* **Lehmanns Bäder-Kursbuch** enthaltend Spezialfahrpläne von Berlin nach sämmtlichen Bade- und Kurorten Europas hin und zurück mit Angabe der Fahrzeiten, der Aufenthaltspunkte, der Billetpreise, der Schlafwagentouren 2c. 2c. sowie balneologische und lokale Mittheilungen von Bädern und Kurorten. 2. verb. Auflage. Berlin 1883, F. & P. Lehmann, Zimmerstr. 69. 172 S. 8°. 50 Pf.

*

* Ein Tableau der **Bücherproduktion** oder „Ueberproduktion" im ersten Halbjahre 1883 läßt sich auf Grund der amtlichen Verzeichnisse wie folgt zusammenstellen: Es erschienen von Januar bis Ende Juni d. J. an Neuigkeiten und neuen Auflagen in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz 7058 Werke einschließlich 167 Landkarten und Plänen. Das giebt auf den Tag im Mittel 45 Werke. Ein Drittheil stellen dazu die drei Hauptrubriken Pädagogik mit den Jugendschriften, Theologie und Staatswissenschaft mit Jurisprudenz. Die zwei anderen Drittel vertheilen sich auf 19 andere Rubriken und auf die Kartenabtheilung. Das Tableau ist folgendes: 1. Erziehung und Unterricht, Jugendschriften 1000; 2. Theologie, christliche wie jüdische, 730; 3. Staats- und Rechtswissenschaft 400; 4. schöne Literatur (219 Romane, Novellen 2c.) 521; 5. Medicin 433; 6. Handelswissenschaft und Gewerbskunde 408; 7. Naturwissenschaften 386; 8) Geschichte und deren Hilfswissenschaften 353; 9) Kunstliteratur und Kunstwerke, Musik 2c. 331; 10) klassische und orientalische Sprachen 274; 11) Haus- und Landwirthschaft 247; 12) Volksschriften 240; 13) architektonische und montanistische Wissenschaften, Maschinenwesen 237; 14) neuere Sprachen 224; 15) vermischte Schriften 176; 16) Kriegswissenschaft, Pferdekunde 173; 17) Erdkunde, Völkerkunde 167; 18) Encyklopädien, Sammelwerke 149; 19) Mathematik und Astronomie 76; 20) Philosophie 74; 21) Forst- und Jagdwissenschaft 71; 22) Freimaurerei 21; Karten 167; zusammen 7058 Werke und Karten. Die Pädagogik nimmt 14,1 Prozent von der Gesammtsumme in Anspruch, die Theologie 10,3, die Staats- und Rechtswissenschaft 8,5 Prozent. Medicin, Handelswissenschaft, Naturwissenschaften, Geschichte haben Prozentwerthe von 6,1, 5,7, 5,4 und 5 Prozent, die Kunst folgt mit 4,6 Prozent.

Mannichfaltiges.

** Einige charakteristische Kabinetsverfügungen Friedrich des Großen.

An den General-Auditeur Mylius in Charlottenburg.

(Vom 20. Okt. 1742.)

Ich überschicke Euch hierbei die Vorstellung des Feldwebels Kretschmann, woraus Ihr ersehen werdet, wie schwer ihm die heilige Justice zu stehen kommt. Ihr sollt ihn auf alle Weise dergestalt assistiren, damit ihm Recht widerfahre und er die verderbliche obwohl überall protegirte Chikane vermeiden kann.

Friedrich.

An den Obristlieutenant v. Loeben.

(Vom 28. Nov. 1742.)

Ich ersehe aus Eurem Schreiben vom 26. d. M., daß Ihr Mir vor die gesetzte Creditwesens-Commission danket. Ich habe dieses einzige Mittel ergreifen müssen, ob vielleicht noch zu verhindern sei, daß Ihr gar bankerott würdet. Ihr müsset nun aber gewiß ein ganz ander Wesen anfangen, recht haushalten lernen und niemals mehr ausgeben, als Ihr einzunehmen habt, wenn es auch wenig ist; denn es doch sonst recht elend ablaufen muß.

Friedrich.

An den gewesenen Lieutenant v. Wobser.

(Vom 16. Juli 1744.)

Ich habe Eure Vorstellung vom 13. d. M. wegen suchender Landrathsstelle erhalten. Da Ich Euch aller selbsten gesehen und befunden, daß Ihr gar nicht krank, sondern recht gesund aussehet und noch wohl dienen könnet, so will Ich Euch lieber wieder bei einem Regiment als Offizier placiren.

Friedrich.

(Vom 15. Febr. 1780.)

Minister N. N. hatte den König gebeten, sein Haus für das Arbeitshaus anzukaufen, da er auf diese Weise sein Schuldenwesen zu reguliren vermöge. Bescheid: „Ich kann nicht das Arbeitshaus ausziehen, um Euch anzuziehen. Friedrich."

