Olivenbaumes vermindere, gleich dem aus unreifen Oliven, die Schweißbildung und verhindere das Ausfallen der Haare. Die erſte chemiſche Unterſuchung wurde von Vincentius Putius, ſpäter von Gay-Luſſac und Thenard, Sauſſure und anderen gemacht; das Schlimmſte ſind die vielen Verfälſchungen, die mit demſelben geſchehen, theils durch Seſamöl, Mohnöl und andere Pflanzen-Dele.

---

*) Martens, Italien.

Die Oelproductionen der verschiedenen Länder.

Die Gegenden, welche Olivenöl für den Handel bereiten, sind hauptsächlich in Frankreich: die Provence und Languedoc, in Spanien vorzugsweise die öst- und südlichen Provinzen: in Sevilla, Granada, Valenzia und Mallorka, wo sich ganze Wälder von Oelbäumen vorfinden. Portugal liefert ganz vorzügliches Oel, besonders das von Coimbra, in Italien wird das beste Oel in Toscana, Lucca, am Gardasee und in Neapel gepreßt. Das calambresische, sicilische und sardinische Oel ist meist unrein, es dient vorzugsweise zur Seifenbereitung und wird in sonstigen Fabriken verwandt, auch dient es zum Brennen.

Mangelhafte Bereitung des Oels und die Ursachen desselben.

Es liegt in der mangelhaften Darstellungsart, und diese entspringt aus den ungünstigen agrarischen und volkswirthschaftlichen Verhältnissen, der Armuth der Leute, die keine rechten Mittel daran setzen können.

Eine Olivenernte erfordert — wie die Weinernte, die größte Vorsicht im Einzelnen, soll das Produkt gut sein. Eine Hauptbedingung ist, daß die Früchte Stück für Stück mit der Hand abgepflückt und gleich unter die Presse kommen; Schnelligkeit und Reinlichkeit sind dabei das Wesentlichste und beide Tugenden nicht immer dort vorherrschend. Es fehlt, um das Durchzuführen zu oft an Kapital und an Händen. So werden die zarten Früchte mit Stöcken abgeschlagen, oder man wartet bis sie vor Ueberreife oft halbfaul vom Baume fallen, dann liegen sie in Haufen und gerathen oft in Gährung, ehe sie zu den Oelmühlen kommen, da solche nicht im Ueberfluß vorhanden, und Einer auf den Anderen warten muß. Dem gemeinen Mann schmeckt zwar dieses halb ranzige Oel kräftiger und besser als das feine, geschmacklose, schöne provencalische, daher er nichts vermißt.

Verbesserung der Production durch Einfluß der Regierung.

Neue Berichte aber melden, daß von Seiten der Regierung auch diesem Uebelstande abgeholfen werden soll, und die Fortschritte jetzt schon bemerkbar sind, die hinsichts dieser Kultur gemacht werden, und die sich noch mehr heben werden, sobald sich für den Pächter solidere Verhältnisse gestalten; dann wird und muß die Oelkultur auch für den gebirgigen Süden des neuen Königreichs eine wirkliche Quelle des Wohlstands für die Bevölkerung werden.

Ueber die eigenthümliche Art der Behandlung des Baumes erhielt ich von einem Freunde in neuster Zeit folgende Daten:

„In Castel Rugiero bei Florenz, wo viel Oel fabricirt wird, sagte man mir, daß der Oelbaum bedeutend besser und reichhaltigere Früchte trüge, wenn man, nachdem der Baum ein gewisses Alter (das ich leider nicht mehr genau angeben kann) erreicht hat, das Innere des Stammes ausbrennt. Auf dem Wege von Florenz nach Fiesole habe ich hunderte von solchen ausgebrannten Olivenbäumen in herrlichstem und reichstem Früchteschmuck gesehn, mich also von der Thatsache selbst überzeugt.“ Fürst Pückler hatte die Gewohnheit, fast continuirlich eine Olive im Munde zu haben, er behauptete, daß dieselbe den Mund mehr erfrische als ein Ausspülen mit Wasser oder irgend einer Essenz.

Das Oelkrüglein im Hausstande.

Wer gedenkt wohl — wenn er heute das uns so nothwendig gewordene: „Oelkrüglein“ zur Hand nimmt, die hellgrünen Blätter des jungen Salats damit zu feuchten, welche reiche Vergangenheit der Baum mit seinen edlen Früchten gehabt, welch ein hoher Schatz er für die verschiedenen Völkerstämme des Orients und des Südens von Europa war, und welch hoher Kultus ihm und seinen Zweigen gezollt wurde?

Die Aesthetik des Baumes und seiner Zweige.

Die Kunst hat sich in der Malerei wie in der Skulptur dieses Emblem des Friedens und des Völkerglückes bewahrt, und uns somit auch auf ästhetischem Gebiet diesen Baum mit seinen Zweigen nahe gerückt, so daß wir seine Idealität, seinen kulturhistorischen Werth und seine praktische Entwicklung — sei es auch nur in dürftigster Skizze — doch mit Interesse beachten und betrachten können.

Die Kaper.

Die Kaper, die unsere Salat-Schüssel schmückt, hat sich bei uns eben so eingebürgert, wie die Olive, und wir mögen das kleine Ding nicht mehr entbehren, ist es gleich kein so begehrtes Gemüse bei uns wie solches in Italien der Fall ist.

Phryne, die Kaperhändlerin.

Schon die alten Griechen kannten diese noch geschlossene Blüthenknospe, die sie in ähnlicher Zubereitung als Salat verspeisten. Das Piquante an der Sache ist, daß die berühmte schöne Phryne in der ersten Zeit ihres Aufenthaltes in Athen sich als Kapernhändlerin daselbst etablirt hatte.

Aus Thespiä in Böotien gebürtig, hieß sie eigentlich Mansarete und hatte um ihr Leben zu fristen, diesen Handelszweig erwählt. Ihre Schönheit aber zog alsbald die Aufmerksamkeit der männlichen Jugend auf sich, sie wurde ihre Früchte reißend los und konnte kaum dem Andrange der Käufer genügen. Praxiteles sah die von der Grazie übergossene Schönheit, liebte sie, und sein Meißel verewigte dieses Wunderbild der Natur in Stein. Gleich einem Kaper zur See ließ sie die Kapern fahren, und kaperte die Herzen derer, die sich ihr huldigend nahten; nächst Praxiteles war es der Redner Hyperides, der in ihren Fesseln schmachtete, und der sie, von dem verschmähten Euthias aus Rache des Atheismus angeklagt, vor dem Verdammungsurtheil der Richter, durch Enthüllung ihrer Reize, rettete.

Man sagt, nur ein Sterblicher habe dieser Schönheit widerstanden: Xenokrates, an dessen Standhaftigkeit alle Versuche der Verfüh-

rung, die sie in Folge einer Wette machte, scheiterten, so daß sie ihn fortan nicht zu den Männern sondern zu den wandelnden Bildsäulen zählte.

Aus der Armuth in eine schwelgerische Ueppigkeit versetzt, soll sie dennoch den Kapern ein stetes Interesse bewahrt haben.

Das unschuldsvolle Kaperchen aber gedieh wie seine einstige Protectorin und usurpirte seinerseits die Zungen der Feinschmecker.

Die Kaper, von Griechen und Römern schon gekannt.

Der in den Ländern am Mittelländischen Meere wachsende Kapernstrauch, Capparis spinosa, bot seine unentfalteten, in Essig eingelegten und als Gewürz dienenden Blüthenknospen wie den Griechen so den Römern und Galliern dar, sich durch die aromatische Bitterkeit und etwas Scharfes, daß ihnen inne wohnte, als piquantes Ingredienz darbietend.

Ihre botanische Stellung und Zubereitung.

Der unansehnliche Strauch gehört in die XIII. Klasse I. Ordnung und wächst, seine rankenden Stämmchen und Zweige an sonnige Felsen und Mauern anlehnend, wie auch in der Ebene frei, im südlichen Europa, nördlichen Afrika und im Orient wild.

Die unentfalteten Blüthenknospen, die in Essig gelegt werden, kommen in zweiter Qualität in Fäßchen, in erster Qualität aber in Flaschen und sind ein ganz bedeutender Handelsartikel des südlichen Frankreich.

Ihre natürliche Farbe ist graugrün, leider erhalten sie oft durch Kupferzusatz eine giftige Schminke und sehen dann schön grasgrün aus, können dann aber gefährlicher werden als die schöne Phryne selbst, wir haben solches auch bei den Pfeffergurken, die in kupfernen Gefäßen gekocht werden, zu fürchten. Die Capparis frondosa, die dornenlose Kaper, findet sich in Westindien wild. Man glaubt, daß die Samen derselben unter die Speise gemischt, ein tödliches Gift bergen.

Die Zweige des Kapernstrauchs bei den Negern Westindiens.

Die Capparis cynophallophora, die langschotige Kaper, wächst auch in Westindien; die Neger brauchen die jungen Zweige derselben mit denen des Tamarindenbaums, um sich die Zähne damit zu reinigen, wodurch dieselben jene blendende Weiße erhalten, die wir an ihnen bewundern.

Im südlichen Amerika giebt es sehr viele Arten dieser Gattung. In Italien und Spanien braucht man auch die Früchte des Kapern-

strauchs eben so wie die Blüthenknospen. Läßt man den Strauch mit seinen blaugrünen, dicken Blättern und kurz gekrümmten Dornen zur Blüthe kommen, so sind es große schön gefärbte Blumen; aus ihren lang gestielten Fruchtknoten entwickelt sich eine fleischige gurkenähnliche Frucht von zwei Zoll Länge.

Die Pseudokapern.

Daß das echte Kaperchen, wie die schöne Phryne, auch ihre Pseudoschwestern hat, ist bekannt, beliebt zu diesem Zweck sind die ersten Blüthenknöspchen der Dotter- oder Kuhblume (Caltha palustris) und das Scharbockskraut (Ranunculus Ficaria), dessen Knospen man erst in Salzwasser erweicht und dann in Essig legt. Am täuschendsten und auch am besten sich dazu eignend — wenn einmal getäuscht werden soll, sind die zarten in Form und Farbe ziemlich ähnlichen Blüthenknöspchen der Kapucinerkresse, unserer gesuchten Gartenblume, das „Tropaeolum majus“. Damit ist aber das Heer ihrer Fälschungen noch lange nicht geschlossen, man hat noch eine Menge Blüthenknöspchen, die man als Surrogate dafür verwendet.

Ja, selbst bei dem Kaperchen heißt es:

Trau, schau, wem?!

Der Wein.

Aus dem Herzen Dionysos
Flammte jene Wunderrebe,
Deren Blut uns Göttin Hebe
In die Nectarschale goß.

Weil dem Herzen sie entsprossen,
Birgt sie neue Lebensflammen;
Erd' und Himmel sind beisammen,
Haben sich in Eins ergossen.

Und ihr wundert Euch Ihr Zecher,
Wenn des Sektes köstlich Schäumen
Euch von Lieb' und Glück läßt träumen?
Tief Geheimniß ruht im Becher!

Habt ihr einmal erst ergründet
Ihres Ursprungs Flammenquelle,
Wirds vor euren Augen helle:
„Weisheit ihr im Weine findet!"

Erste Mythe der Entstehung der Weinrebe.

Wenn die Mythe in irgend einer Kulturpflanze eine hohe Poesie verbirgt, so ist es in der Weinrebe. Ihr ewig belebendes, feuriges Naß, das sie dem Sterblichen bringt, mußte einer Lebensquelle selbst

entstammen, einem Götterherzen, jenem nie ruhenden Muskel, der im Organismus des Menschen berufen ist, die Blutmasse seines Körpers innerhalb einer Stunde 24 Mal aus dem Herzen durch alle Glieder und wieder zurück nach dem Herzen zu treiben; daher auch der belebende Pulsschlag des Rebenbluts, so wie es sich in die Adern des Menschen ergießt.

Freilich konnte nur die griechische Phantasie diese Fabel ersinnen um damit den Einfluß des Weins auf das menschliche Gemüth zu motiviren. Diese Fabel aber bildet heute noch, durch die Jahrtausende gehend, einen sinnigen Brennpunkt für die Verherrlichung der Rebe bei fast allen Völkern.

Daher müssen wir sie dem eigentlichen Kulturgange des Weinstocks vorausschicken, um auch die Herzen für die kleine Skizze zu erwärmen.

Dionysos, der Sohn des Zeus und der Persephone, der schuldlose Götterknabe, wird von den, den ewigen Göttern feindlich entgegen stehenden Gewalten, den Titanen inmitten seiner fröhlichen Spiele gepackt und zerrissen, seine Glieder weit umhergestreut. Da naht Athena, die Repräsentantin der göttlichen Vorsehung, sucht und findet das noch schlagende Herz, senkt es in den Schoß der Erde und aus ihm entsproß: „der Weinstock“, der ewig lebende und niemals aussterbende Baum nach dem Worte der Alten*).

Die Mähr und das Griechenthum einstweilen beiseite lassend, wollen wir hier auch mit den Urkunden des ältesten Volkes, dessen die Bibel erwähnt, beginnen, bis wir in der Reihenfolge noch einmal dem schönen Hellas und seinen anderweitigen Sagen der Dionysos- oder Bacchusfeier uns zuwenden.

Der Weinstock aus Noahs Zeit.

Die Geschichte des Weinbaus geht in die frühsten Zeiten des Alterthums zurück, und verschiedene botanische Alterthumsforscher meinen, daß die Indier die Weintraube noch früher aßen, als nach der Sage der Juden die Erde geschaffen wurde. Der Urahn des Weinbaues war Noah, die Bibel kündet ihn als solchen, und die heutige Generation gedenkt seiner noch mit aller Anerkennung. Die Annahme, daß die Einführung dieser Kultur aus Armenien stammte,

*) Böttticher. Baumkultus. p. 277.

gründet sich auf die Thatsache, daß Noahs Nachkommen nach der Sündfluth sich von daher verbreiteten.

In Kanaan war ja schon lange vor der Einwanderung der Israeliten Wein gebaut worden, denn als dieselben 1500 vor Christo aus Aegypten nach Palästina zurückkehrten, brachten die ausgesandten Boten aus Syrien als Zeichen der Fruchtbarkeit vom Bache Eskol eine große Weintraube zurück, die zwei Männer nebst einer Traube Dattelfrüchten auf einen Stock trugen. Melchisedeck, der alte König von Jerusalem brachte Abraham Brod und Wein; es mußten sich also in den vier Jahrhunderten von Noah bis Abraham der Weinbau von Armenien nach Palästina verbreitet haben, wenn, wie vielfach angenommen, die Gegend zwischen dem Kaspischen und schwarzen Meere die wirkliche Heimath des Weinstocks war.

Daß aber die Reben schon in Weinbergen kultivirt wurden, beweist die Stelle bei Moses*), wo er dem Könige der Amoriter beim Durchmarsch des Volkes durch dessen Land die strengste Kriegszucht zu halten verspricht, indem er sagt: „Wir wollen nicht weichen in die Acker, noch in die Weingärten."

Die Gesetze Mosis über den Weinbau.

Daß Moses selbst in Betreff des Weinbaus verschiedene Gesetze gab, bekunden verschiedene Bibelstellen, die um so beachtenswerther sind, als sie die ersten Rechte des Grundeigenthums bei einem Volke bestimmen, das kaum aus dem Nomadenleben herausgetreten war.

Einige derselben, namentlich die Erlaubniß, in einem fremden Weinberge sich Trauben zur Erquickung schneiden zu dürfen, so wie das Gebot an die Weinbergsbesitzer, den Weinberg nicht so genau abzulesen, damit die Armen und Fremdlinge noch eine Nachlese halten können, athmen so milde und liberale Grundsätze, daß sich einzelne dieser Verordnungen in einigen Ländern bis auf den heutigen Tag erhalten haben**).

Kenntniß der Juden über den Weinbau.

Die Juden kannten schon früh die Art, die Weinberge zu bebauen, den Wein zu bereiten und aufzubewahren***).

In Kolesyrien im Thal Eschkol und Engeddi wuchsen die besten

---

*) 1. Mos. 14, 18.

**) W. Volz. Beiträge zur Kulturgeschichte.

***) Jes. 5; Hiob 24, 11; Jeremias 48, 11 und andere sprechen davon.

Trauben, und wie heute war auch damals schon die Weinlese ein Freudenfest, das vom September bis November währte; unter Cimbeln und Gesang schnitt man die Trauben ab. Den Most füllte man theils in Schläuche oder irdene Krüge, wie es heute noch im Orient üblich ist, ließ ihn gähren oder kochte ihn auch zu Syrup ein. Nicht zufrieden aber mit dem einfachen Weingeschmack, gab man ihm durch Beimischung von Gewürzen ein anderes, stärkeres Aroma.

Wie schnell sich aber der Weinbau über Syrien verbreitet haben muß, geht daraus hervor, daß die Phönizier aus Palästina Wein, Oel und Korn bezogen und den ersteren in großer Menge nach Aegypten brachten.

Die Weine der Israeliten nach K. Faust.

Die gewöhnlichste Traube der Israeliten war schwarzblau, doch wurde in dem Thale zwischen dem Libanon und Antilibanon auch eine weiße Traube gebaut, die den süßesten und gewürzreichsten Wein lieferte. Die Umgegend von Hebron und die Abhänge des Libanon erzeugten ehemals wie noch jetzt die besten Trauben; die erstere lieferte einen rothen, dem Burgunder ähnlichen, aber besser als dieser, aus der letzteren Gegend kam ein feiner süßer Wein, der mit dem spanischen vergleichbar gewesen sein soll. Dort lagen auch die Weinberge der Moabiter und Hethiker, die Jesaias mehrfach erwähnt.

Der süße Wein, von dem in der Apostelgeschichte die Rede, wurde aus einer kleinen weißen Traube bereitet, die im Talmud Sorek genannt wird, deren Beeren keine Kerne besitzen.

Die Smyrna-Rosinen und der Weinstock Syriens.

Um Smyrna wird diese Rebsorte, „Vitis vinifera apyrena“, heute noch gebaut, und aus ihr werden die besten Rosinen bereitet, die unter dem Namen: „Sultan-Zibeben“ in den Handel kommen.

Daß die Juden und Aegypter starke Weintrinker waren, wissen wir aus den auf uns gekommenen Ueberlieferungen*) und wissen auch durch die Berichte der Orient-Reisenden, daß die Trauben Syriens heute noch herrlicher Art sind. Schulz erzählt, daß er dort einen Weinstock beobachtete, dessen Stamm fast 1½ Fuß im Durchmesser hatte, und dessen Ranken einen Raum von über 50 Qu.-Fuß überzogen. Der liebliche Duft der Traubenblüthe ergötzt dort das halbe

*) Weinbau der Israeliten in Palästina. K. Faust.

Jahr; ein gut gepflegter Stock hat von Anfang März bis Juli blühende und vom Juni bis December reife Trauben, die 10 bis 15 Pfd. schwer sind, die Beeren in der Größe kleiner Pflaumen.

Wir wenden uns jetzt einem anderen Kulturvolke zu.

Der Wein bei den Persern.

In dem poetischen Lande, wo Gül und Bülbül in sehnsüchtiger Liebe, in Düften und Tönen für einander glühen, da glühte auch unter lockigem Blätterbehang die purpur geschwellte Traube, süßes Geheimniß, wie die Rose in sich bergend.

Wenn die Rose dem Perser das Licht der Pflanzen, das Auge der Blümenwelt war, wie mußte ihm nicht im Geiste Mirza-Schaffis und Hafis in der Traube die Offenbarung göttlicher Weisheit glühen, deren Saft berufen war, ein belebend Feuer in die Adern zu gießen, nach welchem Hafis dithyrambisch also verlangt:

„Bringe mir den Stein der Weisen,
Bringe mir den Becher Dschemschid's,
Wein, daß ich die Welt erobre,
Wein, daß ich den Himmel stürme,
Wein, daß ich mit einem Sprunge
Ueber beide Welten setze,
Bring, o Schenke, bringe Wein!"

In dem berühmten Weinbuch des Ritter von Hamm, erzählt er, wie König Dschemschid die Bereitung und Macht des Weins entdeckte.

Die Trauben gediehen in Persien wie die Rosen, und ein Mährlein sagt, daß Gül und Bülbül sich im Duft der Rebenblüthe berauschten, Persien war nicht nur ein Rosen-, es war auch ein Rebengelände, und nicht nur von Mertens, sondern viele Andere wollten behaupten, die Rebe habe dort ihr Paradies — ihre eigentliche Heimath.

Dschemschid und Gulnare. Weinerfindung.

Dschemschid, so berichtet die Sage, war ein Freund der Trauben, und um sich dieses Genusses zu versichern, ließ er für spätere Zeiten große Gefäße mit Trauben anfüllen, meinend sie dadurch frisch zu erhalten.

Aber den Trauben entquoll der Saft, das Ganze ging in Gährung über und wallte so verdächtig und schäumte und arbeitete, daß

man glaubte, ein neues Gift habe sich in der Flüssigkeit entwickelt — was aber gleichfalls zu brauchen und daher für den Bedarf bei Seite gestellt wurde.

Da traf es sich, daß Gulnare, die schönste der 700 Frauen des großen Schah, aus Langerweile des Lebens im Harem überdrüssig ward und sich zu tödten beschloß. Ihr dunkles — den Tod suchendes Auge fiel auf die schäumenden Krüge mit dem Traubengift — das Mittel, das sie ins Jenseits bringen konnte, stand vor ihr; beherzt wie Julia den Becher mit dem Schlaftrunk, setzte die reizende Gulnare die Lippen an den Rand des Gefäßes und zog in langen Zügen und immer wieder von Neuem, — denn das Gift schmeckte süß, das berauschende Naß ein. Es that auch alsbald seine Schuldigkeit, Himmel und Erde drehten sich mit der unschuldvollen Selbstmörderin und sie sank bewußtlos zu Boden, alles Erdenleid vergessend. Doch, o Wunder! nach einem langen, höchst intensiven Schlaf erwachte sie von Neuem und beschloß nun die Dosis zu verdoppeln, ob aus erneutem Lebensüberdruß, oder aus Wohlbehagen ist nicht berichtet, kurz Gulnare trank, schlief und erwachte von Neuem und fand so das Leben amüsanter. Jedenfalls hatte sie ihrem Gebieter davon Mittheilung gemacht, denn:

„Schah Dschemschid war ein braver Mann,
Und schafft sogleich sich Fässer an.“ —

Somit nahmen die Perser diesen mythischen König nicht nur für den Erfinder des Pflugs und Zähmer des Rindes, sondern auch für den Begründer der Weinkultur, und die Dichter Persiens haben ihn durch laute Gesänge, die die Jahrtausende durchtönen, verherrlicht, und immer noch liegt das tiefste Geheimniß, wie in der Rose, so in „Dschemschids goldenem Becher.“

Der feinste Rothwein, der aus der Damas-Traube gewonnen ward, deren Rebe er eingeführt haben soll, hatte eine hellrothe, ins Bräunliche spielende Farbe, er besaß Süße, Stärke, Reichhaltigkeit und soll sich achzig Jahre gehalten haben, ohne irgend eine seiner hohen Eigenschaften zu verlieren.

Hafis und Saadi.

Der Schiraswein, dort Choller (gulari) geheißen, wird nach dem Gewicht verkauft. Dieser Wein erinnert uns an Hafis und Saadi —

denn beide ruhen unfern Schiras unter Rosenbüschen gebettet, von dem grünen Gelock jener Reben umschlungen, für deren Traubensaft sie so oft die Seiten ihrer Leyer ertönen ließen:

„Wurde je die Welt gebessert,
Wurde je ein Herze froh,
Hat es einzig Lenz und Liebe,
Becher und Gesang gemacht!“

Unter den anderweitig geschätzten Weinen Persiens waren die von Ariana, Hykarnia und Baktriana. Als der kostbarste aber für ganz Asien galt der Königswein aus Chalybon (Aleppo).

Er war der einzige, der würdig war, auf der Tafel der persischen Könige, über deren ungeheuerlichen Consum auf derselben Pouqueville berichtet, zu erscheinen. Es war Sitte der persischen Schahs, ihren Tisch nur mit dem Köstlichsten zu bestellen, was jede Provinz ihres weiten Reiches hervorbrachte*).

Mangelnder Verkehr im Weinhandel.

Der Weinhandel aber war wie die Weinausfuhr bei den Alten höchst unbedeutend, denn die Schwere des Weins und der Mangel an Fässern waren der Fortschaffung durch Karavanen durchaus hinderlich. Erst viel später wurde der Wein Gegenstand des Seehandels auf dem mittelländischen Meere und eine der Hauptwaaren, welche die Phönicier und Griechen in großen irdenen Krügen nach Aegypten brachten.

Jetzt liegt der persische Weinbau vernachlässigt danieder, und der Ausspruch Hamms: „Bacchus ist von Asien ausgezogen — aber nicht dahin zurückgekehrt“, dürfte der richtige sein.

Trauben-Kultur Persiens.

Viele dieser interessanten Angaben erhielt von Hamm durch Dr. J. E. Pollak in Wien, der früher Jahre lang Leibarzt des Schahs war, und hinzufügt, daß nicht sowohl die Weinkultur, wohl aber die Traubenkultur fast über ganz Persien sich ausbreite, und daß er sie von Choi N. W. bis Schiras fand. Nur die Tiefländer machen der Feuchtigkeit wegen Ausnahmen, so am Caspisee — Gilon und Masenderan, dennoch ranken auch dort die Reben bis in die höchsten Bäume und schlingen ihre traubenreichen Festons von Gipfel zu Gipfel.

*) Heeren I. S. 506.

Auch in den russisch-kaukasischen Ländern hat die Rebe eine Heimath; Georgien und Kachetien zählen zu den reichsten Weinländern Asiens, Letzteres liefert zwei Millionen Eimer Wein, der nicht schlecht, mit 20 Kreuzer die Flasche bezahlt, als eben so stärkendes wie gesundes Arcanum sogar gegen die Gicht von Dr. Conradi empfohlen wird.

Der Weinbau in Aegypten und am Cap.

Wenn wir uns von Asien nach Afrika wenden und nach der einstigen Kultur des Weinbaues fragen, so erfahren wir, daß derselbe in verschiedenen Gegenden Aegyptens angebaut wurde.

Die Einführung des Weinstockes wurde dem Osiris zugeschrieben, und schon in der Geschichte Josephs wird der Trauben Erwähnnng gethan. — Der Mundschenk legt Joseph seinen Kelter-Traum zur Auslegung vor. Es sollen jedoch später vielfache Zweifel darüber aufgestiegen sein, ob es wirklich Wein, ob nicht vielleicht der blos ausgepreßte frische Saft der Trauben es gewesen sei, der dort servirt wurde. Wir sind nicht in der Lage, darüber entscheiden zu können und wenden uns den überkommenen Quellen zu.

Herodot und Theophrast geben Weinbau in Aegypten an, und der erste König, der wirklichen gegohrenen Wein trank, soll Psammetich gewesen sein. Auch finden sich unter den älteren ägyptischen Monumenten mehrere, wo das Wandgemälde die Begießung der Weinstöcke zeigt, da sie über dem Niveau der Nilüberschwemmung angebaut wurden. Andererseits will man Traubenreste in den Katakomben gefunden haben, und ältere Münzen mit symbolischer Darstellung der Trauben sind nicht selten*).

Herodot erzählt von den Obliegenheiten der Priester und erwähnt auch der Nahrungsmittel, die sie täglich bekommen, darunter befindet sich auch Rebenwein.

Das Bubastisfest in Aegypten.

Daß diese Herren nicht gerade zum Mäßigkeits-Verein gehörten, sondern vielmehr an die geistlichen Herren der allein seligmachenden Kirche erinnern, geht aus der Angabe des Bubastis-Festes hervor, das Herodot also beschreibt: „Und wenn die Wallfahrer in Bubastis anlangen, feiern sie das Fest mit großen Opferungen, und es geht

---

*) Unger.

mehr Rebenwein bei diesem Feste auf, als im ganzen übrigen Jahr zusammen."

Aegyptischer Weinbetrieb auf Bildern dargestellt.

Unger sah unter mehreren ein vorzüglich wohlerhaltenes Wandgemälde am Grabe des Nevothyph zu Benihassan, das eine Weinlaube darstellt, an der eben Lese gehalten wird. Die dabei beschäftigten Personen tragen die Trauben in der Hand und in Körben fort. Sie zogen den Weinstock auch in Hecken und bildeten schattige Rebengänge in ihren Gärten. Die Trauben wurden in einen Balg gethan und mit den Füßen ausgetreten, indem sich die Personen an einem über der Presse befindlichen Balken festhielten; die ganze Behandlung des Mostes, die Gährung, die Aufbewahrung in irdenen Gefäßen u. s. w. ist auf Wandgemälden dargestellt, und die Farbe blauer Trauben noch ganz ersichtlich.

Die Opferspenden in Wein und die verschiedenen Sorten desselben.

Unter den Opfergaben, welche man den Gottheiten darbrachte, spielte der Wein keine geringe Rolle. Ueberall wurde Wein von den Opfernden gespendet, nur in Heliopolis nicht, auch durften sich in dieser Stadt die Priester des Weines nicht bedienen.

Wie ausgedehnt aber die Weinkultur war bewiesen die vielen Sorten, die sowohl im oberen als im unteren Lande bereitet wurden, unter denen der mareotische und der von Arsinoe in großem Ansehn stand, dagegen spricht Athenäus von den leichten Weinen von Koptos.

In den Leib des der Isis geopferten Stieres wurden auch Rosinen gethan um ihn ihrer würdig auszuschmücken.

Eigenthümliche Sitten der Aegypter, die auch über den Durst tranken.

Champollion erzählt von einem Bilde, das eine Weinpresse darstellt, wo in großen bereitstehenden Krügen der ausgepreßte Saft zur Aufbewahrung eingegossen wird. Einige Diener liegen in Gegenwart ihres Herrn mit ausgestreckten Händen auf den Knien und bekommen von seiner höchsteigenen Hand recht gründliche Prügel, ob zur Verherrlichung des gewonnenen Produktes, ob zu eigenem Vergnügen, konnte nicht ergründet werden.

Auch als Arzenei diente der Wein, vorzugsweise als Mittel die Seele zu erheitern und angenehme Empfindungen des Frohsinns herbeizuführen. Tänzerinnen schmückten sich mit Weinlaub, und bei allen heitren Gelagen fehlte der Wein nicht. Ja es zeigen Wandgemälde in Benihassan, daß die sonst so ernsten und soliden Aegypter auch

gern mal über den Durst tranken, denn man sieht auf denselben, daß Diener ihre trunkenen Herren auf dem Kopfe und auf den Schultern forttragen*). Auch das schöne Geschlecht war von derartigen Anwandlungen nicht ausgenommen; ein boshafter Künstler aus Theben zeigt auf einem Bilde Damen, die von ihren Dienerinnen unterstützt, des Uebermaaßes des genossenen Weines sich entledigen; er beweißt in diesem Bilde einen schlechten Geschmack, sich einen solchen Gegenstand zur Darstellung gewählt zu haben, und doch ist es für die Nachwelt charakteristisch, daß weder Sitte noch Priesterschaft es vermochten Mäßigkeit im Genusse aufrecht zu erhalten.

Die Todesscheu der alten Aegypter.

Da die alten Aegypter nichts so sehr als den Tod scheuten, und ihm wehrten, fand der Wein darin seine höchste Anerkennung, daß er zu den belebenden und erheiternden Flüssigkeiten gehörte; um das allen recht eindringlich zu machen, wurde bei Trinkgelagen nach der Mahlzeit das hölzerne Bild eines Todten herumgetragen und an jeden einzelnen Zecher die Aufforderung gestellt: „Siehe auf Diesen, trink und sei fröhlich, denn nach deinem Tode wirst du wie dieser sein!“

Horaz behauptet, daß Cleopatra oft mit dem Rebensafte, welchen die Gegend von Mareotis hervorbrachte, verschwenderisch umgegangen und dem Antonius nur diesen habe kredenzen lassen. Später bildete dann der mareotische Wein über Alexandria einen steten Handelsartikel nach Rom.

