© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

# Anbau und Verwendung von Panicum sanguinale L. und Setaria italica P. B. in der Görlitzer Heide, sowie einige andere kulturgeschichtlich-botanische Mitteilungen aus derselben Gegend.

Von **Rudolf Rakete**, Rothwasser O.-L.

Menschen, Völker und Länder haben ihre Schicksale. Pflanzen- und Tiergeschlechter von ganz anderer Art als heute haben die Erde bewohnt und sind dahingegangen im Wechsel der Zeiten. Dies weiss wohl jeder. Wie sich aber im kleinen Masstabe derselbe Vorgang wiederholt, daran denkt so mancher nicht. Man weiss wohl allgemein, dass z. B. Wolf und Bär und die beiden Wildrinder in unserem Vaterlande nicht mehr in freier Wildbahn vorkommen, dass Elch und Biber nur noch an je einer Stelle Deutschlands geduldet sind — dass sich aber mit manchen Pflanzen derselbe Vorgang wiederholt, wird von den wenigsten beachtet. Wer kennt heute noch den Meier (Amarantus Blitum L.) als Gemüsepflanze, der ebenso wie die Melde aus dieser Stellung durch den Spinat verdrängt wurde? usw. — Ein solcher Wandel vollzieht sich meist so langsam und unauffällig, dass das Wissen über eine solche Sache ausstirbt, ehe dieses Aussterben selbst der betreffenden Generation zum Bewusstsein kommt. Dazu wird mit Mühe und Not gesammelt, was noch zu erfahren ist, und das Ergebnis bleibt doch lückenhaft. Deshalb möchte ich hier die Aufmerksamkeit auf einige solcher Erscheinungen lenken, um dazu anzuregen, zu sammeln, was noch zu erfahren ist, ehe die Wissenden aussterben und mit ihnen die Kenntnis über so manche kultur-historisch-botanische Tatsache schwindet.

Ich weise zunächst auf zwei aussterbende Getreidearten hin, die wir hier in unserer engeren Heimat, der Oberlausitz, haben,

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



auf Panicum sanguinale L. und Setaria italica P. B. Es ist nicht meine Absicht, nach Art einer Monographie erschöpfend alles zusammenzutragen, was überhaupt über diese Kulturpflanzen zu sagen ist. Von allgemein Wissenswertem darüber werde ich nur soviel bringen, als mir erspriesslich erscheint, um überhaupt nichtbotanische Kreise mit ihnen bekannt zu machen. Es kommt mir aber darauf an, neben dem unbedingt notwendigen Allgemeinen das Heimatkundliche in unseren Abhandlungen niederzulegen. Mit Bedauern sieht man dabei eine Kultur dahinschwinden, die einst eine grosse Bedeutung für die Heidebevölkerung hatte, die aber schon so gering geworden ist, dass sie in der Lebensmittelversorgung keine Rolle mehr spielt. Wie gut wäre es in der gegenwärtigen Zeit für die Abwechselung im Speisezettel, wenn so manches sandige Ackerstück damit bebaut werden könnte; aber der Anbau ist ja schon so gering geworden, dass es an dem nötigen Saatgut fehlen würde.

Anhangsweise werde ich dann noch einige andere Notizen bringen, die aus obigen Gründen hier festzulegen ich für erspriesslich halte.