*

R. Nach dem Winzerglauben wiederholen sich die **besten Weinjahre** nach 100 Jahren. Hiernach müßten wir, da der 1783er seither als König der Weine bezeichnet wurde, auch heuer wieder ein ganz vorzügliches Gewächs zu erwarten haben, worauf auch manche Anzeichen und speziell die früh und günstig verlaufene Weinblüthe hindeuten. Wir wollen es wünschen und hoffen! Was die alten Winzer, wie solche früher in vornehmen und fürstlichen Weinbergen angestellt waren, betrifft, so wurde über diese bevorzugten Bediensteten viel geklagt. Sie waren trotzig, faul und hatten erschrecklichen Durst. Im Jahre 1668 sagte z. B. der kurfürstliche Bergschreiber in der Lößnitz, Paul Knohl, der sich um den Weinbau verdient gemacht hat, daß die Winzer mehr Weinzieher als Weinerzieher wären, weil sie die Saufkanne flugs in 8 Tagen nicht vom Maule brächten und nur gegen Geschenke ihre Pflicht thäten, denn es heiße, solle der Winzer nur halbwegs taugen, so müsse man ihm jährlich mit ein Paar Hosenfellen und mit Tuch zu einer Joppe, sowie die Frau mit einer Buschelmütze oder einer schönen Latze beschenken. Von unseren Landweinen hatte im Mittelalter der Kötschenbrodaer Wein aus der Lößnitz bei Dresden einiges Renommee. Dies geht auch aus einem Schreiben Luthers an den Gerichtshalter des Bischofs Johann von Meißen in Stolpen hervor, mit welchem er in einen Federkrieg gerathen war, und dem er sagte: „Er habe auch ein andermal zu nüchtern Morgens Zeddul schrieben, ehe er noch des Weines von Kötischber zu viel getrunken habe, auf daß nicht Noth sei, zu argwöhnen, er habe sein Gehirn in Kötschber verloren, daß er selbst nicht wisse, was er sage."

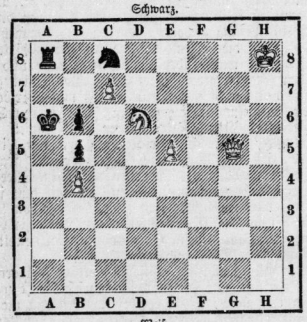
Schach.

Redigirt von S. Tarrasch.

Aufgabe Nr. 14.

Von G. N. Cheney.

Schwarz.



Weiß.

Weiß zieht und setzt in 3 Zügen mat.

Partie Nr. 17.

Gespielt im Meisterturnier des Nürnberger Schachkongresses am 17. Juli.

Weiß: Weiß. Schwarz: Schallopp.

Spanische Partie.

1. e2 — e4 e7 — e5
2. Sg1 — f3 Sb8 — c6
3. Lf1 — b5 a7 — a6
4. Lb5 — a4 Sg8 — f6
5. Sb1 — c3 Lf8 — c5
6. 0 — 0 Die Fortsetzung 6. Se5: nebst 7. d4 schlägt bei richtiger Erwiderung zum Nachtheil von Weiß aus.
6. . . . . b7 — b5
7. La4 — b3 d7 — d6
8. d2 — d3 Lc8 — g4
9. Sc3 — e2 Sehr gewagt gespielt; weit einfacher und besser ist Le3
9. . . . . Dd8 — d7
10. Se2 — g3 Sc6 — d4
11. c2 — c3 Lg4 — f3:
12. g2 — f3: Sd4 — b3:
13. a2 — b3: Schwarz tauscht zwei Offiziere ab, um kein Tempo zu verlieren und sofort zum Angriff auf den Königsflügel vorzugehen.
13. . . . . h7 — h5
14. Lc1 — e3? h5 — h4
15. Sg3 — e2 Dd7 — h3
16. Se2 — c1 Um den Bauer f3 zu decken.
16. . . . . g7 — g5 Schwarz führt den Angriff mit erdrückender Energie.
17. Kg1 — h1 g5 — g4
18. Tf1 — g1 Le5 — e3:
18. f2 — e3: g4 — f3:
20. Dd1 — f1 Sf6 — g4! Mit diesem höchst eleganten Springerzuge krönt Schwarz seine meisterhafte Spielführung in dieser Partie. Nimmt Weiß die Dame, so setzt der Springer mat.

Aufgegeben.

Für die Redaktion verantwortlich: J. V.: Dr. A. Borst in Halle.

Druck und Verlag von Otto Hendel in Halle a. d. S.

Blätter für Belehrung und Unterhaltung.

Ein Beiblatt zur Saale-Zeitung.

(Der Bote für das Saalthal.)

№ 30. Halle a. d. S. 27. Juli 1883.

Inhalt: Zur Geschichte unserer Nahrungspflanzen. — Literatur und Kunst. — Mannichfaltiges. — Schach.

Der Nachdruck aller Original-Artikel ist untersagt.

Zur Geschichte unserer Nahrungspflanzen.

Wir befinden uns auf der Höhe des Jahres, ja wir haben sie bereits überschritten, denn in dem Grün der Fluren wogen auch goldene Aehrenfelder, ja die Sense klingt schon und die Ernte hat begonnen. Da dünkt es uns an der Zeit, die Nutz- und Nahrungspflanzen unserer Felder und Gärten einmal etwas näher anzusehen und einen Blick auf ihre Geschichte zu werfen.