Der Weinbau am Cap der guten Hoffnung.

Den Weinbau am Cap sollen 1685 französische Hugenotten begründet haben, welche nach Widerruf des Edicts von Nantes die Colonie Drakenstein besiedelten. Im Jahre 1690 wurde die erste Weinprobe vom Cap nach Holland gesendet, und dort sehr wohlschmeckend gefunden. Der holländische Gouverneur Jan van Ribbeck ließ sich von aller Welt-Enden Reben schicken und baute in kosmopolitischer Anschauung die Reben des Rheins, Griechenlands und Persiens dort an.

Unger meint, es sei unrichtig, wie es mehrfach behauptet worden, daß der Weinbau erst unter Psammetich eingeführt wurde; dagegen

---

*) Wilkinson, Mann. and Cust. II.

sei es sehr wahrscheinlich, daß der Weinbau von Aegypten nach Griechenland verbreitet wurde.

Sagen über die Entstehung des Weinstocks in Griechenland.

Selbstverständlich schuf die dichterische Phantasie der Griechen eine Fülle der abentheuerlichsten Sagen über die Entstehung des Weinstocks; wie wir eine derselben schon im Eingange erzählten, um vorweg die Macht seines Genusses zu motiviren.

Sinnreich hat man den bekannten Mythos von der Erzeugung und Aufbewahrung des unreifen Dionysos in der Hüfte des Zeus gedeutet und darin nichts anderes als die älteste Lehre von der Weinbereitung gefunden*).

Semele, eine Personifikation der Erde selbst, stirbt vor der Geburt des Bacchus, Zeus verschließt das Knäblein in seine Hüfte, nach erlangter Reife wird es aufs neue geboren und durch den Götterboten Hermes den Nymphen zur Erziehung übergeben.

Aus diesen Umstande leiten alte Gelehrte auch den Beinamen des Bacchus Dithyrambos her, der eine Art ihm geweihter Chorlieder bezeichnet.

Nach einer anderen Sage hatte Jupiter, da er seinen Mundschenken Ganymedes der Erde entzog, ihr zur Entschädigung den Weinstock geschenkt, und ihn mit den Locken schattiger Blätter und mit Trauben geschmükt, die Hephästos selbst kunstreich gebildet, dem Vater einst zum Geschenk gebracht hatte**).

Als ersten Weinbauer des attischen Landes wird Ikarus genannt, welchen Dionysos selbst die Rebe schenkend, zu seinem Priester und Pfleger der Sacra gemacht hatte, er ward von den Landleuten getödtet, die durch den Genuß des Mostes trunken geworden waren. Seine Tochter Erigone, welche also weiblicherseits als Thyiade dem Vater die Sacra ausrichten half, erhängte sich aus Kummer darüber und zwar an einen Baum im marathonischen Walde, wie Statius berichtet.

Die Mörder des Icarus, welche dadurch die Segensgabe des Gottes geschändet, dessen Sacra verleugnet und Mordschuld auf sich und die Ihren gehäuft, wurden von Dionysos damit bestraft, daß

*) Porta de Villis p. 495.
**) Dierbach.

er Dürre und eine eigenthümliche Todessucht über ihr Land sendet. Alle Töchter des Landes ergreift die Manie, die Erigone zu sühnen und sich zu erhängen, das währte so lange, bis man die Mörder des Icarus ergriff und tödtete, von da an hörte das Leid auf, Dionysos war versöhnt*).

So hüllt sich der Ursprung der segensreichen Rebe in eine Fülle mythischer Spiegelbilder des Keimens, Blühens und Verdorrens der Rebe, oder des Gegensatzes der neuen gebundenen Kulturart gegen das rohe Wald- und freie Hirtenleben, und hat darin immer wieder seine sinnige Tiefe. Der Bacchuszug, von Osten nach Westen gehend, kündet wie die Rebe zuerst auf den Inseln des Aegeischen Meeres Wurzel schlug; auf Naxos findet Dionysos die verlassene Ariadne, und zieht sich mit ihr vermählend weiter.

Fr. Osann**) schließt seine hochinteressanten Untersuchungen mit der Erläuterung der Fabel dahin: daß die Verbreitung und Einführung der Weinkultur an verschiedenen Orten Griechenlands, durch eine aus Kreta stammende Familie personificirt wurde, welche ihren Weg über Naxos nach Chios nahm, daß den Mittelpunkt einer ausgebildeten Weinkultur ward, von wo in verschiedenen Verzweigungen neue Kolonien ausgingen und den Weinstock verbreiteten.

Kadmus bringt die Rebe nach Böotien, der Thracier Eumolpus bringt sie nach Athen, Pelops nach der griechischen Halbinsel und Oenopius, des Dionysos Sohn, nach der Insel Chios, Deukalions Sohn Oresteus zu den Aeoliern, so deutet denn die ganze Bacchus-Mythe auf die Einführung des Weinbaus aus Kreta nach Attika. Zu Kekrops Zeiten gab es noch keinen Wein in Attika, da er Wasser zu seinen Opfern nahm; aber zur Zeit des trojanischen Krieges wurde der Wein von Männern nnd Frauen getrunken, und zu Homers Zeiten blühte der Weinbau durch ganz Kleinasien und auf den Inseln.

Der Wein zu Homers Zeit.

In den Gärten des Alkinous gaben die Trauben einen süßen Wein, und Kalypso giebt schon dem scheidenden Odysseus Brod, Wein und Kleider, die drei ersten Lebensbedürfnisse, aufs Schiff mit.

---

*) Böttticher.

**) Oenopion und seine Sippschaft, oder einige Andeutungen über die älteste Weinkultur in Griechenland.

In Brod und Wein liegt Kraft und Stärke des Menschen, und darin unterscheiden sich die leichtlebenden Götter von den sterblichen Menschen, daß jene keiner Nahrung bedürfen und keinen Wein trinken*).

Auch die Kinder werden mit Wein auferzogen, Phönix hat das Knäblein Achilleus mit Speise genährt und ihm den Becher mit Wein an den Mund gelegt. Jungfrauen und Mägde trinken Wein wie die Männer; da die schöne Nausikaa an den Meeresstrand zum Waschen fahren will, bekommt sie von der Mutter nicht nur Speise sondern auch Wein im Schlauch von Ziegenfell mit auf den Weg.

Das Schild des göttlichen Achilleus aber trug kunstvoll von Hephästos getrieben, nach dem 18. Buch der Ilias: „Ein Rebengefilde, von schwellendem Weine belastet."

Muthmaßung der Gelehrten, wann die Rebe in Attika Wurzel schlug.

In seinen: „Beiträgen zur Kulturgeschichte" giebt Volz an, daß Professor Osann bei dem 1843 in Kassel versammelten Philologen-Verein, in einer Abhandlung über die erste Anpflanzung und Verbreitung des Weinstocks in Attica aus der Bacchusmythe zu beweisen versuchte, daß der Wein zugleich mit den Cerealien aus Kreta über Icaria in Attica unter König Pandion eingeführt worden sei, es war das der fünfte König nach Kekrops, der zuerst aus Aegypten dahin einwanderte, und nach Angabe der Alten den Obstbau, wie den segensreichen Oelbau nach Attika gebracht hatte. Wo hätte auch der Rebe ein besserer Boden zutheil werden können, als die sonnigen Hügel und Berge Griechenlands ihn boten; aus dem durchglühten Gestein sog die Traube die Sonnenfunken ein und verwebte sie ihrem Safte. Berühmt war der maroneische und pramische, ihm gesellten sich die Weine von den Inseln Chios, Lesbos, Kos und der Roseninsel Rhodos hinzu.

Aber vor allen Gegenden scheint doch Thracien als bevorzugte Heimath der Rebe und als Ausgangspunkt der Dionysos-Religion. Bis ins Innerste des Landes hinauf in das Hämosgebirge ging der Dionysos-Kultus**).

Dort, wo sich im Dickicht die: „Königin der Wälder von Ime-

*) Odyssee an verschiedenen Stellen.

**) Hehn. S. 65.

rethien und Mingrelien wie eine Riesenschlange bis in die Wipfel himmelhoher Bäume emporwand, ihre auslaufenden Ranken wie Fangarme der Sepia im Ocean, so hier im Luftmeer nach allen umstehenden Bänmen ausstreckend, zahllose vegetabilische Laokoonsgruppen bildend, und doch durch schwerhängende Trauben den Wanderer anlockend. Dort war, (so weit es sich historisch verfolgen läßt) das eigentliche Vaterland des Weinstocks.

Dort lag das alte Nysa, von dem Homer spricht, von dort kamen täglich weinbeladene Schiffe zum Lager der Griechen vor Troja, die sich nicht oft genug des: herzlabenden Weins erfreuen konnten.

Auf-bewahrung der Weine bei den Griechen.

Auch der alte Vater Homer scheint dem: „schöngehenkelten Kruge voll balsamischen Weins im eilften Jahre des Alters", recht herzhaft zugesprochen zu haben; man verstand zu Homers Zeiten schon die Kunst, den Wein aufzubewahren, wir erfahren das durch ihn selbst, wenn er sagt:

„Hierauf mischte der Greis den Kommenden wieder im Kruge
Süßen, balsamischen Wein, im eilften Jahre des Alters*)."

Daß die Griechen die Weine mit Wasser gemischt tranken, geht aus mehreren Andeutungen hervor, denn der vielerfahrene Odysseus kennt auch die Gefahr des ungemischten Weins:

„Rühmend möcht ich reden ein Wort, wie bethörender Wein mir's
Eingiebt, der auch den Klugen erregt zu lautem Gesange,
Ihn auch zu herzlichem Lachen und Gaukeltanze verleitet,
Und manch Wort ihm entlockt, das mehr wohl frommte verschwiegen."

und Anakreon sagt:

„Schenke, laß aus deinem Kruge
Trinken mich mit vollem Zuge,
Aber bleib' der Mischung treu:
Daß auf zehen Becher Wasser
Nur die Hälfte Weines sei!"

Die Trunkenheit wurde bestraft.

Nach Aelianus wurde in Lokri das Verbot des Genusses ungemischten Weines fast als Gesetz betrachtet, und nach Diogenes Laertius

---

*) Odyss. III. 390—392.

konnte jeder Bürger einen trunkenen Archonten tödten; nach Aristoteles bestimmte Pittakos, Berauschte für ihr Vergehen doppelt zu bestrafen. Es existirten noch Weinverbote, doch größtentheils nur für die Frauen. Die griechischen Pflanzvölker der Masilienser und Milesier gestatteten weder ihren Weibern noch den unter dreißig Jahre zählenden Männern den Weingenuß.

Da die Griechen viel Wein gewannen und wenig ausgeführt wurde, so war der Wein sehr wohlfeil; in Attika kostete ein Metretes vier Drachmen*), oft noch weniger.

Dagegen waren die ausländischen Weine theurer, so wurde der Chioswein zu Sokrates Zeiten in Athen nach unserem Gelde mit 15 Sgr. das Liter bezahlt.

Dr. Sibthrop sagt, daß der auf der Insel Xante gebaute Wein heute noch Maroniks genannt wird; der pramnische Wein wuchs am Berge Pramne auf der Insel Icarus.

Auch bediente man sich des Weinmußes desselben, um Wein zu bereiten:

Hierin mengte das Weib**), an Gestalt den Göttinnen ähnlich,
Ihnen des Pramnischen Wein's und rieb mit eherner Raspel
Ziegenkäse darauf, mit weißem Mehl ihn bestreuend,
Nöthigte dann zu trinken den wohlbereiteten Weinmuß***).

Bei der Fülle symbolischer Deutungen der Bacchus-Mythe darf man nicht vergessen, die Vorstellungen von dem leidenden und wieder triumphirenden Sonnen- und Jahresgotte hervorzuheben; die wüthende Lust und die herzzerreißende Klage, mit der die Thyiaden seinen Tod und seine Wiederauferstehung feiern, die den Doppelcharakter hat, in welchem Dionysos und Apollon, Ares und Dionysos verschmelzen, und wie alles sich daran schließende phrygischer, wie überhaupt vorderasiatischer Art war.

Erläuterung symbolischer Bilder.

Hehn betont weiter, daß im thracischen wie im ätolischen Bacchusmythus die Symbolik des Naturlebens, die dunkle Anschauung eines Kulturgegensatzes der Feindseligkeit entgegengesetzter Stämme lag: „denn

*) 1 Metretes = 33 Quart. 4 Drachmen = 22 Sgr.
**) Hekamede, Sklavin des Nestor.
***) Ilias V.

der Sohn des Dryas, d. h. des Waldes, der die schlachtende Axt in der Hand führt, ist der blutige, tracische Gebirgsbewohner, der in wilden Ueberfällen den Weinbauer ängstigt und die fremden Kultusgebräuche nicht unter sich dulden will. Dahin ist es zu deuten, wenn Maron, der Priester des Apollon-Dionysos, dem Odysseus außer Gold- und Silberwerken (Erzeugnisse orientalischer Kunst) zwölf Amphoren des göttlichen Weins schenkt, zum Lohne dafür, daß er mit Weib und Kind von dem Helden beschützt worden ist*)."

Auch hierin werden die von den Griechen weiter sich verbreitenden sittlicheren Elemente hervorgehoben.

Wenn der Name Bacchus von Jauchzen abgeleitet, das Jubelgetön, das bei seinen Festen erklang, andeuten sollte, so trug andererseits die Erzählung vom Leiden und Tode des Gottes jenen mystischen Charakter, dem wir in der Mythe so oft begegnen, in welchem sich der Wechsel des Naturlebens und Absterbens geflüchtet, Frühjahr und Winter symbolisirt.

Man zeigte in Delphi im Allerheiligsten (Adyton) des Apollotempels das Grab des Dionysos; mit den beginnenden Lenztagen wurde aber bei Nachtzeit von den auf dem Parnaß schwärmenden Chören der Thyiaden der todte Knabe wieder ins Leben zurückgerufen.

Das Fest wurde mit Fackeln begangen, nach ihm hieß er auch Lamptenos.

Bacchusfeier der Frauen und Bacchusfeste als Beginn der Komödie und Tragödie.

Alle zwei Jahre wurden in den verschiedenen anderen Theilen Griechenlands dem Gotte durch die Frauen ähnliche Feste gefeiert, besonders auf dem böotischen Gebirge Kithäron. Hier knüpfte sich die Feier an die Sage von der Verfolgung des Gottes durch den Thebaner Pentheus, der zur Strafe dafür von den in bacchischer Raserei gerathenen Weibern (darunter seine eigene Mutter), die ihn für ein Thier hielt, zerrissen wurde. Zu diesem düsteren Dionysoskultus gehören noch eine Menge derartiger Sagen, die heiteren Feste der dionysischen Religion galten dem Auferstehen der Natur. Diese dem Gotte zu Ehren gefeierten Frühlingsfeste waren nicht zarter Art, sie bewegten sich in vielfach zweideutigen Darstellungen von derben Spott

*) Hehn.

und Obscönität begleitet. Die Alterthumsforscher deuten aber darauf hin, daß sich aus diesen derben Späßen später die Kunstform der Komödie entwickelte, während aus den sogenannten Dithyramben die Tragödie mit ihrem heitern Nachspiele, dem Satyrdrama, sich entwickelt haben soll.

Die reichste und prächtigste Entfaltung des bacchischen Frühlingsfestes fand in Athen unter dem Namen: „der großen Dionysien“ vom 9. bis 15. März mit festlichen Aufzügen, Gesängen und Knabenchören so wie dramatischen Scenen statt.

Eine besondere Form dieses Festes beging man auf der rebenreichen Insel Naxos, wo Dionysos die von Theseus verlassene Ariadne am Gestade schlafend fand, (auch nur symbolisch die im Winterschlaf liegende Erde darstellend), er erweckt sie mit Lenzjubelklängen und führt sie, sich mit ihr vermählend, von Thiasos begleitet, als seine Gattin heim; das an diesen Mythos anknüpfende Fest glich daher einem Hochzeitszuge und hatte den Namen: „Theodäsia“, (Götterschmaus), erhalten.

Zur Herbstzeit feierte man in Athen dem Dionysos und der Ariadne das Fest der Oschophorien. Den Festschwarm führten zwei Jünglinge an, die als Weiber gekleidet waren und Weinranken trugen, an denen schwere Trauben hingen. Vom Tragen der Osche, so hieß jener Rebenzweig, führte das Fest den Namen. Der Zug ging vom Tempel des Dionysos zu dem der skiraschen Athene, den Jünglingen folgte der jubelnde Chor, der die oschophorischen Lieder sang*).

Daß man den Gott des Weines auch oft gehörnt sah, hatte seinen Ursprung darin, daß die Ochsenhörner die ältesten Geschirre waren, aus denen man Wein trank; und jene uralte Sitte, durch Zusatz von Terpentin aus Pinus maritima den Wein vor dem Sauerwerden zu schützen, hatte die Folge, daß man dem Gott des Weines einen Thyrsusstab mit den Tannenzapfen in die Hand gab, den auch die Bacchantinnen trugen.

Daß auch in jenen fernen Zeiten von ihrem Vaterlande ungerechter Weise verstoßene Größen von feindlichen Partheien gesucht

Themistokles erhält von Artaxerxes Lampsakos.

*) Hoeck, Kreta II p. 110.

wurden, lehrt die Geschichte des Themistokles; der verbannte Feldherr floh nach Kleinasien und wurde dort vom Großkönig Artaxerxes mit offenen Armen aufgenommen, ja fürstlich mit dem weinreichen Lampsakos, Magnesia und Myos beschenkt, um seinen Bedarf an Wein von dort zu beziehen.

Das Schicksal „größer als der Mensch hieniden“ bewahrte ihn durch einen unerwarteten Tod vor der Schmach, die Flotte des Nationalfeindes gegen seine eigenen Landsleute zu führen.

Die Würzen des Weins und seine Aufbewahrung.

Wir erfahren wohl, daß die griechischen Weine mitunter stark eingekocht, mit Harz versetzt und in Ziegenschläuchen aufbewahrt wurden, wie auch in „weitbauchigen Krügen“, doch begegnen wir hier keiner Angabe, daß sie ihn durch Blumen würzten, wie später es die Römer thaten. Die Fässer wurden durchräuchert und mit aromatischen Substanzen gefüllt; unter diesen waren Mastix, Nelken, Labdanum und andere, auch wurden derartige Weine neben Rauchkammern aufbewahrt; uns würden sie wenig gemundet haben.

Nach Hamm soll das Aroma des Cyperweines (Comendaria) dadurch entstehen, daß man diese Substanzen in leinenen Beuteln in den Wein hängt. Am meisten rühmte man die mit Nelken gespickten Quitten, die dem gährenden Weine zugesetzt wurden, die ihn dann noch erhalten sollten, nachdem er schon sauer zu werden begann.

Urtheile über die Gesundheit und Schädlichkeit des Weins.

Begreiflicher Weise haben die griechischen Männer sich auch in die Wirkungen des Weines vertieft und ihn von seiner Sanitäts- wie seiner schädlichen Seite beurtheilt. Als Autorität muß Hippokrates genannt werden. Er bezeichnet den Wein als Mittel zur Stillung des Hungers; er führt viele Sorten auf und sagt von den süßen Weinen, daß sie die Geisteskräfte nicht so angreifen, mild lösender Wirkung seien, die Nieren weniger reizen als die weißen geistreichen; die rothen Weine empfiehlt er in Krankheiten, wo der Geist frei, der Kopf nicht angegriffen ist.

Mnesitheus aus Athen hält die Weingelage für nützlich, um die Blutcirkulation einmal zu beschleunigen, man solle den Wein aber nicht ungemischt trinken und dabei keinerlei Backwerk genießen, nach dem Weintrinken könne man dann ein Brechmittel nehmen und, wenn dessen Wirkung vorüber, der Ruhe pflegen. Wir bemerken mit Freuden,

daß derartige Vorschriften, deren es noch viele gab, ein überwundener Standpunkt sind.

Die schöne Sitte des „Gesundheittrinkens“ und des „Zutrinkens“ aber, die von Attika aus die Jahrtausende durchwanderte, sie ist uns geblieben. Das Gesundheittrinken bei den Griechen.

Noch heute zählt der Toast bei heitrer Mahlzeit zu dem Höhenpunkt der Freude und dem Jubel der Genossen. In Attika galt der erste Becher beim Mahle immer dem „guten Geiste,“ das war Dionysos, der zweite dem Herrscher des Olymps, Jupiter, der dritte der Gesundheit der Freunde, der vierte dem Mercur, dem Herrn der Macht, dem Spender des Schlafes und der süßen Träume. An Toasten fehlte es also den heiteren Griechen so wenig, wie es heute den guten Deutschen an Motiven zur Toastung fehlt.

Das heutige Griechenland erzeugt nach so viel zerrüttenden Schicksalen und Jahrhunderten ethnologischer wie wirthschaftlicher Erniedrigung mit wenig Ausnahmen nur schlechten Wein; der Ruhm des Chiers, Lesbiers, Thaliers ist längst dahin.

Aus diesem Verfall des dortigen Weinbaus hat man schließen wollen, daß die Korinthen eine durch Degeneration entstandene Trauben-Varietät sei.

Sie sollen von der Insel Naxos gekommen, vor dem 16. Jahrhundert in Morea nicht bekannt gewesen sein. Merkwürdig ist, daß sie gewissermaßen von Gegend zu Gegend wandern: auf Naxos sind sie verschwunden, bei Korinth, woher ihr Name stammt, sind sie auch nicht mehr, ihr Produktionsbezirk ist jetzt Patras, Xante und Kephalonia. Die Korinthen als Wandertraube.

Danach wenden wir uns dem alten Rom zu; auch hier ging die Kultur der Rebe von Griechenland aus.

Die Frage: wann der Weinbau den Römern bekannt wurde, hüllt sich wie alles, das der mythischen Welt angehört, in das dunkle Gewand der Fabel, aus der die Poesie, tiefer blickend als die Wissenschaft, ihre sinnigen Mährchen spinnt. Der Weinbau bei den Römern.

Nach der Erzählung des Eutropius brachte Saturnus, wiederum symbolisch bezeichnend, als Sohn „des Himmels und der Erde“, die aus Creta stammende Rebe dem Lande zum Geschenk.

Hehn in seinen etymologischen Nachweisen nimmt an, daß die frühsten Seefahrten der Griechen nach Westen den dämonischen Trank auch an die Küsten Italiens gebracht haben, denn daß er aus Griechenland dahin kam, beweist er durch das Wort: vinum, als Neutrum, welches nach der Analogie anderer italienischer Lehnwörter aus dem Accusativ „*οἶνον*“ zu erklären sei.

Wie Odysseus auf den Cyclopen, stießen die über Meer gekommenen griechischen Schiffer und Abenteurer auf ein einfältig Hirtenvolk, auf welches der gierig aufgenommene fremde Wein dieselbe ungewohnte betäubende Wirkung übte, wie auf die Centauren des Pindar bei Athen. „Als die Pheren die männerbezwingende Kraft des süßen Weines kennen lernten, stießen sie hastig die weiße Milch von den Tischen, tranken aus silbernen Hörnern und irrten willenlos umher.“

Nach Anderen führten die Aminei, ein Volk aus Thessalien, den Weinstock nach Italien in das Falerner Gebiet von Latium, wo er heute noch gedeiht und einen guten Klang hat.

Spärlichkeit des Weins in Rom.

Daß die Milch älter als der Wein, geht daraus hervor, daß Romulus den Göttern Milch opferte und 752 v. Chr. den Weingebrauch bei den Vinalien verbot, Numa aber erließ ein Gesetz, nach welchem die Libationen bei den Vinalien gestattet, die Todten auf dem Holzstoß aber nicht mit Wein besprengt werden durften, wie Plinius meint, wegen der Seltenheit desselben.

Nach Columella sollen die ersten Reben von der Insel Rhodos nach Italien gekommen sein; während aber der Weinbau in Latium schon betrieben wurde, war er in Tuscien noch nicht im Gange, denn gleich nach Aeneas Tode soll der König von den besiegten Lateinern es als ein Friedensbedingniß gefordert haben, daß sie allen erzeugten Wein als Tribut nach Etrurien ablieferten. Darüber in Wuth erneuerten sie den Streit und gelobten dem Jupiter, um ihn für sich zu gewinnen, das Fest der ersten Vinalien, das am 25. April jeden Jahres gefeiert wurde; aus jedem Fasse wurde bei demselben ein voller Becher dem Jupiter zum Opfer dargebracht, denn Jupiter hatte ihnen den Sieg über den frevelhaften Tyrannen verliehen. Daß Jupiter der Schützer der neuen Gabe wurde, und sein Priester, der Flamen Dialis, die Weinlese weihte, lag im Wesen dieses Gottes,

von dem alle Befruchtung und ländliche Nahrung kam; der Beiname Liber, mit dem er sich als Weingott oder italischer Dionysos besonderte, war ursprünglich der Name des altitalischen Gottes der Anpflanzung und Befruchtung, den die Römer auf den Bacchus übertrugen, er wurde mit der Ceres und Libera, die bald als Ariadne, bald als Semele oder Persephone gedacht wurde, verehrt; an dem in Rom ihnen zu Ehren gefeierten Feste, daß man Liberalia nannte, erhielten die Jünglinge die männliche Toga, welcher Act feierlich durch den praetor urbanus mit reichem Opfer auf dem Capitol vollzogen wurde.

Festfeier der Liberalien.

Am 21. August feierten die Römer die zweiten Vinalien, der Priester opferte dem Jupiter ein Lamm und schnitt die ersten Trauben ab, wodurch die Weinlese feierlich eröffnet und der neue Wein dem Jupiter geweiht wurde, der aber erst nach den ersten Vinalien des nächsten Jahres getrunken werden durfte.

Zur Zeit der ersten römischen Könige war der Weinstock bei den Römern noch selten, er wurde daher nicht allgemein getrunken: den Frauen war er ganz und den Männern unter 30 Jahren auch verboten.

Die Trunkenheit wurde bei den Frauen bestraft.

Man scheute im alten Rom vor dem Gedanken eines trunkenen Weibes, da man bemerkte, daß die Männer vom Genuß des Weines nicht nur heiter und fröhlich, sondern sinnlos wurden und alle Schranken jeglicher Gesittung durchbrachen, Juvenal entfaltet darüber in seiner sechsten Satire Bilder höchst unerquicklicher Art.

Auch Horaz warnt vor dem: „Zu viel!“

„Varus, baue vielmehr heiligen Wein, ehe du Katilus'
Flur mit Früchten bestellst oder mit Oel Tibar's Berge bebauest!
Wisse, Trübsal und Noth schüttete Gott über den Wasserfreund;
Wein nur, feuriger Wein tödtet den Gram, der uns am Leben nagt.
Aber zittre, wer Libers Geschenk schwelgend entheiligt!“*)

So gab zur Zeit der strengen Sitten der Republik die Entdeckung, daß die Frau eines römischen Bürgers Wein trinke, diesem das Recht, sich von ihr scheiden zu lassen; Egnatius Metellus aber

*) I. 18. An den Lucius Varus.

tödtete seine Frau, weil sie Wein getrunken hatte und wurde dafür weder bestraft noch getadelt.

Plinius berichtet, daß eine römische Dame verurtheilt wurde ihre Mitgift zu verlieren, wenn sie ohne Erlaubniß ihres Mannes mehr Wein genossen hatte, als sie zu ihrer Gesundheit bedurfte, und nach Cato, dem Censor, wurde dem römischen Manne aus dem Grunde das Recht zutheil, alle seine weiblichen Verwandten zu küssen, um zu controliren, ob sie sich auch nicht dem Weingenusse hingaben.

Trotz dem aber hatten die Römer eine Göttin, welche durch Wein die Krankheiten heilte; die Meditrina, vielleicht eine Schwester der Hygieia. Am 30. September feierte man die Meditrinalien; man opferte der Göttin jungen und alten Wein und hielt dies für ein Mittel, die Gesundheit zu erhalten*).

Die ersten Weine aber mögen auch selten für die weiblichen Zungen verlockend gewesen sein, denn Cyneas, der Gesandte des Phyrus, spottet, wie Plinius erzählt, des herben Weines der Römer und erlaubte sich den Witz, daß die Rebe, des Weines Mutter, an hohem Kreuze (dem Ulmbaume) hinge:

„Merito matrem ejus — pendere in tam alta cruce.“

Es deutete das darauf hin, daß in Etrurien und Campanien der Wein an den Bäumen hoch emporrankte, in Oenotrien**) aber, der Südspitze Italiens, wurde er an Weinpfählen, und um Massilia ohne Stütze oder niedrig an Stricken fortrankend gehalten.

Der süditalische Wein war im frühsten Alterthum bekannt, so daß schon im 5. Jahrhundert v. Chr. Sophokles Italien das Lieblingsland des Bacchus nennt und in der Antigone ihn also anredet: „O Bacchus, der du die gepriesene Italia umwandelst!“

Cato verbessert den Weinbau.

Daß zu verschiedenen Malen, aus verschiedenen Gegenden, Weinreben eingeführt wurden, ist selbstverständlich; um das Jahr 180 v. Chr. kamen Reben aus Phocis nach Rom; sie gaben den Käkuber Wein, dessen Güte von Horaz, Strabo, Plinius und Martial gerühmt wurde. Allgemein aber war der Weinbau unter den Römern nicht; erst Cato der Aeltere, der Thaer der Römer war es, der zuerst über Land-

*) Sprengel Gesch. d. M. I S. 263.
**) Land der Weinpfähle.

wirthschaft schrieb, er gab auch dem Weinbau einen neuen Impuls, und 154 v. Chr. wurden nach Plinius die italischen Weine besser, und das wundervolle, von Prosaisten wie Dichtern besungene Weinjahr 131 v. Chr. machte den Werth der Weinberge gewaltig steigen.

Cato führte nur 8 Traubensorten an, während zu Plinius Zeit 41 asiatische und griechische Weine, 51 italische und sicilische und 8 außeritalisch-europäische Weine bekannt waren. Der Käkuber nahm in Campanien den ersten Rang, der Falerner den zweiten, obwohl er von Horaz und Martial anerkannt wurde; denn, in der Jugend ein wenig herbe, wurde er im Alter feurig und so geistreich, daß er sich anzünden ließ, „in heiliger Flamme brennend"; seine vorzüglichste Sorte war der Massicer, jener gepriesene Trank des Vergessens, die Lethe der Römer — „obliciosus Massicus", den Horaz also anfingt*):

„Den Wein von Massicus laß unter freiem Himmel
Bei kühlem, heiterm Wetter übernachten;
Er wird sich in der Nachtluft vollends klären
Und seinen nervenschädlichen Geruch
Verduften; aber durch ein leinen Tuch geseicht
Verliert er seinen ächten Wohlgeschmack.
Wer Surrentiner Weine schlauer Weise
Auf Hefen von Falärner veredeln will,
Wird, um sie klar zu machen, eines Taubenei's
Mit Vortheil sich bedienen, weil der Dotter,
Indem er sinkt, das Trübe mit sich nimmt."

Italische Weinsorten und die Speise-Trauben und Rosinen.

Es kamen nun noch der Albaner, Calener, Surrentiner und noch einige Andere. Die reichen Römer tranken auch die fremden Weine, wie Chier, Lesbier, Cyprier ꝛc. Cassiodor setzte selbst den Wein von Verona über den griechischen, und noch heute gehören der „Vino santo" und der süße Muskatwein von Verona zu den Vorzüglichsten.

Als Traubengenuß empfahl Cato und Virgil die von Verona; Virgil, der viel von den rhodischen Trauben hielt, behauptete,

*) Sat. II. 4; nach Wieland.

„die Götter selbst erquickten sich bei ihrem Mahle an rhodischen Trauben", Augustus zog die Trauben vor, die Plinius „Duracina" nennt. Auch unsere Rosinen waren den Römern nicht fremd, Cato giebt den Rath — den wir nicht befolgen würden, die Trauben in den Rauch der Schmiedeessen trocknen zu lassen; sie wählten dazu den Vitis aminea, ein Gutedel oder Muskateller.

