

Die gewöhnlichsten wildwachsenden Genusspflanzen des Trencsiner Comitates.

Briefliche Mittheilung Jos. Holuby's an J. A. Bäumlcr.

In unseren seit einer Reihe von Jahren gewechselten häufigen Correspondenzen haben wir einander über unsere Funde, Beobachtungen und Erfahrungen gegenseitig Mittheilungen gemacht und uns durch unsern Briefwechsel dafür zu entschädigen getrachtet, dass wir nicht zusammen die liebliche Pflanzenwelt in der freien Natur beobachten konnten, sondern jeder nur sein eigenes Excursionsgebiet, so gut es eben geht und so viel es uns unsere freie Zeit erlaubt, durchforscht. Bisher habe ich Ihnen darüber nichts geschrieben, dass unser Trencsiner Volk nicht nur die auch anderwärts allenthalben zur Nahrung gebrauchten wildwachsenden Gewächse, sondern auch mehrere Arten von Kräutern, besonders zur Zeit der Noth, als Genussmittel zu verwerthen pflegt, über deren solcherlei Benützung man kaum geschriebene Nachrichten findet. Als in den vierziger Jahren, besonders in den unfruchtbarsten nördlichen Gegenden des Comitates eine grosse Hungersnoth herrschte, wurden, wie wir vollkommen glaubwürdige Zeugen erzählten, im Puchover Thale nicht nur verschiedene Kräuter genossen, sondern selbst Sägespäne in Mühlen zu mehlartigem Staub verkleinert, in grossen Dosen dem Fruchtmehle beigemischt und zu Brod verbacken. Da ein solches Brod einen nur verschwindend kleinen Nährwerth hatte, ist es nur zu natürlich, dass der Hungertyphus erschreckliche Verwüstungen anrichtete.

Diese ausserordentlich arme Gegend besuchte ich im Jahre 1871 zum erstenmal und da auch damals ein Missjahr war, zeigte sich die grosse Armuth nur zu deutlich sowohl in der armseligen vernachlässigten Tracht, als auch in dem melancholischen

Gesichtsausdrucke des Volkes und in dessen elenden, verrussten Blockhütten und der ganzen nothdürftigen Haushaltung.

Seit 29 Jahren bewohne ich das Trencsiner Comitatz und beobachte das Volksleben nach allen Richtungen, welches, möge man es von welcher Seite immer betrachten, viel des Interessanter bietet. Eine grosse Anzahl von Volksheil- und Zaubermitteln, besonders aus dem Pflanzenreiche, habe ich bereits publicirt, so dass ich diese jetzt füglich umgehen kann. Seit meinem Hiersein erlebte ich drei Nothjahre und habe es bei der ärmsten Volksklasse gesehen, wie sie sich, besonders in der Zeit vor dem Getreideschnitt, wo es im Hause an den nöthigen Speisevorräthen mangelte, mit verschiedenen wildwachsenden Pflanzen, darunter auch mit solchen, die sonst gar nicht beachtet werden, in der Noth auszuhelfen wusste. Da Sie in und um Pressburg Aehnliches kaum je beobachtet haben dürften, es aber auch für die Bewohner grösserer Städte von Interesse ist, zu erfahren, wie sich das Landvolk zur Zeit der Noth die kümmerliche Nahrung, wo es noch an den cultivierten Feld- und Gartengewächsen, deren Früchten und Wurzeln gebriecht, aus den wildwachsenden Pflanzen auszusuchen versteht, — will ich Ihnen diese spontanen Gewächse namhaft machen, welche den Menschen zur Nahrung dienen. Zuvor muss ich Ihnen aber Einiges über das Kriegs- und Cholerajahr 1866 berichten. Durch die späten Maifröste wurde der grösste Theil der bereits blühenden Kornfelder arg beschädigt, so dass man sie abmähen musste. Dies gab zwar ein gutes, aber dem Landmanne ein viel zu theueres Viehfutter und die aus den Wurzelstöcken zum zweitenmal emporwachsenden Halme gaben nur schwache Aehren und wenig Körner. Auf besseren Aeckern säete man, nachdem man sie umgeackert hatte, Hirse, die im Waagthale ziemlich gut gedieh. Aber nicht nur die Feldfrüchte und der Weinstock, sondern auch die Obst- und Waldbäume wurden durch die Fröste hart mitgenommen. Einen besonders traurigen Anblick boten die entblätterten Nussbäume, die sich aus der Ferne wie schwarze Flecke auf der grünen Mappe präsentirten. Sämmtliche Früchte der Obstbäume, ja, junge Triebe der Buchen, Eichen, Weiden und anderer Bäume erfroren und verdorrten. In meinen handschriftlichen Notizen findet sich darüber Folgendes verzeichnet: „Den 21. und 22. Mai (1866) Schneegestöber, Berge