Man schätzt die Gesammtzahl der Nahrungspflanzen auf gegen 2000 Arten und zwar geben 290 Arten davon eßbare Früchte und Samen, 120 geben Gemüse, 100 eßbare Wurzeln, Knollen und Zwiebeln, 40 sind Getreidearten, gegen 20 liefern Sago und Stärkemehl und etwa ebensoviel mögen Zucker und Honig geben. Die wichtigsten unter ihnen stammen fast ohne Ausnahme aus dem Landstrich zwischen dem persischen und arabischen Meerbusen, dem mittelländischen, schwarzen und kaspischen Meere; aber die meisten bieten in ihrem ursprünglichen Zustande kaum angenehme und wohlschmeckende Theile dar und erst durch die Kultur sind sie zu dem geworden, was sie jetzt sind. Obenan unter unseren Nahrungspflanzen stehen die mehlgebenden Pflanzen, zu denen vor allen unsere **Getreidearten** gehören: Hafer, Gerste, Roggen, Weizen, Spelt. Wo dieselben ihre ursprüngliche Heimath haben, läßt sich bei einigen nicht mehr feststellen, so bei dem **Hafer** (Avena), obwohl das Donaugebiet dafür gelten mag. Er kann als die ursprüngliche europäische Brotfrucht angesehen werden, denn Kelten und Germanen kultivirten ihn schon vor zweitausend Jahren; Egypter, Hebräer und auch Griechen und Römer kannten ihn jedoch anfänglich nicht. Bei Homer finden wir noch keine Spur von diesem Getreide und auch später bauten ihn die Griechen nicht an, sondern scheinen nur die wildwachsenden Arten gelegentlich gebraucht zu haben. Er galt den Alten nach Theophrast und Cato für ein Unkraut, das sich unter das Korn mischte oder in welches das Korn sich verwandelte, in beiden Fällen den Ertrag mindernd oder aufhebend; bei den Deutschen war er dagegen nach Plinius Hauptnahrung und erzählt derselbe, daß sie ausschließlich von Haferbrei gelebt hätten. Dasselbe wird noch im Mittelalter von den britischen Kelten berichtet, wie noch jetzt der Hochschotte viel Haferbrot ißt und dem Schwaben und Alemanen, wie allbekannt, das „Habermus" als Leibgericht gilt. Der Name des Hafers oder Habers, altnordisch hafri, bedeutet wahrscheinlich so viel wie „Bockskraut" (hafr — der Bock) und wurde er so als das nichtige und leere Unkraut bezeichnet. Nach Pausanias nannte man nämlich im Gegensatz zu ficus, dem fruchttragenden Feigenbaum, den wilden, unfruchtbaren caprificus, Bocksfeigenbaum, und Theophrast sagt: Wenn ein Weizenfeld ganz nieder- und zusammengetreten ist, z. B. durch den Marsch eines darüber weggegangenen Heeres, so wachsen im nächsten Jahre nur kleine Aehren, die man ἄγρες, Lämmer, Widder nannte.

Noch jetzt zwischen Euphrat und Tigris wildwachsen soll die **Gerste** (Hordeum), vielleicht die älteste Ackerfrucht. Am längsten bekannt ist die sechszeilige Gerste (H. hexastichon), welche Egypter, Griechen, Juden und Inder seit uralter Zeit gebaut haben und deren Körner man in den Mumien fand. Für das vermuthete hohe Alter ihres Anbaus spricht auch der Umstand, daß sich ihr Name von allen Getreidearten allein in den urverwandten Sprachen wiederfindet. Tacitus nennt unter den Getreidearten der alten Deutschen die Gerste ebenfalls, läßt uns jedoch in Zweifel, ob es die sechs-, vier- oder zweizeilige gewesen ist; Oswald Heer wies in den schweizer Pfahlbauten die kleine sechszeilige, sowie, doch nur in einem einzigen Aehrenstück, die zweizeilige Gerste nach. Hekataeus und Herodot berichten, daß bei den alten Egyptern ein Trank aus Gerste in Gebrauch war.

Der **Roggen** (Secale) galt bei den späteren Römern, als sie ihn kennen gelernt hatten, für ein häßlich schwarzes und unverdauliches Korn, wie Victor Hehn mittheilt. Inder und Egypter kannten ihn nicht; die Griechen erhielten den Roggen aus Thrakien und Makedonien. Lateinisch finden wir zuerst bei Plinius den Roggen als secale, italienisch segalo, womit die romanischen Völker noch heute den ihnen verhaßten Roggen bezeichnen; da Plinius secale aber zwischen foenum graecum, farrago, cytisus und medica nennt, kann es auch auf ein Futterkraut gedeutet werden, wozu die Hehn'sche Uebersetzung „Sichelfrucht" sehr wohl paßt. Die Namen des Roggens, altdeutsch rocco, altnordisch rugr, angelsächsisch ryge, preußisch rugis 2c., deuten auf den Ursprung in den Ländern zwischen Alpen und schwarzem Meer, also nach Osten hin; B. Koch will vor mehreren Jahren im nördlichen Klein-Asien beim Dorfe Tschinal auf Bergen von 5900 bis 6000 Fuß Höhe unsern Roggen wild gefunden haben.