Behandlung der Weine und ihre Haltbarkeit.

Die schwächeren Weinsorten legten die Römer in kalte Räume, die stärkeren aber, vina poluphora, wurden so gehandhabt, wie Horaz es räth, sie wurden an einen offenen Ort, wo sie jedem Wetter ausgesetzt waren, gelegt.

Während man jetzt die italienischen Weine nicht für haltbar hält, versichert Plinius, daß die Weine so behandelt, sich hundert, ja zweihundert Jahre gehalten hätten; aber sie wurden dann so dick wie Honig und konnten nie unvermischt getrunken werden.

Auf Madeira wird noch jetzt der Wein, um ihm seine Schärfe zu nehmen, in ein Treibhaus in die Nähe eines Backofens oder Küchenheerdes gebracht; die Römer thaten das mit ihren Amphoren.

Kosten eines Weinackers und Erträge.

Columella berichtet, daß ein römischer Acker, 28,000 Quadratfuß, einen Culeus, circa 135 englische Gallons*) gebe. Doch gab es auch höhere Erträge.

7 Morgen**) waren bei den Römern so viel, als ein Winzer besorgen konnte, ein solches Stück Rebland kostete 7,000 Sestertien (= 350 Thlr.), auf jeden Morgen wurden für Weinstöcke, Pfähle und Pflanzen noch 100 Thlr. gerechnet, der den Weinberg besorgende tüchtige Sclave erhielt gegen 400 Thlr., so daß die Kosten von 7 Morgen sich auf 1,550 Thlr. beliefen.

Kostete, niedrig veranschlagt, ein Culeus 300 Sestertien = 15 Thlr., so gaben die sieben, (ein Culeus von jedem Anker gerechnet) 7 Procent Zinsen.

Wunderbar ist es, daß noch jetzt das schon 3,000 Jahre alte System beim Weinbau in Italien festgehalten wird; denn sobald man die Alpen überstiegen — „und die Welt Roms zu seinen Füßen sieht", — man sich der Ebene nähert, treten immer häufiger die Bäume an

*) 1 Gallon circa 4 Quart.
**) Henderson.

die Stelle der Pfähle, Bacchus ruft sein „salve!“ den Sterblichen aus hohen Gipfeln entgegen.

Beginn römischer Schwelgereien und ihre Weinlager.

Feine Mahlzeiten waren den alten Römern unbekannt, der Tafelluxus trat erst auf, als die halbe Welt besiegt zu ihren Füßen lag, da wurden sie lüstern und kosteten Alles, von der Cikade bis zum Strauß, vom Siebenschläfer bis zum Eber, von dem Gehirn des Flamingos bis zu den Pfauenzungen.

Bei der Mahlzeit selbst wurde der Falerner servirt, aber zum Nachtisch erschienen die leckeren Weine Griechenlands und Siciliens. Das Datum wurde der Controle wegen auf jedes Weinfaß geschrieben: „O nata mecum consule Manlio“ —

„O Faß! mit mir unter Consul Manlius geboren“ —

ruft Horaz.

Von den Weinlagern der reichen Römer berichten die römischen Geschichtsschreiber Wunderdinge! Lucullus vertheilte einst 100 Eimer griechischen Wein unter das Volk; Hortensius hinterließ von dem köstlichen Chier 10,000 Eimer, und als Cäsar das römische Volk in 22,000 Zimmern speiste, ließ er für jedes Zimmer 1 Faß Chier und 1 Faß Falerner Wein aus seinen Kellern aufstellen.

Die Toaste der Römer.

Bei den Römern war die Gewohnheit, Gesundheiten auszubringen, von den Griechen übergegangen, und sie liebten es, so viele Becher zu leeren, als der Name des Gefeierten Buchstaben hatte. So trank man auf das Wohl Cäsars sechs, auf das des Germanicus zehn Becher. Einige hatten eine Vorliebe für die Zahl der Musen, wer aber mäßig sein wollte, beschränkte sich auf die der Grazien.

„Knabe, mir eingeschenkt!
Für den Augur Muräna, rasch!
Drei der Gläser, auch neun, schöpft mir bequem zum Trunk!
Wer die neun Pieriden liebt.
Dreimal drei im Pokal nimmt der begeisterte
Seher! drei nur vergönnt, nicht mehr,
Anzurühren, vor Zank bange, die Grazie.“

tönt es von Horazischer Lippe*).

---

*) Ode III. 19.

Rosenumkränzt tafelten sie, und man liebte vor allen die brennend rothe milesische Rose. Die Rosenverschwendung bei ihren Mahlzeiten ist bekannt, aber damit nicht zufrieden, mußten auch Flacons mit wohlriechenden Wässern umhergereicht werden. Auch wurden die Weine gewürzt, und zwar in verschiedenster Weise, vor allen ließ man sie gern über Rosenfilter gehen und trank, wenn die Lust am höchsten gestiegen, Rosen, d. h. man entblätterte die Kränze des Hauptes und schüttete sie in den Becher, Cleopatra bot dem Antonius einen solchen dar *).

Der Wein in Frankreich.

Unerschöpft, die italischen Weine bei Seite lassend, landen wir in Gallien, dem Weinlande par excellence!

Nach Strabo brachten die Phocäer 600 v. Chr. die Weinrebe ins südliche Gallien als sie Massilia (Marseille) gründeten. Andere behaupten zwar, die Einwohner hätten das Getränk schon gekannt, denn Petta, die Tochter eines Königs des Landes, habe dem Anführer, der Phocäer einen Becher voll Wein gereicht — doch wer kostete ihn? wer kann heute die kritische Frage, was der Becher enthalten, beantworten.

So ist denn auch andererseits behauptet worden, daß erst durch die zweite phocänische Colonie der Weinstock nach Massilia, und von da weiter ins südliche Gallien gebracht worden sei; vielleicht auch nur seine sorglichere Pflege, denn noch 75 v. Chr. sagt Varro, daß sich jenseits der Alpen kein Weinbau finde.

Zur Zeit des Cimbernkrieges aber blühte der Weinbau schon bei Aquae Sextiae, und erzählt der römische Geschichtsschreiber, daß von dem Blute der Erschlagenen die Reben in den nächsten Jahren weit und breit den besten Wein trugen, und die riesenhaften Knochen der Teutonen lange Zeit dazu dienten, die Weinberge einzuzäumen.

Kaiser Domitian vernichtet, Probus fördert den Weinbau in Gallien.

Dem Kaiser Domitian war es zu viel des Guten, er erließ ein Gesetz, nach welchem die Hälfte der Weinstöcke in Gallien ausgerissen wurde, und neue durften nicht angelegt werden, damit das Getreide nicht vertheuert und die italische Weinproduktion nicht beeinträchtigt werde. Der weise Probus aber hob das Gesetz auf und gab dadurch

*) Die Blumen in Sage und Geschichte S. 20.

den Anlaß zum Oelbau in der Provence und zum Weinbau in Gallien, am Rhein und in Panonien (Ungarn).

Erfindung des hölzernen Fasses.

Aurelian und Antonin, nicht unempfänglich für das feurige Naß, bepflanzten die Cote d'or mit Reben, und heute noch heißt à l'honneur ihrer der beste Wein dort: Romanée. Unsterblich machten sich nach Hamm die cisalpinischen Gallier durch die Erfindung des hölzernen Fasses.

Frühere Aufbewahrung, bevor das Faß erfunden war.

In wahrhaft entsetzlicher Weise wurde der Wein früher in Schläuchen aus Thierfellen mit Harz gedichtet, oder bedeutend besser, in jenen großbäuchigen thönernen Gefäßen, wie wir sie aus der Römerzeit in den Museen heute noch sehen, aufbewahrt. Auch in Amphoren, jene zweihenklichen, mit schmalen Halse, unten spitz zulaufendem urnenartigen Gefäß, das man auch gefüllt in die Erde grub, wie es auch auf dem Kopfe getragen wurde, hob man den Wein auf. Gewöhnlich waren diese Gefäße aus terra cotta, einer rothen Ziegelerde, die sich in Italien fand, geformt. Strabo aber erzählt von gallischen Fässern aus Holz, die so groß wie die Häuser waren, um damit den Ueberfluß an Wein zu bekunden, der damals stattfand.

Columella sagt schon, daß die besten gallischen Trauben im Lande der Bituriger (dem Bordelais) zu finden wären, und Plinius zählt schon verschiedene Sorten auf.

Karl der Große besaß Weinberge in Burgund und schenkte sie 775 dem Abt von Saulien, heute noch heißt die Lage: Charlemagne.

Heinrich I. und Richard Löwenherz.

Der Capetinger Heinrich I. ließ, wenn er in den Krieg zog, Lastwagen mit Wein aus Orleans beladen und nahm sie mit, er schrieb dem Wein von Orleans am Tage des Kampfes eine wunderthätige Kraft zu. Sie mochte wohl darin liegen, daß man dem weißen wie dem rothen vin d'Orléans eine ungewöhnliche Macht der Berauschung zuschrieb, welche die Krieger mit besonderem Muth erfüllte; dagegen aber existirte am französischen Hofe ein Statut, welches dem Mundschenken des Königs verbot, diesem derartigen Wein einzuschenken.

Richard Löwenherz aber bewies sich als treuer Schutzherr der Winzer seines Herzogthums Guyenne; durch ein Edict vom Jahre 1175 verurtheilte er Jeden, der eine Weintraube aus einem Rebgute stahl,

zu 5 Sols Strafe oder zum Verlust — eines Ohrs*). Als der Abt von Citeaux dem Papst Gregor IX. im Jahre 1235 dreißig Fässer Chambertin verehrte, ertheilt er dafür den Cardinalshut; wer hat mehr gegeben? frug die böse Welt.

Wirkung eines Weingeschenks. Vermehrung verschiedener Traubenarten durch die Kreuzzüge.

Aus den Kreuzzügen brachten die französischen Ritter griechische, syrische und ungarische Reben in ihre Heimath mit, Froissart berichtet, daß man schon im Jahre 1372 im Hafen von Bordeaux 200 Schiffe mit Weingebinden betrachtete. In der Champagne hatten vier gekrönte Häupter gleichzeitig Weinberge besessen, die man noch im Anfange dieses Jahrhundert bei Ay als Merkwürdigkeit zeigte, nämlich: Papst Leo X., Kaiser Karl V., König Franz I. von Frankreich und Heinrich VIII. von England.

Bestechungs-Versuch Philipps des Kühnen von Burgund, und Petrarka.

Während des bekannten westphälischen Schisma begab sich Philipp der Kühne von Burgund nach Avignon, um den Gegenpapst Benedict XIII. aufzufordern, der Tiara zu entsagen, als Hauptbestechungsmittel führte er 20 Tonnen Wein von Beaume mit sich, was die tugendhafte Entrüstung Petrarkas hervorrief, der behauptete: „gerade des Weines halber weigerten sich Cardinäle und Prälaten Frankreich zu verlassen," doch schwärmte der Poet selbst für diese edle Trauben.

Die Herzöge von Burgund nannten sich Ende des 14. Jahrhunderts in ihren Verordnungen: Seigneurs immédiats des meilleurs vins de la Chrétienté**).

Im 17. Jahrhundert entbrannte ein heftiger Zwist zwischen den Einwohnern von Burgund und denen der Champagne über die Vorzüglichkeit ihrer Weinproducte, der wahrhaft großartige Dimensionen annahm, Poeten, Doctoren und Juristen in Athem hielt. Die als Schiedsrichterin angerufene Facultät von Paris erkannte dem Weine von Beaume die Palme zu und entschied im Jahre 1665: „Vinum belaense esse suavissimum et saluberrimum." Drouyn de Lhuys, dem von Hamm diese Daten entnommen hat, meint aber, daß trotz der Autorität der Proceß heute noch nicht geschlossen sei, sehr natürlich, denn: „de gustibus non est disputandum."

Das alte Guienne und das Departement der Gironde genießen

---

*) v. Hamm. S. 267.

**) Carlowitz. Kulturgeschichte des Weins.

seit Jahrhunderten eine allgemeine Anerkennung ihrer Weine; sie gehen in alle Welt gleich Gesundheitsapostel und sind aller Orten hoch geschätzt.

Bordeaux und seine Rothweine.

Wer das Glück hatte, seine Studien in Bordeaux, an den Quellen selbst zu machen, der erfährt zu seiner Ueberraschung, daß die edelsten Weine sich höchst selten nach Deutschland versteigen, sie sind zu theuer, nur London und Petersburg vermag sie zu bezahlen.

Der Weinkultus, der dort stattfindet, ist selbstverständlich; vor dem Altar des Bacchus knieen sie noch heute, denn der Wein wurde ihr Abgott, machte Bordeaux reich und seine Weinbergsbesitzer zu Millionären. Man beginne ein Gespräch welcher Art man wolle, vom Wetter, vom Theater, von der Kunst, man kommt auf den Wein zurück, man spricht nur vom Wein! Auf dem linken Ufer der Garonne liegen die Weinberge des Medoc, jenes Gottgesegneten Landstrichs, der zwischen Garonne, dem Meere, Bordeaux und Bazas sich nach Norden etwa fünf Meilen lang hinzieht. Dieser immerhin kleine Erdstrich liefert jene gepriesene Lebensflammen, die durch Geist, Körper, Gehalt im Gerbstoff, feinen Geruch und Geschmack sich auszeichnen und ihre Anhänger nach Millionen zählen.

Man classificirt die Weine des Medoc in: grand crus*) oder crus supérieur, und crus (Gewächs oder Lage von bestimmter Grenze), und zwar in fünf: die erste Klasse, grand crus oder crus supérieur hat vier Gewächse, die 25 Procent höher stehen als andere derselben Gegend; es sind die von: Lafitte, Latour, Chateaux-Margeaux und Haut-Brion.

Die second crus sind Rozan, Gorce, Larose, Calon und andere. Was nicht classificirt ist, heißt: „Bon Bourgeois“, jedoch mit den Abstufungen; „supérieur“, bon, ordinaire, danach folgen die Paysans, die Gewächse der kleinen Besitzer, was noch geringer ist, heißt: „Petit vin“; alles das wächst auf dem rechten Ufer der Garonne. Eine Fahrt auf dieser trug uns zu einer Weinkelterei. Während ein Geiger lustig die Seiten strich, tauchten zwei Mäuner sich umschlingend und doch keine Satyre repräsentirend in den großen,

*) Les Vignes dans le Medoc, par D'Armailhacq Bordeaux.

traubengefüllten Weinzober, ein Brett lag über die Trauben und auf diesem trampelten sie nach Herzenslust, um die Beeren zu zerquetschen, das Traubenblut umspülte bereits ihre weißgewaschenen, bis ans Knie entblößten Füße, an manchen Orten haben sie bei dem Tanz Holzpantinen an.

Ein Diner auf dem Weinberg: Pape Clement.

Bei einem Diner, das der reiche Weinbergsbesitzer des Pape Clement, Mr. C. uns gab, assistirte auch der Cardinal Donat von Bordeaux, daß wir da aus den grand crus und crus supérieur bewirthet wurden, wer zweifelt daran?! Mindestens zehn Sorten der feinsten Rothweine wurden in kleinen Gläsern servirt und zwangen durch ihr Aroma die Genießenden zu lauter Bewunderung; nur dem Magen spenden sie ihr Feuer, der Kopf wird nicht davon afficirt. Der vorerwähnte Weinberg: „Pape Clement“ war ein ehemaliges Besitzthum Clemens V., Erzbischofs von Bordeaux, gewesen. Daß derselbe zur Zeit der Bürgerkriege in Italien dort als privativer Papst residirte, davon legen heute noch die überall angebrachten päpstlichen Wappen Zeugniß ab, denn über dem Eingange ins Schloß und in den Zimmern prangt die Tiara und der Bischofsstab.

Der Boden dieses Berges war ein vor Urzeiten vom Alios (eine Art Raseneisenstein) überzogener, der nun, wie Fama sagt, seinen Eisengehalt der Traube spendete und allen Bleichsüchtigen als Panacee empfohlen wurde; der Besitzer sagte uns, (1864) daß die Kaiserin Eugenie den Rothwein des Pape Clement allen anderen aus Gesundheitsrücksichten vorzöge, und daß diese hohe Protection dem Wein ein noch ausgebreiteteres Renommée verschafft habe, als er ohnehin besitze.

Die weißen Weine Bordeaux'.

Unter den weißen Weinen zählt der Chateau d'Yquem bei Sauterne im Bordelais zu den Besten — der wahre echte Chateau d'Yquem ist selten — die Flasche kostet 30 Francs und wer ihn an der Quelle trank, weiß, daß er hier in den meisten Fällen nur einen Pseudowein zu trinken bekommt.

Hinter diesem kommen die Weine von Sauterne, Barsac, Preignac und Andere. Im Ganzen liefern fünf Provinzen Frankreichs Weißweine von gutem Renommée — allen voran die Champagne.

Der Franzose selbst nennt den Champagner: „le vin des Rois, et le roi des vins.“

Die Alten kannten nicht den Champagner.

Die Erfindung des Champagners gehört der neueren Zeit an, denn wenn auch oftmals bei den Trinkgelagen der Römer vom schäumenden Becher die Rede ist, wenn selbst Vergil ausruft: „Den schäumenden Becher leert er rasch“, so ist hier nicht anzunehmen, daß die Römer moussirende Weine kannten, sondern daß die dichterische Phantasie mit dem Schäumen wohl nur das Perlen des Weines andeuten wollte, auch unserem oft genannten Freunde und Epikuräer Savarin schenken wir hierin keinen Glauben, wenn er uns erzählt, daß man schon im 14. Jahrhundert den Champagner durch einen Zufall bei den Bankets habe kennen lernen, die König Karl VI. von Frankreich dem römischen Kaiser und böhmischen Könige Wenzeslaus bei Gelegenheit eines Vertrag-Abschlusses zu Reims im Mai 1397 gegeben habe.

Unkenntniß der Pfropfen.

„Die Fürsten waren so erbaut von dem schäumenden Wein, daß sie sich täglich daran berauschten“, heißt es. Unser Gewährsmann, von Hamm, giebt wie in allem so auch hier die richtige Lösung und erläutert uns, daß bis ins 18. Jahrhundert hinein der Gebrauch der Flaschen selten, die Verkorkung aber unbekannt war; letztere ward erforderlichenfalls durch einen Pfropfen aus geöltem Hanf bewirkt. Die erste Anwendung des Korks soll auch zur Erfindung des Champagners geführt haben und wird dem Pater-Kellermeister der Abtei von Haut-Villiers, Dom Perignon, zugeschrieben, dessen segensreiche Wirksamkeit zwischen die Jahre 1670 und 1715 fällt. Zum erstenmale gedruckt erwähnt wird der Champagner im Jahre 1718 mit dem Bemerken: „daß er nunmehr seit 20 Jahren bekannt sei“; er bekam das Prädikat: „petillant“ und führte den Namen: „Pfropfentreiber“ oder „Teufelswein“.

Die Erfindung des Champagners und die Angst vor ihm.

Man hielt damals die Bereitung noch allgemein für Zauberwerk, mindestens nur durch Zusatz von Geheimmitteln möglich; daher wagten nur die Kühnsten sich an den brausenden Trank — die „Don Juans“ jener Zeit. Aber diese Scheu dauerte doch nicht lange, als man sah, daß der Teufel die Champagnertrinker nicht holte, sie im Gegentheil sehr vergnüglich im erhöhten Wohlsein lebten, da bekamen auch die Zaghaften Lust, den „Teufelswein“ zu kosten, und das von den Mönchen zu Haut-Villiers anfangs ängstlich gehütete Geheimniß der Bereitung mußte sich enthüllen, sobald der Gebrauch der Glasflaschen

mit Korkpfropfen zur Aufbewahrung des Weins allgemeiner bekannt wurde und in Aufnahme kam, denn jeder in seiner Gährung noch nicht fertige junge Wein wird moussirend, entwickelt Kohlensäure, und es ist nur Sache der Kunst, ihn in diesem Zustande zu erhalten.

Daher ist der Champagner ein reiner Kunstwein, und das Behagen an ihm, ist der Beleg, was man von der Heilighaltung reiner Weine zu halten, und daß die wenigsten Menschen jemals reinen d. h. unverschnittenen Wein getrunken, wir nehmen Noah und seine Familie aus. Heute bildet der Champagner einen Handelsartikel im großartigen Styl, nach allen Häfen des Erdballs wird er geführt und fand unter allen Nationen, Ständen und Geschlechtern seine Verehrer; findet man ihn auch nicht auf den fernen Inseln des indischen Oceans, so war er doch an Bord der Schiffe mit, um in schlimmen Tagen die kühnen Segler mal zu erquicken.

Popularität des Champagners der heutigen Zeit.

Früher war er oder galt für etwas der Menge unerschwingbares, sein Genuß war eigentlich nur ein Privilegium des Ranges und des Reichthums; heut zu Tage ist er so zu sagen populär geworden, — ist die Wolle gut verkauft, wird Sekt getrunken, feiert der Bürger ein Fest, so darf der Sekt nicht fehlen, und auch der Bauer, der ein gut Geschäft gemacht hat, bestellt sich eine Flasche: „Silberhals“; die Furcht vor diesem Teufelswein ist gänzlich verschwunden, und wo es gilt zu prunken, da muß der Champagner schäumen. Wie aber nicht alles echtes Gold ist, was glänzt, so ist auch nicht alles echter Champagner, was schäumt, — die Champagne trotz ihres reichen Weinertrags kann heut zu Tage den Consum an Schaumwein nicht decken; es ist erwiesen, daß mehr unechter als echter getrunken wird, freilich stets im guten Glauben an seine Echtheit, nicht Sand — „Schaum in die Augen“, ist das Motto der Gastwirthe.

Der Weinbezirk der Champagne.

Das Paradies der Champagnerreben umfaßt gegen 20,000 Hectaren Weinberge, die 27,018 Grundbesitzern gehören sollen. Die gesammte Provinz Champagne des alten Frankreichs erstreckt sich über vier Departements, aber nur das Marne-Departement erzeugt in seinen Präfecturen: Chalons-sur-Marne, Epernay, Reims, St. Ménéhould, und Vitry-sur-Marne den beliebten Wein, dessen Gesammtproduktion sich jährlich auf circa 700,000 Hectoliter beläuft, wovon

ein Viertheil im Bezirke selbst getrunken wird. Reims und vor allen Epernay ist das Delphi des Weingottes, dem mehr als eine moderne Pythia dient; hier nur glüht auf den sonnigen Hügeln des Bois et Montagne de Reims die Traube, die den wahren Wein dem Sänger spendet, und wohl konnte Amaury de Cazanove in seiner Hymne sagen:

„Invoque le, Poète, dont la lyre — devient rebelle et ne rend plus de sons! Ce vin inspirateur te versant le delire, fera gaîment pétiller tes chansons!“

Aller Uebermuth Frankreichs, sagt Hamm, und seines beliebtesten Weines prickelt in den Strophen:

„Que le vieillard cherche un reste de vie
Dans le Bordeaux, qui réchauffe les sens,
Pour charmer ses banquets la jeunesse n'envie
Que le Champagne aux flots resplendissants.
Auprès de lui, qu'est cette liqueur blonde
Du vieux Falerne au reflet si vermeil?
Notre Champagne a fait le tour du monde,
A nos drapeaux victorieux pareil;
Il rit, joyeux, sous la mousse, qui tremble,
Et semble
Dans le crystal un rayon de soleil!“

Epernay und seine Champagnerfürsten.

Epernay liegt in einem lieblichen Thal an der Marne, umschlungen von einem reichen Rebgelände, der kreide- und lehmhaltige Boden ist schlimm für den Besucher dieser Berge, sobald Pluvius für Tage seine Schleusen zieht, noch hält — vielleicht zum Pfande, daß ich Epernay wiedersehe, einer dieser Hügel einen Ueberschuh von mir geborgen, es war unmöglich ihn herauszuziehen, da meine Wißbegierde mich in eine schlimme Stelle getrieben, ich war froh meinen Fuß herausziehen zu können, so fest umklammert hielt ihn der Boden gefangen. Aus diesem unvergleichlichen Thonboden werden auch die oft rühmlich genannten Töpferwaaren fabricirt, die unter dem Namen: „Terre de Champagne“ in den Handel kommen.

Es ist bezeichnend, daß man die Vorstadt, jene breite schöne Straße, wo die Champagnerfürsten wohnen, „La Folie“ genannt

hat; Palais an Palais ist hier aus Champagnerschaum gebaut und doch nicht umzublasen!

Die Kellerräume Epernays, worin der Champagner lagert.

Besonders interessant und merkwürdig sind die in den weichen Tuffstein getriebenen Keller, hinsichts ihres Umfangs und ihrer Verschlingungen sind sie das moderne Labyrinth des Dädalus, und ohne Ariadnefaden käme auch hier kein Theseus heraus. In diesen Räumen lagern circa fünf Millionen Flaschen Champagner, von denen 800,000 aus den Weinpflanzungen des Stadtgebiets selbst kommen, die übrigen aus der weiten Umgegend; der Specialbesuch galt dem Keller des Herrn Moët. Daß in den Jahren 1870—71 auch dieses Labyrinth erschüttert und manchem Silberhals der Hals gebrochen wurde, hat Fama der Welt vielfach berichtet — und was die Marke anbelangt, so war den Tapfern:

„Keine, keine, je zu schlecht,
Jede, jede war ihm recht!“

Auch waren es wohl mehr als 1003, die daran glauben mußten, man wollte mindestens momentan „wie Gott in Frankreich“ leben. Auch bei den anderen Weinen Frankreichs bewahrheitete sich der Ausspruch des Sängers:

„Man kann nicht stets das Fremde meiden,
Das Gute liegt uns oft so fern.
Ein echter deutscher Mann mag keine Franzen leiden,
Doch ihre Weine trinkt er gern!“

Veuve Cliquot.

Unter den berühmten Firmen und Champagnerhäusern Epernays steht die „Veuve Cliquot“ obenan.

Von Hamm sagt von ihr: „Sie ist im August 1866 mit dem Ruhme gestorben, die beste Kennerin und Erzeugerin des Champagners gewesen zu sein.“

Diese „Wittwe“ ist jedenfalls unter allen Frauen der Erde diejenige gewesen, deren Ruf am weitesten verbreitet war, und die, fügen wir hinzu, die meisten Verehrer gehabt hat.

Die „Wespen“ — unser Witzsprudel-Blatt, hat ihr eine gar launige Grabrede gespendet:

„Begehrtes Weib, das keinen Korb gegeben,
Als den man selber sich bei dir bestellt,

Als Wittwe scheidest du aus diesem Leben,
Um auszuruhn in bessrer Welt.
So schlumm're sanft, nicht mag die Erd' dich drücken,
Bis einst am frohen Auferstehungsfest,
Die Schaar der Engel, um sich zu erquicken,
Auch Cliquot veuve sich kommen läßt!"

Daß die brave Frau es in ihrem Leben zu etwas gebracht, besagt ein schönes Schloß, das zwischen Port-à-Binson und Damery, auf einer rebenumkränzten Höhe im gothischen Stil mit zahlreichen Thürmchen und Erkerbauten thront. „Le Château de Boursault" war die Morgengabe, welche veuve Cliquot am Hochzeitmorgen ihrem Schwiegersohn Mr. de Montemard verehrte.

„Man gestatte uns den nicht ungerechtfertigten Seufzer: Ach gäbe es doch viele solcher Schwiegermütter!!"

Ein zweiter Schwiegersohn, Mr. Werlé, ein Mainzer setzt das Fabrikgeschäft mit Erfolg fort.

Die berühmte Frau aber ist für ewige Zeiten mit der Kulturgeschichte des Champagners eng verwebt.

Daß auch deutsche Dichter den Poetenwein verherrlicht, ist selbstverständlich, wir nennen hier nur Gr. Strachwitz und unseren jugendlichen Helden, Theodor Körner:

„Muthig ringet Jugendlust
In Champagners Schäumen,
Wie in frischer Jünglingsbrust
Träume kühn mit Träumen;
Leichtes Blut, verwegnes Herz,
Stolzes Selbstvertrauen,
Froher Sinn bei Leid und Schmerz
Muthig Vorwärtsschauen."

Vater Gleim zieht freilich den Burgunder vor — zu seiner Zeit schäumte der Champagner nicht so Vielen, wie heut zu Tage, und so hatte er wohl Recht den edlen Burgunder „Das Blut der Cythere" zu nennen.

Daß die guten Pfälzer dem Champagner aber auch nicht gram waren, und von seiner Wirkung Rechenschaft geben konnten, das besagt F. von Kobells reizvolles Gedicht in pfälzer Mundart:

An den Champagner.

Weeſcht, warum ich ſo gar gerne ſeh'
Dẽ Champagner, des heeßt dẽ mousseux,
Sich' bloß weil er ſo luſchtich is,
Weil er ſo zab'lt mit Händ' un Füß'.
Ich hab' aach amol ſo gezab'lt,
Bin ſchier an ere Wand 'nuf gekrab'lt,
Wenn a hübſch' Mädchẽ obẽ gehockt,
Die mich freundlich enuf gelockt. —
Weeſcht, warum ich ſo gar gern hör'
De Champagner, er is wie's Meer,
Brauſt un macht emm hübſche Gedankẽ,
Macht aach öfter a Schiffchẽ ſchwankẽ,
Aber er hot keen ſo g'fährlichẽ Sinn,
Schwimmẽ ken' Krabbẽ und Haifiſch d'rinn. —
Weeſcht, warum ich gern trikẽ thu
Dẽ Champagner, ei guck nor zu,
Im Champagner ſin Perlẽ viel,
Die juſcht machẽ deß luſchtig Gewühl
Un trinkt eener den liebẽ Wein,
G'höre zo all' die Perlẽ ſein!
Sich, des wiſſẽ die großẽ Herrn
Un ich aach, drum trink' ich 'n gern.

Champagner-Produktion und Export.

Die Champagner-Produktion und der Export haben ſich in den letzteren Jahrzehnten ſehr gehoben, 1866 waren laut ſtatiſtiſchen Angaben 36,608,700 Flaſchen am Lager und wurden exportirt: circa 10,283,866 Flaſchen; gegenwärtig ſchätzt man den jährlichen Conſum auf circa 12 Millionen Flaſchen, die ſich alſo vertheilen:

2,300,000 Großbritanien mit Aſien und den Colonien,
1,600,000 Rußland,
1,500,000 Deutſchland und Oeſterreich,
500,000 Belgien und Holland,
2,100,000 Amerika,
1,000,000 die übrigen Länder,
3,000,000 Frankreich.

Nach Angabe des Auslands von 1846 wird das jährliche

Weinerzeugniß der Champagne auf durchschnittlich 20 Millionen Flaschen gerechnet.

Der in Frankreich mit Wein bebaute Boden beträgt nach statistischen Angaben 2¼ Millionen Hektaren, von denen jede in mittleren Jahren durchschnittlich 40—50 Hektoliter Wein trägt. Nur der Norden Frankreichs, von Paris an, erzeugt keinen Wein mehr. Man schätzt den Ertrag auf fast 50 Millionen Hektoliter, im Werthe von 800 Millionen Francs; es werden circa 7,140,000 Hektoliter Wein ausgeführt.

In den Weinmagazinen von Paris, dem Herzen Frankreichs, fluthet sein Rebenblut, in der großen „Halle aux Vins“ am linken Seineufer, Quai St. Bernard, unterhalb des Jardin des Plantes, haben die Weinhändler ihre Keller. Fässer von riesiger Größe liegen hier auf Lager, und vermögen manchen Durstigen zu erquicken.

Ein Blick in diese geistreichen Räume ist für den Touristen auch nicht uninteressant.

Der Wein in England.