## Panicum sanguinale L.

Eine wissenschaftliche Diagnose über Pan. sang. gebe ich hier nicht; diese findet der Botaniker in seinen Werken. Dagegen möchte ich für Nichtbotaniker einige Fingerzeige geben, damit sie nicht in Irrtümer geführt werden, wenn sie nach dieser Pflanze Nachforschungen anstellen. Der Büchername ist Bluthirse, womit gesagt ist, dass sie unter diesem Namen gemeinhin niemand im Leben kennt. Ob sie in Samenhandlungen irgendwo noch zu haben ist, weiss ich nicht; was mir aber gezeigt wurde, wenn ich in Samengeschäften grosser Städte nach „Bluthirse“ fragte, war immer die violette Varietät der allbekannten gelben Hirse (Pan. miliac.). Diese ist aber sofort an den runden Körnern zu erkennen, während unser Pan. sang. länglichen Samen hat. Der Blütenstand der gewöhnlichen Hirse (Pan. mil.) ist eine mehr als handlange, überhängende, volle Rispe, während unser Pan. sang. auf dem etwa $^1/_2$ m. langen Halme gegen fünf fingerartig gestellte Scheinähren von Fingerlänge und von der Dicke etwa einer Stricknadel hat. (Daher der Gruppenname Digitaria). Die Blütenstände (manchmal auch die ganze Pflanze) sind violett überlaufen. Dies hat wohl

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



in Verbindung mit dem Umstande, dass sie in alten Zeiten als blutstillendes Mittel galt, nnd in Verbindung mit der mittelalterlichen Lehre von der Signatura rerum ihr den Namen Bluthirse gegeben. (Vgl. Ascherson, eine verschollene Getreideart, 1895, Vortrag). Wichtiger sind für uns hier die alten Namen Himmeltau und Manna, denn aus dem zweiten wird die im Gebiet der Görlitzer Heide gebräuchliche Bezeichnung „Moan" hergeleitet, die im Hochdeutschen nicht vorkommt und mit dem stumpfen Dialektvokal zu sprechen ist, der die Mitte zwischen a und o hält. Von dem in den Samen ähnlich gefärbten Mohn (Papaver) ist das Wort nicht abzuleiten. Dagegen ist hierzulande noch ein anderer Name ebenso gebräuchlich, nämlich „Schwoade", ebenfalls mit dem stumpfen o gesprochen. Man hüte sich aber hierbei vor Verwechselung mit dem „Schwaden", (der Unterschied in der Endung darf nicht übersehen werden), der Glyceria fluitans R. Br., deren Frucht enthülst dem enthülsten Samen der Bluthirse ähnelt.

Panicum sanguinale kommt in den wärmeren und heissen Teilen der alten und neuen Welt als Unkraut vor, wird in einigen Teilen der Vereinigten Staaten von N.-A. als Futterkraut gebaut, scheint als Gartenunkraut und dergl. in Schlesien häufiger als in der Lausitz zu sein. Es scheint aber auch an manchen Orten früherer Kultur (z. B. in Rothwasser ist dies der Fall) ganz zu fehlen, was übereinstimmt mit der Angabe von Barber, Flora der Oberlausitz, Teil II: „Das Vorkommen der Pflanze lässt ihre Bodenstetigkeit im Gebiet sehr zweifelhaft erscheinen; andernfalls müsste sie in den Heidegegenden, wo sie als Nahrungspflanze angebaut wird, wenigstens häufig verwildern, was aber fast gar nicht vorkommt." — Dagegen wird diese Art hier vertreten durch ihre nächste Verwandte aus der Digitaria-Gruppe, durch Panicum lineare Krocker, ein Unkraut auf sandigen Äckern, welches, zierlicher gebaut, im übrigen sehr ähnlich, einen fast niederliegenden Stengel hat.

Pan. sang. wird jetzt noch ausser bei uns kultiviert (Ascherson a. a. O., u. ähnlich and. Aut.) in Böhmen, in Steiermark und im mittleren und westlichen Russland. Seine Kultur war im Mittelalter in Ostdeutschland und Österreich weiter verbreitet als jetzt, hat allerdings nicht an die der beiden andern kultivierten Hirsearten (Pan. mil. und Set. ital.) herangereicht. Eine sehr alte Kulturpflanze ist sie aber gewiss nicht, wofür Ascherson nach

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



Körnicke zitiert: „Dass sie eine der jüngsten Getreidearten ist, dafür spricht auch ihre völlige Gleichheit mit der wilden Stammform".

