

geringeren Theil sind sie in die Erde gelegt. Die Kosten für das Legen der Leitung waren im letzteren Fall eher noch etwas geringer als im ersteren, doch dürften etwaige Reparaturen mehr Kosten und Umstände verursachen. (Schluss folgt.)

Heimath der angebauten Gemüse.

Von Dr. F. Höck.

In früheren Jahrgängen dieser Zeitschrift (Bd. 3 und 4) wurde eine Zusammenstellung der ihrer Samen wegen gebauten Pflanzen (Getreidearten und Hülsenfrüchte) nach ihrer Heimath geliefert, um an der Hand derselben ihren Einfluss auf die Kultur zu zeigen, im vorigen Jahre habe ich eine gleiche Arbeit über die ihrer essbaren Früchte wegen angebauten Pflanzen, die Obstarten (im weiteren Sinne) in der „Natur“ (Nr. 35, p. 417—420) geliefert. Es lag daher nahe, auch für die letzte Gruppe von Nährpflanzen, die ihrer vegetativen Theile wegen gebauten Arten, die ich der Kürze halber als Gemüse zusammenfasse, eine ähnliche Zusammenstellung zu machen. Selbstverständlich werden dabei die nur als geringe Zusätze zu Speisen benutzten Gewürzarten¹⁾ ausgeschlossen.

Fassen wir den Begriff Gemüse in dem eben angegebenen Sinne, so lassen sich leicht zwei Gruppen derselben unterscheiden, nämlich solche, bei denen oberirdische Bestandtheile gegessen werden, und solche mit essbaren unterirdischen Theilen. Die letzteren werden passend als Erdgemüse zusammengefasst, im Gegensatz hierzu möchte ich erstere kurz als Uebererdgemüse²⁾ bezeichnen, da beide Gruppen, wie im Folgenden dargelegt werden soll, kulturell von verschiedener Bedeutung sind.

Uebererdgemüse oder, wie man gewöhnlicher sagt, Stengel- und Blattgemüse fehlen wohl kaum irgendwo auf der Erde ganz. Dass sie sogar in kalten Ländern, z. B. in Island zu finden sind, wurde schon von mir hervorgehoben in meiner

¹⁾ Es war oft nicht leicht, mit Sicherheit Gewürze von Gemüsen zu scheiden, doch habe ich hier nur die Pflanzen aufgenommen, von denen mit Bestimmtheit die Benutzung als Gemüse, sowie die Kultur in irgend einem Lande nachgewiesen ist. Die benutzte Litteratur findet sich in den von mir bearbeiteten Referaten über Pflanzengeographie des „Botanischen Jahresberichts“.

²⁾ Der Name Luftgemüse, der noch kürzer wäre, wollte mir noch weniger als dieser auf den ersten Blick vielleicht etwas sonderbar klingende, aber immerhin kurze und den Gegensatz hervorhebende Ausdruck gefallen.

Brochure „Die nutzbaren Pflanzen und Thiere Amerikas und der alten Welt verglichen in Beziehung auf ihren Kultureinfluss“ (Leipzig, Engelmann), auf welcher diese wie die anderen Zusammenstellungen theilweise basiren. Dass sie auch in antarktischen Gegenden nicht fehlen, beweist *Pringlea antiscorbutica* der Kerguelen, Crozet-, Prince Edward- und Heard-Inseln, die gerade einem der wichtigsten Gemüse Islands, dem Löffelkraut (*Cochlearia officinalis*) so nahe verwandt ist, dass sie damit sich in eine Gattung vereinigen liesse.³⁾ Noch viel weniger fehlen als Gemüse verwerthbare Pflanzen vereinzelt liegenden Tropen-Inseln, wie *Pharnaceum acidum* St. Helenas beweist, das nach F. v. Müller ein fast schmackhafteres Gemüse als der Portulak liefern soll. Trotzdem aber sind die in die Kultur eingeführten Erdgemüse fast sämmtlich alten Kulturländern angehörig. Nur der neuseeländische Spinat, *Tetragonia expansa*⁴⁾, der übrigens von Neuseeland auch über Australien nach China und Japan, also nach alten Kulturländern, spontan verbreitet sein soll, wie er andererseits auch in Valdivia, also in Südamerika wild gefunden ist, macht hierin eine Ausnahme. Denn wir müssen als seine Heimath für die Kultur **Neuseeland** betrachten, da er von dort vor reichlich hundert Jahren nach Europa gebracht wurde. Doch auch seine Kultur scheint in Europa nicht allzuweit vorgedrungen zu sein, es ist mir wenigstens nicht bekannt, dass sie in Deutschland anders als versuchsweise angebaut werde. Alle anderen Uebererdgemüse, deren Kultur mir bekannt ist, stammen aus alten Kulturländern oder diesen nahe liegenden Gebieten, und zwar ausschliesslich aus der alten Welt.