Von Frankreich setzen wir über den Canal — England ist kein gesegnetes Weinland hinsichts der Produktion, es ist aber ein nicht zu verachtender Consument und gehört somit doch in die Kulturgeschichte des Weins. Tacitus sagt, daß sich der Boden und das Klima Britaniens zu allen Arten von Obstbäumen, außer Reben und Oliven, eigne. Später fanden jedoch die Römer, daß sich verschiedene Theile auch für den Weinbau eigneten und Ende des III. Jahrhunderts soll sogar in England Wein gekeltert worden sein.

Mit dem Sturze der Römerherrschaft sank wie in Deutschland, auch die kaum erblühte Kultur Britaniens in den Stürmen der Völkerwanderung; erst viel später, wie wir das schon bei Einführung der feineren Gemüse erwähnten, kam durch die eingewanderten Sachsen und vor allen durch die Mönche eine neue Kulturepoche der Gartengewächse über das Land.

Bei alledem scheint nach Camden*) der Weinstock in England mehr des Schattens und der Zierde, als der Traube wegen angepflanzt worden zu sein. In den Gesetzen Alfreds wird, wie in anderen Urkunden, des Weinbaus gedacht.

*) Henderson.

So scheinen auch zu allen größeren Abteien, namentlich in Südengland, Weinberge gehört zu haben; die Pfäfflein waren ja überhaupt die ersten Pfleger und Verbreiter dessen, das ihnen das Begehrlichste schien: — „Die Führung eines guten Tisches“. Wenn nun auch nach alten Urkunden erwiesen ist, daß im 11. und 12. Jahrhundert ein geringer Wein in ziemlicher Menge gewonnen und selbst im 18. Jahrhundert in der Grafschaft Sussex ein dem Champagner ähnlicher Wein gekeltert wurde, so war das alles doch nur ein nothdürftiges Produkt, und schon unter König Johann wurde Wein aus Frankreich und Deutschland bezogen.

Gute Prisen.

Von jeder nach England gebrachten Schiffsladung Wein nahm der König eine Tonne *vor* und eine *hinter* dem Maste unter dem Namen: „prisa“ in Anspruch, im 14. Regierungsjahre Johanns betrugen diese Prisenweine 507 Pfd. 11 Sh.*). Das Volk wandte sich nicht dem Rebensaft zu, sondern verblieb bei seinem Ale.

Französischer Weinconsum in England.

Frankreich öffnete aber für die feineren Zungen seine Weinschleusen; in einer vom Londoner Kämmerier im 30. Regierungsjahre Heinrichs III. eingereichten Rechnung quittirt derselbe über 409 Pfund, die er für 404 dolia zu London und Sandwich ausgeschiffter Gascogner-, Anjou- und Franzweine ausgelegt. Derartige Rechnungen wiederholen sich öfter. Noch vor Heinrichs III. Tode wurde eine neue Abgabe von nur *einem* Penny an der Tonne von *allen* eingeführten Weinen erhoben. Von Michaelis 1272 bis Martini 1273 betrug dieser Zoll in den Häfen von London, Southampton, Portsmouth und Sandwich 36 Pfund 17 Sh. 2 P., so daß also außer dem Prisenwein, von welchem die Abgabe *nicht* entrichtet wurde, 8846 Tonnen eingeführt wurden**).

Froissard erzählt, daß im Jahre 1372, 200 englische Schiffe in Bordeaux Wein holten; im Jahre 1350 soll die Weinausfuhr aus Bordeaux 13,429 Tonnen betragen haben. Dieselbe dauerte bis 1577, wo in Folge eines Mißwachses des Getreides Karl IX zwei Drittheile der Weinstöcke in Guyenne aushauen ließ.

Der jetzt nach England am häufigsten ausgeführte Wein, der Champagner, war im 17. Jahrhundert in England noch wenig be-

*) Henderson S. 310.
**) Henderson.

kannt, er wurde damals vorzugsweise nur von den Königen und Pairs von England selbst getrunken.

In den im Jahre 1692 von Dr. Charleton herausgegebenen „Mystery of Winters“ ist des Champagners noch nicht gedacht, obgleich im Jahre 1666 von Ludwig XIV 200 Oxhoft (à 228 Liter) trefflichen Weines als nicht mouſſirender Champagner, Burgunder und Hermitage dem König von England geſchickt wurden*).

Was jetzt an Champagner nach England geht, haben wir vorgehend berichtet.

Wir kommen nun zu den deutſchen Weinen und forſchen, wann die erſten Reben bei uns Wurzel ſchlugen. Hehn nimmt an, daß der Weinbau zur Römerzeit den Rhein noch nicht überſchritten habe und belegt die Behauptung durch Bodmann**).

Der Weinbau in Deutſchland hat römiſchen Urſprung.

Daß der Weinbau ſich von Gallien aus über Deutſchland verbreitete, iſt wohl das generell Angenommene, und vor allen tritt auch hier Kaiſer Probus als Wohlthäter und Förderer jeglicher Kultur uns entgegen.

Er war es, der 280 n. Chr., als er ſein Heer zu Köln verabſchiedete, den fremden Legionen: den Spaniern, Briten und Galliern geſtattete, den Weinbau, den ſie von den Römern gelernt hatten, am Rhein zu kultiviren. Zwar nennen Vopiſcus Aurelius und andere, die es erzählen, unter den Nationen die Deutſchen nicht; doch heißt es hundert Jahre ſpäter, zur Zeit des Auſonius, daß die Ufer der Moſel reich mit Weinſtöcken beſetzt waren, die einen Wein von feinſtem Aroma gaben und ſo der Vermuthung Raum geben, daß an gelichteten Stellen der Weinbau ſchon durch die Römer eingeführt wurde.

Auch der Weinrebe Dentſchlands gegenüber ſtehen wir ſelbſt heute noch in dem Labyrinth der Jahrhunderte, ſo viel und ſo gewiſſenhaft die Gelehrten auch nach dem Ariadnefaden der alten Geſchichtsſchreiber gegriffen haben.

Die Urſprünge des Weinbaues im weſtlichen Rheingau ſetzt Bodmann in den Zeitraum der auſtraſiſchen Regierung des Merovingiſchen Königsſtammes.

---

*) Henderſon, nach Volz.
**) Rheingauiſche Alterthümer.

Gewiß ist, daß zur Zeit Karls des Großen mit dem Ausroden der Wälder, die Anpflanzungen der Weinstöcke sich vermehrten. Es giebt aber auch Solche, welche die Weinrebe als einheimisch in den Rheingegenden betrachten. Wahr ist es, daß man seit Jahrhunderten in Frankreich und Deutschland den Weinstock in den Wäldern wildwachsend findet: so in den Waldungen zwischen Straßburg und Speier, wo er bis in die Gipfel der höchsten Bäume hinaufrankt, wie er solches auch an den Ufern der Donau thut. Die Botaniker aber meinen, daß das nur verwilderte sind, oder aus dem Samen, der von den Vögeln dahin verschleppt wurde, entstanden; die Trauben dieser Weinstöcke sind kaum als solche anzuerkennen.

Aus einer Menge von Wörtern, die beim Weinbau und der Bereitung vorkommen, ist auch der römische Ursprung nachgewiesen, so das man entschieden die Römer als die Lehrer des Weinbaus der Bewohner Schwabens und des Rheins anerkennen muß.

Von Weinsberg geht die Sage, Probus habe nach der Schlacht gegen die Alemannen hier Weinberge anlegen lassen; und nach Suetons Zeugniß war der Veltliner Wein sogar der Lieblingstrank des Augustus.

Die Sage von Kaiser Karl.

Ebenso hat Sage und Geschichte Karl den Großen als Gründer des Weinbaus genannt; ja die Erstere bezeichnet ihn als Begründer des Rüdesheimer. Er habe bemerkt, daß an den damals öden Bergen der Schnee dort zuerst schmelze, in Folge dessen habe er sich Reben aus Orleans schicken und sie auf diesen Hügeln anpflanzen lassen. Bodmann aber giebt als die älteste Urkunde für den dortigen Weinbau das Jahr 864 an, mithin 50 Jahre nach dem Tode Karls, so daß man annehmen muß, die eigentliche Gründung des Rüdesheimer Weinbaus sei in eine spätere Zeit gefallen.

Doch wie dem auch sei, Kaiser Karl der Große ist der Probus der Deutschen; wie dieser den Weinbau schätzte und vervollkommnete, so that es auch Kaiser Karl durch weise Gesetze und Verordnungen, und in den Anlanden des Rheins hat sich bis auf den heutigen Tag sein Andenken in der Sage erhalten, denn heißt es: „alljährlich steigt der große Kaiser zur Zeit der Rebenblüthe aus seinem Grab zu Aachen, um die Reben längs des Rheines zu segnen“, daher singt Geibel:

„Bei Rüdesheim, da funkelt der Mond ins Wasser hinein,
Und baut eine goldene Brücke wohl über den Rhein;
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort
Und segnet, längs dem Strome, die Reben an jedem Ort."

Wie Karl dem Abt von Saulien 775 in Burgund Weinberge schenkte, so thaten es auch große Herren, und nach und nach kamen auf diesem Wege die besten Weinberge in den Besitz der Klöster.

Schwelgerei der Klöster.

Die Ueppigkeit derselben brachte den wirklich Frommen viel Verdruß, Peter von Clugny charakterisirt diese Ausschweifungen, wenn er sagt: „Unsere Mönche laufen von einem Ort zum andern, wie Habichte und Geier, wo sie den Rauch einer Küche sehen oder einen Braten riechen und ein Weinfaß finden."

Ein Mönch behauptete, daß das gute Wildbret nur für Klostergeistliche erschaffen worden sei, und daß, wenn die Feldhühner sprechen könnten, sie ausrufen würden: „Diener Gottes verspeist uns, damit unsere Substanz der Eurigen einverleibt, dereinst in Ruhm und ewiger Freude schwelge und nicht mit den Gottlosen in die Hölle fahre" *).

Die schwäbischen Klöster standen darin nicht nach, ja sie verewigten ihre Schlemmereien durch Pinsel und Meißel.

Im Vorhof der Kirche zu Maulbronn war oben im Gewölbe eine Gans abgemalt, an der eine Flasche, Bratwürste, Bratspieß ꝛc. hingen, neben einer zur nassen Andacht gar wohl componirten Fuga, mit unterlegtem Text, jedoch nur mit den Anfangsbuchstaben A. V. K. L. W. H. (Alle voll, keine leer, Wein her!) Auch war gegen das Viridarium hinein eine breite Halle gesprengt, in welcher eine kolossale Steinschale stand, in derselben kühlten die Mönche im Sommer ihren Labewein. An einer Säule des Kreuzgangs aber war als Capitäl ein kleiner nackter Mönch mit Tonsur ausgehauen, der, Trauben naschend, auf einer Traube reitet und so ganz im Weine schwelgt.

So dehnte sich der Weinbau unter den Hohenstaufen nicht nur in Süd- auch in Nord-Deutschland immer weiter aus und besaß no-

*) Berghaus, Grundlinien der Ethnographie.

torisch vor dem dreißigjährigen Kriege ein größeres Gebiet als heut zu Tage, — doch will man behaupten, daß das kein Glück gewesen sei.

Verbreitung des Weinbaus nach Norddeutschland.

Nachweislich brachte Benno, Bischof von Meißen, den ersten Weinstock nach Thüringen, und in der Altmark führten 1150 Rheinländer, die vom Markgrafen Albrecht aufgenommen wurden, den Weinbau ein.

In Brandenburg kommen Weinzehnten im Jahre 1184 vor, ebenso erhielt ein Kloster in der Niederlausitz den Zehnten von den Weinbergen in Slaverndorf und Belgern. In der Gegend von Görlitz führt eine gutgelegene Berglehne heute noch den Namen Weinberg.

Sogar nach Pommern brachte Bischof Otto von Bamberg 1128 ein Faß voll Weinreben, um sie daselbst zu pflanzen, und im Jahre 1285 wurde um Stendal schon viel Wein gewonnen, so daß man damit Handel treiben konnte, daß er aber delikat gewesen sei, darüber haben wir Nichts gefunden.

Die alten Deutschen aber waren wackre Zecher und keine Kostverachter, ihnen war nur die Quantität, selten die Qualität maßgebend.

Der deutsche Orden zog nach Eroberung von Preußen Kolonisten aus den sächsischen und wendischen Staaten, auch vom Rhein kamen geschickte Ackersleute und Winzer, die den Land- und Weinbau kultivirten; nach Meyen hat derselbe sich bis über Königsberg hinaus, ja bis Tilsit erstreckt. Seit 300 Jahren aber hat der Weinbau diese nordischen Gegenden verlassen, wo er ein Fremdling, sich keiner heimathlichen Gefühle bewußt wurde.

Oderberg und Wiesenthal mußten dem Gymnasium zu Joachimsthal jährlich zwanzig Tonnen weißen und zwanzig Tonnen rothen Wein eigener Fechsung liefern, der Weinbau hörte dort erst seit dem Jahre 1740 auf*).

Der Dichter Sabinus erzählt in seinem Reisegedicht, daß an der Havel ein Berg stehe, der bis zum Gipfel mit Reben bepflanzt sei, die eben so guten Wein gäben als jene zu Wangirmen (Worms). Das erscheint uns als eine licentia poetica!

*) Fischbach, Städtebeschreibung.

Auch müssen sich selbst in Kurland Weinstöcke finden, denn in einem Aufsatz*) über die russische Provinz heißt es: „in günstigsten Jahren reift auch die Weintraube."

Der nördlichste Punkt in Deutschland, wo die Kultur der Rebe als landwirthschaftliches Gewerbe noch 1780 betrieben wurde, war Freienwalde. Der nördlichste Punkt in jetziger Zeit ist Berlin, 52½° n. Br., was darüber ist, ist vom Uebel!

Der Strumpf=, Wende= und Dreimännerwein.

Schon hier wachsen die edlen Sorten des: Strumpf=, Wende= und Dreimännerweins. Der Geschmack des Potsdamer Landweines und selbst der berühmte Grüneberger, einst der Liebling der Berliner, beweisen dies zur Genüge, und die Strophen, die ihm geweiht worden, characterisiren ihn und den Sänger aufs Beste:

„Gewächs sieht aus wie Wein,
Ist's aber nicht, man kann dabei nicht singen,
Dabei nicht fröhlich sein."

Die schlesischen Weine, Grüneberger und seine Verwandten.

Ein Gleiches ist von den schlesischen Weinen zu sagen, der Volksmund läßt sich also darüber vernehmen:

„Auf Schlesiens Bergen da wächst ein Wein,
Der braucht nicht Hitze noch Sonnenschein.
Ob's Jahr ist schlecht, ob's Jahr ist gut
Da trinkt man fröhlich der Traube Blut."

Der Verfasser hätte noch gemüthlich hinzufügen können:

„Der Schlesier ist halt wie der Rheinländer durstig,"

Und: „Sauer macht lustig!"

Der edle Grüneberger ist — soweit die schlesische Zunge reicht und wohl noch darüber hinaus, bekannt und selbst im Volksmund mit dem Epitheton eines: „Rachenputzers" beehrt.

In dem Volkslied Holtei's heißt es:

„Daß einmal der Teufel mit einem „Eselsfresser" zecht und zwar um dessen Seele; allein der Herr der Hölle verliert die Wette und ruft:

Ich trank vor hundert Jahren in Prag
Mit den Studenten dort Nacht und Tag;
Doch mehr zu trinken solch' sauren Wein
Müßt ich ein geborner Schlesier sein!"

*) Ausland 1843.

Der Ritter von Hamm bricht aber eine Lanze für den schwer verketzerten Grüneberger und sagt, daß dort Weine erzeugt würden, die sich gerade durch geringe Säure auszeichnen, und daß bei einer Flasche feines Mousseus sich selbst Jeremias Klagesaft gern 33 Minuten dort aufhalten würde.

Im Uebrigen weiß man ja, daß der Grüneberger massenhaft ausgeführt wird, um in Berlin wunderbar veredelt theuer bezahlt zu werden!

Fränkische Colonisten sollen ihn im 13. Jahrhundert dort angepflanzt haben, aber erst die neuere Zeit hat Gediegenes für seine Pflege gethan.

Zu betonen ist, daß der Traubenhandel Grünebergs ins Große betrieben wird; es versorgt um die Herbstzeit fast den ganzen Norden, bis Petersburg hinauf, mit Speisetrauben, und exportirt davon in guten Jahren gegen 500,000 Pfund.

Zu diesem Grüneberger gehören auch die Weine der Oder, als: Crossen, Freienwalde, Berg 2c.

In der Provinz Posen zeichnet sich nur die Umgegend von Bomst an der Obra durch Weinbau aus. Von Hamm erzählt von diesem Gewächs folgende reizende Geschichte: „Ein Reisender trat in den Gasthof und verlangte Bier, der Wirth bedauerte ihm solches nicht geben zu können, empfahl ihm aber den selbstgezogenen trefflichen Wein des Landes. Der erstaunte Fremdling beschloß, dies Phänomen zu würdigen; aber nach dem ersten Schluck verzog er das Gesicht so gewaltig, daß der Wirth begütigend entschuldigte: Ja, Grüneberger ist es freilich nicht!“ — damit hatte derselbe eine gute Charakteristik der beiden Sorten geliefert.“

Süddeutsche und Rheinweine.

In Süddeutschland und am Rhein waren es die Pfäfflein, die den Weinbau förderten und ihn weit und breit zu verpflanzen suchten. Das größte Verdienst ob dieser Pflege des Weinstocks erwarben sich der Benedictiner- und Cistercienserorden, wie gerade diese beiden auch viel für den Land- und Gartenbau, der Gemüse- und Obstzucht thaten. Wir können uns nicht darauf einlassen, die edlen deutschen Weine näher zu kennzeichnen, zu was auch — nach dieser Seite hin machten heut zu Tage gar viele deutsche Männer ihre Privatstudien, so

wollen wir denn nur hin und wieder poetische Tropfen einsammeln und sie unseren Lesern als Würze reichen, damit wenn ihnen das flüssige Rheingold im Becher funkelt, sie der Perle gedenken, die ein Dichtergeist darin nicht nur versenkte, sondern sie auch auflöste, um die Flüssigkeit werthvoller zu machen.

Die edlen Weine des Rheingaus.

Wir finden in Fr. von Logau einen Begeisterten, er spricht 1650 zum Rheinstrom:

„Der dich erstlich nannte Rhein — wollte, glaub ich sprechen: Wein,
Der dich erstlich nannte Rhenus — wollte, glaub' ich sprechen: Venus,
Was die Venus im Latein — ist uns Rhenus, deutsch, dein Wein!"

Der Werth des Rüdesheimer Bergwein ergiebt sich aus gleicher Zeit im Bremer Rathskeller, wo die Umschrift um die riesige Rose des Plafond sehr bezeichnend also lautet:

„Warum des Bacchus Saal der Venus Rose ziert?
Weil ohne guten Wein die Venus selber friert."

In Bausch und Bogen erstreckt sich das Gebiet der Rheinweine längs der beiden Ufern des Rheinstroms von Basel bis nach dem Siebengebirge, es zählen alle dort einmündenden Flußthäler dazu; in Folge dessen theilt man dem oberrheinischen Weinland das Elsaß, Baden die Pfalz und Rheinhessen mit der Bergstraße zu — das wollen aber die Kenner und Verehrer des richtigen Rheinweins nicht gelten lassen, diesen rathe ich mit von Hamm, die schönen Thäler einzeln zu durchwandeln.

Das unterrheinische Weingebiet umfaßt das ganze Rheinthal von Bingen bis Bonn, mit den Seitenthälern und Höhen der Nahe, der Aar, der Mosel und der Saar.

Der Rheinwein par excellence wächst unstreitig im Rheingau mit Mainthal und Rheinthal, und der Rheinländer sagt: „wo die Glocken den schönsten Klang haben, da wächst auch der beste Wein."

Ja und wer stimmte nicht in den Jubelruf mit Claudius überein:

„Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Reben,
Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin und geben
Uns diesen Labewein!"

Der Johannisberger Schloß- und Cabinetswein.

Nur dem Schloß Johannisberger, dem Könige der Rheinweine, wollen wir eine Votivtafel widmen, er hat ja seine besondere Geschichte, die doch vielleicht nicht Jeder kennt.

Der Johannisberg, eine Viertelstunde vom Rheine entfernt, wurde schon in der Mitte des 9. Jahrhunderts von dem berühmten Mainzer Erzbischof Rhabanus Maurus durch eine Kapelle gekrönt und 1106 von dem Erzbischof Ruthard zu einer Benedictiner-Abtei ausersehen und reich dotirt. Die katholische Kirche hat das poetische Empfinden, daß sie in der Wahl des Platzes ihrer Kirchen und Klöster stets die Natur zu Hülfe ruft, um die Seele zu stärken, sie wußte im recht eigentlichen Sinne, stets, wo es gut und schön war.

Schon im 13. Jahrhundert war die Weincreszenz des Stiftes berühmt, dennoch sank die Kultur von Jahr zu Jahr, bis im Anfange des 18. Jahrhunderts der Abt Fürst Adalbert von Walderdorff auf den Trümmern des Klosters 1722 das noch heute bestehende, durchaus nicht schöne Bergschloß dort erbaut und den Weinbau wieder in Aufschwung brachte.

Durch den Frieden von Lüneville 1801 und die Säkularisation ging der Johannisberg in den Besitz des Prinzeu von Oranien über, der ihn aber schon 1803 wieder an den Herzog von Nassau verlor. Nur vier Jahre erfreute sich dieser des Besitzthums, denn 1807 entriß Napoleon I. ihm dasselbe, um es dem Marschall Kellermann, Herzog von Valmy, zu schenken. Dieser besaß es bis 1813, denn nach der Schlacht bei Leipzig besetzten österreichische Truppen den Johannisberg, nach den Unruhen schenkte Kaiser Franz 1816 dem Fürsten Metternich das Schloß zum Lohn für die ihm so treu geleisteten dynastischen Interessen, die Einkünfte betrugen 80,000 Gulden. Den Weinzehnten erhält der Kaiser von Oesterreich, der sich die Oberherrlichkeit vorbehalten.

Nicht nur der berühmte Wein, auch diplomatische Zusammenkünfte, und daß es 1848 als deutsches Nationaleigenthum erklärt wurde, um es vor Verwüstung zu schützen, machen es interessant. Seit 1851 war das Schloß dem Herzogthum steuerpflichtig.

Die Cabinetsweine werden nur in Flaschen verkauft, das Maximum für eine Flasche echten Johannisberger beträgt 14 bis

20 Gulden — übersteigt also noch die feinen rothen Bordeaux-Weine und den Château d'Yquem.

Die Franzosen waren so eifersüchtig auf diesen deutschen Wein, daß sie die Mähr ersannen, Kellermann habe durch französische Reben, durch französische Winzer und französische Kellerbehandlung den Johannisberger Wein erst zu dem gemacht, was er heute ist.

Nach Hamm producirt Schloß Johannisberg im Durchschnitt von 40 Jahren jährlich 30 Stück Wein, da diese nicht einmal alle in den Handel kommen, so ist klar, daß der wenigste unter dem Namen: „Johannisberger" in die Welt gehende Wein vom Schlosse stammt, und mehr pseudo als echter Johannisberger in der Welt getrunken wird. Wie werthvoll indeß der echte Johannisberger sein muß, wird damit belegt, daß nach der Oechsleschen Mostwage untersucht, der Johannisberger Most in guten Jahrgängen ein Gewicht von 120 Grad zeigt.

Nur flüchtig, wie im Spazierengehn den Blumen am Wege, können wir den gesegneten Trauben noch einen Blick zuwerfen, denn: eine „Skizze" ist kein Buch, und tieferes Studium und Eingehn in die Sorten steht Jedem frei — mit dem Finger zeige ich noch den: „Steinberger Kabinetwein-Auslese", es ist eine preußische Domaine, deren Rebensaft den Johannisberger an Feuer noch übertrifft.

Der Steinberger, der Rauenthaler, der Marcobrunner.

Der Rauenthaler ist ein Kind höherer Kultur und Kunst, dessen unsterblicher Vater „Wilhelmi" heißt; aus der 3. Klasse erhob er dasselbe in die 2. des edelsten Rebensaftes. Als im August des Jahres 1863 die Stadt Frankfurt die Mitglieder des deutschen Fürstencongresses mit Rauenthaler, von welchem die Flasche 9 Thlr. kostete, bewirthete — wurde das neue Sonntagskind Wilhelmis gefürstet und heißt seit jenem Tage: „Fürstenwein".

Der würdige Marcobrunner zwischen Erbach und Hattenheim, wer hat ihn nicht in seinen schwachen Stunden bei matterem Pulsschlage als einen „Lebensbringer" gepriesen?! Die besten Lagen des edlen Gewächses gehören dem Grafen Schönborn. Sein Name entstammt einem Brunnen, der an der Grenze der Feldmarken Hattenheim nnd Erbach steht und der letzteren Gemarkung angehört. 1863

ließ der Gemeinderath von Erbach ihn renoviren mit der Inschrift: „Markobrunn", Gemeinde Erbach. Darob erboßten sich die Hattenheimer, da der berühmte Weinbezirk zum größeren Theil in ihrer Gemarkung liegt, sie rächten sich durch folgende Inschrift:

„So ist's recht, und so soll's sein,
Für Erbach das Wasser, für Hattenheim den Wein!"

Rüdesheimer, Geisenheimer, Hochheimer.

Nun kommen die Edlen von Rüdesheim, von Geisenheim und von Hochheim, die heimeln Jedem an — wenn er auch kein Rheinländer ist — „das Gold von Hochheim" hat Klopstock gefeiert:

„Du dufte st Balsam, wie mit Abendluft
Der Würze Blume an dem Gestade dampft,
Du bist es würdig, daß du den deutschen Geist
Nachahmst, bist glühend nicht aufflammend,
Taumellos, stark und von leichtem Schaum leer."

Der Hochheimer bei den Engländern.

Selbst die Engländer haben sich für den Hochheimer begeistert nnd schätzen ihn vorzugsweise — wie sie aber die Spargel in „Gras" das tunesische Rosenöl Itr-el-ward, das in der Pluralform Otas-el-ward genannt, in Otto-of-roses travestirten, so abbrevirten und travestirten sie den Hochheimer in „Hock" — und bezeichnen damit jetzt alle deutschen Weine. Doch mit größter Hochschätzung sagen sie:

„Good Hock keeps off the Doctor", zu deutsch auch:

„Guter Wein, nach guter Supp,
Verdirbt der Frau Dr. die Envelupp.

Die beste Lage dieses Edelmannes unter den Weinen ist die Domdechanei.

In den Weinorten Mainaufwärts bis Frankfurt a. M. wird der Rebensaft immer verfänglicher, wir begnügen uns mit dem, was das Sprichwort von ihm sagt:

„Der Wein vom Rhein ist immer gut;
Der Moselwein nicht schaden thut;
Der Neckarwein ist auch noch recht —
Frankfurter Wein ist immer schlecht."

Der Engländer hat sich das übersetzt:

„Rhine wine good, Neckar pleasant;
Moselle innocent; Frankfort bad."

Doch für die vielen Moselwein-Liebhaber und Trinker sei hier des Mosellieds erwähnt:

Der Moselwein und der Bernkasteller Doctor.

„Wer fröhlich führt zum Munde
Das Glas mit kühlem Wein,
Dem duften auf dem Grunde
Viel Tausend Blümelein."

Der rothe Höllenberger Asmannshäuser und der Neroberger bei Wiesbaden klingen schlimm in ihrem Namen, schmecken aber nicht böse.

Der Bernkasteller Doctorwein hat seinen Namen von einem Ritter, der unheilbar krank von den Arzten aufgegeben, sich noch einmal vor seinem Ende satt trinken wollte und sich gesund trank.

„Zapft an den ächten Doctorwein,
Ihr trunken Brüder, schenkt euch ein,
Der ist der beste Doctor!"

Wo gäbe es Einen, der für diesen Dr. nicht eine Schwärmerei an den Tag legte, ihn allen anderen Doctoren der Welt vorziehend.

So hat die Poesie denselben verherrlicht und singt weiter, die verschiedenen Rebgelände getreulich in ihrem inneren Gehalt charakterisirend,

„Zu Bacharach am Rhein,
Zu Hochheim an dem Main,
Zu Würzburg vor dem Stein
Wachsen die besten Wein."

Die Weine Rheinhessens nnd der Bergstraße, ihnen ruft Voß, kurz und bündig die Strophen zu:

Die Weine Rheinhessens, der Bergstraße und der Pfalz.

„Heil dir, Rheinwein! deutsche Tugend, Sohn des Vaterlands,
Flammt in dir: Gesundheit, Jugend, Kuß, Gesang und Tanz!"

Freilich sagt der Kenner*), daß in die erste Rangklasse dieser Weine nur die „Liebfrauenmilch" zählt — sie fließt zu Worms, auf den Ruinen eines Klosters — manch Pfäfflein mag an dieser „Milch der frommen Denkungsart" sich erquickt haben, doch wird dieser echten Milch viel falsche untergeschoben, und Hamm sagt sehr

*) von Hamm.

richtig, daß, da sie nur auf einem Terain von ⅜ Hectaren Kiesboden wächst, man daraus schließen kann: was alles für Liebfrauenmilch getrunken wird!

Die: „Fröhlich Pfalz, Gott erhalt's" — jenes deutsche Land, in dem die Weinkultur verhältnißmäßig in der größten Ausdehnung betrieben wird, liegt auf dem linken Rheinufer, es ist die Pfalz, das bayerische Rheinland, das Goethe also begrüßte:

„Zu des Rheins gestreckten Hügeln,
Hochgesegneten Gebreiten,
Auen, die den Fluß bespiegeln,
Weingeschmückten Landesweiten."

An ihren hervorragenden Weinsorten knüpft sich manche hübsche Sage, die nachzuerzählen schon der Mühe werth ist, so die vom Turnier zu Wachenheim, einem Wett-Trinken zwischen den Mönchen des Stifts (Limburg) und den Bauern, bei dem die letzteren den Sieg errangen und sich dadurch von der Zehntenpflicht gegen das Kloster frei machten. Ernst Zumstern singt von demselben:

„Von Wachenheim die Bauernschaft
Sie preßt den feinsten Rebensaft,
Die hat das Ding verstanden;
Sie trank um Zins und Gülden frisch
Und trank den Abt wohl unter'n Tisch,
Trank den Convent zu Schanden!"

Die Frankenweine umschlingen das ganze Mainthal mit seinen Seitenästen von Hanau bis nach Bamberg.

A. Kaufmann charakterisirt sie:

„Frankenwein — Krankenwein;
Neckarwein — Schleckerwein;
Rheinwein — fein Wein!"

„Bei guten deutschen Zungen bedarf es nicht gar viel,
Uns lockt schon Klingenberger zu süßem Saitenspiel.
Uns weckt der Kalmuck mächtig der Rede kecken Fluß
Die lieblich spricht in Worten, doch lieblicher im Kuß,
Und klingen gar die Gläser zu Würzburg auf dem Stein,
Sind wir der Welt gestorben und frisch gehts himmelein."

Die Weine Badens, Schwabens und des Elsaß.