Ich wende mich nun der Kultur von Panicum sanguinale in der hiesigen Gegend zu. Der „Moan" wurde zur selben Zeit ausgesät, in der man die Kartoffeln steckt. Er wurde nie in grossen Feldern angebaut, sondern immer nur streifen- oder beetweise. Nur in einem Falle hörte ich von einer Anbaufläche von 2—3 Morgen auf einer Wirtschaft von 7 Morgen, und diese Angabe, die auf mehr als ein halbes Jahrhundert zurückgeht, kann ungenau sein. Der betreffende Besitzer hat übrigens davon verkauft. Aber ein solcher Verkauf scheint nie auf grössere Entfernungen hin, vielmehr in der Zeit des Niederganges der Kultur stattgefunden zu haben, denn es haben sich in dieser Zeit z. B. Leute aus Rothwasser die Frucht in Kohlfurt oder Mühlbock geholt. Jetzt würde wohl kaum ein Anbauer noch so viel ernten, dass er davon verkaufen könnte.

Geerntet wurde die Pflanze im Herbst, ich selbst habe einmal in Kohlfurt noch Anfang September die grüne Frucht auf dem Halme gesehen. Gemäht wurde der Moan mit der Sichel und zwar in nicht zu reifem Zustande. Auch einige Angaben über das Hereinholen laufen darauf hinaus, zu verhüten, dass Körner ausfielen. Durch Vorschlagen (leichtes Dreschen) wurden die besten Körner zur Aussaat gewonnen, dann wurde der Rest ausgedroschen und aufgehoben, das Stroh ans Vieh verfüttert; nur einmal wurde mir gesagt: zu Siede geschnitten.

Die Samen wurden in besonderen Stampfen, teils Handstampfen, teils Tretstampfen, enthülst, nicht gemahlen, und waren dann weiss. Diese enthülsten Samen wurden nun entweder gleich mit Milch zu einem Brei gekocht, oder mit Wasser, in welchem Falle später Milch darüber gegossen wurde. Das Gericht wurde kalt gestellt und dann mit dem Löffel gegessen, nachdem es meist noch mit Zucker überstreut worden war. Es hiess hier landesüblich „Moanpappe" oder „Schwoadpappe". Manchmal wurde auch statt gesüsster Milch braune Butter darüber gegossen; auch mit Rauchfleisch wurde es (selten) gegessen. War der Brei sehr steif gemacht, so wurde er auch mit dem Messer manchmal durch Längs- und Querschnitte in der Schüssel in kleine Würfel geschnitten, also zu eckigen Klössen; über runde Klösse bekam ich bisher nur eine Angabe. — Dieses

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



Gericht war als kühlendes Ernteessen (durch die kühle Milch) auf dem Felde sehr zweckentsprechend. Es durfte aber auch bei keiner festlichen Gelegenheit (Hochzeiten, Kindtaufen) fehlen, weshalb das zumeist als sehr wohlschmeckend bezeichnete Gericht von Herrn Barber (vgl. Asch. a. a. O.) sehr treffend als ländliche Delikatesse bezeichnet worden ist.