Den Gegensatz zu ihm bildet das weiße Korn, der **Weizen** (Tritioum), den der Romane vorzugsweise unter frumentum, Getreide, versteht, wie der Norddeutsche unter Korn vorzugsweise Roggen und der Schwede Gerste. Der Weizen stammt wahrscheinlich aus dem Westen oder Süden des Mittelmeeres oder aus Mittel-Asien und gehört zu den am längsten bekannten Cerealien. In China war er schon vor 3000 Jahren Kulturpflanze; bei den Hebräern wurde so viel Weizen gebaut, daß Salomo dem König Hiram jährlich ein Geschenk in dieser Frucht machen konnte. Für das alte Egypten weist Unger aus den Ziegeln der Daschurpyramide eine Weizenart nach, die mit dem von Heer entdeckten kleinen Pfahlbautenweizen identisch zu sein scheint. Griechen wie Römer unterschieden Sommer- und Winterweizen.

Der **Spelt** oder Spelz, auch Dinkelwaizen genannt, wurde schon in frühesten Zeiten in Italien gebaut und Columella führt vier Arten an; Heer hat Spelz in einer Pfahlbaute jüngerer Zeit nachgewiesen. Ueber die Heimath desselben steht nichts bestimmtes fest; der ältere Michauz (Encycl. botan. II, 560) will ihn mehrere Tagereisen nordwestlich von Hamadan in Persien wildwachsend gefunden haben. Olivier hingegen (Voyage dans l'empire Ottoman etc. II, 460) behauptet, seine Heimath sei in Mesopotamien zu suchen.

Zu den mehlgebenden Pflanzen gehören ferner **Reis**, Mais und Hirse, von denen der erstere seit etwa fünftausend Jahren in China und seit den ältesten Zeiten auch in Indien und auf den Sunda-Inseln kultivirt wird, dessen ursprüngliches Vaterland aber auch nicht bekannt ist, da er noch nirgends in wildem Zustande gefunden worden ist. Von Indien verbreitete sich der Reis (Oryza sativa) nach Westen hin, doch erscheint er zu Alexander des Großen Zeiten nur in Baktrien und der Versuch eines Anbaues wurde von Griechen und Römern nicht gemacht. Den arabischen Spaniern gebührt das Verdienst, den Reis zuerst in Europa angebaut zu haben, von wo er im späteren Mittelalter nach Italien verpflanzt wurde. Im Sanskrit lautet der Name vrihi von vrih, wachsen, woraus in den iranischen Sprachen brizi wurde, und aus dieser altpersischen Form machten die Griechen oryza, welches letztere Wort den bei allen nordeuropäischen Völkern vorhandenen Benennungen zu Grunde liegt.

In Amerika hat seine Heimath der **Mais** (Zea mais), wo er schon vor Ankunft der Europäer angebaut wurde und die einzige Getreideart war. Der Name soll aus der ausgestorbenen Sprache von Haiti stammen; unter dem Namen Kukuruz siedelte sich der Mais in der Türkei, den Donauländern und Ungarn ein. Die Bezeichnung „türkischer Weizen" rührt davon her, daß „türkisch" im Anfang des sechszehnten Jahr-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18830727046/fragment/page=0001

hunderts überhaupt fremdländisch oder übers Meer gekommen bedeutete und in der Levante und Ostasien die Pflanze seit langem sehr verbreitet war.

Fälschlich mit dem weiblichen Artikel wird der Hirse (Panicum) bezeichnet, welcher wohl seine Heimath ursprünglich in Ostindien und anderen wärmeren Gegenden Asiens hat. Griechen und Römer kannten ihn seit Julius Cäsar und Strabo giebt an, daß er in Gallien vortrefflich gedeihe und die stärkste Schutzwehr gegen Hungersnoth sei. In der Medizin wurde er früher als schleimiges Mittel bei Diarrhoe und äußerlich zu Umschlägen gebraucht. Ueber den Namen siehe Grimm's Wörterbuch.

Mehlige Bestandtheile hat auch der Buchweizen (Polygonum), der sein Vaterland in Nordchina, Südsibirien und den Steppen Turkestans und seinen Namen von den dreikantigen, glänzend braunen Nüßchen hat, welche den Bucheckern ähnlich sind. Man nimmt gewöhnlich an, daß er nicht lange vor 1530 nach Europa gekommen sei; im „New Kräuterbuch" des Hieronymus Tragus (Straßburg 1546) findet sich dort bereits eine genaue Beschreibung der Pflanze und die früheste Erwähnung des Buchweizens geschieht in den Original-Registern des mecklenburgischen Amtes Gadebusch vom Jahre 1436.