Es kommen nun die Weine Badens und Schwabens, die auch ihre Verehrer haben, Riehl rühmt den Tauberwein als feurig und leicht berauschend — doch auch schnell verfliegend, und erzählt dabei, wie im Jahre 1475 der herrlich gerathene Nikolshäuser den Anstoß zum Ausbruch des Bauernkrieges in Franken gab. Das Volkslied singt ihm:

„Mein Heimathland, mein Badisch Land,
Wer preiset dich und hat Verstand
Und lobt nicht deinen Wein?
Markgräfler schenket ein!“

Während Uhland sein schwäbisch Ländchen rühmt:

„Und ist denn nicht ergossen
Dein Fruchtfeld wie ein Meer?
Kommt nicht der Most geflossen
Von tausend Hügeln her?“

Elsaß und Lothringen — wie nie im Essen, so blieben die alten Elsasser auch nie im Trinken und Fröhlichsein zurück. Am Pfeifertag, dem heitersten Festtag des Jahres, den Dienstag nach Mariae Geburt, da versammelte sich zu Rappoltsweiler vor dem Zunfthause der Spielleute, „das fröhliche Gesindel;“ von da aus beherrschte einst der Pfeiferkönig, den die Herren von Rappoltstein ernannten, jung und alt. Da wurde auch brav gezecht, der beste Wein gedieh an den Abhängen zwischen Schlettstadt und Gebweiler, der Volksmund sagt:

„Zu Thann im Rangen,
Zu Gebweiler in den Wannen,
Zu Türkheim im Brand,
Wächst der beste Wein im Land.“

Die alten Chroniken berichten, daß auf den Tafeln der Merowingerschen Könige zu Marlenheim nur vaterländisches Gewächs kredenzt wurde; und aus den Kapitularien Karls des Großen erhellt, daß er sein Reblannd an den Ufern des Rheins aufs Sorgfältigste zu bebauen empfahl. Heut zu Tage macht sich nun die Schwärmerei für die Elsässer Weine nicht mehr so bemerkbar, indeß das 9. und 19. Jahrhundert gewähren auch einen bedeutenden Spielraum für die bessere Erkenntniß, und wie die Sitten, so verfeinerten sich auch die Zungen.

Vertrieb der Elsässer Weine.

Die Schifffahrt und Handel treibenden Friesen waren es, die sich im 9. Jahrhundert rheinaufwärts wagten und sich den Elsasser Wein holten und verbreiteten, als sie stromab fuhren. So kam er nach Köln, und Froissart erzählt, daß von 1327 an in England der Elsasser Wein dem der Gascogne und des Rheingaus Konkurrenz machte.

Auch Holland war auf die oberrheinischen Weine lüstern, die Schiffer brachten sie von da nach Dänemark und Schweden, wo sie oft als theure Rheinweine verkauft wurden.

An Feuer scheint es zumal dem: „Thann-Wein“ nicht gefehlt zu haben, denn bis auf den heutigen Tag hat sich daselbst sein Renommee in den Worten: „Der Rangen soll dich umwerfen“, was so viel heißt als: „Der Teufel soll dich holen“, erhalten. Ja die besonnten Hügel am Fuße der Vogesen haben wohl seit Noahs Zeit sich die Stirn mit Weinlaub umkränzt, und es kam nur darauf an, sie zu pflegen; und hatten auch die Invasionen der Barbaren den Weinbergen Schaden gebracht, so wurde in anmuthiger Gegend auch der Barbar milder und seine veredelte Kehle empfand den Durst so gut wie die des Römers und lechzte nach einem Trunk guten Weins. Schon im 7. und 8. Jahrhundert sind einige Kommunen als: „Wein kultivirend“ bezeichnet. Abteien und Klöster übernahmen das Weitere und kreirten nach und nach die besten Weinberge, nach dem Bibelwort: „der Wein erfreut des Menschen Herz“; denn dem Wahlspruch: „bonum vinum laetificat cor hominis“ waren die Pfäfflein und viele Andere mit ihnen nie abhold.

Die Elsaß-Weine konstituiren nun noch eine besondere Familie, die mit: „temperament plus sec, plus chaud, plus rigoureux,“ gegen die anderen Rheingau-Weine gekennzeichnet werden. Im Thal von St. Ulrich heißt es:

„Willst du haben gut rothen Wein,
So fahr in St. Ulrichs Thal hinein.“

Und Meister Fischart singt:

„O Katzenthaler und Löppelsperger von Reichenweyer
Wie halten Euch meine Lippen so theuer!“

Das gute Gefälle der Elsasser.

Männer und Weiber thaten sich denn auch von je an gütlich und tranken viel Wein; waren sie in Fröhlichkeit beisammen, so riefen sie,

um nicht im Durst zu stocken, sich übermüthig zu: „Sauf' oder Lauf'" — sie ahnten nicht, die guten Elsasser Bäuerlein, daß die Athener zu Perikles Zeiten sich mit einem ähnlichen Zuruf anfeuerten, ihre Schuldigkeit zu thun.

Zu Maria Thereſiens Zeit war der Rangwein in Wien bei der haute societé ſehr beliebt. Ein Elsasser, der Hofmeiſter der Kinder des Prinzen von Löwenberg, hatte ihn nach Oeſterreich eingeführt. Die Paſſion für dieſen Wein ſteigerte ſich daſelbſt ſo ſehr, daß laut Berechnung ſechsmal mehr Rangwein dort konſumirt wurde, als der Thann producirte. Es wiederholte ſich hier der oft erlebte und noch heutigen Tages ſich beſtätigende Grundſatz, daß der gute Glaube in allen Dingen eine gute Sache iſt.

Eiferſucht der Gemeinden auf ihre Weine. Das Willkommtrinken.

Die Winzer von Riquemyhr wollten es aber nicht wahr haben, daß der Rangen kräftiger wäre, als ihr Gewächs und entgegneten dem Lobe deſſelben:

„Schaut, gegen den Reichenweyer Sporen
Haben ſie alle das Spiel verloren."

Das Volk nannte ſeine Lieblingsweine: „Landskraft", „Törkenblät", „Octoberthau" ꝛc., da hieß es auch:

„E Trunk uff de Salat
Schad dem Doktor e Dukat,
E Trunk uff an Ei
Schadt dem Doktor Zwei."

Das „Willkommtrinken" war aber ſo entartet, daß es wie der Johannis-Trunk zu den ſchlimmſten Mißbräuchen zählte, daher wurde es denn auch gebührend gegeißelt:

„Das Willkommſaufen hat der Teufel
Zu Hof erdacht; darum ich zweifel
Ob ſolche Leut' auch Chriſten ſein,
Dieweil ſie ſaufen wie die Schwein."

Indeß Fiſchart ſingt doch ſehr begeiſtert vom Wein:

„Die Liebſte Buhle, die ich han,
Sie liegt beim Wirth im Keller,
Sie hat ein hölzern Röcklein an

Und heißt der Muskateller.
Sie hat mich nächten trunken gemacht,
Und fröhlich mir den Tag vollbracht."

Nach Hamm ist der Einfluß, welchen der Weinbau und der mit ihm verbundene Genuß des Weines auf die Bevölkerung seiner Heimath ausübt, ein so augenfälliger, daß er von jeher hervorgehoben worden ist. Schon oft hat man die civilisirten Nationen in Weinvölker, Biervölker und Branntweinvölker scheiden oder eintheilen wollen. Die ersteren stehen an der Spitze ihrer Lebhaftigkeit, Beweglichkeit, Auffassungsgabe und Energie; Elsaß und Frankreich besiegeln den Ausspruch; wenn damit den andern Nationen auch durchaus nicht die gleichen guten Eigenschaften abgesprochen werden sollen, so sind sie doch in jenen Ländern hervortretender.

Auf die Frage: „wann es Zeit ist, den Rebensaft zu trinken", antwortet von Hamm: „Jeder Wein hat einen Kulminationspunkt seiner Qualität, in welchem er alle seine Eigenschaften zur Geltung bringen soll. Weder vor noch nach diesem Zeitpunkt sind dieselben harmonisch entwickelt." Darauf hin hat ein Dichter, wir können leider seinen Namen nicht angeben, da er uns nicht bekannt ist, die eben so spaßigen als verbindlichen Strophen gedichtet:

„Es haben nur eine Zeit der Schönheit und Güte
Frauen und Weine zumal,
Genießet sie recht in den Tagen der Blüthe,
Sonst werden sie sauer und schal."

Die Weine Oesterreichs und Ungarns.

Oesterreich ist nach Frankreich das am meisten Weinbau treibende Land, und die Perle darinnen ist Ungarn mit seinem Feuerweine; begeistert ruft der Sohn des Landes: „Nullum vinum, nisi Hungaricum!"

Körner kennzeichnet ihn wie der Magyar und preist den tiefgoldig blickenden Göttertrank jener Gauen:

„Denn des Südens ganze Pracht
Und ein schön'res Feuer,
Und der Liebe süße Macht,
Lodert im Tokayer.

Golden schäumt er im Pokal,
Hell wie Himmelskerzen,
Wie der Liebe Götterstrahl
Glüht im Menschenherzen."

Es giebt eine Sage von einem versunkenen Keller, darin der rosige Wein von Menes, der Stolz Oedenburgs, der milde Trank von Rust und der edle Tokayer lagerten. Als noch das prächtige Kloster darüber stand, zu dem er gehörte, durfte der Kellermeister diesem edlen Wein nur in Galla und mit einer Wachskerze auf silbernem Leuchter nahen.

Kaiser Probus als Begründer des ungarischen Weinbaus.

Wie der rheinische Weinbau, so verdankt auch der ungarische seine Begründnng dem viel genannten Kaiser Probus, welcher Reben aus Griechenland nach Pannonien an den Fuß der Karpathen und nach Syrmien verpflanzte — doch die Legionen, müde ihm jahraus, jahrein die Weinbergshaue führen zu müssen, erschlugen den verdienstvollen Mann eines Tages inmitten all seiner Schöpfungen unter den Reben.

Die Weine der Schweiz.

Die Weine der Schweiz haben Viele, seit die Völkerwanderungen der Touristen nur dort bei den weißen Schneebergen ein befriedigtes Ziel fanden, durchkostet, und sehr reizvoll erklingen auch hier die Strophen.

„Wie Stern an Stern, so reiht sich dort
In Hügelketten Ort an Ort,
An jedem Ort ein neuer Wein —
Hier goldig, dort im Purpurschein.
Alte Sitten ehren wir:
Laßt die frommen Klausner leben,
Die zuerst die fremden Reben
Pflanzten an den Bergen hier!"

Ueber die Fête des „Vignerons," früher Bravode genannt, sollen beglaubigte Nachrichten erst aus dem Jahre 1648 vorliegen. Die Winzerzunft von Vevay, die Trägerin des alle Welt anziehenden Festes, bildet heute noch eine geregelte Genossenschaft mit alterthümlichen Satzungen.

Der Waadtländische Champagner soll dem ächten am nächsten

kommen, nur wurde er immer ungekühlt aufgetischt, das verdroß einen Bonvivant so sehr, daß er entrüstet rief: „Ach, gehen Sie mir mit der Schweiz; vorn und hinten Gletscher und kein Eis zum Champagner!“

Heute hat sich das auch geändert.

Zur Versendung sind die Schweizerweine selten haltbar genug, so angenehm sie sich auch an Ort und Stelle trinken lassen.

Die spanischen und portugiesischen Weine.

Mit Goethes Worte wollen wir nun noch der spanischen Weine gedenken:

Wir kommen erst aus Spanien zurück
Dem schönen Land des Weins und der Gesänge.“

Die iberische Halbinsel hat von Beginn der Geschichte der Weinkultur an eine große Rolle gespielt.

Schon zu Plinius Zeiten tranken die Römer die spanischen Weine, als die leckersten ihrer Tafel zum Nachtisch. Die Phokäer hatten die Reben dahin gebracht, und die spanische Sonne und der eigenthümliche Boden des Landes thaten das Ihre.

Welchen Einfluß das Klima ausübt, bezeugt der: „Pedro Ximenes.“ Anfangs des 16. Jahrhunderts ließ ein Holländer, Peter Simens — woraus der spanische Namen: „Pedro Ximenes“ entstand, rheinische Reben, man meint Rieslingreben, nach Spanien kommen und pflanzte sie bei der Stadt Quadalkazer an. Die Trauben veredelten sich in ihrem neuen Vaterlande, so, daß man einen schönen spanischen Wein, den vorgenannten: Pedro Ximenes erhielt. Zu den besten Sorten zählen noch weiter: Alikante, Xeres, Malaga und andere. Der jährliche Ertrag der spanischen Weine wird auf circa 6 Millionen Hektoliter berechnet, wovon etwa 425,000 Hektoliter ausgeführt werden.

Die spanischen Rosinen.

Die großen Rosinen, von denen man sagt, daß sie mancher im Sack habe — die wachsen auch hier. Der jährliche Ertrag dieser getrockneten Weintrauben ist nicht unbedeutend. In neuerer Zeit, seit 1832, hat man auch um Valenzia neue Anpflanzungen von Rosinentrauben gemacht. Man wählt zu diesen vorzugsweise Muskateller- und weiße Chasselasreben und hat mit diesen die früher mit Brodfrüchten bebauten Ebenen bepflanzt, auch unbebaute Landstrecken wurden

umgebrochen, und bisher ganz nackte Berge mit Reben bedeckt, so daß die Ernte im Jahre 1841 sich auf 230,000 Centner Rosinen im Werthe von 4,644,000 Francs belief.

Man hat: Muskat-Rosinen, Sonnen-Rosinen (die am Stock an der Sonnenhitze trocknen), Blumenrosinen, Malagarosinen ꝛc. Die süßesten sind die, welche in der Sonne trocknen, die im Ofen gedörrt werden sind gewöhnlich säuerlich. Am berühmtesten sind die Pickzibeben, die in Trauben in eine Lauge von Weinrebenasche getaucht, in der Sonne getrocknet werden.

Der Hauptwein Portugals ist der Portwein, neben diesen der Alenteps, auch in Estramadura wachsen gute Weine. 1756 versuchte Pombal durch Einrichtung der „Compagnia dos vinhos do alto Douro“ zur Verbesserung des Weinbaus in den Provinzen des Tras os-Montes und Beira zu wirken.

Die Gesetze derselben erschienen aber der Gesellschaft zu drückend für den Weinbauer, so wurde sie, wenn auch nicht ganz aufgehoben, doch in ihren Freiheiten sehr beschränkt.

Wir schließen den flüchtigen Ueberblick der Weine Europas mit Goethes unvergessenen Strophen:

„An unseres himmlischen Vaters Tisch
Greift wacker zu und bechert frisch;
Denn Gut' und Böse sind abgespeist,
Wenn's: „jacet ecce Tibullus“ heißt!“

Der Wein in Amerika.

Wunderbar klingt es, doch ist es geschichtlich erwiesen, daß die Isländer lange vor Christophore Colon (Columbus), nämlich schon im Jahre 1000 bei ihren nach Norden gerichteten Reisen, bei welcher Gelegenheit sie auf unbekanntes Land stießen, im Walde reife Weintrauben fanden, daher sie die Küste: „Weinland“ nannten. Noch jetzt finden sich an den Küsten von New-York bis New-Foundland verwilderte Rebenarten*).

Columbus fand 1498 an der Küste von Cuba Weinstöcke und sandte die Trauben derselben an die Königin Isabella nach Spanien.

Die amerikanische Catambarebe „V. Labrusca,“ die dort vor-

*) Wilhelmi. Island.

kommt, ist neben unserer Rebe die einzig andere Art. Doch will das wenig sagen, denn in eine wirkliche Kultur ist die Rebe Amerikas erst seit einem Viertel-Jahrhundert getreten; obwohl schon 1827 aus dem botanischen Garten in Genf ein Sortiment von 600 Reben aus den verschiedensten Weingegenden Frankreichs, Italiens und der Schweiz an einen der ersten Grundeigenthümer in Mexico gesandt wurde, der sie auf seinen Ländereien in dem Staate Quanaxnaka anpflanzen ließ.

Man weiß aber, daß die Weinfabrikation in reicherer Blüthe steht, als der Wein selbst — man macht dort, wie leider auch vielfach bei uns, Wein ohne Trauben!

Der Weinbau in Australien.

In Australien gedeiht der Weinstock in allen Lagen. Im Jahre 1837 zog die Familie Busby aus Hattenheim im Rheingau nach Neusüdwales und legte in der Nähe von Sydney Weinberge an. Diese Unternehmung ist, wie auch die Anlagen in anderen Grafschaften, als gelungen zu betrachten.

In der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin, am 19. December 1871, lenkte Ehrenberg und Dr. Neumayer die Aufmerksamkeit der Anwesenden auf die australischen Weine, welche vom 27° S. B. bis 39° S. B. an den Ostgestaden Australiens bereits in großer Quantität producirt werden und legten Proben desselben vor.

Wir kommen nun zu seiner botanischen Stellung.

Botanische Stellung des Weinstocks.

Der Weinstock, Vitis vinifera gehört in die V. Klasse I. Ordnung, zur Familie der Ampelideen oder Sarmentaceen, von welcher nur noch eine einzige andere Art, die vorerwähnte amerikanische Catambarebe (V. labruska) vorkommt; alle übrigen sind blos Spielarten. Daß die Weinrebe ein Kletterstrauch, gleich dem Epheu an Allem emporrankt, das sich ihm darbietet, läßt ihm, dem Herzen das Dionysos entsprossen, als Liebe bedürftig und einen Halt suchend erscheinen, um dann in reicher Gaben Fülle den Gegenstand, der ihm Schutz gewährte, zu schmücken.

Zeit und Kultur haben die Frucht in Größe, Form, Geschmack uud Farbe selbstverständlich vielfach verändert; man kennt heut zu Tage mit Bestimmtheit 1400 besondere Varietäten der Weintraube, deren Klassifikation und Beschreibung eine eigene Wissenschaft, „die Ampelographie“, bildet.

Die ursprüngliche Heimath des Weinstocks auf dem Pfade der Geschichte aufzusuchen, hat große Schwierigkeit; Jahrtausende liegen, den Ursprung verhüllend darüber. Die verschiedenen Mythen, nach verschiedenen Seiten hinweisend, scheinen auch nur auf locale Uebertragungen und Verpflanzungen sich zu beziehen.

Aber nach allen Forschungen älterer und neuerer Zeit bleibt doch Asien seine Wiege, die Wälder von Mingrelien und Imirethien sind ihr Paradies, wo die Rebe heute noch in unglaublicher Ueppigkeit wild wächst.

Die Herrlichkeit des Weins und seine wohlthuende Wirkung.

Der Wein gehört zu den schönsten Gottesgaben, er erfreut des Menschen Herz, er erhebt ihn über die Sorgen des Lebens, und ist der Balsam für so viele Wunden, die ihm das Schicksal schlug.

Ja diesem Sorgenbrecher verdanken wir es, wenn die Pulse wärmer schlagen, die Gedanken leichter aus dem Herzen emporsteigen. Der Wein kräftigt den Arm, giebt Muth in Gefahr, Resignation und selbst Todesverachtung — „Wohlthätig ist des Feuers Macht, wenn sie der Mensch bezähmt, bewacht.“ — Die nassen Flammen erleuchten dann das Dunkel der Seele; unvermerkt und still verstohlen erweist er sich als bester Freund und Lebensgefährte, bringt Begeisterung und öffnet die poetische Ader, darum ertönten ihm so viel Lobsprüche, so viel fröhliche Lieder, viel Sprüchwörter in fast allen Zungen!

Die Uebertragung der Toaste der Alten in die neue Zeit.

Welch ein magisch Band aber die früheren Jahrhunderte mit der Gegenwart verbinden, das erkennen wir in einer Menge von Sitten und Gebräuchen, die dem Wein überall hingefolgt sind, wo er Freude, Lust und Leben zu verbreiten die Aufgabe hatte, und wenn nun auch kein Symposiarchos, wie ehedem landesüblich, die Gäste mit dem „aut bibat aut abeat“ beherrscht, so hat sich doch das „Gesundheit trinken“ wie das „Zutrinken“ als eine uralte von Griechen und Römern übernommene freundliche Gewohnheit überall im „Toast“ erhalten. Freilich umschlingt kein Rosenkranz mehr das Haupt der fröhlichen Zecher, der Kranz ist nur noch als Index über dem Weinschank sichtbar.

Der Weinstock in der Sage, in Sitten und Volksgebrauch.

Wie aber durch alle Phasen des menschlichen Interesses so hat auch die Sage sich ihr Recht in ihm bewahrt, und eine Menge alter Sitten und Gebräuche waren früher und sind vereinzelt noch in seinem Gefolge.

Nach einer jüdischen Tradition rühmten alle Bäume ihre Eigenschaften, nur der Weinstock schwieg und senkte seine Ranken bescheiden zu Boden. Da trat der Mensch zu ihm, band die Ranken empor, und dankbar brachte nun der Weinstock die herrlichsten Früchte. Dafür zum Dank läßt man auch an einigen Orten bei der Weinlese einen Rebstock unberührt.

Der Weinstock liebt die Ulme, an welcher er sich mit vollster Lust emporrankt, dagegen flieht er den Epheu, den Kohl und den Rettich, und zieht sich — so heißt es — völlig von diesem ihm unsympathischen Pflanzen zurück.

Anhaltender Südwind macht die Trauben saftlos; wenn man daher einen Weingarten vor diesem Wind schützen will, sollen zwei grau gekleidete Männer mit einem Hahn dahin gehen und diesen zerreißen.

Der eine schreitet dann mit dem halben Hahn links, der Andere rechts um den Weingarten, an der Stelle, wo sie zusammenkommen, wird der Hahn vergraben*).

Der Gebrauch, einen Hahn zu opfern, kommt bekanntlich bei mehreren Gelegenheiten vor. In Schwaben sagt man, daß am Johannistage die Weinstöcke geschüttelt werden sollen, damit der Wein ein: „Bodengefährt“ (einen Grundgeruch) bekommen, und in Baiern hält man die Kinder dadurch vom Traubennaschen ab, daß man ihnen abgeschnittene Reben zeigt und ihnen erzählt, daß der Mann im Mond zur Strafe für sein Traubenstehlen solche Rebhäsel (Rebwollen) tragen müsse.

Unholde, heißt es in Grimms Mythologie, gehen Nachts in fremde Weingärten und schütteln die Reben, damit die Trauben in ihre eignen Weinberge übergehen sollen, und die Hexen sieden Reben, um des Nachbars Weinberg zu verderben.

Am Urbanustage (25. Mai) beobachtet man das Wetter, ist es hell, so wird der Wein gut.

St. Urban, Bischof von Langres, steht deshalb in Beziehung zum Wein, weil er sich bei der Christenverfolgung in einem Wein-

*) Babst.

berg versteckte; aus Dankbarkeit schützt er nun die Trauben vor dem Hagel und den Wein im Keller vor dem Kahnigwerden.

Auch am mittleren Neckar, unfern von Cannstatt, bringt die Legende den St. Urban mit dem Wein zusammen.

Sie läßt diesen Glaubensboten die Kirche Altenberg bei Cannstatt gründen, die bald ein berühmter Wallfahrtsort wurde, wo Urban die aus dem Gotteshaus Kommenden belehrte, wie bei andern Völkern der Boden bebaut, das Vieh genährt, die Früchte und der Weinstock behandelt würden. Er unterwies denn auch seine Gemeinde die Trauben zu keltern und den Wein in Kuffen zum Jahrestrank bei frohen und traurigen Vorkommnissen zu bewahren.

Das fand Beifall; überall an sonnigen Bergen wurden Reben gepflanzt, besonders an den südlichen Höhen von Cannstatt bis Eßlingen.

Unter allen Heiligen ist Urban als der Schutzpatron des Weinbaues im protestantischen Württemberg in Ansehen verblieben, und am 25. Mai wird sein Namenstag daselbst noch gefeiert, besonders in Stuttgart, wo sein aus einer Weinrebe geschnitztes und reich geschmücktes Bildniß als Pokal präsidirt.

Die Heiligen sind selbstverständlich massenhaft bei dem Weinkultus betheiligt; Jeder hat irgend wie und irgend wo ein Wunder an der Weinrebe oder an den Trauben erlebt.

St. Makarius bekam eine Traube zum Geschenk, er schenkte sie einem anderen Mönch, dieser verschenkte sie wieder, und so ging die Traube lange und unversehrt herum, bis sie wieder in die Hände des St. Makarius kam.

Dem heiligen Wigbert geschah es, daß er einst beim Messelesen keinen Wein hatte, da nahm er eine Traube, preßte sie in den Kelch, und der Saft wurde Wein.

St. Hilarius pflückte mit seinen Schülern Trauben, je mehr sie pflückten, desto mehr Trauben wuchsen nach. St. Gonsalvus schlug mit seinem Stabe auf einen Felsen, aus welchem Wein hervorquoll. Leider soll sich dieser Fall niemals wiederholt haben, obwohl es an Versuchen nicht gefehlt haben soll.

In ähnlichen Weisen haben sich noch verschiedene Heilige ein Andenken bewahrt.

Auf einer Hochzeit zu Kunitz bei Jena ging spät in der Nacht der Wein aus, da gab der Hausherr der Magd Geld, und befahl ihr im alten Schloß Wein zu holen. Als die Magd zur Burg kam und anpochte, kam eine Gestalt und fragte nach ihrem Begehren, füllte ihr dann den Krug im Keller, ohne Bezahlung dafür anzunehmen. Hausherr und Gäste erstaunten ebenso über die Erzählung, als über den herrlichen Wein. Die Sache wurde in Jena angezeigt und amtlich untersucht, ohne daß man damit ins Reine kam*). Es geht überhaupt noch von manchen Burgruinen die Sage, daß sich in ihren vermauerten Kellern uralter Wein befände.

Als ganz vorzüglich galt aber jener Wein, den man „in seiner eigenen Haut“ fand, bei dem sich im Verlauf der Zeiten eine dicke Hülle von Weinstein gebildet hatte, während die Faßdauben allmählich abgefault waren.

Außer dem gewöhnlichen Winzerfeste und dem Umzug der Weinhüter in den Dörfern um Wien, gab es auch an andern Orten derartige Feierlichkeiten.

So war es in Tübingen ein sehr alter Brauch, daß die Weingärtner am Friedrichstag (5. März) um 12 Uhr Mittags zu zwei und zwei auszogen. In der Mitte des Zuges trug einer ein Kreuz, an welches eine Flasche, ein Häring und eine Brezel von Weizenmehl gebunden waren. Dann folgte eine Schaar von Knaben, die ein Seil schleppten und von denen die einen vorwärts, die andern aber rückwärts zogen, um den Kampf des Frühlings mit dem Winter anzudeuten. Die Zurückziehenden wurden überwunden.

1584 wurde dieser Zug, dessen Festordner als Narren gekleidet waren und auch dem darauf folgenden Abendfeste präsidirten zum letzten Mal gehalten**).

Einst kam der Herr mit Petrus nach Lindau am Bodensee und bat um Herberge, doch die Lindauer wiesen ihn fort, vor dem Thore aber nahm ihn eine Tagelöhner-Familie freundlich auf. — Als der Herr von ihr schied, erlaubte er dem Manne einen Wunsch auszusprechen, er bat um ein Gärtchen und um einen Acker. Am nächsten

*) Perger. Deutsche Pflanzensagen.
**) Crusius. Schwäbische Chronik.

Morgen fand er Beides — die Lindauer, die das hörten, ärgerten sich, sie schickten und ließen ihm sagen: „er solle heute gern ein Nachtlager bei ihnen bekommen, sie hätten ja nicht gewußt, wer er sei.“

Obwohl es Petrus nicht recht war, nahm Christus die Aufforderung an und ließ sich von ihnen bewirthen.

Nach der Mahlzeit baten sie, der Herr möge ihnen, da sie alles andere hätten, doch auch Weinreben bescheeren. Der Wunsch wurde gewährt, — da frug Petrus: „Herr, warum hast du den neidischen Leuten Wein wachsen lassen?“

„Sei ruhig Petrus, entgegnete der Herr, sie werden sich nicht daran übertrinken.“

Der Lindauer Wein soll eben so sauer wie der schlesische Wein sein, den selbst der Teufel nicht trinken konnte.

Die starken Nebel, die im Herbst oft im Rheingau lagern, nennt man: „Traubendrücker“, sie tragen vielfach dazu bei, die Reife zu beschleunigen, und der Ausdruck: „Edelfaul“ gilt der Weintraube, die durch milde Herbstniederschläge süß und aromatisch wird, ohne in saure Fäulniß überzugehn.

In seinen Weinphantasieen sagt J. Leopold: „es giebt fünf Gründe zu trinken: „Freundesbesuch, Durst, Zukunftsdurst, des Weineswegen und anderer Ursache wegen“ — das bekundet eine poetische Licenz, die noch über die fünf Gründe hinausgeht; dafür macht er auch den Wein selbst zum Poeten:

„In eigner Schönheit wunderbar
Prangt er, mit Ruhm beladen,
Mit seinem goldnen Lockenhaar
Poet von Gottes Gnaden!“

Die Weine in sanitätlicher Beziehung.

In sanitätlicher Beziehung ist der Weingenuß ein Wohlthäter; Blutarmuth, Schwächezustände, Appetitlosigkeit und so weiter bekämpft er und zählt zu den tonischen Mitteln.

Der englische Arzt Druitt*) sagt: „Der civilisirte Mensch muß trinken, will trinken und soll trinken, und zwar reinen, guten Wein, wenn und wo er kann.“ Derselbe räth gegen Hautaus-

*) Druitt. On cheap Wines.

schläge, Rheumatismen, Gallen- und Gichtleiden Bordeaux-Wein, gegen allgemeine Körperschwäche mit Nervenerregung, Hysterie und so weiter guten Burgunder, im höheren Alter oder nach schwerer Krankheit Tokayer, bei Magenleiden reinen Sherry.

Als Sorgenbrecher bei trüber Laune und Todesgedanken als Erregungs- und Belebungs-Arkanum „Champagner!“

Der berühmte Arzt F. Hoffmann in Halle wirkte im Anfange des 18. Jahrhunderts durch Weinkuren (nicht Traubenkuren) besonders da, wo es sich um erschöpfte Geistes- und Körperkräfte handelte, wie als Förderungsmittel der Verdauung, der heilsamen Ausscheidung verbrauchter Stoffe durch die Haut, die Nieren und den Darmkanal.

Auch Reclam votirt für seinen Genuß; und vor allen ist dem Rothwein von Alters her eine besonders gesundheits-fördernde und kräftigende Wirkung zugeschrieben, die auch ein alter lateinischer Klosterspruch bezeugt, der in freier Uebersetzung, nach jenem Branntweinspruch parodirt, also lautet:

„Es ist der rothe Wein gesund
An jedem Vormittage;
Ein jeder Trunk bis auf den Grund
Schafft Mittags keine Plage;
Gar sehr gesund ist Abends er —
Und schadet auch bei Nacht nicht sehr.“ —

Daß der Wein, „die Milch des Alters“ genannt wird, ist bekannt, und so heißt es denn auch im Bremer Rathskeller:

„Die alten Weine sind des alten Bacchus Gaben,
D'rum nicht die Jünglinge, Ihr Alten sollt sie haben.“

Wohl und Wehe des Weingenusses.

Der Revers dieser Jubelmedaille des Weines kann ohne Maßhalten ein sehr trauriger sein, der Trunkenbold ist ein verlorner Mensch! Der fromme Walther von der Vogelweide spricht schon sein Anathem darüber, wenn er sagt:

„Er hat nicht wohl getrunken, der sich übertrinket.
Wie, ziemt das einem biederen Mann, daß ihm die Zunge sinket
Vom Wein? Mich dünkt, daß er nur Sünd' und Schande zuwinket.“

Wer aber maßvoll dem edlen Rebensaft huldigt, dem ruft Hariri*) zu:

„Wein ist der Glättstein
Des Trübsinns, der Wetzstein
Des Stumpfsinns, der Brettstein
Des Siegers im Schach.
Ja Wein ist der Meister
Der Menschen und Geister
Der Feige macht dreister
Und stärket, was schwach,
Der Krankes gesund macht,
Blaßwangiges bunt macht
Verborgenes kund macht
Und Morgen aus Nacht!“

Die Frage aber, welcher von allen Weinen der vornehmste sei, diese Frage hat von Kobell in seinem Gedicht: „Die Wein' un der Bacchus“ in pfälzischer Mundart sehr humoristisch dahin beantwortet, daß nach erfolgter Probe aller Weine, worüber Bacchus ein wenig eingeduselt war und bei seinem Erwachen, von seinem Ceremonienmeister um Bescheid gedrängt, also philosophirt:

„Un soll ichs denn wege' me Wörtchẽ risquirẽ,
Daß mancher werd' sauer uẽ kahmig vor Gram? —
Nee, denkt er in Lieb', und das war wohl gscheut,
Was soll ich se kränkẽ, — sag: „sie all' liebe Leut!“

Doch ehe wir schließen, müssen wir noch des Kreislaufs des Weins gedenken, den uns Haltaus so sinnig und reizvoll schildert:

„Aus der Traube in die Tonne,
Aus der Tonne in das Faß,
Aus dem Fasse dann, o Wonne,
In die Flasche und ins Glas.
Aus dem Glase in die Kehle,
Aus der Kehle in den Schlund
Und als Blut dann in die Seele,
Und als Wort dann in den Mund.