Dies ist die Bedeutung, die die Pflanze früher in der hiesigen Gegend hatte. Jetzt ist ihre Wertschätzung sehr zurückgegangen und damit auch der Umfang ihres Anbaues. Nach Barber, Flora der Oberlausitz, beschränkt sich gegenwärtig ihr Anbau „hauptsächlich auf das Gebiet beider Tschirnen, also die nördliche Hälfte des Görlitzer, den Südrand des Saganer und den Westrand des Bunzlauer Kreises". Während aber früher anscheinend so ziemlich jeder sein Fleckchen Moan für den eigenen Bedarf hatte, wurde mir schon vor 20 Jahren mitgeteilt, dass er in Mühlbock nur noch an zwei Stellen, in Tiefenfurt, Schnellenfurt, Heiligensee und Thommendorf ebenfalls nur noch vereinzelt gebaut wurde. Auch im Gebiet der kleinen Tschirne (Kohlfurt usw.) ist diese Kultur im Laufe der letzten Jahrzehnte sehr zurückgegangen. Dagegen wurde Pan. sang. früher, wie ich auch seinerzeit Herrn Professor Ascherson brieflich mitteilte, angebaut in Niederbielau, Deschka, Zentendorf, Penzighammer, Zodel, Niederneundorf, also, im Gebiete der Neisse bei ihrem Eintritt in die Heidegegend. Ferner gehörten zum Verbreitungsgebiet dieser aussterbenden Getreideart Langenau, Rothwasser und Waldau, also am Südrande der Görlitzer Heide gelegene Ortschaften. Dagegen konnte ich aus weiter nach Süden zu gelegenen Ortschaften nichts mehr in Erfahrung bringen. — Es würde sich lohnen, festzustellen, ob jene alte Kultur sich für früher auch noch für andere Orte nachweisen liesse, und ob sie ferner jetzt ausserhalb der Oberlausitz in den an diese angrenzenden Heidegegenden Niederschlesiens auch vorkommt, abgesehen von dem oben erwähnten Südrand des Saganer Kreises. Ich rate aber dringend zur Vorsicht bei Nachforschungen. Man darf natürlich, um Verwechslungen zu vermeiden, nicht nach Bluthirse oder gar bloss Hirse fragen, sondern nur nach „Moan" oder „Schwoade", und doch wurde mir einmal ein Ackerstreifen als mit Moan bebaut angegeben, und als ich mir eine Probe zeigen liess, war es die gewöhnliche Hirse (Pan.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



mil.). — Auch vor der Nachfrage unter dem irrtümlich in der Literatur vorkommenden Namen Läuserich muss ich warnen. Herr Professor Ascherson zitiert diesen Namen (a. a. O.), fügt aber auch gleich einen Protest des früheren Waldhauswirtes in Kohlfurt-Bahnhof, Herrn Halle, bei. Unter Läuserich versteht man hier, soweit ich in Erfahrung brachte, Nardus stricta, vielleicht auch manchmal die Molinia coerulea, die ja meist blau überlaufene Rispen hat; jedenfalls aber belegt man keine Kulturpflanze hier mit diesem verächtlichen Ausdruck.

Woher kommt nun die bedauernswerte Erscheinung des Rückganges dieser Kultur? Es wirken, wie meist in solchen Fällen, verschiedene Ursachen zusammen. Da wurde mir gesagt, der Moan habe viel Arbeit gemacht durch Jäten (Melden u. a. Unkraut), ferner beim Ernten, Stampfen und Zubereiten, er habe auch nicht so viel gebracht, wie das Getreide. Doch würde dies allein, da die Pflanze von den einzelnen Besitzern nie in grösserer Menge gebaut wurde, nicht Grund genug dafür sein, dass das einst so beliebte Gericht vielerorts ganz verschwand. Es kam noch mehr dazu. Immer wieder wird gesagt, die Pflanze sei auf sandigen Äckern gebaut worden; nun wird ja aber durch die Kultur das Ackerland immer besser. Ferner: In den Orten, denen die Pflanze jetzt fremd ist, reichte der Anbau (bis auf wenige Ausnahmen) kaum über 1870 hinaus. Aber schon vorher hatte er nachgelassen, sind doch jetzt schon viele unter den älteren Leuten, die nichts mehr davon wissen. Dagegen war diese Kultur so etwa 1850 und nachher wohl noch in allen den oben erwähnten Dörfern zu finden. In den vierziger Jahren wurden die beiden ersten Eisenbahnen hier gebaut, und so, wie sich nun alles wandelte aussen und innen, und so, wie die am Süd- und Südwestrande der Heide gelegenen Ortschaften ihren Charakter als Heidedörfer verloren, so ging der Anbau zurück, bis er gegen 1870 ganz aufhörte. In derselben Zeit wurde er dort eingeschränkt, wo er noch besteht. Die Lebenshaltung der Leute wurde besser, der Fleischgenuss nahm immer mehr zu — der Moanpappe (oder Schwoadpappe) verlor seine einst so hohe Wertschätzung und galt als altmodisch. „Aufgehört hat es, weil es unmodern war", wurde mir einmal gesagt. Dies alles zusammengefasst, kann ich also, wie schon früher sagen: Die Pflanze weicht der Kultur.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