Unter den Wurzelgewächsen, die uns zur Nahrung dienen, haben wir zunächst die Kartoffel anzuführen. Gewöhnlich wird Franz Drake als derjenige bezeichnet, welcher sie zuerst von Amerika, wo sie in dem Küstengebiet Peru's bis zu den Chonosinseln heimisch sein und in Chile und Peru wildwachsend angetroffen werden soll, nach Europa gebracht habe, doch gebührt ihm wahrscheinlich nur das Verdienst, die Kartoffeln hier bekannter gemacht zu haben, denn schon 1565 sollen sie durch den Sklavenhändler Hawkins nach Irland gebracht worden sein, zwischen 1560 und 1570 aber durch die Spanier nach Burgund und Italien, wo man sie wegen ihrer Aehnlichkeit mit den Trüffeln Taratufoli, Tartuffoli nannte. Zum zweiten Mal kam die Kartoffel 1584 nach Irland durch Walter Raleigh und wurde hier nach 1663 bald allgemeine Volksnahrung, während sie in England noch 1784 in den Gärten als Naschpflanze gezogen und in Schottland erst kurz vorher, 1780, der Kartoffelbau auf dem Ackerfelde versucht wurde. In Frankreich kam 1616 ein Gericht Kartoffeln als Seltenheit auf die königliche Tafel; in Deutschland baute man am Harz, Riesengebirge und an der sächsischen Saale die Kartoffel 1640 als Gartenfrucht. Zehn Jahre später setzte in dem voigtländischen Dorfe Wärschnitz bei Plauen ein Bauer, der in England gewesen war, Kartoffeln; von seinem Dorfe aus verbreitete sich der Anbau bis 1670 im Erzgebirge, wogegen ihm die Bauern der Korngegenden im Elbe- und Muldethal hartnäckigen Widerstand entgegensetzten. Von neuem führte im Erzgebirge der Oberforstmeister von Beulwitz 1720 den Feldbau in ausgedehnterer Weise ein, bei Leipzig aber wurde die Kartoffel erst 1740 auf Anregung des Predigers Angebauer gepflanzt. Seine Gleiches erstrebenden Amtsbrüder bei Meißen nannten die querköpfigen Bauern gern „Knollenprediger". Im kurfürstlichen botanischen Garten zu Berlin wurde 1669 die Kartoffel noch als große Seltenheit gezogen; in Schlesien führte sie Friedrich der Große mit Gewalt ein. In Süddeutschland geschah dies etwa zwanzig Jahre früher.

Ueber unsere sonstigen uns zur Nahrung dienenden Wurzel- und Knollengewächse und Küchenpflanzen sagt der treffliche Hehn: „Der Kohl (Brassica), jetzt eines der nützlichsten und verbreitetsten Gemüse, wächst oder wuchs ohne Zweifel in Europa wild; wann und wo fing man aber an, ihn in Gärten zu versetzen, ihn umzubilden und immer schmackhafter zu machen und unzählige Varietäten, eine immer zarter, beliebter und von dem Grundtypus entfernter als die andere, zu erziehen? Manches ist darüber in einer unermeßlichen Literatur zerstreut, vieles muß dunkel bleiben, einiges lehren die Namen, wie sie noch jetzt gangbar sind oder es früher waren. Wo der Savoyer- und Wirsing-Kohl herstammt, ist in diesen Beinamen ausgesprochen, denn auch letzteres ist nichts als das oberitalienische verza, d. h. grüner Kohl. Daß überhaupt Italien uns lehrte, Kohl zu essen und zu pflanzen, sagt das Wort Kohl, aus caulis, ebenso Kabes, slavisch kapus, kapusta, aus caputium, capuccio, unmittelbar aus; auch der Kohlrabi, der Raps und Rübsen tragen lateinisch-italienische Namen, caulorapa, caulis rapi und rapicium und sind jungen Datums in Deutschland. Der zarte, seltsam gebildete Blumenkohl stammt aus dem Morgenlande und kam über Venedig und Antwerpen nach Europa, nach Deutschland erst kurz vor Beginn des dreißigjährigen Krieges. Das Sauerkraut mag eine tatarische, von den Slaven adoptirte Erfindung sein, die sich vom Slavenlande weiter nach Nieder- und Oberdeutschland verbreitete. Wie der Kohl ist auch die Artischocke (Cynara) eine in Europa einheimische, veredelte Distel; europäisch sind auch die Rübe und die Möhre. Kohlrübe und weiße Rübe, sowie die Teltower Rübe gehören alle zu den Brassicaen; die Mohrrübe oder Möhre (Daucus carota) zogen schon die Griechen und Römer in ihren Gärten und auch Karl der Große empfahl sie als Kulturpflanze. Die Runkelrübe (Beta) stammt von den Küsten des Mittelmeeres her, Rettig (Raphanus) und Radieschen aus Asien; der im Orient heimische Spinat (Spinacia) soll durch die Araber zuerst nach Spanien gebracht worden sein. Im Alterthum medizinisch benutzt wurde die in Südeuropa, besonders auf der Balkanhalbinsel wildwachsende Petersilie (Petersilenium), deren Anbau schon Karl der Große befahl. Als ein Symbol der Trauer galt der ebenfalls in Europa heimische Eppich oder Sellerie (Apium); desgleichen ist der an den Küsten Deutschlands und Nordeuropas wachsende Meerrettig (Cochlearia), über dessen Namen die Gelehrten sich noch streiten, bei uns heimisch. Nicht bekannt ist die ursprüngliche Heimath der Sommerzwiebel (Allum cepa), auch Eipolle und Bolle genannt; Allium fistulosum, die Winterzwiebel, stammt dagegen aus Sibirien. Der Kerbel (Anthriscus) stammt aus dem Mittelmeergebiet, der Spargel (Asparagus), schon den Griechen und Römern bekannt, kam im fünfzehnten Jahrhundert von Italien nach Deutschland. Einheimisch ist der Schnittlauch (Allium Schoenoprasum) wohl im sibirischen Rußland, ebenso die Krauseminze (Mentha), die Endivie (Cichoria endivica) in Ostindien. Unser Knoblauch (Allium sativum) ist verdorbene neue Aussprache für Kloblauch, althochdeutsch chlopolouh, chlovolouh, welches Grimm als gespaltenen, zerriebenen Lauch, von klieben, klauben, erklärt hat; daß dies richtig ist, fügt Hehn hinzu, beweist das slavische česnŭkŭ, česnĭci, welches von cesati pectere, radere abgeleitet ist.