*) Rückert, Makamen des Hariri.

Aus dem Worte, etwas ſpäter,
Formt ſich ein begeiſtert Lied,
Das durch Wolken in den Aether
Mit der Menſchen Jubel zieht.
Und im nächſten Frühling wieder
Fallen dieſe Lieder fein
Dann als Thau auf Reben nieder —
Und ſie werden wieder Wein!

Die Maibowle.

Wir dürfen die Weinskizze nicht schließen, ohne nicht auch der Weinbowle zu gedenken, die der Lieblings-Labewein so vieler durstiger Kehlen ist, sobald der Lenz sein Auferstehungswort der todten Erde zugerufen hat. Ja in Schaaren ziehen die fröhlichen Rheinländer hinaus, die Mühe des Bückens auf ihren Waldspaziergängen nicht scheuend, und einen Strauß Maikräuter heimbringend, um sich die Nectarschale selbst zu bereiten, in der lieblich duftenden Maibowle. Der Durst des Menschen ist physiologisch motivirt, ganz abgesehn davon, daß die Deutschen stets das Renommee der „guten Zecher“ gehabt haben, weiß man, daß der ungelöschte Durst den Menschen schneller als der Hunger tödtet und zwar unter furchtbaren Qualen. Vielleicht — um diesen zu entgehen, ist denn auch die Anzahl derer, die ein sich stets wiederholendes Vergnügen am Trinken haben, noch größer als die der Esser. Es ist auch hinlänglich constatirt, daß die Meisten im Trinken mehr leisten können, als im Essen; doch ist andererseits der Durst auch das Bedürfniß, mit dem ein nicht zu läugnender Mißbrauch getrieben wird, man trinkt zu viel über den Durst, und der vielfach adoptirte Wahlspruch: “Man trinkt zwar viel doch trinkt man nie genug“ — ist doch mit Vorsicht aufzunehmen. Die Maibowle richtig bereitet, in einem Eiskühler gestellt, ist freilich eine schlimme Verführerin in heißen Tagen — Sauve qui peut!

Die Getränke durch ein Blumenarom zu würzen, ist uralt — der feinste Sherbet der Mohamedaner ist aus einem Dekokt von Veilchen

und Zucker bereitet, Mohamed selbst trank nur den durch Veilchen gewürzten Wein, und die Römer hatten ihre Rosenfilter, über welche sie den Falerner goßen. Kein Wunder, wenn der Deutsche sich in seiner Weise einen Maitrank bereitete, der als Präservativ gegen die Gicht galt, die sie durch den Genuß zu üppiger Schwelgereien sich zugezogen. Der Maitrank — ein leichter Mosel — sollte nun in den Lenztagen durch duftige Kräuter geweiht, ein Blutreinigungsmittel sein, geschaffen, die schwarze Galle, die sich im langen Winter angesammelt, durch böse Laune, Rheuma und Husten sich bemerkbar machte, zu beseitigen.

Der Maitrank war in alten Tagen die obligatorische Libation beim Ende jeder guten Mahlzeit, vom April bis Juni — der Sekt war noch nicht erfunden — so übernahm die Maibowle den lebendigen Toast, den man der Wiederkehr des Lenzes darbrachte, in ihr wurzelte die Wohlfahrt der jovialen Gäste beim Erwachen der Natur. Nur Lenzkräuter, der Ostara geweiht, umfaßte die Komposition einer solchen deutschen Nektarschaale.

Wald, Feld und Wiesenhang lieferten die duftigen Knospen, die nicht nur die Atmosphäre balsamiren, sondern als ein belebender Saft sich in die Adern der Sterblichen ergießen; Kraft und Gesundheit spendend im Körper zirkuliren sollten, ehe die Blüthe ihren Honigkelch den Bienen geöffnet und damit ihr Labsal Anderen gespendet hatte.

Alle diese zur Maibowle verwendeten Kräuter waren, laut uralten Sagen, mit besonderen Eigenschaften versehn, und es lohnt sich schon eine ernste Studie darüber zu machen; man muß doch wissen, was man trinkt!

Die Basis bildete: „Asperula odorata," Clusius, der eine gute Abbildung der Pflanze gab, sagt, daß sie im XVI. Jahrhundert die wahre Volksmaiblume war, und in Frankreich: petit müguet hepathique de bois genannt wurde. Unsere heutige Maiblume trug damals den viel poetischeren Namen: Lilium convalium, ein Name, den die Engländer ihr noch heute konservirt haben. Clusius macht nun schon 1557 darauf aufmerksam, daß die asperula odorata den schönsten Duft im Mai hat, und wir sehen daraus, daß er wohl den Maitrank gekannt hat, denn dem weisen Botaniker war es ja nicht neu, daß die

Römer ihren goldenen Falerner über Rosen goßen oder solche darin schwimmen ließen, ehe sie ihn tranken. Die Lateiner, sagt er, nannten das Kraut cordialis, auch Herba stellaris, Sternkraut, Spergula odorata, die Franzosen nannten es daher auch: „La cordiale par excellence“. Von diesem: cordial, d. h. herzstärkend und Cordiale Herzgespannkraut, nannten es die Deutschen: „Herzfreydt“ und Waldmeyster, ein Name, den es heut noch führt, weil nach Hieronimus Bock 1574, „darumb das Kraut so heißt, weil es in Wäldern wächst.“ Es ist, wie andere sagen: „Meister im Walde“ ausgezeichnet durch aromatischen Geruch und Geschmack. Auch sollte das getrocknete Kraut noch das Wetter anzeigen; bei nasser Witterung sehr stark, bei trockener gar nicht riechen.

Die Brabanter und Flamländer bezeichneten es auch unter dem Namen: „Waldmeister“. Keinen gab es, versichert uns Clusius, dem dieses Wunderkraut, wenn er es in den Wein that, den er trank, nicht das Herz erfreute und dem Kranken neue Kräfte gab.

Wie in den deutschen Buchenwäldern und am deutschen Rhein, wächst das liebliche Kräutchen auch in denen von Belgien, besonders in Condroy, längs der Ourthe, und im Luxemburg'schen. Es ist seltener in Nordbrabant, steigt man aber in die Ebene von Südbrabant hinab, so findet man es als lieblichen Eindringling in allen Parks, ja auf den Blumenbosquets der Schloßgärten, so daß es der Herrin des Hauses gleich zu Diensten steht, ihren Gästen eine „Herzfreude“ zu bereiten. Die competenten Maitrinker versichern — und sie haben Recht, daß man den Waldmeister in schattigen Wäldern, auf gutem schwarzen Boden zu suchen hat, wenn man seinen ganzen Werth erkennen will; nur an solchen Orten behauptet er seine medizinische Wirksamkeit und duftet auch im Schatten doppelt so stark. In der Sonne verflüchtigt sich dieser intensive Duft, das ganze Aroma verschwindet. Man kann bei nährer Beobachtung es selbst wahrnehmen, wie Abends, Nachts und früh Morgens das Kraut ein herrlich Aroma ausströmt und während des Tages, sobald die Sonnenpfeile es berühren, sein Duft auf Null herabsinkt; schneidet man es aber zu richtiger Zeit ab, so steigert sich sein Duft, indem es getrocknet wird — es ist, als hauchte es sterbend seine ganze Seele aus. Man stelle in

ein Zimmer eine Handvoll von der blühenden „Herzfreud“, und das ganze Zimmer wird — ohne „Blumenrache“ zu üben, durchduftet sein — ähnlich als hätte man einen spanischen Wickenstrauß hineingestellt. In frühern Zeiten gab man von der Asperula, deren offizineller Name „Matrisylva“ war, einen schweißtreibenden Thee — da aber die heutigen Aerzte mehr oder minder mit den Blumen brouillirt sind, verachten sie auch hochmüthigst die kleine asperula — natürlich! Dieselbe riecht ja garnicht nach Medicin, so daß es der gelehrten Fakultät nicht mehr als billig erscheint, sie von der Höhe ihrer wissenschaftlichen Größe nur mit Achselzucken mitleidig und verächtlich zu betrachten. Der Gastronom ist viel gerechter gegen dieses unschuldige und doch wirksame Kraut der: „Herzfreud“, er kennt die Wirksamkeit desselben als eine hervorragende Tugend und nimmt in den Maitrank ein Drittheil desselben. Die andern Kräuter, die noch zu diesem echten Zaubertrank gemischt werden mußten, reducirte man demgemäß, sie heißen: „Maiblume, Erdbeere, Maaslieb, Potentilla, Himbeere, Veilchen, Schafgarbe und Ahlbeere.“ Die genannten Pflanzen sind tonischer Art, leicht bitter, astringirend und geeignet, dem Organismus bei leichter Verstimmung wieder aufzuhelfen.

Indeß hatte der Aberglaube auch sein Theil an der Zusammenstellung, und wenn man die alten Kräuterbücher aufschlägt und den Sagen nachgeht, die sich an diese und jene Pflanze knüpfte, so sieht man, daß die Maitrinker wohl das „Paradiesgärtlein“ des Pfarrherrn Conradi Rossbachi 1588 befragt hatten, ehe sie die Mischung vollzogen, denn der ehrenwerthe Herr sagt, daß: „da drinnen die edelsten und fürnehmsten Kräuter nach ihrer Gestalt und Eigenschaften abkontrafeyet und mit zweierlei Wirkung, leiblich und geistig aus den besten Kräuterbüchern und heiliger Schrift zusammen geordenet und beschrieben sind“.

Gehen wir nun die einzelnen Kräutlein, die zum Maitrank benutzt wurden, durch, so finden wir überall einen tieferen Grund, warum man sie erwählt.

Wir wissen durch Clusius, daß die „asperula odorata“ die wahre Volks-Maiblume war, und von dieser Maiblume hieß es, daß sie nicht nur das Blut reinige und erfrische, sondern

der Lenzgöttin geweiht, Glück in der Liebe brachte, deshalb hieß es auch von ihr: „Wer sein Lieb mit Freuden annfahnt und er hofft noch große Freude zu entphaen, der sollt mayblumen tragen".

Das eigenthümliche und angenehme Arom der Asperula hat die neuere Chemie vorzugsweise in dem darin vorhandenen Cumarin, einem angenehm riechenden kampherähnlichen Körper, der sich auch in den Tonkabohnen, im Steinklee und einigen Gräsern befindet, entdeckt. Beim Maitrank ist es nun dieses aromatische Prinzip der Asperula, das eine große Menge Wein in duftenden und feinschmeckenden Maitrank verwandelt.

Die Erdbeeren galten als das Sinnbild der Verlockung und Weltlust, aber sie sättigen nicht — so viel man auch von ihnen ißt, nie hat man sie über — hier wurde das auf den Durst bezogen.

Maaslieb wurde als Ovation der Ostara hineingethan, denn mit Maaslieb wurde der Osterpokal umwunden als schönster Lenzschmuck.

Potentilla war nach angelsächsischer Sage das Fünfblatt oder die Hand, die dem Wassergeist Grendel abgerissen und als Siegeszeichen gebraucht wurde, sie war glückbringend und galt als Heilkraut gegen die Ruhr.

Die Himbeere trug in den ersten jungen Sprossen die erfrischende Kraft der kommenden Frucht.

Das Veilchen, in der nordischen Mythe dem Gott Tis oder Tir geweiht, daher auch Tysfiola, war der eigentliche Lenzbote und sollte als solcher der Lenzbowle nicht fehlen.

Die Schafgarbe schützte gegen die Pest und sonstige Krankheiten und war besonders gut für Brustschwäche, im Paradiesgärtlein heißt es: „Schaffripp ist seiner vielfältigen Tugend halb zu achten".

Die Ahlbeere war in ihren jungen Trieben das Hauptmittel gegen die Gicht, sie war daher ein nothwendiges Ingredienz der Bowle.

Vom aufgeklärten Standpunkt aus meinen wir, daß trotz all' dieser Blätter und Blumen es doch nur der Waldmeister ist, der die Hauptrolle — oder vielmehr die erste Violine in diesem Konzert spielt, und am besten will es uns bedünken, ihn ganz solo spielen zu lassen.

Es heißt zwar auch, daß all dieser vereinten Kräuter nur so viele sein sollen, als eine Hand halten kann, und nicht mehr, dabei soll der Waldmeister ein Drittheil ausmachen und die Andern als Zauber- und Cabbala-Mittel, nur durch wenige Blättchen, 6 bis 8, vertreten sein, aber auf die zwei ganzen Pflänzchen Maaslieb kommen die echten Brauer der Maibowle doch immer wieder zurück. Alles muß frisch gepflückt sein, am schönsten und unmittelbar vor dem Aufguß, außer dem Waldmeister, den man früh Morgens pflücken muß, oder zur selben Stunde, im Fall er im Schatten steht. Je besser der Rhein- oder der Moselwein ist, je schöner wird die Mischung, man wirft das Maibouquet in die goldenen Fluthen der Bowle, die es überschwemmen, auch drei Scheiben eines hesperischen Apfels, vulgo Apfelsine, oder eine kleine grüne Pomeranze und Zucker werden hinzugethan, um das Gebräu zu vollenden, dann deckt man die Bowle mit dem Deckel, oder noch geheimnißvoller mit einem weißen Linnentuch zu und läßt sie eine viertel oder halbe Stunde, je nachdem der Wein mehr oder minder gewürzt sein soll, stehen, um sie dann den fröhlichen Genossen zum höchsten Ruhme des Monats Mai und der Tugenden der heilbringenden Kräuter zu kredenzen, denn uns däucht:

Wie in Dschemscheds goldenem Becher
Liegt Geheimnis tief im Grunde,
Finden thuts ein braver Zecher
Hier mit liebedurst'gem Munde! —
Darum schenket Maienwein
Euch als Lebensflammen ein!

Der Hopfen.

Die Frage, woher der Hopfen stammt?

Drei Fragen sind es, die inhaltschwer der Kulturhistoriker an die Hopfenranke richtet: Wo ihr Paradies gewesen, wo sie zuerst die grünen Arme hilfesuchend um den stärkeren Baum schlang, um sich auch im Sturm aufrecht zu erhalten, wer ihr den Namen gab, und die noch wichtigere: wer sie zuerst dem Gerstensafte vermählte?

Ueber ihr Vaterland haben sich die Gelehrten noch nicht geeinigt, denn sie hüllt ihren Stammbaum in ein noch tieferes Dunkel, wie viele ihrer Geschwister.

Die ziemlich generelle Annahme, der Hopfen sei zur Zeit der Völkerwanderung aus Asien, der Aeltermutter fast aller unserer Nahrungspflanzen, miteingewandert oder mit den Scythen und Sarmaten, den Autochtonen Rußlands, den Völkerstämmen, die die Ufer des Don und Dnjepr bewohnten, also von den fernsten Grenzen nach dem eigentlichen Europa gekommen, hat mehrfache Widersprüche erfahren.

Hehn*), der so tief in die Etymologie eindringend, uns auf diesem sprachforschenden Wege oft zu dem richtigen Ziele führt, bekennt, daß selbst dieser sonst so dankbare Pfad hier nicht stichhaltig, sondern nur halbe Uebereinstimmungen biete, die mehr in die Irre als zur Klarheit führten.

Drei Dinge aber hebt er mit Bestimmheit hervor: „1. daß die Alten nie von einer ähnlichen Pflanze gehört hatten, deren Blüthen

---

*) Kulturpflanzen und Hausthiere, in ihrem Uebergang aus Asien. Berlin 1874.

einen angenehmen Zusatz zum Biere gaben. 2. Daß die Denkmäler des frühesten Mittelalters, in denen das Bier und die Produkte südlicher Gärten oft genannt werden, nirgends bei solcher Gelegenheit des später so unentbehrlichen Hopfens Erwähnung thun; endlich 3. daß in manchen Ländern Europas, wie in England und Schweden der Gebrauch, Hopfen zum Biere zu thun, erst gegen Ausgang des Mittelalters oder gar erst im Laufe des 16. Jahrhunderts auftritt und allmälig allgemeiner wird".

Beckmann*), der seiner Zeit die Hopfenranke zu den einheimischen Pflanzen zählte, entgegnete auf ähnliche Einwürfe, daß der Mangel einer Erwähnung in den Schriften, die älter als die Völkerwandrung sind, noch kein Beweis wäre, daß eine Pflanze damals noch nicht dagewesen sei. Da lebte noch kein Linné, welcher der Nachwelt die Pflanzen, so wie Hipparch — nach Plinius Ausdruck — die Sterne der Nachwelt zugezählt hatte.

Nur Pflanzen, die Nutzen oder Schaden bringen, sind in den Schriften der Alten verzeichnet, andere sind bis zur Entstehung der systematischen Naturkunde unbemerkt, wenigstens unbekannt geblieben, und heute noch findet mancher Botaniker etwas Neues.

Indeß zweifelt Matthiolus wie andere ältere Autoren daran, daß die Griechen und Lateiner die Hopfenpflanze schon gekannt haben; die „Smilax aspera" des Dioscorides wurde dafür gehalten, den auch Theophrast ohne Beiwort als Smilax beschrieben hat, welche Beschreibung meistentheils auf den Hopfen, jedoch auch auf andere rankende Pflanzen bezogen werden kann.

Ferner erwähnen weder Walafried Strabo, noch Aemilius Macer (850) des Hopfens, noch ist in der lex salica, noch im Capitulare de villis imperatoris dieser Pflanze und ihres Anbaues gedacht worden; Karl der Große aber würde sie sicherlich genannt haben, wäre sie seiner Zeit gebaut worden, zumal er schon Bier brauen ließ und die geschicktesten Braumeister an das Hoflager berief, ihnen Vorschriften für die Bereitung des Bieres gebend, bei welcher Darstellung er besonders auf Reinlichkeit zu halten anempfahl, um das Getränk vor Umschlag zu bewahren.

*) Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. Leipzig 1805.

Eine von Haller gegebene Notiz, in welcher er sagt: „Isidor erzähle, daß man zuerst in Italien den Versuch gemacht habe, das Bier zu hopfen“ (636), hat Beckman als unrichtig der Quelle nach erwiesen.

Dagegen soll Ebn Mesuah*) aus Syrien, der berühmte Arzt des Chalifen Almaman, 813 — 823, auf Befehl seines Gebieters griechische Werke über Medicin, Physik ꝛc. ins Arabische übersetzt haben und von einer dem Hopfen ähnlichen Pflanze sprechen; jedoch ist damit auch nichs über seine eigentliche Heimath festgestellt.

Professor Boltz, eine sprachforschende Autorität, nimmt die Hopfengarbe wie Beckman, für eine dem deutschen Boden entsprossene Pflanze, hält es aber nach seinen gelehrten sprachlichen Untersuchungen auch nicht für unmöglich, daß das Handel und Export treibende Arabien das Vaterland des Hopfens sein könnte.

Woher der Name Hopfen stammt.

Dunkel wie seine Herkunft, ist auch der Ursprung seines Namens: Boltz entlehnt ihn als einer heimischen Pflanze dem deutschen Stamme: Hop, Hup-fen, kraft seines üppig schnellen Wachsthums und betont, daß dieses deutsche hoppe, englisch hop und hopo mit dem Lup-us des Plinius nicht übereinstimmt, im Lateinischen als rein bildlichen Ausdruck für das sich emporrankende Kraut genommen sei**).

Nur den Gelehrten stehen die weiteren Sprachforschungen über den Ursprung des Namens zu, die hier zu weit führen würden, wir beschränken uns in den gegebenen Andeutungen; denn auch Hehn meint, eine Etymologie ließe sich in dem Verbum: „Hupfen“, „Hoppen“ finden; aber eine von Ast zu Ast springende Pflanze statt einer rankenden scheint keine natürliche Vorstellung und Benennung.

Doch welches Stammes auch des Wortes Herkunft sei, aus diesem hoppe entstand eine Verkleinerungsform mit hinzutretendem l, aus der sich das französische houblon für houbelon, so wie das mittellateinische hubalus nach andern Angaben erklärt.

Seit dem Ende des 8. Jahrhundert ist humulus der gewöhnlichste und am weitesten verbreitetete Ausdruck, der mit dem Hopfen selbst nach Norden und Osten wanderte.

---

*) Meyer. Geschichte der Botanik.

**) Lup-us bezeichnete auch eine fressende Gesichtsflechte, hier das sich emporfressende Wolfskraut.

Beckman nimmt an, daß überhaupt der Hopfen, der in Italien weder angebaut noch gebraucht, viel später auftrat, und die Namen: humulus, lupulus kein hohes Alter haben. Der erste ist Volksname, das humle nud humple der Schweden und Dänen, das Chmel der Böhmen, das Hublon der Franzosen, die spanischen, ungarischen und persischen Benennungen schienen alle einerlei Stammwort zu haben.

Das deutsche Wort, das auch die Engländer angenommen haben, erscheint zuerst als Hoppe, woraus erst späterhin im Hochdeutschen es als: „Hopfen“ auftritt. Zuerst soll sich dieses Wort in einem aus dem 10. Jahrhundert stammenden Wörterbuche vorfinden. Indeß haben die slavischen Völker garnicht Lust, sich den Urbesitz der Hopfenpflanze streitig machen zu lassen.

Auch Hehn frägt und erwägt, ob nicht das slavische Chmeli das Grundwort, der Ahnherr aller übrigen Namen sei?

Beachtenswerth ist ihm die allgemeine Bedeutung des Wortes: „Chmeli,“ das Berauschung, Trunkenheit heißt, und in den abgeleiteten Formen so viel als: sich berauschen, trunken sein bei den Slaven besagt.

Daß diese Bedeutung sehr alt ist, belegt er durch eine merkwürdige Stelle des Zonaras vom Jahre 1120, in welcher humeli ein Trank ist, der ohne Wein Berauschung bewirkt, wie dasselbe slavische Wort auch heute noch auf den Brantwein und die Wirkungen desselben angewandt wird.

Auf eine noch ältere Zeit zurückgehend als die des Zonaras, deutet eine sprichwörtliche Formel bei dem Chronisten Nestor, hier heißt es: daß als Wladimir im Jahre 985 nach Christo gegen die Bolgaren an der Wolga, welche Stiefel trugen, gezogen war und sie besiegt hatte, rieth ihm Dobrynja: lassen wir die Stiefelträger, von denen wir keinen Tribut erzwingen werden, und wenden wir uns gegen die Lastschuhträger. Da machte Wladimir Frieden mit den Bolgaren, den diese so lange zu halten versprachen: „bis der Stein beginnen wird oben zu schwimmen, das Hopfenblatt aber zu Boden zu sinken.“

Der Hopfen im Volksmund der Slaven.

Daß bei den russischen Hochzeitsgebräuchen der Hopfen eine Rolle spielt, wie er überhaupt seit Urzeiten bis heute der slavischen wie auch der deutschen Sage einverleibt ist, besagen verschiedene Angaben.

Als Helena, die Tochter Iwan III. Wassiljewitsch, aus Wilna

mit dem Großfürsten Alexander von Litauen getraut wurde, da flochten ihr die Bojarinnen in der Kirche zur Mutter Gottes den Haarzopf los, setzten ihr die Kika (Kopfputz in Gestalt einer Elster) aufs Haupt und überschütten sie mit Hopfen*).

Hier bedeutet der Hopfen Berauschung, Fröhlichkeit, Fülle des Guten.

Brachten somit die Slaven ihr Gewächs nach Deutschland und wurde der slavische Name desselben von den Deutschen adoptirt, so ergab sich daraus das lateinische humulus und in weiterer Umgestaltung die Formen mit b und p (hubalus und hupa).

Weiter ist in Folge der näheren Verbindung der Slaven mit den germanischen Völkern die sprachliche Verwandschaft von: Hopfen, humulus und chmeli als Varietäten desselben Wortes nicht zu leugnen und durch Uebertragung von Mund zu Mund entstanden.

Die Wahrscheinlichkeit spricht dafür, daß der Hopfen während der Völkerwanderung in Europa eingeführt sei und wir ihn den slavischen Völkerstämmen verdanken. Linné spricht 1766 die Vermuthung aus, „daß der Hopfen, der Spinat, die Melde, der Estragon und manche andere Küchenpflanze zu jener Zeit durch die Gothen aus dem Süden Rußlands, meistens aus der Ukraine nach Europa gekommen; weil die noch älteren Schriftsteller dieser Pflanzen garnicht erwähnen, und sie alle noch bis heute in jener Gegend wild wachsen".

Wir müssen aber schließlich trotz Linnés Citat doch constatiren, daß die Sprachgelehrten uneins sind, ob die Pflanze von Osten nach dem Westen Europas gebracht wurde und einen so gedeihlichen Boden hier fand, daß sie sich völlig einbürgerte, oder von Hause aus Heimathsrechte in Deutschland hatte.

Beginn des Hopfenbaus in Europa.

Wäre das Letztere der Fall, so erscheint es uns nur wunderbar, daß der Hopfen nicht früher zur Geltung kam; nicht von dem landwirthschaftlich intelligentesten Manne seiner Zeit, von Karl dem Großen, beachtet wurde, da die Pflanze bedeutsam und hervortretend an sich war, ihr Duft sie schon anziehend machte; aber weder bei seinen Brauereien, noch als Gewächs in seinen Gärten ist des Hopfens Erwähnung geschehn, obwohl in einem Schenkungsbriefe seines Vaters

*) Hehn nach Karamsin B. VI.

des Königs Pipin der „Humolaria“ (Hopfengärten) gedacht ist, seine Verwendung muß daher noch gänzlich unbekannt gewesen sein.

Unter Karls Nachkommen aber kommt der Hopfenbau mehrfach urkundlich vor, denn der Corbeysche Abt Adelard hat 822 die Müller seines Stiftes von der Hopfenarbeit befreit, und zu Ludovici Germanici Zeit, Mitte des 9. Jahrhunderts ist der Hopfengärten wie des „humuli“ (im 10. und 11. Jahrhundert) in den Zinsbüchern unter den Lieferungen an Kirchen nnd Klöster oft gedacht.

Im Sachsenspiegel und im Magdeburger Weichbildsrechte ist eine Verordnung wegen des über den Zaun laufenden Hopfens, im 14. Jahrhundert wird es immer deutlicher, daß in vielen Ländern Deutschlands Hopfen gebaut wurde. Jedoch erst in einer Schrift der heiligen Hildegardis, die im Jahre 1079 als Aebtissin auf dem Rupertsberge starb, kommt der Hopfen (humela) zuerst als Zuthat zum Bier vor*).

Das eigentliche kulturhistorische Interesse an der Pflanze basirt selbstverständlich in der Frage: seit wann der Hopfen dem Gerstengebräu zugesetzt, sich zu einem wohlschmeckenden Getränk erhob; denn nicht unser Bier brauten die alten Völker, wir kommen auf seinen Ursprung später zurück und betrachten zunächst den Hopfen in seiner botanischen Stellung.

Seine botanische Stellung.

Die Pflanze gehört zur Familie der Urticeen, in die XXII. Klasse V. Ordnung. Sie ist perennirend, ein zierliches Gewächs und findet sich jetzt fast in ganz Europa in Hecken und Gebüschen auf steinigem Boden wild wachsend, ihre grünen, scharfhaarigen Ranken schlingt sie gern um Baum und Strauch, sich an diesen erhebend. Die Pflanzen mit männlichen Blüthen heißen wilder Fimmel oder tauber Hopfen, sie dienen nur einer untergeordneten Verwendung, da ihnen das edlere Aroma fehlt; nur die weiblichen Blüthen bergen dasselbe und kommen allein zu höherer Verwerthung; sind daher auch diejenigen, die mit besonderer Sorgfalt kultivirt, an ihren 20 Fuß hohen dünnen Fichtenstangen emporranken und das eigentlich mit „Hopfen“ bezeichnete Material liefern. Die besten Sorten führen keine Samenkörner; fühlt der Käufer diese in den Zäpfchen, so ist ihm die Waare bedeutend weniger werth. Es

*) Sprengel.

werden, um die Befruchtung zu verhindern, deshalb alle Fimmelranken ausgerissen; denn wird auch das Blüthenzäpfchen der edlen Ranke dadurch größer, so verliert es zu viel von seinem Arom, streut fruchtbaren Samen aus, so daß der Fimmelhopfen überhand nimmt und die zarten weiblichen Pflanzen ersticken.

Es wiederholt sich hier die merkwürdige Erscheinung, daß Pflanzen, die der Mensch sich seines Nutzens oder Vergnügens halber zieht, für ihn erst dann die Stufe der höchsten Vollendung erreichen, wenn sie einer ihrer wesentlichsten Lebensfunktionen: „sich durch Samen fortzupflanzen“ verlustig gegangen und dadurch physiologisch betrachtet, Krüppel geworden sind, die sich in diesem Falle nur noch künstlich durch Stecklinge oder Wurzelsprossen vermehren lassen. Die gefüllte, vollendet schöne Blume bringt auch keinen Samen. Die Hopfenblüthen erscheinen im August als kleine grünliche Kätzchen, die sich dann zu eiförmigen Zäpfchen entwickeln, ein solches Hopfenfeld haucht in der Blüthenzeit, wie die blühende Weinrebe, ein berauschendes Aroma aus. Im Hopfenzäpfchen befinden sich, theils auf der Fruchthülle, theils auf den Deckblättern selbst, zahlreiche gelbe, klebrige Drüschen, welche Hopfenmehl oder Lupulin genannt werden und die Träger des dem Hopfen eigenthümlichen aromatischen Bitterstoffs sind, die dem Bier das angenehme Aroma geben.

Der Hopfen in der Medicin und sein industrieller Nutzen.

In Frankreich wie am Rhein und anderen Orten ißt man die jungen Hopfensprossen mit Oel und Essig als Salat, die Pflanze gilt auch als ein diuretisches wie stärkendes Mittel und ist für Fußbäder besonders empfohlen, auch die Wurzel soll Heilkräfte haben und bei Futtermangel giebt man dem Vieh die Blätter, während die kletternden Stengel wie Flachs oder Hanf zubereitet ein ganz gutes Garn liefern, namentlich soll man in Schweden eine sehr feste Leinwand daraus weben, auch dienen die entblätterten Ranken dem Gärtner gleich Bast zum Binden, so zählt der Hopfen in seiner Vielseitigkeit zu den werthvollsten Pflanzen.

Der Hopfen in der deutschen Sage.

In der deutschen Sage hat er aber wie in der slavischen eine ganz positive Stellung, mit vielfach gleicher Deutung wie in jener. So heißt es: „Wer einen Kranz von Hopfen trägt, verräth ein heitres Gemüth, dem der Liebesgram Nichts anhaben kann.“ Sagt man

aber: „der soll nur Hopfenranken tragen", so heißt das, er habe mehr geschwatzt, als er verantworten kann: „denn der wilde Hopfen trägt viel mehr Blüthen als andere Kräuter und bringt doch keine nützlichen Früchte."

Wenn die Mädchen langes Haar bekommen wollen, müssen sie sich einige Haare abschneiden und mit den Hopfensetzlingen in die Erde legen, so wie nun der Hopfen in die Höhe steigt, wächst auch ihr Haar*).

Wer zu Riemeringen (Elsaß) in der Christnacht schweigend in den Hopfengarten geht, sieht mit dem Schlag zwölf saftige Hopfensprossen aus der Erde kommen, die aber sogleich wieder verschwinden. Je schöner die Reben waren, desto besser soll die Hopfenernte ausfallen.

Wier erzählt**): „Wenn auf unseren Speichern viel Hopfen in Vorrath lag, hörten wir in der Nacht vor dem Tag, an welchem die Kaufleute kamen, Hopfensäcke in Menge herabwerfen. Wir waren stets froh, je stärker das Geräusch sich vernehmen ließ, denn dann konnten wir darauf rechnen, daß Tags darauf ein guter Handel gemacht wurde.