## Setaria italica P. B.

Die Pflanze wird meist als „Kolbenhirse“ bezeichnet, auch als „Fennich“, (der althochdeutsche Name „fenich“ ist entstanden aus dem lateinischen panicum). Durch Ausstossung des i ist das Wort hierzulande verkürzt zu „Fennch“.

Ich lasse auch hier die Diagnose weg und erwähne nur, dass es eine Getreideart, also ein Gras ist von etwa $^1/_2$ m Länge. Der Halm trägt einfache, fingerlange, dicke, etwas gelappte Scheinähren mit mässig langen, als Grannen scheinenden Borsten. — Bei Nachforschungen über frühere Kultur muss man darauf achten, dass die Leute nicht wegen des ähnlichen deutschen Namens auf Fenchel (Foeniculum) raten, also auf eine Doldenpflanze, was ausgeschlossen ist, wenn man z. B. die Leute beschreiben hört: „lange, schmale Blätter wie Korn“ — also ein Gras, eine Getreideart, und keine Umbellifere; was ferner ausgeschlossen ist, wenn man die Bemerkung hört: „auf dem Halme sassen „dicke Miendel“ — was auf die Borsten des dichten Blütenstandes hinweist, also wiederum die Verwechselung der Doldenpflanze ausschliesst.

Die Kultur der Pflanze ist uralt; sie liess sich in prähistorischen Fundstätten nachweisen, wurde schon 2700 v. Chr. in China angebaut. (Hegi, illustr. Flora von Mitteleuropa). Nach derselben Quelle haben sie die Griechen und Römer häufig kultiviert und diese Pflanze ist wahrscheinlich das panicum der Römer und wurde von ihnen zum Brotbacken benützt. Karl d. Gr. empfahl sie in seinen Kapitularien zum Anbau, und dieser war im Mittelalter viel weiter verbreitet als jetzt. Nach Sturm (-Krause), Fl. v. Deutschl., 2. Aufl., wird die Kolbenhirse noch jetzt häufig in China, Japan, Ostindien, Ost- und Nordafrika kultiviert; sie wird in Ungarn unter dem Namen Mohar (es gibt Varietäten der Pflanze, R.) als Futterpflanze angebaut, das Heu wird von Rindern und Pferden gern gefressen, (vgl. unten), die Körner dienen dem Federvieh als Nahrung.

Es lohnt sich also zu sammeln, was über den Fennich und seine Kultur noch in unserer Oberlausitz zu erfahren ist, ehe schliesslich auch diese Kultur zum Aussterben kommt und mit den wenigen in unserer Heimat, die noch Bescheid wissen, jene Kenntnisse verloren gehen.

Barber erwähnt in seiner Flora der Görlitzer Heide (1893, Bd. XX unserer Abhandlungen) den Fennich nicht, und auch ich

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



habe vor reichlich 20 Jahren nur einmal ein Feld bei Rothwasser gesehen, im übrigen im Gebiet der Görlitzer Heide von gegenwärtigem Anbau nichts gesehen und auch nichts darüber erfragen können. Dagegen ersehen wir aus Barber, Flora der Oberlausitz, II. Teil (1901, Bd. XXIII unserer Abhandlungen), dass die Pflanze im übrigen Gebiet der oberlausitzischen Heide hier und da gebaut wird, aber weit seltener als Panicum miliaceum L.