Ein hoher Gehalt von eiweißartigen Stoffen, besonders an Legumin zeichnet die Hülsenfrüchte aus: Bohnen, Linsen, und Erbsen. Ihre Verwendung als Nahrungsmittel ist sehr alt und besonders die Ackerbohne (Vicia Faba) diente als solches bereits in frühester Zeit, nur den Egyptern galt sie für unrein. Ihre Heimath ist nicht bekannt, im Orient und in Südeuropa dagegen ist die Linse (Ervum lens), eine uralte Kulturpflanze, heimisch, Egyptern und Hebräern wohl bekannt. Um die Pyramiden sah Strabo die Abfälle von den behauenen Steinen in Gestalt kleiner, linsenförmiger Körnchen haufenweise liegen und die Leute behaupteten, dies seien versteinerte Reste der dort von den Arbeitern gehaltenen Mahlzeiten, woraus wenigstens hervorgeht, daß man sich jene ältesten Steinmetzen linsenessend dachte. Zwar Homer erwähnt sie nicht, aber in Athen ist seit der Mitte des fünfzehnten Jahrhunderts das Linsenessen schon eine Sitte des niederen Volkes, deren sich der Begüterte enthält. Cato lehrte in seiner Landwirthschaft Linsen säen. Von Italien gelangte die Linse über die Alpen nach Deutschland.

Die Erbse (Pisum) stammt sehr wahrscheinlich aus dem mittleren Asien und ist von dort am Pontus vorüber nach Europa gelangt; sie war Griechen und Römern bekannt und die Deutschen scheinen sie vor Beginn des mittelalterlichen Kultureinflusses, vielleicht in jener Zeit, in der Gothen und andere deutsche Völker an der unteren Donau unmittelbar mit Völkern griechischer Halbkultur zusammenstießen, erhalten zu haben. In den Kapitularien Karls des Großen scheint die Erbse als Pisus mauriscus; unter den vielfachen Namen der Erbse ist der interessanteste das griechische ἐρέβινθος, über welches sich bei Hehn (189) Näheres findet. Altslavisch heißt sie slanutuku von slana, der Reif, und war Symbol der Gewittergezwerge und des Hagels.

Zur Nahrung dienen uns ferner die Getränke, welche wir aus den Blättern des Theestrauchs und den Früchten des Kaffee- und Kakaobaumes gewinnen. Der chinesische Theestrauch (Thea chinensis) wächst auf Hügeln in China und Asien wild und wird in China allgemein, besonders in den südlichen Provinzen angebaut; in Europa wurde die erste Theestaude im Jahre 1668 von Jonquis in Paris gepflanzt. Bontekoe, Leibarzt des großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg, veröffentlichte 1667 eine Lobrede voll arger

Uebertreibungen über den Thee und machte ihn zuerst in Deutschland bekannt. — In Afrika einheimisch und von der afrikanischen Landschaft Kaffa benannt, ist der echte Kaffebaum (Coffea arabica), der im Süden des Niger bis Timbuktu und in ganz Sudan wild wächst, in Abessynien aber sowie in Arabien nach Ritter der sorgsamsten Pflege bedarf, auch nach Ost- und West-Indien verpflanzt ist. Das Kaffegetränk wurde in Arabien erst am Ende des fünfzehnten Jahrhunderts, angeblich bei den Mönchen von dem Prior eines persischen Klosters, eingeführt; in Europa entstanden in Konstantinopel, etwas später, 1652, in London, in Paris 1657, in Nürnberg 1696 Kaffeehäuser. — In Südamerika von Mexiko bis Guatemala und auf den Antillen wächst der jedoch auch in Asien und Afrika kultivirte echte Kakao- oder Chokoladenbaum (Theobroma cacao), aus dessen Samen sich die Mexikaner seit den ältesten Zeiten ein beliebtes Getränk bereiteten, das man in Europa aber erst 1620 durch die Spanier kennen lernte.