Dieses scheinbare Herabwerfen der Säcke sollte von den guten Heinzelmänchen herrühren, um durch das Geräusch die Aufmerksamkeit der Bewohner zu erregen, damit sie alle herbeireisenden Kaufleute in das Haus weisen sollten."

Seine guten Eigenschaften und Wirkungen.

Als gute und böse Wirkung des Hopfens hieß es von letzterer, daß der Hopfen den Körper austrockene und die Melancholie vermehre, die gute Wirkung bestand in dem Fernhalten der Fäulniß und der Kräftigung, die er gewähre.

Das Hopfenkissen mit einer schlafbringenden Wirkung ist oft schon der Wohlthäter des müden aber vergeblich Schlaf suchenden Kranken geworden; wenn alle anderen Schlafmittel fehlschlugen, brachte der Hopfen durch seinen entweichenden flüchtig narkotischen Stoff dem Gequälten die erquickende Ruhe, ohne weitere Nachtheile.

Der Hopfen gehört zu den am häufigsten verbrauchten nar-

*) Rockenphilosophie.
**) Opera omnia.

kotischen Stoffen, unterscheidet sich vom Tabak und anderen derartigen Genußmitteln dadurch, daß er selten, außer zu medicinischen Zwecken, für sich allein angewandt wird. Er theilt aber den Aufgüssen, wie der Malzabsud einer ist, seine narkotischen Eigenschaften mit und wirkt dann als Mitursache der angenehm erregenden, leicht berauschenden und wohlthätig anspannenden Wirkung, welche gut gehopftes Bier auf Solche ausübt, deren Constitution für das Biertrinken geeignet ist; der bloßen Bitterkeit wegen geschieht die Vermählung des Hopfens mit dem Gerstensaft nicht, dafür giebt es eine Menge andrer Pflanzenstoffe, die als Fälschung auch oft dazu benutzt werden.

Ursprung des Bieres.

Wir kommen nun zu der gleich kritischen Frage: wann und wo man zuerst Bier braute?

Unger macht in hoch interessanter Weise darauf aufmerksam, daß jene Getränke, die sich der Mensch aus stärkehaltigen Pflanzentheilen zu bereiten verstand, sehr weit in das Völkerleben zurückgehen. Er führt aus, daß man den Anbau mehlgebender Pflanzen auf größere Bezirke auszudehnen im Stande war, als die Kultur der süßen Säfte gebenden Pflanzen, daher wurde die Verbreitung solcher Getränke auch ungleich größer.

Die Erfahrung lehrt in der That, daß sowohl in der alten als in der neuen Welt dergleichen Getränke unter allen Völkern und zu allen Zeiten gebräuchlich waren. Wie die alte Welt Weizen, Gerste, Hirse und andere Kornfrüchte dazu benutzte, so hat Amerika im Mais, Maniok und in dem amylumhaltigen Marke einiger Mimosen die geeigneten Mittel zu demselben Zwecke gefunden, und es ist, wenn man das nicht für ein Ergebniß des Instinkts ansehn will, in Wahrheit zu bewundern, wie die Menschen in beiden Hemisphären, ohne von einander Kenntniß zu haben, zu derselben Erfindung gelangten.

Da alle stärkehaltigen Pflanzentheile durch die zugleich in ihnen vorkommende Diastase die nothwendigen Elemente der Zuckerbildung enthalten, so ist begreiflich, wie ein Zufall auch zur Kenntniß der übrigen Bedingungen führen konnte, wodurch jene Umwandlung des Stärkemehls in Zucker herbeigeführt wird. Die Bereitung des bier-

artigen Getränks drängte sich so zu sagen dem Menschen von selbst auf.

Nach einer Angabe waren es die klugen Phönicier, die zuerst Bier brauten und es den Aegyptern fertig zuführten; nach anderen Berichten wird die Erfindung den alten Aegyptern selbst zugeschrieben. Sie behaupteten, Osiris habe ihnen die Kunst es zu bereiten gelehrt, man hat auch die Isis als die Lehrmeisterin genannt, während die Griechen später sogar dem Bacchus die Erfindung zuschrieben!

Die Aegypter machten es aus Weizen und Gerste; der Ueberfluß an Getreide, dessen Aegypten sich erfreute, mag sie zuerst auf den Gedanken gebracht haben, es noch anderweit, wie als Mehl zu verwerthen, und der Zufall sie zu dem Gährungsprozeß geführt haben, sobald das Korn der Feuchtigkeit anheim gegeben war.

In der ägyptischen Stadt Pelusium, die an den Nilmündungen lag, soll man, wie die Sage berichtet, das beste Bier jener Zeit gebraut haben, das unter dem Namen: „Pelusisches Getränk“ von den verschiedenen Schriftstellern des Alterthums erwähnt wird. Herodot nennt dieses ägyptische Bier: „Gerstenwein,“ eben so wird es von Aeschylos und Sophokles benannt.

Theophrast nennt das Bier: „Zythos“, so umfaßt dasselbe allein durch sein hohes Alter eine große kulturgeschichtliche Bedeutung, nicht nur für die germanischen Völkerschaften, sondern auch für die frühere klassische Welt.

Interessant ist die Erwähnung Beckmanns, daß Professor Tychsen ihm die Vermuthung mitgetheilt, daß vielleicht lupulus aus lupinus entstanden sei, weil Columella sagt, daß die bittern Samen dieser Pflanze in Aegypten zum Bier gebraucht wären, um dessen Süßigkeit zu mindern. Diesen Gebrauch hat auch G. W. Lorsbach aus dem arabischen Geschichtsschreiber Ebn Chalican bewiesen. Daraus erhellt, daß man schon damals in Aegypten bittre Sachen dem Bier zugesetzt hat.

Kaiser Julianus soll 400 n. Chr. schon ein witziges Epigramm auf das Bier der Gallier gemacht haben, in welchem er sagt: „Der Gerstenwein der Gallier sei nicht der wahre Sohn Jupiters,

denn der Wein rieche nach Nectar, das Bier aber rieche nach dem Bock*)."

Plinius scheint aber auch nicht viel Gutes vom Bier gehalten zu haben, denn er nennt es einen abscheulichen Trank, der die Menschen weit betrunkener mache als der Wein.

Diesem Ausspruch entgegen erklärten die alten Sachsen und Dänen das Bier für einen Göttertrank, und zählten den Bierrausch zu den vorzüglichsten Freuden, die Odin's Helden in Walhalla genießen würden.

Einige Kulturhistoriker meinen, daß die Deutschen den Gerstentrank sicherlich früher als den Wein kannten und das Wort Bier, vom altdeutschen Bere, (Gerste) abgeleitet, eine echt deutsche Erfindung sei. Indeß ist es wahrscheinlich, daß der vielgenannte berauschende Gerstentrank, den auch Tacitus erwähnt, mehr eine aus gegohrener Gerste erzeugte weinsäuerliche Flüssigkeit, als ein Bier nach unsern Begriffen gewesen sei. Erst nach der Völkerwanderung scheint das Getränk unserem Bier ähnlich geworden zu sein, das man zuerst „Oel" nannte, wie es noch jetzt im Englischen, Schwedischen und Dänischen heißt.

Daß aber die Alemannen aus Gersten und Weizen Bier brauten, erhellt aus ihrem Rechtsbuche, Ende des 6. Jahrhunderts, das die Bestimmung enthält: „daß jeder, der einem Gotteshause angehört, 15 Seidel Bier an dasselbe abzuliefern habe."

Die Lateiner lernten das Bier nur aus den Erzählungen von den Deutschen und deren Sitten kennen und hielten es für eine mißglückte Nachahmung ihres Weins; die meisten Stellen von dem Bier der Alten hat Dithmar gesammelt**) doch nimmt Beckmann, Conring, Maibom und andere an, daß der Hopfen erst in viel späterer Zeit gebräuchlich wurde. Man nahm Kümmel, Eichenrinde, Tamarisken, vielleicht auch Lupinen und sonstige Ingredienzien dazu, um ihm das süßliche des Malzgeschmacks zu nehmen.

Eine alte deutsche Sage nennt Gambrinus, König von Brabant, als den Erfinder des Biers, diese Ehre ist ihm von Osiris bereits Gambrinus.

*) Volz. Beiträge zur Kulturgeschichte. Leipzig 1852.

**) Zu Tacitus' Werk „De morib. German." cap. 23.

streitig gemacht worden; da aber dieser mythische König noch heutigen Tages als der Schutzpatron der Brauer gilt, nicht nur von diesen, sondern von allen Biertrinkern die gebührende Verehrung genießt, so verlangt — mindestens die poetische Gerechtigkeit, anzunehmen, daß er sich in hervortretender Weise Verdienste um die Veredelung des Tranks erworben, vielleicht der erste war, der das Aroma des Hopfens dem Bier beimischen ließ, es dadurch aus einem leicht verderblichen Getränk in ein dauernd haltbares umwandelte.

Seit wann der Hopfen dem Bier zugesetzt wurde.

Wir können keinen positiven Nachweis darüber führen, aber der mündlich fortgepflanzte Bericht, wie ihn die durch Jahrhunderte gehende Volkssage bringt, spricht dafür, und die Angabe einiger Kulturhistoriker, daß der Hopfen zuerst in den niederländischen Brauereien angewendet worden ist, macht das Verdienst des vielgenannten Gambrinus mindestens sehr wahrscheinlich.

Nach den verschiedenen Quellen scheint, daß mit dem 11. Jahrhundert es üblich wurde, das Bier zu hopfen, wodurch es den Ruf der Haltbarkeit bekam und nun in großer Menge ausgeführt wurde.

Das Bierbrauen war Jedermann erlaubt, das Malz hieß Brasse, ein Wort, das Plinius bei den Galliern bemerkte, wovon die französischen Benennungen: „brasseur, brasserie“ kommen.

Die Klosterbrauereien, das Patres- und Fratresbier.

Mit ganz besonderem Eifer zogen die Klöster das Bierbrauen in ihren Bereich und ließen sich das Malz dazu liefern oder nahmen auch schon gebrautes Bier, wie verschiedene Klosterrechnungen besagen, zu ihrem Bedarf auf.

So gab Einer im Jahre 758 30 Siklen Bier, ein Anderer 20 und so fort, 1106 kommt „ein Becher Hopfen“ als Abgabe in Urkunden vor; daher fand auch mehrfach die Annahme statt, daß die kunstmäßige Bereitung des Bieres vermittelst des Hopfens von den Klöstern ausgegangen sei*).

Von 1482 an datirt das „Patresbier,“ es war ein in den Klöstern gebrautes, starkes, möglichst alkoholreiches Bier und erhielt seinen Namen daher, weil es nur für den Gebrauch der Patres bestimmt war. Ein weit schwächeres war das Conventbier, auf welches

*) Volz nach Hüllmann. Städtewesen.

die Fraters angewiesen waren, wie es heißt, zu ihrem größten Leidwesen, da auch ihnen das stärkere Bier besser mundete und einen beseligenden Rausch gewährte. — Die Leidenschaft nach einem solchen muß tief begründet in der menschlichen Natur liegen, da die Rothhaut so gut wie der gebildete Europäer danach lechzt und ihn sich in allen Formen auf künstlichem Wege zu verschaffen sucht, nicht gerade zur Ehre und Würde der menschlichen Kreatur.

Verbreitung der Brauereien.

Im 15. Jahrhundert emancipirte sich die Kunst des Bierbrauens in soweit, daß sie nicht mehr ausschließliches Eigenthum der Klöster war, sondern auch in die Hände der Bürger in den Städten überging; von Raumer sagt in seiner „Geschichte der Hohenstaufen", daß in der freien Reichsstadt Nürnberg 1290 eine Verordnung gegeben ward, nach welcher zur Bierbereitung die Gerste anempfohlen, dagegen Hafer, Roggen, Dinkel und Weizen verboten wurde. Eben so heißt es in der kleinen Chronik von Nürnberg, daß der Holländer Hans Kraene um die Mitte des 16. Jahrhunderts das erste Weißbier daselbst braute.

Entstehung des Weißbiers, der Mumme, des Broihahns und der Gose.

Die Braunschweiger Mumme wurde von ihrem Erfinder Christian Mumme im Jahre 1492 zu Braunschweig zuerst gebraut; sie errang sich so hohe Anerkennung, daß sie weit und breit begehrt und bis nach Ost-Indien hin versandt wurde.

1526 erfand Curt Broihahn zu Hannover das nach ihm benannte, vielberühmte Bier, dem später die Göttinger Studenten ihre Huldigung nicht versagten, und wie Fama erzählt oft des Guten zu viel darin thaten. Wie bei so vielen Dingen der Zufall auf Neues führt, war es auch hier, denn der Brauereibesitzer wollte, von Hamburg zurückgekehrt, nur das damals sehr beliebte und in Mode stehende dem englischen ähnliche Hamburgerbier brauen, hatte aber die Vorschriften darüber verloren und machte den Versuch, es aus der Erinnerung zu brauen, was ihm jedoch nicht genau gelang, statt dessen entstand das nachmals viel genannte und berühmte Broihahn-Bier.

Im Städtchen Goslar erfand man die Gose, nach dem durch Goslar laufenden Fluß, dem man in Folge seines guten Wassers die Ehre des vortrefflichen Bieres vindicirte, benannt. 1717 erschien über die Gose eine kleine Schrift, als deren Verfasser man den

Juriſten Platherus nannte. In gleicher Weiſe wurde das Eimbecker, Bamberger und Merſeburger Bier berühmt.

Sehr gefeiert waren auch die märkiſchen Biere, die nach Lübeck, Stettin und anderen Seeſtädten geholt und zur See nach England verführt wurden, das um dieſe Zeit noch kein Hopfenbier hatte.

Luther erlabt ſich an Einbecker Bier.

Das ſchon erwähnte Eimbeckiſche Bier, das in der Hauptſtadt des Fürſtenthums Grubenhagen gebraut ward, hatte einſt die Ehre, den großen Reformator zu laben. Als nämlich Luther das Verhör vor dem Reichstage zu Worms ſo männlich überſtanden hatte, wollte Herzog Erich von Braunſchweig dem großen Manne eine Liebe thun, um ſich von den Strapazen zu erholen und ſandte ihm eine Flaſche Eimbecker Bier.

Wallenſtein bittet um Weizenbier.

Zur Zeit des dreißigjährigen Krieges braute man noch viel Weizenbier; Wallenſtein zog es dem Gerſtenbier vor. In einem Briefe vom 2. Juli 1628 ſchrieb der Generaliſſimus an den Feldmarſchall von Arnim, der vor Stralſund hielt: „Diweil ich das Gerſtenpier nicht trinken kann, bitt, der Herr thu die Anordnung, auf daß von Barth auf Anklam vor mich Weizenpier gebracht wird*).“

Vor dem Aufblühn der Städte wurde in allen größeren Häuſern Bier für den eigenen Bedarf gebraut, doch bildete ſich mit dem 16. Jahrhundert ein beſonderer Brauerſtand, der in einigen Städten, wie Gent, Brügge und anderen zu großem Reichthum gelangte.

Zu Gent hatten ſich, um Einfluß auf die Bürgerſchaft und das Volk zu erlangen, die beiden Artevelde in die Zunft der Brauer aufnehmen laſſen, ein Beweis, wie hoch und ehrenwerth man den Brauerſtand hielt; der Reichthum der Artevelde geſtattete es ihnen, es mit Königen aufzunehmen — wenn auch nicht vor ihrem Untergang zu ſchützen!

Berühmte Brauereien Flanderns und Deutſchlands. Die Rathskellereien.

In Süddeutſchland thaten ſich Regensburg und Ulm mit beſonders guten Brauereien hervor, zu jener Zeit bezog der Magiſtrat in ſolchen Städten, wo kein gutes Bier hergeſtellt werden konnte, fremdes Bier, das alsdann in beſonders dazu hergerichteten Schenkſtuben ausgeſchenkt wurde; dieſe Einrichtungen führten zur Entſtehung der Rathskellereien, in welchen nur gutes Bier geſchenkt werden durfte.

---

*) von Raumer. Hiſtoriſches Taſchenbuch 1834.

Gegenwärtig prävaliren die baierschen Brauereien und ist ihre Methode fast für ganz Europa und Nordamerika mustergiltig geworden, mit Ausnahme von England und einigen Weinländern.

Als das kräftigste gilt das baiersche Bockbier, dem als Gegensatz des stark stoßenden Bocks, die sanftmüthigere Gais aus den Brauereien der Jesuiten entgegen trat.

Die Ausbreitung des Hopfenbaus im 14., 15. und 16. Jhd.

Im 14. Jahrhundert war der Hopfenbau in Deutschland ganz allgemein verbreitet und blühte im 15. und 16. Jahrhundert hauptsächlich in Böhmen, Baiern und Norddeutschland.

Aus der Mark hatte sich der Hopfenbau nach Pommern und aus Böhmen nach Sachsen, wo er sich stark verbreitete, hingezogen.

1568 wurde in Baiern in einer Forstordnung wegen der Hopfenstangen geboten, beim Schneiden derselben darauf zu achten, daß die Wälder nicht dadurch verwüstet würden, ein Beweis, wie massenhaft derartige Stangen begehrt wurden.

Die wilde Hopfenranke finden wir auch in unseren Wäldern, und ich erinnere mich, vor Jahren im Prater bei Wien eine uralte Ulme gesehen zu haben, um welche der wilde Hopfen in klafterlangen Ranken emporstieg, sie mit frischem Leben schmückend; ein malerisches Bild der Ruhe und Beschaulichkeit des Alters und der nicht rastenden, vorwärtsdrängenden Jugendkraft! Die ärmere Klasse freut sich stets, wo sie ein so schön vollblühendes Exemplar findet, denn die Kinder gehen oft auf die Suche eines solchen aus; der kleine Landbrauer zahlt auch für diese wilden Zäpfchen gern eine Kleinigkeit und meint, sein Bier werde darum nicht schlechter, wenn er sie mit hineinbraut.

Außerhalb Deutschlands wurden die Hopfenbiere erst viel später bekannt, über England berichtet Houghton*), daß dort, obgleich schon im 12. Jahrhundert die damals sehr berühmten märkischen Biere nach England verführt wurden, man in England immer noch ungehopftes Bier braute.

Der Hopfenbrauch in England.

Erst unter Heinrich IV, 1400, und Heinrich VI, 1450, wurde der Hopfen bekannt, einige Geschichtsschreiber sagen, daß sein Anbau verboten wurde. Beckmann versichert jedoch, daß er vergebens nach einer

---

*) Husbandry and trade improved, being a collection. London 1727.

solchen Verordnung Heinrich VI geforscht, darin doch eine Verfügung wegen des Malzes vorkomme; indeß lauten die bestimmteren Angaben alle dahin, daß der Gebrauch des Hopfens erst 1524 unter Heinrich VIII durch Leute aus Artois in England bekannt wurde. Wir wissen, daß zur Zeit dieses Königs ja alle feinen Gemüse und Kräuter aus den Niederlanden herüberkamen.

König Heinrich scheint aber einen Widerwillen gegen das Hopfen- oder Bitterbier gehabt zu haben, daher er 1530 es bei schwerer Strafe untersagte, Hopfen und Schwefel in das Ale zu nehmen, weil es eine Bierverfälschung sei.

In den meisten Wörterbüchern heißt Ale das ungehopfte Bier der alten Briten, und ein englischer Arzt betont ganz bestimmt, daß Ale vom Biere sich dadurch unterscheide, daß zu ersterem kein Hopfen genommen werde; es war das dieselbe Art, wie es auch die alten Angelsachsen getrunken hatten. Bald aber machte sich der Vortheil, das Bier so wie auch das Ale zu hopfen durchweg geltend, da es durch diesen Zusatz sich ungleich besser hielt.

Hopfenconsum in England. Porterbier.

Indeß erst unter Eduard VI 1552 wird in gesetzlichen Verordnungen der Hopfenfelder gedacht; und 1603 war der Anbau des Hopfens in England noch ungenügend zum eigenen Verbrauch; Jakob I aber verbot außerdem die Einfuhr des schlechten ausländischen Hopfens und wurde dadurch der Hauptbegründer der inländischen Hopfenkultur. Gegenwärtig wird fast sämmtlicher in England zum Verbrauch kommender Hopfen auch im Innlande gebaut, und das ist kein geringes Quantum, denn die aus den letzten vier Jahren gezogene Durchschnittssumme ergiebt einen jährlichen Consum von 38,375,573 Pfund; eine Quantität, von der angenommen wird, daß sie etwa die Hälfte der jährlichen Hopfenernte der ganzen Welt ausmache*).

Wie verschieden muß der heutige Geschmack von dem sein, der zu Anfang des 17. Jahrhunderts herrschte, wo die Stadt London bei dem Parlamente gegen zwei Uebel Beschwerde einlegte. „Gegen die Steinkohlen von Newcastle wegen ihres üblen Geruchs und gegen den Hopfen, weil derselbe den Geschmack des Bieres verderbe und das Volk in Gefahr bringe!“

*) J. Johnston. Chemische Bilder.

Nach statistischen Angaben producirte man im Jahre 1830 schon ca. 8,000,000 Barrel Bier, von denen 6,000,000 Faß starkes und 2,000,000 Faß Dünnbier waren.

Das berühmte Porterbier ist eine Erfindung des englischen Braumeister Harwood; erst 1790 wurde es bekannt und fand sofort eine große Verbreitung, die sich von Jahr zu Jahr steigerte und weit über die Grenzen Europas hinaus ging.

Die gefährlichen Surrogate des Hopfens.

Trotz der vorgenannten abnormen Produktion des Hopfens in England wird das Bier, wie jetzt fast überall, so doch in England vorzugsweise durch oft recht schädliche Substanzen gewürzt, die ihm die Hopfenbitterkeit ersetzen sollen. Bliebe es bei den unschädlichen, zu denen Bitterklee, Wermuth, Cassia, Aloe, 2c. gehören, so hätte es hinsichts der Gesundheit Nichts auf sich, es giebt aber so gewissenlose Brauer, die sich nicht scheuen Strychnin und Kockelskörner*) in das Gebräu zu nehmen. Die Beimischung des Extracts der Letzteren bringt drei Eigenschaften hervor, die dem Brauer zu verführerisch erscheinen um sein Dünnbier nicht dadurch — wie sie sagen: „reputirlicher“ zu machen. Erstlich ertheilt dieser Zusatz dem Bier einen intensiv bittern Geschmack, so daß der Hopfen fast überflüssig, zweitens giebt er dem Gebräu wohl Fülle und Körper und zugleich eine dunkle Farbe. Drittens erregt dieser Zusatz bei den Biertrinkern gewisse Symptome einer alkoholischen Berauschung und vermehrt so die scheinbare Stärke und berauschende Kraft des Getränks. Diese Wirkung ist es besonders, welche die Consumenten anzieht und die Säckel der Brauer füllt. Durch diese abscheulichen Betrügereien werden in England wie auch vielfach bei uns die niederen Klassen betroffen.

Das Bier wandert mit den Briten nach allen Welttheilen.

Noch mehr soll das Letztere in Amerika der Fall sein, einem Lande, wo Schwindel und Betrug ein Privilegium haben und für Klugheit gelten. Die auswandernden Briten nahmen die Kunst des Bierbrauens mit hinüber in die neue Welt. Johnston bemerkt, daß es eine eigene Erscheinung sei, daß die Menschen ihre Geschmacksgewohnheiten mitnehmen, in welches Land oder Klima sie auch versetzt werden mögen. Die Liebe zum Bier und Hopfen wurde entschieden durch

---

*) Cocculus indicus.

die Engländer nicht nur nach Amerika verpflanzt, sie folgte ihnen ebenso nach den neuern Niederlassungen in Australien, Neuseeland und dem Caplande. Auch im heißen Osten änderte sich ihr heimathlicher Geschmack nicht und das helle englische Bitterbier folgt ihnen bis in die entlegensten Winkel Indiens.

Der Chemiker knüpft an dieses Factum die Bemerkung, daß es schwer zu sagen sei, bis zu welcher Ausdehnung der Gebrauch des Hopfens sich in jenen fernen Regionen durch ihre Vermittlung vielleicht einbürgern dürfte?!

„Können nicht, sagt er, die milderen Wirkungen des Hopfens dort sich so weit geltend machen, daß die opiumessenden und sich mit Hanfextract (Haschisch) berauschenden Völkerschaften endlich veranlaßt werden, diese alten Gewohnheiten aufzugeben und den fremden Genuß an deren Stelle zu setzen? und müßte nicht ein solcher Wechsel in einem der allgemeinsten Genußmittel auch eine große Umwandlung in Charakter und Sitten jener Völker zur Folge haben?“

Erstes Bekanntwerden des Hopfens in Schweden.

In Schweden war der Hopfen im 15. Jahrhundert noch nicht sehr allgemein, da man sich noch der Mircia gale, einer in Schweden wild wachsenden Pflanze, sowie als schlechteres Surrogat des Porsch*) bediente, und zwar so allgemein, daß König Christoph 1440 das alte Gesetz bestätigte „daß derjenige eine Geldstrafe erlegen sollte, der die Mircia gale vor einer bestimmten Zeit in den Gemeindewaldungen oder auf eines Andern Lande sammeln würde.“

Inzwischen ward doch auch gleiche Strafe auf zu frühzeitige Einsammlung des wilden Hopfens gesetzt und der Anbau und seine Kultur ernstlich befohlen, so daß jeder Landmann, welcher nicht wenigstens vierzig Stangen Hopfen zog, eine Strafe erlegen mußte, falls nicht erweislich war, daß sein Acker zum Hopfenbau untauglich sei. Anfänglich zweifelte man, ob er das kalte Klima ausdauern würde, da er aber auch als wilde Pflanze erschien, hatte man die Garantie seines Gedeihens und zu Gustav Adolphs Zeit, wo die Schweden was sie an ausländischen Hopfen brauchten mit 1200 Schiffspfund Eisen — das war circa der neunte Theil von allem damals in Schweden ge-

Der hohe Werth des Hopfens in Schweden.

*) Ledum palustre.

wonnenen Eisen — bezahlen mußten, so klagte König Gustav 1558 in einer Verordnung darüber, daß ein Pfund Hopfen so viel als eine Tonne Malz koste und ermunterte die Landbewohner zum Hopfenbau. Er predigte aber tauben Ohren, denn noch unter der Regierung der Königin Christine, 1626, wurde der meiste Hopfen aus Deutschland, vorzugsweise aus dem Braunschweigschen und aus Sachsen bezogen. Die Königin hatte in ihrem Garten einige Hopfenpflanzen als Seltenheit, doch soll zu ihrer Zeit der Hopfenbau mehr und mehr aufgekommen sein, so daß deutsche Hopfenhändler, die sonst alle drei Jahre nach Schweden kamen, um Bezahlung zu holen und neue Lieferungen zu übernehmen, höchst misvergnügt zurückkamen und einen Theil ihrer Hopfenäcker eingehen ließen, da dieser Absatz ihnen fehlte.

Der unter Königin Christine beginnende Hopfenbau in Schweden.

Jedoch erst unter Karl XI., der von 1660 bis 1697 regierte, soll der Hopfenbau in Schweden sich zu einiger Vollkommenheit empor geschwungen haben*). Durch ganz Skandinavien ist „Oel" der gebräuchlichste Name für Bier.

Man unterschied im Alterthum mehrere Getränke der Kategorie Bier und nannte diese Flüssigkeiten mit verschiedenen Namen, die genauer untersucht, sich als verschiedenen Sprachen angehörig erweisen. Das Wort Cerevisia kommt nicht von Ceres und vis, sondern ist gallischen Ursprungs, denn Plinius sagt, daß das Weizen- und Gerstengetränk, das man Cerevisia nannte, eigentlich in Gallien seine Heimath habe, und der Name nicht lateinischen Ursprungs, sondern der alten celtischen Sprache entnommen sei.

Ueber die verschiedenen Benennungen der Biere.

Das Wort Bier findet sich in allen alten und neuen, hoch- und niederdeutschen Mundarten, einige behaupten, wie schon erwähnt wurde, das Wort stamme von dem altdeutschen Bere (Gerste) andere bemühen sich nachzuweisen, daß es von dem lateinischen Zeitworte „bibere", trinken, abgeleitet sei und behaupten, alle anderen Ableitungen wären nicht stichhaltig. Wir müssen den Streit hierrüber den gelehrten Forschern überlassen.

In Frankreich wurde aus dem Worte Bier, bièrre, in Italien bierra auch cervogia, doch ist das Letztere schon sehr von „bierra" verdrängt.

---

*) Beckmann.

Ueber die Etymologie der Bedeutungen von Bier hat sich C. G. Gruner eines Weiteren ausgelassen.

Bier-Produktionen in den verschiedenen Ländern.

In Frankreich, wie in den niederländischen Brauereien, brach der Gebrauch des Hopfens sich mehr und mehr Bahn, obgleich Bischof Johann von Lüttich und Utrecht sich bei Kaiser Carl IV. beklagt, daß man seit einigen dreißig Jahren eine neue Weise zu brauen, nämlich den Zusatz eines gewissen Krauts hätte, das humulus oder hoppa heiße, daß ihm dadurch seine Einnahme von Gruitgeld*) stark vermindere. Der Kaiser verstattete ihm darauf zum Ersatz seines Verlustes von jedem Faße Hopfenbier einen Groschen zu fordern, und dieses Recht bestätigte auch der Papst Gregorius dem Bischof Arnold.

In der Schweiz, namentlich in den reichen Abteyen von St. Gallen hatte man ausgedehnte Bierbrauereien mit Malzdarren für hundert Malter Hafer. Eben so zeigte Bischof Salomo von Konstanz dem kaiserlichen Kammerboten eine Haferdarre für 100 Malter.

In Ulm kommt schon 1255 eine Getränksteuer auf Bier vor; im Jahre 1367 gab es ein Bierhaus des Raths, und 1486 beriethen die Herrn im kleinen Rath: „Diweilen der Wein in hohem gelt und die Burger sich uff das Bier legen, die Biersieder aber ohne alle Ordnung sieden und es nit vergeren lassen, dadurch den leuthen krankheiten zugezogen werden, daß deßhalb gen Nördlingen, Giengen und Lauingen geschrieben und erkundigt werde, wie lang Ire Bierbrauer das new gebraute Bier liegen lassen, eh sie es ußschenken, damit den hiesigen auch die ordnung gegeben werde**).“ Nördlingen überschickte eine Bierordnung.

Entstehung der Lagerbiere.

Der unendliche Vortheil, der aus dem Hopfenzusatz resultirte, bestand vorzugsweise darin, daß sie dem unhaltbarem Bier Dauer gaben, es vor dem Sauer- und Schaalwerden bewahrte, so daß die Lagerbiere erst nach dem eingeführten Gebrauche des Hopfens aufgekommen sind.

Die vorzüglichsten Hopfen-Produktionen.

In Deutschland ist die Ermittelung des gesammten Produktionsquantums an Hopfen schwierig; doch ist bekannt, daß in Franken und

---

*) Nach Beckmann ein Gährungsmittel, jedoch nicht positiv ergründet.

**) Volz nach Dietrich, Beschreibung der Stadt Ulm.

Böhmen er in vorzüglichster Qualität gedeiht. Der Spalter Hopfen Baierns und der Saazer Böhmens sind die am höchsten geschätzten Sorten; der Letzere wird zur Dokumentirung seiner Echtheit nur unter dem Bleisiegel des Saazer Stadtraths in den Handel gebracht. Ueberhaupt bildet der Hopfen gegenwärtig für Deutschland einen der wichtigsten Artikel des landwirthschaftlichen Betriebes und des inneren Handels, so daß er dem Wein darin kaum nachsteht.

Verschiedenheit der Hopfenernte.