Früher wurde die Pflanze aber auch im Gebiet der Görlitzer Heide angebaut und ich lasse nun folgen, was ich über die Kultur der Kolbenhirse im Süden der Görlitzer Heide und besonders für Rothwasser und Umgegend erfahren konnte. Es läuft so ziemlich auf dasselbe hinaus wie bei Panicum sanguinale.

Auch der Fennich wurde auf trockenem Boden gebaut; er wurde „ganz dünn“ gesät ungefähr in der Zeit, wenn die Kartoffeln gelegt werden. Abgeschnitten wurde er angeblich im August, ebenfalls mit der Sichel. Dann liess man ihn ein paar Tage auf dem Felde „dorren“, d. h. trocknen, worauf er hereingeholt und zunächst vorgeschlagen wurde, was eben das Beste zur Aussaat ergab. Das Stroh wurde dem Vieh zum Fressen gegeben und gern genommen. (Ich habe eigentlich nur vom Verfüttern an Kühe Bestimmtes gehört, doch hatten ja auch schliesslich die kleinen Besitzer selten Pferde).

Zum menschlichen Genuss wurden die Samen ebenfalls nicht gemahlen, sondern in Hand- oder Tretstampfen enthülst; manche Müller scheinen auch besondere Stampfen gehabt zu haben. Die enthülsten Körner wurden mit Milch zu einem dicken Brei gekocht, (man denke vergleichsweise an Milchreis), mit Zucker überstreut, manchmal auch noch mit brauner Butter übergossen und dann mit dem Löffel aus der Schüssel gegessen. Dieses Essen hiess „Fennchpappe“. — Fennichsuppen scheint man selten gemacht zu haben, und von Klössen daraus habe ich nichts gehört. — Auch natürlich schon damals liess sich über den Geschmack streiten: „Schwoade hat besser geschmeckt als Fennch“, wurde mir von einer Seite gesagt.

Das Aufhören der Kultur fällt hier ebenfalls so etwa in die 60er Jahre; über Setaria italica ist hier, wo beide Pflanzen schon mit Jahrzehnten nicht mehr gebaut werden, noch schwerer etwas zu erfahren als über Pan. sang. — Über die Gründe des Rückganges

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



verweise ich, um mich nicht zu wiederholen, auf meine diesbezüglichen Ausführungen bei Pan. sang. — Auch hier stehen wir mit Bedauern vor einem Denkmal schwindender Kultur.

---

**Panicum miliaceum L.** In Rothwasser wurde früher viel Hirse angebaut. Jetzt hat dies längst aufgehört; nach jahrelanger Pause taucht höchstens einmal eine Spur dieser Kultur wieder auf. Von den nächsten Nachbardörfern gilt dasselbe. Dagegen ist der Anbau in den Heidegegenden noch so häufig (vgl. Barber, Fl. d. Oberl.), dass wir noch nicht notwendig haben, Notizen zu sammeln, um sie der Vergessenheit zu entreissen. — Auf etwas anderes möchte ich aber hierbei noch hinweisen: In Rothwasser sagt man mundartlich „Hiersche"; in Kohlfurt lautet, wie mir gesagt wurde, die Form „Heersche", beidemal mit weichem sch zu sprechen. Es dürfte sich aus heimatlichen Gründen empfehlen, auf dergleichen Unterschiede zu achten und sie zu sammeln.