Dabei scheint das älteste tropische Kulturgebiet, nämlich das **indische**, noch unter die ärmeren zu gehören, denn wenn man absieht von den wesentlich zu anderen Zwecken gebauten, wenn auch als Gemüse benutzten Palmen, Bambusen und Musa-

³⁾ Man vergleiche das im Folgenden mehrfach benutzte ausgezeichnete Werk unseres in Australien lebenden berühmten Landsmannes F. v. Müller „Select extratropical Plants readily eligible for Industria Culture or Naturalisation“.

⁴⁾ Eine andere Art, *T. implexicoma* vom extratropischen Australien, Neuseeland und der Chatham-Insel soll nach F. v. Müller in ähnlicher Weise verwendbar sein, doch führt unser Gewährsmann hier wie bei vielen Pflanzen nicht an, dass sie kultivirt werde; wie immer in solchen Fällen habe ich sie daher nicht in obige Uebersicht aufgenommen. Leunis-Frank nennen noch aus Neuseeland *Trigonella sua vissima*.

Arten ist mir ausser der *Trigonella esculenta* Bengalens nur die Gattung *Amarantus*⁵⁾ als Gemüselieferant bekannt, von der allerdings auf Ceylon drei Arten (*A. cruentus*, *hypochondriacus* und *caudatus*) nach F. v. Müller als Spinatpflanzen gebaut werden, wenn man nicht auch die Sago liefernden Pflanzen unter die Gemüse rechnen will.

Noch ärmer scheint mir **Centralasien** zu sein, da ihm jene eben genannten, hauptsächlich zu anderen Zwecken gebauten, aber auch als Gemüse benutzbaren Pflanzen fehlen. Ausser dem Rhabarber (*Rheum rhaponticum* und *undulatum*), von denen ersterer wenigstens in seiner spontanen Verbreitung auch in das nordische Florenreich hinüberreicht, entstammt Centralasien nur ein angebautes Uebererdgemüse, nämlich das nach F. v. Müller⁶⁾ vom Kaspisee bis China verbreitete, von den Mongolen als Gemüse gebaute *Pugionium cornutum*, eine Crucifere.

Auch von dieser Gruppe angehörigen Pflanzen **Ostasiens** sind nur ziemlich wenige in die Kultur eingedrungen, wenn auch die Zahl der in dieser Weise benutzten Pflanzen eine bedeutende ist (man vergl. besonders „Botanischer Jahresbericht“ XIV, 1886, 2. Abth., p. 113—115), doch sind in den südlichen Theilen dieses Florenreichs auch einige der bei dem indischen Gebiete genannten Gruppen hinzuzurechnen. Sicher gebaut werden eine Kohlart, *Brassica chinensis*, eine unserer Pestwurz nahe stehende Pflanze, *Petasites japonicus*, sowie eine *Aralia*; *Aralia corelata* Thunbg. (= *A. edulis* Sieb. et Zucc.).⁷⁾

⁵⁾ Nach Leunis-Frank „Synopsis d. Botanik II, p. 308, soll *A. melancholicus* L. in Brasilien als Gemüse dienen, F. v. Müller (a. a. O.) führt dieselbe aus S. Asien an; da mir eine Monographie der Gruppe nicht vorliegt, habe ich die Art einstweilen unberücksichtigt gelassen.