Es erübrigt nun noch einen Blick auf die uns zur Nahrung dienenden Obstsorten zu werfen. Die Pflege des Apfelbaums (Pyrus malus) findet sich sowohl bei den Griechen und Römern, als auch bei unseren Vorfahren. Es wuchs in Deutschland von Alters her ein wilder Apfelbaum, der sich noch heut gar nicht selten in deutschen Wäldern ziemlich verkrüppelt, an den jüngeren Zweigen dornig, findet und als Stammvater aller unserer edlen Apfelbaumarten angesehen wird. Damit ist freilich nicht gesagt, daß dieselben direkt von ihm durch Kultivirung gewonnen worden sind, vielmehr ist anzunehmen, daß die edlen Bäume unserer Gärten von Zweigen stammen, welche über die Alpen gebracht und auf den einheimischen Stamm gepfropft wurden. Wann dies geschehen ist, läßt sich heute nicht mehr feststellen, es muß aber bereits in früher Zeit stattgefunden haben, denn schon in den Sprachen der verschiedensten alten Völker finden sich Namen für den Apfelbaum und seine Frucht. Bei Kelten, Germanen, Littbauern und Slaven ist der Name nach Hehn derselbe, was einen näheren Zusammenhang des äußersten westlichen Gliedes, oder keltischen, mit dem germano-slavischen, als mit dem italischen Stamm, mit beweisen hilft. Fest steht, daß die von Karl dem Großen in seinem Capitulare de villis zum Anbau empfohlenen Apfelarten, wie Geroldinga, Gormaringa, Convedella u. a., sämmtlich aus dem Süden stammten.

Ebenfalls wild wächst in unseren Gebirgswäldern, Feldgehölzen, Gebüschen und Hecken der Birnbaum (Pyrus communis), der auf gleiche Weise veredelt worden sein mag. Den alten Hebräern waren veredelte Birnen wohlbekannt und die Römer besonders gaben sich mit deren Kultur ebenfsowohl als mit der Apfelkultur ab. Jedenfalls hat Deutschland seine veredelten Sorten aus Italien und anderen südlichen Ländern erhalten.

Der Stammvater der Süßkirsche (Prunus avium) ist der in den Wäldern von fast ganz Europa vorkommende Vogelkirschbaum, während die Heimath der Sauerkirsche (P. cerasus) vermuthlich in den Gebirgswäldern am Schwarzen Meer zu suchen ist, denn nach Plinius soll ihr Name von der Stadt Cerasus (Kerasunt), am Schwarzen Meer in der alten Provinz Pontus gelegen, hergeleitet sein. Von daher brachte der Feldherr Lucullus diesen bereits veredelten Baum nach Rom, von wo aus sich derselbe weiter in Italien und dem übrigen Europa verbreitete. Karl der Große empfahl schon mehrere Arten zum Anbau, sodaß im zwölften Jahrhundert die Kirsche bereits in Schlesien eingebürgert und im vierzehnten Jahrhundert so allgemein angepflanzt wurde, daß man von eigentlichen Kirschbaumgärten sprechen konnte.

Als Stammland des Pflaumenbaums (Prunus domestica) gilt der Orient, von wo er zu Cato's Zeiten nach Italien kam und dann immer weiter nach Norden vorrückte, doch ohne in Deutschland länger als seit vierhundert Jahren bekannt zu sein. Der Ausdruck Zwetsche für Pflaume, welcher slavischen Klang hat, aber in den slavischen Sprachen nicht vorkommt, ist nach Schmeller aus θαμασκηνόν entstellt, wie die Engländer aus demselben griechischen Wort ihr damsin, damson gemacht haben.

Von den ferneren uns zur Nahrung dienenden Früchten sei die Apfelsine genannt, welche aus dem östlichen Asien stammt; die brasilianische Ananas, deren erste 1514 nach Spanien an den Hof Ferdinands des Katholischen kam; die in Asien heimische Melone, welche von Indien über Persien durch die Türken nach Griechenland und von den tatarischen Reichen Astrachan und Kasan nach Rußland einwanderte; die schon im Alterthum bekannte Gurke, welche aber häufig mit dem Kürbis verwechselt wird. Südasien ist wohl ihre Heimath und nach Deutschland kam sie schwerlich vor dem siebzehnten Jahrhundert. Der Wissenschaft stehen, wie wir gesehen haben, auf dem von uns gestreiften Gebiete noch viele Felder zur Untersuchung offen, denn noch so manches ist dunkel und unaufgeklärt in der Geschichte unserer Nahrungspflanzen.

—n—

Literatur und Kunst.