**Glyceria fluitans R. Br.** Die Samen des wilden Schwadens (vgl. oben bei Pan. sang.) — also keine Kultur — wurden früher im nordöstlichen Schlesien und vor 30 Jahren noch in Ostpreussen (und vielleicht jetzt noch im Osten hier und da) als Mannagrütze gesammelt und ähnlich wie die von Pan. sang. und Set. ital. verwendet. Köhler, Gesch. d. Oberlausitz, erwähnt, dass nach Grosser 1714 in den feuchten Orten der Muskauer Gegend Schwaden (Glyc. fluitans) angebaut worden sei. Falls aber hier keine Verwechselung vorliegen sollte, ist die Angabe „angebaut" sicher irrtümlich. — Sonst ist dies in der Lausitz meines Wissens nicht geschehen und Nachforschungen auch über die Vergangenheit werden vermutlich nur den Erfolg haben, ein negatives Ergebnis für unsere Heimat festzulegen, was ja aber auch von Wichtigkeit ist.

**Gerstenbrot,** gewöhnlich halb Roggen, halb Gerste, hat man in alter Zeit hier viel gebacken. Bei starkem Gerstenzusatz läuft es breit und es bilden sich oben Risse.

**Spergula arvensis L.** Die kultivierte Pflanze wird hierorts mit „Knörig" oder „Knöl" bezeichnet. Von den drei Grössenformen wird die niedrigste oft mit der Hand gerauft. In Ender, Chronik v. Langenau, 1868, liest man: „Knörig ist schon seit Jahrhunderten hierzulande das allgemeinste Futterkraut". — (Ortschroniken, alte Dorfakten und dergleichen dürften noch manche

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



kulturgeschichtlich-botanische Tatsache ergeben, z. B. über die Kartoffeln, die nach Ender in unserer Gegend im siebenjährigen Kriege durch die Hannoveraner bekannt wurden, über den Kleebau, dessen Einführung z. B. in Langenau zu einem Prozess mit der Gutsherrschaft wegen des Hutungsrechts führte, über das Einpuppen des Getreides, das der Graf Einsiedel vor reichlich 100 Jahren aus England mitbrachte und das der Langenauer Mittelscholze G. Hirche (ein seinerzeit berühmter Mann) 1806 in Langenau einführte, (Ender a. a. O.) und anderes.)

**Humulus Lupulus L.** Möglicherweise deutet der Name des Hopfenberges bei Rothwasser auf frühere Kultur, wurde doch 1788 durch die sächsische Regierung zum Hopfenbau aufgefordert. — Jedenfalls weiss ich aber, dass um die Mitte des vorigen Jahrhunderts wenigstens von einer Familie hier Hopfen am Weinspalier gezogen wurde zur Bereitung eines einfachen Hausbieres.

**Foeniculum officinale All.** Ebenfalls 1788 wurde von der Regierung zum Anbau von Fenchel (und Kümmel) aufgefordert. — In Rothwasser wurde hin und wieder Fenchel noch um die Mitte des vor. Jahrhunderts und nachher angebaut.

**Tabaksbau** für den eigenen Bedarf wurde ebenfalls vor einem halben Jahrhundert hin und wieder hier noch betrieben.

**Brassica Rapa L. b] esculenta Koch.** Wasserrüben hat man hier in Rothwasser (ob auch anderswo?) früher geschält und klein geschnitten, mit Salz in Töpfe eingelegt wie Sauerkraut und auch dann in derselben Weise verwendet, z. B. in den 60er Jahren. Jetzt kommt diese Sitte wieder auf. — Auch Kümmel haben manche daran getan.

**Beta vulgaris rapacea campestris.** Aus der gewöhnlichen Runkelrübe hat man auch früher schon Sirup gekocht. — Ferner hat man aus ihr einen Cichorienersatz bereitet, indem man sie in zentimeter grosse Würfel zerschnitt und diese im Ofen trocknete, bis man sie zerreiben konnte. — Nach einer andern Methode hat man die trockenen Würfel erst noch in einer Kaffeetrommel geröstet und dann in einer Kaffeemühle gemahlen. Der Kaffee von Runkelrüben soll etwas süss geschmeckt haben. — Auch haben manche Leute Äpfel dazu getan.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