Mit Diesem hat er auch das gemein, daß sein Ernteertrag, sowohl der Menge als Güte nach, ein äußerst wandelbarer ist, daher auch der Marktpreis eines Centners zuweilen auf 70 bis 100 Thlr. steigt; während er ein anderes Mal kaum das Viertel davon beträgt. In ganz ungünstigen Jahren greift man denn nothgedrungen zu dem weit weniger beliebten amerikanischen Hopfen, denn das Bier hat sich auch dort als Volksgetränk eingebürgert, wie wir vorhergehend ausgeführt haben.

In Rußland wächst eine Varietät des Hopfens in der Krim, am Ural und Altai wild, doch soll der Bedarf nicht ausreichend und vorzugsweise durch fremde Einfuhr gedeckt werden. Das stimmt wenig mit seiner dort angenommenen Heimath.

Speciell für Preußen ist der Hopfenbau längst ein Bedürfniß geworden, und in Gegenden, die für diesen Anbau geeignet, kann derselbe nicht dringend genug empfohlen werdeu, da dem kleinen Grundbesitzer dadurch ein reicher Erwerbszweig eröffnet wird.

Der Hopfenbau in der preußischen Geschichte.

Die Hopfenpflanze und ihr Gedeihen in der preußischen Geschichte verfolgend, erfahren wir, daß Preußen schon vor Jahrhunderten einen bedeutenden Hopfenbau hatte, der aber merkwürdiger Weise, trotz des sich stets steigernden Bierconsums, dennoch zurückgegangen ist und nirgends außer um Neutomysl so zugenommen hat, wie es der Natur der Sache nach überall hätte geschehen müssen.

Unter den Orten der Mark Brandenburg, wo vor Jahrhunderten ein bedeutender Hopfenbau betrieben wurde, steht Bukow obenan, das in seinem uralten Kirchen- und Stadtsiegel eine Hopfenranke führt. Die Geschichte besagt, daß der Hopfenbau daselbst die Bewohner wohlhabend gemacht; welches die Veranlassung des Rückganges desselben, ist nicht bekannt, doch werden gegenwärtig nur noch gegen 200 Centner

Hopfen producirt und das in so geringer Qualität, daß er nur zu Schankbieren verwendbar ist.

Eben so hatte Pölitz in Pommern früher einen bedeutenden Hopfenbau, und selbst um Potsdam sind noch Gegenden, die den Namen: „Hopfengarten“ führen, ohne daß man jetzt dort eine Hopfenranke sieht. Es datirten diese Anlagen aus der Zeit Friederichs des Großen und gingen, wie manches Andere, das er in Angriff nahm, nach seinem Tode zu Grunde.

Der Neutomysler Hopfenbau nnd seine großen Erfolge.

Auch in Schlesien, um Münsterberg, ward ein nicht unerheblicher Hopfenbau betrieben und noch hin und wieder in anderen Gegenden, indeß kann nur die Hopfenkultur des im Kreise Buck der Provinz Posen belegenen Oertchens Neutomysl, als eine prosperirt habende genannt werden.

Der Hopfenbau an sich datirte daselbst vom Jahre 1692, indeß wurden bis zum Jahre 1837 doch auch nicht mehr als 500 Centner Hopfen daselbst gewonnen, der mit nur 9 Thlr. pro Centner bezahlt wurde.

Im Jahre 1837 beginnt aber durch die unermüdliche Thätigkeit eines Mannes eine neue Aera für den dortigen Hopfenbau. Daß derselbe geeignet war, bei anpassender Unterstützung den Wohlstand eines ganzen Kreises zu heben, bewiesen die immer weiter und weiter sich verbreitenden Hopfenanlagen um Neutomysl; die einzigen Anlagen Preußens von solcher Bedeutung, daß an 20,000 Menschen durch den Hopfenbau ihren Erwerb fanden, und im Jahre 1861 der Ernteertrag auf 2,200,000 Thlr. geschätzt wurde; so daß der früher ärmste Kreis der Provinz Posen durch diesen rationell betriebenen Hopfenanbau sich jetzt eines stets wachsenden Wohlstandes erfreut.

Das Hauptverdienst dieses großartigen Erfolgs gebührte Herrn Banquier J. J. Flatau, der dem matten Betriebe in den dreißiger Jahren die Seele einhauchte, die es zu dem machte, was es heute ist.

Die Anlagen, welche sich schon vor Jahren auf 6000 Morgen beliefen, producirten bei reicher Ernte 42,000 Centner Hopfen und mehr.

Der Hopfenbau um Neutomys'l ist aber ein Unikum in seiner Art geblieben, und ist der einzige in Preußen, der so segensvoll für Staat und Volk vorwärts schreitet.

Daß seine Qualität mit den besten Hopfenarten die Concurenz aushalten kann, besagt der hohe Preis, der für denselben gezahlt wird und sich in guten Jahren auf circa 160 bis 170 Thlr. pro Centner stellt*).

Der Hopfen im Welthandel.

Für den Welthandel ist eigentlich nur der böhmische, neutomysler, baiersche und belgische Hopfen ein Handelsartikel. Der englische Hopfen ist seiner eigenthümlichen Beschaffenheit nach auf den Verbrauch in Großbritanien selbst beschränkt. Der amerikanische und der noch anderweit producirte Hopfen wird eigentlich erst bei Mißernten zu einem Handelsartikel für den Weltmarkt. Da der Hopfen bei seiner Dunst und Geruch anziehenden Beschaffenheit den Wassertransport nicht gut verträgt, so wird er zu diesem Zwecke geschwefelt und gepreßt.

Ein Stapelort für den Welthandel ist Hamburg, wo diese Zubereitung für den Hopfen, der über See versandt werden soll, erfolgt.

Er wird zu diesem Zweck in packleinene Säcke geschüttet, unter die Presse gebracht und zu einem viereckigen Ballen geformt, der zwei Ellen im Quadrat hat und dann 50 Scheffel Hopfen faßt. Wird zum Brauen etwas davon gebraucht, so öffnet man den Ballen an einer Ecke und haut mit einem scharfen Beile so viel ab, als dazu nöthig ist. Die ganze Masse gleicht dann einem braunem Piche, worin man kein Hopfenzäpfchen mehr erkennen kann; daß frischer Hopfen dem Gebräu ein anderes Aroma giebt, dürfte wohl selbstverständlich sein, obwohl man sagt, daß so zubereiteter Hopfen sich 50 Jahre in ungeschwächter Kraft erhalten soll.

Die jährliche Erzeugungssumme des Hopfens auf der ganzen Erde ist statistisch auf circa 1,300,000 Centner angenommen.

Bier-Consumption im Zollverein und den anderen europäischen Staaten.

Nach Dieterici trank 1840 — denn heute stimmt sein Exempel nicht mehr — in den Staaten des deutschen Zollvereins jeder Einwohner jährlich im Durchschnitt fünf und vierzig preußische Quart Bier. Diese Consumption hat sich seit jener Zeit um das Doppelte vermehrt.

In Preußen allein werden alljährlich in neuester Zeit circa 39,000 Centner Hopfen bei voller Erndte gebaut, von diesem Hopfen

*) Ueber Hopfenbau von J. Flatau 1861.

wurden circa 20,000 Centner zu Lagerbier, der übrige Hopfen zur Fabrikation von Schankbieren verwendet.

In Großbritanien betrug die Hopfenernte 1860 circa 106,970 Centner Hopfen und hatten Nürnberg und Fürth in Baiern noch 150,000 Centner Hopfen nach England eingeführt, um den Bedarf für Bier zu decken. Es existiren daselbst nur 12 Brauereien, die aber im großartigsten Styl angelegt sind, so die Brauereien von Trunmann, Haybur, Buxton, Barklay, Perkins und andere.

Die große Stärke und Haltbarkeit der englischen Biere gestattet den Export. Der Porter ist ein starkes Faßbier; das süße Ale ist dem besten Märzbier und das bittre Ale ist dem bayerschen Biere gleichzustellen.

In Baiern liefert die Hopfenernte im normalen Verlauf 130,000 Centner Hopfen, und man nimmt an, daß in den 500 Landesbrauereien, ohne die Pfalz, 10 Millionen Eimer Bier gebraut und in Consum gebracht werden. Für Baiern sind dazu 60—70,000 Centner Hopfen nöthig, 60—70,000 Centner bleiben zum Export übrig. In der Brauperiode vom September 1863 bis Mai 1864 wurde an Malzsteuer allein in der Stadt München die Summe von: 1,601,908 Gulden gezahlt.

Frankreich, das so reich an Weinbau, hat in neuerer Zeit einen so gewaltigen Aufschwung in der Bierfabrikation genommen, daß sogar die Hopfenproduktion mit davon ergriffen wurde und sich nach neueren Nachrichten in einem vollen Erntejahr bis auf 20,000 Centner Hopfen erhoben hat. Die gegenwärttge Bierfabrikation soll bereits 4,000,000 Eimer à 60 Pr. Quart betragen und eine Consumption von 17,000 Centner Hopfen erfordern.

Die belgischen Brauereien haben ihre Bierproduktion auch fast verdoppelt, es kommen 25,000 Centner Hopfen zum Verbrauch.

In Oesterreich werden 62,000 Centner Hopfen bei voller Ernte gebaut; für ganz Oesterreich, mit Ausnahme von Ungarn, Siebenbürgen und die Militairgrenze betrug nach Hains Statistik die jährliche Bierfabrikation in 3349 Brauereien 12,692,404 Eimer; der Hopfenverbrauch belief sich auf 39,000 Centner, es blieben circa 23,000 Centner noch für den Export übrig*). In allen andern Staaten be-

*) Angaben nach von Saher: „Der Hopfenbau und Hopfenhandel". Frankfurt a. O. 1862.

kundet sich in gleicher Weise eine ganz colossale Zunahme des Bierconsums, und wird dadurch das Bier aller Orten zu einem nicht mehr zu entbehrenden volksthümlichen Getränk gestempelt. Fr. Knapp, eine Bier-Autorität hinsichts der chemischen Wirkung desselben auf den menschlichen Körper, erklärt, daß ein mäßiger und geregelter Biergenuß demselben zuträglich; daß aber ein übermäßiger Genuß ihn aufschwämmt und nicht selten zu einer geistigen Indolenz führt; ja er vergleicht das unmäßige Biertrinken mit einem combinirten Genusse von Opium und Brantwein. „Der wirksamen Stoffe des Hopfens, sagt Johnston, sind, so viel wir bis jetzt wissen, dreie: ein flüchtiges Oel, ein schwach aromatisches Harz und eine bittre Substanz. Destillirt man Hopfenblüthen mit Wasser, so geben sie bis zu acht Procent ihres Gewichts von dem flüchtigen Oel aus, dasselbe hat eine gelb bräunliche Farbe, einen starken Hopfengeruch und einen schwach bittern Geschmack."

Chemische Wirkung des Bieres auf den menschlichen Organismus.

Die wirksamen Stoffe des Hopfens.

Früher glaubte man, daß die narkotische Wirkung des Hopfens zum Theil in dem Oel ihren Grund habe, was jedoch nach neueren Untersuchungen wieder zweifelhaft geworden ist, der Chemiker vergleicht seine Wirkung mit der des Tabaks und gesteht, daß die Natur dieser Substanz noch nicht genau ermittelt ist.

Man hat schließlich dem Bier vorgeworfen oder nachgerühmt — je nachdem — daß es nicht den Durst lösche, sondern ihn vermehre.

Keiner hat so reizvoll über die verschiedenen Arten des Durstes philosophirt als Brillat-Savarin.

Ueber den Durst und seine verschiedenen Arten.

Wenn man dieses Bedürfniß in seinem ganzen Umfange betrachtet, sagt er, so kann man drei Arten von Durst zählen: den stillen Durst, den künstlichen Durst und den brennenden Durst.

Der stille oder gewöhnliche Durst besteht in jenem unmerklichen Verlangen, das Gleichgewicht herzustellen, da jeder Athemzug eine Quantität Feuchtigkeit entführt. Dieser Durst ladet ohne Schmerzgefühl ein, beim Essen zu trinken und macht es uns möglich, in jedem Augenblick des Tages zu trinken. Dieser Durst begleitet uns überall und bildet gewissermaßen einen Theil unsres Wesens.

Der künstliche Durst, welcher der Menschengattung eigenthümlich ist, kommt von jenem eingeborenen Instinkt, der uns in den Ge-

tränken eine Kraft suchen läßt, welche die Natur nicht hineingelegt hat und die nur durch die Gährung erzeugt wird. Dieser Durst bildet eher einen künstlichen Genuß als ein natürliches Bedürfniß. Er wird wahrhaft unauslöschlich, weil die Getränke, welche man zu seiner Befriedigung schluckt, ihn stets aufs Neue hervorrufen. Dieser Durst, der eine Gewohnheit wird, bildet die Trunkenbolde aller Länder aus und meistens begegnet es, daß man erst dann zu trinken aufhört, wenn das Getränk fehlt, oder wenn es den Trinker besiegt und zu Boden gestreckt hat.

Wunderbar ist es, daß wer seinen Durst mit reinem Wasser stillt, das seine natürliche Gegengabe zu bilden scheint, nie einen Schluck über das Bedürfniß trinkt! Der brennende Durst kommt von der Vermehrung des Bedürfnisses und von der Unmöglichkeit, den stillen Durst zu befriedigen.

Er heißt brennend, weil er von der Trockenheit der Zunge und des Gaumens und von einer verzehrenden Hitze im ganzen Körper begleitet ist.

Das Gefühl des Durstes ist so lebhaft, daß das Wort fast in allen Sprachen gleich bedeutend ist mit einem außerordentlichen Gelüste oder einem gebieterischen Verlangen. So spricht man von Durst nach Gold, nach Reichthum, nach Macht und Ehre, nach Rache — alles Ausdrücke, die nicht gebräuchlich geworden wären, wenn es nicht genügte, ein einziges Mal in seinem Leben rechten Durst gehabt zu haben, um ihre Berechtigung anzuerkennen.

Der Appetit ist von einem angenehmen Gefühl begleitet, wenn er nicht bis zum Hunger geht, der Durst hat keine Dämmerung und, sobald er sich fühlen läßt, fühlt man auch Unbehagen und Angst, und diese steigert sich, wenn keine Hoffnung zur Stillung des Durstes vorhanden ist.

Gerade darin, daß das Bier den Durst vermehrt, statt ihn zu löschen, soll für den Biertrinker von Profession der Reiz liegen; derselbe umfaßt sein geistiges wie sinnliches Vergnügen, das er dadurch erhöht fühlt.

Wunderbar tief scheint dieses Bedürfniß der menschlichen Natur inne zu wohnen, da alle civilisirten oder uncivilisirten Völker wie durch Instinkt nach narkotischen Stoffen greifen, um sich durch ein gegohrenes Getränk nicht nur einen Sorgenbrecher, sondern die Freuden

und Leiden eines Rausches zu verschaffen, der sie momentan über die Misere des Daseins erhebt; freilich nur als schlimmstes Palliativ einer Sorgen umdrängten Existenz.

Charakteristisch schildert Victor Hugo die verschiedenen Räusche — er beginnt mit dem unpoetisch dicken und schweren Bierrausch, dem poetischeren Weinrausch und dem idealen Champagner-Rausch, der ein rosiges Licht über dunkle Schatten zu breiten weiß.

Das im Durst ein besonderer Zauber für den Trinker liegt, dokumentirt E. Hildebrandt in seiner: „Reise um die Welt“ in humoristischer Weise. Ein in Singapore stationirter Schiffskapitain wird von ihm befragt, was er daselbst für das Interessanteste halte? ohne sich zu besinnen, erwidert er ihm: „den wunderbaren Durst!“

Wir kommen zum Schluß der kleinen Skizze, und müssen, nachdem wir viel herumgeforscht, ob wir für den Gerstentrank nicht irgend wo ein Fünkchen hellodernder Poesie fänden — mit Julianus bekennen: „daß er nicht der wahre Sohn Jupiters sei“ — in keiner Weise lieh Apollo die Seiten seiner Leyer zur Verherrlichung der Hopfenrebe, während sie in Tausenden von Accorden der Weinrebe und ihrem Nectar erklingt; eine Girandola von Geistesfunken aller Völker steigt ihres Lobes voll immer neu empor!

Der Gerstentrank ist damit gerichtet; praktisch und erquicklich, aber nicht poetisch.

Das Beste und Sinnigste, das wir in gebundener Rede fanden, war der Vers über dem Eingang zu der großen Actienbrauerei-Halle in Tivoli, der in einladender Weise dem Eintretenden zuruft:

„Genießt im edlen Gerstensaft,
Des Weines Geist, des Brotes Kraft.“

Dagegen der Berliner Rathskeller weisheitsvoll warnend bemerkt:

„Wer vom Bier will haben Spaß.
Trink fürsichtig Maß für Maß!“

Die comprimirten Gemüse und die Conserven.

Die Lehre von der Conservirung der Nahrungsmittel bildet einen sehr wichtigen Gegenstand, dem wir nach Betrachtung der Gemüse selbst doch auch einen kurzen Ueberblick gönnen müssen.

Selbstverständlich hat man sich schon in frühsten Zeiten damit beschäftigt und darüber nachgesonnen, wie man den unwillkommenen und nachtheiligen Veränderungen, die mit den pflanzlichen wie thierischen Substanzen im Laufe der Zeit von selbst eintreten, vorbeugen kann.

Erst die neuere Zeit hat vermöge der erweiterten chemischen wie physikalischen Kenntnisse die Wege gefunden, auf denen man die verschiedenen Gegenstände mit Sicherheit vor dem Verderben schützen kann.

Als Hauptmittel zur Conservirung gehört: „Abschluß der atmosphärischen Luft", d. h. des in dieser enthaltenen Sauerstoffes, um die Gährung oder Fäulniß zu verhindern.

Die Ausschließung des Luftzutritts kann auf verschiedene Weise erreicht werden, und kann, wo ein vollständiger Luftausschluß den Umständen nach nicht erreichbar ist, durch ein gewaltsames Zusammenpressen, so daß zwischen den Theilen alle Zwischenräume möglichst verschwinden, bewerkstelligt werden, wodurch die Menge der einwirkenden Luft auf ein Minimum reducirt, nur eine möglichst kleine Gesammtoberfläche der Atmosphäre darbietet, zumal wenn eine dichte Umhüllung noch hinzukommt.

Nach dieser Richtung hin hat die von dem Franzosen Masson erfundene Methode der Comprimirung der Gemüse sich am besten bewährt.

Es werden zu diesem Zweck Kohl, Möhren, Kartoffeln, Spinat ꝛc. nach erfolgter Reinigung klein geschnitten, getrocknet und dann durch kräftiges Pressen in bestimmte Formen gebracht, die in Kistchen von Weißblech eingeschlagen und zugelöthet, ihren Inhalt jahrelang intact bewahren.

Nach Masson haben Fatio Morell und F. Verdeil das Verfahren erweitert und verbessert.

Den früheren Methoden des bloßen Dörrens der Gemüse machte man wohl mit Recht den Vorwurf, daß dem Gemüse oft die wesentlichsten Bestandtheile dadurch entzogen würden.

Als Vortheile des neuen Verfahrens werden hervorgehoben: „Die wirklich vollständige Conservirung", welche so lange dauert, als die Nahrungskörper trocken erhalten werden, wie Verminderung des Raumes und des Gewichtes.

Hinsichts des Raumes beanspruchen beispielsweise fünfundzwanzigtausend Portionen nur den Platz eines Cubikmeters; was das Gewicht anbetrifft, so wiegen fünfzig Portionen nur 1 Kilogramm, endlich große Billigkeit.

Zum Belage des letzteren Punktes hat man folgendes Exempel aufgestellt: Wenn ein Schiff 1000 Pfund Kartoffeln an Bord hat, so beträgt der Verlust nach vier Wochen 45 Procent d. h. 10 Procent durch Fäulniß, 10 Procent durch Eintrocknen und 25 Procent durch Schälen bei der Zubereitung; es bleiben dann für den Gebrauch nur noch 55 Procent oder was dasselbe ist 550 Pfund übrig; während nun 1000 Pfund frischer Kartoffeln auf dem Schiffe 18 bis 20 Thlr. kosten, wiegt deren Aequivalent comprimirter Kartoffeln nur 100 bis 110 Pfund und kostet nur 11 bis 14 Thlr.

Nach den statistischen Angaben haben die comprimirten Gemüse in keinem Lande eine so große Verbreitung erfahren, als in Frankreich; man benutzt sie in den kleinen Haushaltungen, in der Armee und vor allen bei der Marine. Bei den Feldzügen in Afrika, in der Krim und den fernen Seefahrten hat diese Art der Alimentation der Mannschaften ihre Vortrefflichkeit zur Genüge bewiesen.

Die früher angewandten Arten zur Herstellung getrockneter Gemüse raubten ihnen oft die wichtigsten Stoffe und verwandelten sie eigentlich nur in eine Art Heu.

Neuerlichst wird behauptet, daß durch Böckmanns Verfahren, das derselbe in der Offenburger Fabrik comprimirter Gemüse in Anwendung bringt, kein anderer Bestandtheil, als das Wasser verloren ginge; das durch die Zubereitung ihm dann wieder ersetzt würde.

Der Behauptung: „daß die Offenburger comprimirten Gemüse eben so wohlschmeckend wären wie die frischen", möchten wir denn doch ein bedeutsames Fragezeichen hinzufügen — das Aroma der frischen Frucht muß ja schon durch das Trocknen mehr oder minder schwinden, dessenohnerachtet wird es in Zeiten der Noth, im Kriege für die Armee und für Schiffsmanschaften ein überaus wohlthuendes Surrogat der frischen Gemüse sein, was sie vordem nicht bekommen konnten; wer frisches Gemüse erlangen kann, wird keine Sehnsucht nach getrockneten haben, wie einige Enthusiasten es proklamirten. Es kann etwas ein vorzüglicher Nothbehelf, eine Ersparniß sein, darum aber keine Delikatesse.

Anders verhält es sich mit den Conserven, die durch gewisse Zubereitungen für eine längere Aufbewahrung in Glaskrausen oder Blechbüchsen befähigt werden, ohne daß ihnen etwas von ihrem Aroma, sei es Fleisch, sei es Frucht oder Gemüse genommen wird.

Diese unvergleichliche Erfindung wurde 1804 von François Appert gemacht. 1775 geboren, erlernte er die Kochkunst am Hofe Herzog Christians IV. von Zweibrücken, war dann fünfzehn Jahre lang Conditor in Paris und schließlich ein wohlhabender Gutsbesitzer zu Massy unfern Paris.

1809 hatte Appert sein Verfahren „der Gesellschaft zur Ermunterung der Künste und Wissenschaft in Paris" mitgetheilt, dasselbe wurde durch Chemiker geprüft, es ergab sich, daß gekochtes Fleisch, Brühe, alle zarten Gemüse, Früchte ꝛc. nach achtmonatlicher Aufbewahrung sich vollkommen gut erhalten hatten, und die französische Regierung zögerte nicht ihm einen Preis von 12,000 Francs zu ertheilen, mit der Bedingung, seine Methode ausführlich zu veröffentlichen, um sie zum Gemeingut Aller zu machen; es geschah 1810, die Schrift

hieß: „L'art de conserver toutes les substances animales et végétales“.

Das Princip ist, daß die zum Genusse vorbereiteten Gegenstände in luftdichte Gefäße verschlossen, dann in kochendem Salzwasser von Neuem eine halbe Stunde und länger gekocht werden, um auch hier die noch in der Büchse vorhandene atmosphärische Luft durchs Kochen zu absorbiren.

Jennings in London erfand dafür die allerdings bequemen blechernen mit Kautschukrand versehenen Gefäßdeckel, indeß hat die Erfahrung gelehrt, daß sie nicht immer stichhaltig sind, sich auch schnell verbrauchen, so daß ein Zulöthen der Blechbüchse stets vorzuziehen ist.

Beim Kochen derselben hat man dennoch sehr zu beachten, ob auch der Verschluß ganz fest ist, was sich durch ein Dampfausströmen aus der Büchse bemerkbar macht, wäre die nicht gelöthete Stelle auch nur einem Nadelstich gleich.

Apperts Methode ist von Fostier, Gunter, Willaumez und andern vervollkommt, jedoch bleibt ihm das größte Verdienst dabei, denn über den Werth dieser Erfindung sind alle Hausfrauen einig, die mitten im Winter durch diesen Genius im Stande sind, die feinsten Gemüse und Früchte, voll ihres zartesten Aromas, ihren Gästen aufzutischen. Hier tritt allerdings oft der Fall ein, daß die Conserven schöner sind als die frische Frucht, weil alles, was in die Büchsen kommt, zur besten Qualität gehörte: die jugendlichsten, gleichmäßig erlesenen grünen Erbsen, der dickste Spargel, das schönste Obst und so fort.

Welche Wohlthat sich aber für Seereisende an diese Erfindung knüpfte, erwies sich am eklatantesten, als Kapitain Roth 1832 auf dem 1825 im Nordpolarmeer gescheiterten Schiffe Blechbüchsen mit völlig wohlerhaltenem Fleisch fand. Diesen Gesichtspunkt der Dauer im Auge behaltend, haben sich diesseits und jenseits des Meeres zahlreiche Fabriken derart etablirt um für Krieg und Frieden, für gute und schlimme Zeiten gesichert zu sein. Massenhaft sendet Amerika seine Schildkröten, Hummern und Früchte nach Europa; diese Letzteren besitzen aber nicht das Aroma der unseren, weder Ananas noch Pfirsich kann sich damit messen, aber sie kommen wohlerhalten hier an.

Das großartigste Unternehmen der Neuzeit ist die in Mainz nach

vierjähriger Bauzeit soeben dem Betriebe übergebene, sogenannte: „königlich preußische Fabrik für Armee-Conserven“, ein nicht hoch genug zu veranschlagendes Monument des deutsch-französischen Krieges, das General von Manteuffel sich und der Armee gesetzt hat.

Die Fabrik ist aus den Ueberschüssen der Intendantur der unter General von Manteuffel bis zur vollständigen Zahlung der Kriegsentschädigung in Frankreich verbliebenen Occupations-Armee erbaut.

Es werden in diesem riesigen Gebäude, daß alles dahin gehörige umfaßt, in den großen Küchenräumen 100 Conserve-Kessel und Maschinen zur Aufstellung kommen. Bei vollem Betriebe soll die Fabrik täglich 170 Mastochsen schwerer Sorte, oder das diesem Gewichtsquantum ensprechende Kleinvieh zu Conserven verarbeiten, soll von 350,000 Kilogr. Mehl 300,000 Brodlaibe liefern können und außerdem so viel Hafer-Conserven fertig stellen, daß ein ganzes auf 280,000 Mann Stärke angenommenes Armeecorps mit allem, was Officiere und Mannschaften an verschiedenen Rationen und die Pferde zur Nahrung nöthig haben, regelmäßig täglich verproviantirt werden kann.

Es sind bei diesem großartigen Bau die eingehendsten Vorarbeiten gemacht, die besten Einrichtungen und Vorbilder Englands und Amerikas benutzt worden.

Es ist das ein gewaltiges Experiment der neuern Zeit, das, wenn es gelingt, durch essentielle Reduktion der Nährmittel, dennoch den Bedürfnissen einer großen Armee nachzukommen, es dieselbe auch in dem Maaße beweglicher und freier in ihren Bewegungen macht, als ihre Proviant-Colonne verringert wird, ohne dadurch das Fundament der Tapferkeit — den befriedigten Magen — zu erschüttern. Wie E. T. A. Hoffmann den Ausspruch gethan, daß der hungrige Richter ein harter Richter, so sagte Apraxin schon zu Peter I. Zeit: „der Muth des Soldaten liegt im Magen, der Feldherr hat dafür zu sorgen, diesen zu befriedigen, wenn er große Ziele erreichen will.“ Daß die deutsche Flotte von einer derartigen Verproviantirung nicht ausgeschlossen, wird ihr in vielfacher Beziehung zu gleich großem Vortheil gereichen.

Nachtrag.

Einige Notizen, die mir über den Gemüsebau in Südrußland so verspätet zugehn, daß ich sie den bezüglichen Vegetabilien nicht mehr einzeln beifügen konnte, erscheinen mir dennoch so interessant, daß ich sie als Nachtrag gebe.

Meine Anfrage hatte dem Gedeihen der Erfurter wie anderer Sämereien gegolten, worauf mir aus Talnoe, einem auf der Hälfte von Odessa nach Kiew liegendem Ort, zu der Herrschaft des Grafen Schuwaloff gehörend, Nachstehendes berichtet wird: „Alle Gemüse gedeihen hier kräftig, wenn das nöthige Wasser zu ihrer Kultur vorhanden ist.

Die flache Madaira-Zwiebel, Belle garde, und die rothe Zwiebel von Sallan erreichen, wenn die Pflanzen im Mistbeet angezogen und später ins freie Land verpflanzt werden, eine Größe im Durchmesser von 16 bis 18 Centimeter und wiegen bis 2 Pfund russisch. Weiße glatte Pariser Zwiebel ist hier die beste Sorte für den feineren Tisch; für den Markt wird nur die gewöhnlich rothe Zwiebel gezogen, welche einen scharfen Geschmack hat und viel beliebter ist; dieselbe nimmt neben Knoblauch als Würze auf Brod gerieben einen wichtigen Platz bei dem Arbeiter ein, der sich damit sein Schwarzbrod verbessert.

Erbsen, Bohnen, Spinat und alle Kohlarten gedeihen prächtig! letzterer wird in Unmasse gezogen und nimmt nebst Rüben (Zuckerrüben) den Hauptplatz bei der Ernährung des gemeinen Mannes und der Mittelklasse ein.

Borsch und Grütze, ersteres aus Kohl und Rüben, letztere größtentheils aus Hirse bestehend, sind jeden Tag wiederkehrende Gerichte, die, wenn sie gut zubereitet, auch sehr gut schmecken.

Spargel wächst sehr viel wild und wird von Feinschmeckern den kultivirten Sorten vorgezogen. Es gedeihen aber bei guter Cultur alle französischen, deutschen und englischen Arten vortrefflich; wenn auch der Sand ihnen fehlt, so steht ihnen dagegen ein unbegrenztes Quantum an Dünger zu Gebote; Salzdüngung im Spätherbst giebt dem Spargel einen sehr schönen Geschmack.

Außer den gewöhnlichen, in Deutschland gebräuchlichsten Küchenkräutern und Gemüsen muß ich noch des spanischen Pfeffers (Capsicum annuum) erwähnen, der in der Volksküche eine große Rolle spielt, außerdem der Tomaten, (Solanum Lycopersicum) der Liebesäpfel — Nachtschatten, der im südlichen Amerika wild wächst, findet hier, wo er völlig acclimatisirt, auf allen Tischen große Verwendung, in der Nähe von Odessa wird er von den Arbeitern noch zum Schwarzbrod gegessen.

Für die feinere Tafel werden sie zum Winter als Marmelade eingemacht oder marinirt und zu Suppen und Borsch verwendet.

Eine Frucht, die auf der Tafel der Reichen und Armen tagtäglich kommt, ist der junge Mais, welcher vor seiner Reife in Salzwasser abgekocht, und mit frischer Butter bestrichen ein köstliches Gemüse ist und vollständig die jungen Schoten ersetzt, wenn nicht weit übertrifft.

Die Trüffel, welche hier vorkommt, ist die schwarze, von vortrefflichem Geschmack; dieselbe wird durch Hunde gesucht und wächst unter reinen Eichenbeständen. Dieselbe ist nur für den lokalen Gebrauch, da Conserven davon zu machen nicht leicht ist, und selbst bei guten Exemplaren die Frucht doch den größten Theil ihres Aromas einbüßt. Frisch, à la serviette servirt, ist es ein vortreffliches und vielbeliebtes und bewundertes Essen der Fremden, die hier einkehren; der Preis pro Pfund 40 bis 50 Kopeken (circa 20 Sgr.) stets ein Neiderreger!“

Buchdruckerei von Gustav Schade (Otto Francke) in Berlin.

Buchdruckerei von Gustav Schade (Otto Francke) in Berlin.

Schwaighofer