?? Die Gewerbeordnung des deutschen Reichs hat bekanntlich durch die kürzlich emanirte Gewerbenovelle eine durchgreifende Veränderung erfahren und es stellt sich in gewerblichen Kreisen allgemein das Bedürfniß heraus, die gesammte Gewerbe-Gesetzgebung gesammelt vor sich zu haben. Wir sind in der Lage mittheilen zu können, daß man amtlicherseits diesem Bedürfniß vorgesorgt, denn der Geh. Regierungsrath und vortragende Rath im Reichsamt des Innern, Herr T. Böhiker, hat im amtlichen Auftrage das „Gewerberecht des deutschen Reichs" in einem starken Bande bearbeitet, der im Herbst d. J. im v. Decker'schen Verlage in Berlin erscheinen wird. Dieses Werk wird die Entstehungs- und Entwickelungsgeschichte der Gewerbeordnung in der Einleitung darstellen und sich dann in verschiedenen Kapiteln über die Reichsverfassung, den Zollvereinigungsvertrag, das Freizügigkeitsgesetz, die Post-, Zoll- und Steuergesetze, das Strafgesetzbuch, soweit diese Gesetze in die Materie eingreifen, auslassen. Es folgen dann die Ausführungsverordnungen über Verkehr und Anlagen verschiedener Gewerbszweige, das Krankenkassen- und Haftpflichtgesetz, Preß-, Nahrungsmittel- und Viehseuchengesetz, Patent-, Markenschutz- und Urheberrechtsgesetz, Maß- und Gewichtsordnung, Münz- und Bankgesetz, Beschlagnahme des Dienstlohnes, Wucher, Inhaberpapiere, Erwerbs- und Wirthschaftsgenossenschaften, Handelsverträge, Literarkonvention ꝛc. Dies Werk wird in erschöpfendster Weise alles Material in Bezug auf das Gewerberecht bewältigen und selbstverständlich jede Garentie der Zuverlässigkeit bieten.

* Der Dunkelgraf von Eishausen. Erinnerungsblätter aus dem Leben eines Diplomaten von R. A. Human, Dr. jur. et phil. Erster Theil. Mit Portrait des Dunkelgrafen und Abbildung des Schlosses zu Eishausen. Hildburgh. 1883, Kesselring'sche Hofbuchhandlung. 8¼ Bg. Sehr elegant ausgestattet. Das vorliegende Buch enthält und soll noch enthalten alle die Aufklärungen, die über das geheimnißvolle Leben der beiden Einsiedler von Eishausen zu erlangen gewesen sind. Die Sache ist wohl Jedermann wenigstens oberflächlich bekannt, da die Gartenlaube verschiedenes darüber gebracht hat. So wird das Buch nicht ermangeln, zahlreichen Absatz zu finden, da wohl Jeder begierig ist, wenigstens soviel von diesen Personen zu erfahren, wie sich überhaupt erfahren läßt. Hb.

* Das zweite Juli-Halbmonatsheft der „Deutschen Rundschau" bringt die Fortsetzung des Kielland'schen Romans „Gift", der sich allmälig seinem Ende zuneigt. Der zweite Beitrag „Ein Ausflug in den Norden Klein-Asiens" von Professor G. Hirschfeld giebt uns in farbenreichen Zügen ein wechselvolles Bild bisher wenig bekannter Gegenden und Zustände. Die dann folgenden Erzählungen eines deutschen Offiziers: „Aus zwei annektirten Ländern" haben diesmal ihren Schluß gefunden. In einem „Die madagassische Gesandtschaft" überschriebenen Aufsatze beschäftigt sich Gerhard Rohls mit der politischen Tragweite der Mission auch für die kommerziellen Beziehungen des deutschen Reichs und giebt zugleich eine eingehende, werthvolle Schilderung der Insel, ihrer Bewohner und der Bestrebungen anderer Mächte, sich einzelner Theile des fruchtbaren Eilandes zu versichern. Ein Aufsatz über „Neuere historische Literatur" aus der Feder des bekannten Historikers Paul Bailleu schließt das Heft ab.

* Aus dem Verlage der Hoffmann'schen Verlagsbuchhandlung (A. Bleil) in Stuttgart liegen zwei reizend ausgestattete Bändchen vor, welche namentlich unsere Jugend mit Freude begrüßen dürfte: Der Käfersammler, 20 farbige Tafeln mit 502 Abbildungen und begleitendem Text von Dr. Ernst Hofmann, Kustos am kgl. Naturalienkabinet in Stuttgart, und Der Schmetterlingsfreund, 23 farbige Tabellen mit 236 Abbildungen und begleitendem Text von demselben Verfasser. Beide Bändchen sind elegant gebunden und mit effektvollem Farbendruck-Umschlag versehen. Der Preis pro Band (4 M.) ist ein sehr mäßiger. Die Abbildungen sind vorzüglich; zum besondern Vorzuge dürfte es dem Bändchen gereichen, daß neben den lateinischen auch die deutschen Namen der einzelnen Arten im Text stets mit aufgeführt sind. In der Einleitung wird das Nöthige über Fang, Aufziehen der Käfer oder Schmetterlinge, Anlegen einer Sammlung ꝛc. bemerkt. Wir wünschen dem Bändchen die mit Recht verdiente Verbreitung unter unserer Jugend.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18830727046/fragment/page=0002