**Queckenwurzeln** hat man in ähnlicher Weise als Kaffeersatz verwendet.

**Vitis vinifera L.** Einen „Weinberg“ gibt es bei Rothwasser nicht. Doch möchte ich bei dieser Gelegenheit darauf hinweisen, dass, wenn auch dieser Name natürlich keinen Beweis für das Vorhandensein früheren Weinbaues bietet, er doch die Vermutung darauf zulässt, auch dort, wo man wegen des Klimas auf kein trinkbares Gewächs schliessen zu dürfen glaubt. In alten Zeiten war nämlich der gewürzte Wein viel beliebter als jetzt, so dass sich ein für einfachen Gebrauch zu saurer Wein damals sehr wohl verwenden liess.

**Linum usitatissimum L.** Über die Ausbreitung des Flachsbaues von ehedem hat man gemeinhin jetzt keine rechte Vorstellung mehr. Garnhändler zogen überall herum, gab es wohl auch fast in jedem Dorfe. Auch die Zahl der Bleichen war früher gross — und jetzt erfährt man oft nur durch zufällige Notizen, dass im Orte eine Bleiche war. Die lebende Generation weiss oft schon nichts mehr davon.

**Cannabis sativa L.** Hanf wurde früher gern ins Kraut gepflanzt, weil man annahm, dass der Geruch die Schmetterlinge abhalte und dass er somit gegen Raupenfrass schütze.

**Hanfsuppen** wurden in folgender Weise bereitet: Die Samen wurden im Ofen getrocknet und dann leicht gestampft, um die Schalen zu entfernen. Dann wurden sie in besonderen Gefässen mit Stampfen fein gerieben. Diese Gefässe waren aus Stein oder aus Ton. In diesem Falle hatten sie, wie mir Herr Maurermeister Sommer mitteilte, eine netzartig geriefte Bodenfläche. Durch das Zerreiben entstand eine milchartige Flüssigkeit, welche der Mehlsuppe angesetzt wurde.

**Fagopyrum esculentum Mönch.** Frau verw. Amtsvorsteher gab mir an, dass man früher fünf Sorten von Buchweizen unterschieden habe: Grobe Grütze, feine Grütze, Gries (Heidekorngries), Plinzmehl II und Plinzmehl I. Man kochte die gröberen Sorten zu Brei, machte auch manchmal kleine Klösse daraus, genoss dies mit brauner Butter oder zerlassenem Speck, auch mit Rauchfleisch; die feineren Sorten verwendete man zu Suppen. Eines der Ge-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at



rüchte der ersten Art nannte man Faustmauke, auch Faugsmauke; man nahm es gern mit zur Waldarbeit, andrerseits (über den Geschmack lässt sich eben streiten), wurde mir gesagt, es habe geschmeckt — wie Sägespäne, der groben Schalen wegen. Zur Erklärung des fremden Wortes weise ich darauf hin, dass man für Rührkartoffeln die Bezeichnung Apernmauk hatte, Mauk also etwas Breiartiges bedeutet haben mag. — Grütze hat man übrigens auch ins Brot getan. — Jetzt sieht man z. B. bei Rothwasser nur noch sehr selten Buchweizen. Gemahlen wurde er in besonderen, einfach konstruierten Grützemühlen (Handmühlen). Ich will nicht verfehlen, auf jene im Kaiser-Friedrich-Museum in Görlitz hinzuweisen.

So sehen wir, wie es hier auf diesen Gebieten noch so mancherlei zu forschen, zu sammeln, zu sichten und zu deuten gibt.

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Abhandlungen der Naturforschenden Gesellschaft zu Görlitz

Jahr/Year: 1917

Band/Volume: 28

Autor(en)/Author(s): Rakete Rudolf

Artikel/Article: Anbau und Verwendung von Panicum sanguinale L. und Setaria italica P. B. in der Görlitzer Heide, sowie einige andere kulturgeschichtlich-botanische Mitteilungen aus derselben Gegend 446-457