⁶⁾ Das von demselben Forscher unter „Alimentary Plants yielding Herbage“ genannte *Agriophyllum* (*A. Gobicum*), das „Soulchir“ der Mongolen, das nach Przewalsky wild sowohl als angebaut zum „Ala-Shan“ gebraucht wird, kann, da die Samen benutzt werden, besser als Getreide bezeichnet werden.

⁷⁾ Von Rein (Japan II), der obige Arten als gebaut in Japan nennt, werden auch *Brasenia peltata* Pursh und *Nuphar japonicum* DC., als ihrer essbaren Rhizome und jungen Blätter wegen gebaut genannt, doch scheint mir die Kultur dieser Pflanzen zweifelhaft, denn der mit den Nymphaeaceen höchst vertraute Caspary erwähnt in seiner jüngsten Bearbeitung der Familie in den Natürl. Pflanzenfam. keine derselben als angebaut, obwohl er für erstere als Verbreitung „alle Welttheile ausser Europa“ nennt.

Alle anderen Gemüse, deren oberirdische Theile gebraucht werden, sind im nordischen oder mediterranen Florenreich heimisch, also in den Ländern, die jetzt oder im Alterthum die höchste Kulturentwicklung zeigten. Welches von beiden Gebieten als Heimath angesehen werden muss, oder ob etwa beide gleichzeitig, ist bei einigen Arten schwer zu entscheiden, da viele in beiden mindestens subsontan vorkommen. Das **mittel-ländische** Gebiet ist wohl ohne Zweifel die Heimath des Spinats (*Spinacia oleracea*), des Gemüseampfers (*Rumex Patientia*), der Gartenkresse (*Lepidium sativum*), der Gemüsemalve (*Malva crispa*)⁸⁾, des Portulaks (*Portulaca oleracea*), der Artischocke (*Cynara cardunculus*), des Salat (*Lactuca-Scariola*), der Endivie (*Cichorium Endivia*) und des Rapunzchens (*Valerianella olitaria*), sowie wahrscheinlich auch des Erdbeerspinats (*Blitum virgatum* L.)⁹⁾, endlich ist die Perlzwiebel (*Allium O. phioscorodon*), wenn sie wirklich nur eine Kulturvarietät des Knoblauchs (*A. sativum*) sein sollte, wie wahrscheinlich ist, auf dem Pamir-Plateau, also einem Grenzgebiet zwischen dem mittelländischen und centralasiatischen Florenreich heimisch. Auch der Boretsch (*Borago officinalis*) würde in diese Gruppe zu rechnen sein, doch wird er wohl wesentlich als Zierpflanze oder zu arzeneilichen Zwecken, weniger als Gemüse gebaut. (Schluss folgt.)

Rückblick auf die Witterung des Jahres 1889.

Von Töchterschullehrer Dressler.

Der tief eingreifende und bestimmende Einfluss der Witterungs-Erscheinungen auf die materiellen und geistigen Interessen der Menschen, die wunderbaren und scheinbar launenhaften Umwandlungen des Wetters, welche bald allmählich, bald im

⁸⁾ *M. silvestris* soll nach Troost schon im Alterthum in Griechenland als Gemüse verwandt worden sein.

⁹⁾ Einige Begründung für die meisten dieser Angaben werde ich in einer demnächst in den „Forschungen zur deutschen Landeskunde“ erscheinenden Arbeit geben. Hier, wo es nur auf das Endresultat ankommt, mag dieser Hinweis auf jene nur die in Mitteleuropa gebauten Nährpflanzen, diese aber ausführlicher besprechende Arbeit genügen. — *Blitum carinatum* ist von mir als Varietät von *B. capitatum* betrachtet, daher nicht einzeln aufgezählt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Helios - Abhandlungen und Monatliche Mittheilungen aus dem Gesamtgebiete der Naturwissenschaften](#)

Jahr/Year: 1890

Band/Volume: [7_1890](#)

Autor(en)/Author(s): Höck F.

Artikel/Article: [Heimath der angebauten Gemüse 247-250](#)