hoch mit Schnee bedeckt. — 23. Mai. Starker Frost; auf stehenden Wässern Eis. — 24. Mai. Frost so stark, dass nicht nur Nussbäume und der Weinstock, sondern auch die übrigen Obstbäume davon stark litten und sämtliche angesetzte Früchte erfroren. Junge Triebe der Robinien, Maulbeerbäume, Weiden und Erlen in den Thälern, in den Wäldern der Buchen und Eichen wurden versengt, Bohnen, Mais, Gurken, Kürbispflanzen, die Blätter und Stengel der Erdäpfel waren wie abgebrüht. Es war dies ein äusserst trauriger Tag! Die mächtigen, mit den versengten Blättern rauschenden Nussbäume waren in Trauer gekleidet. Auf den Bergwiesen erfroren sämtliche Orchideen, die Zierde unserer Flora; ja selbst *Crepis biennis*, *Symphytum officinale* und *tuberosum* und unzählige Wiesenpflanzen zeigten überhängende, bald vertrocknende Stengelspitzen. Obwohl bald darauf ein Südwind folgte, war es doch den ganzen Tag empfindlich kalt und es fror mich in den Fingern, als ich Nachmittag eine Excursion wagte, um die Verwüstung zu sehen, die der Frost an den lieblichen Feldblumen anrichtete.“ Erst den 10. Juni verzeichnete ich: „Nussbäume fangen an von Neuem zu grünen.“ Während der Erntezeit war fast stets regnerisches Wetter, so dass die geschnittenen Feldfrüchte grösstentheils in Garben auswuchsen. Im Spätsommer kam zu allem dem Ungemach noch die Cholera, die in den Familien arge Verwüstungen anrichtete.“ In dem kleinen, kaum 200 Einwohner zählenden Dörfchen Haluzice, das zu meinem Pfarrsprengel gehört, gab es den 3. October (1866) 15 Todte. Die Leute dort waren so von der Furcht vor dieser Krankheit eingenommen, dass wir einmal ziemlich lange warten mussten, bis im Dorfe zwei beherztere Männer gefunden wurden, die den Leichnam einsargten; aber den Sarg wollte Niemand zum Grabe tragen. Da liess sich ein Insasse durch meine Bitten bewegen und gab seinen Wagen und Pferde her, um den Todten zum Friedhof zu fahren. — Auch mit dem Viehfutter sah es schlecht aus, da in der regnerischen Zeit viel Heu verschimmelte oder gänzlich verfaulte. Es gab also im Jahre 1866 gar kein Obst, wenig Kornfrüchte und wenig Heu. Wenn man bedenkt, dass in einem mittelmässig guten Jahre nur in dem einzigen Bošácthale wenigstens 2000 Fuhren bestes Gebirgshau gefechset werden und gegen 4000 (in

einem sehr guten Jahre sogar bis 7000) Metercentner Dörrobst — was einen Werth von 30—50,000 fl. repräsentiert — zur Ausfuhr gelangen, so wird man es begreifen, mit welcher Noth das Volk in einem unfruchtbaren Jahr zu kämpfen hat.

Die Schwämme (Pilze), die unser Landvolk sehr gut zu unterscheiden versteht und die ihm im Sommer und im Winter das Fleisch, stellenweise auch das Brot ersetzen, werden bei günstiger Witterung centnerweise gesammelt und sowohl in frischem Zustande, als auch getrocknet, zu Speisen auf verschiedene Weise zubereitet. Manche Pilzarten, die ich weiter unten näher bezeichne, werden für den Winterbedarf an der Sonne oder in Oefen in grosser Menge getrocknet. Auswärts wird wenig davon verkauft, weil der Bauer selbst froh ist, wenn er einen oder zwei Säcke davon für eigenen Bedarf zwischen seinen Speisevorräthen besitzt.

Das vorige 1889-er Jahr zeichnete sich im Frühjahr und Vorsommer durch grosse Hitze und Trockenheit aus. Die späten Sommersaaten sind meist missrathen, auch Obst gab es nur sehr wenig. Ja, sogar Erd- und Himbeeren gab es nur in sehr geringer Menge. Ich sah viele Haferfelder, wo die Halme so kümmerlich emporgewachsen waren, das man sie lieber durch das Vieh abweidete, als dass man sich mit deren Ausreissen — denn schneiden konnte man sie nicht — hätte unnütz abgeplagt. In den nördlichen Gegenden des Comitatus gingen viele Sommersaaten gar nicht auf und welche dennoch keimten, blieben im Wachstum zurück und wurden durch die abnorme Hitze versengt. Die Wintersaaten hielten sich stellenweise gut, stellenweise litten aber die Körner durch Frühreife, d. h. die Halme und Körner trockneten in der Hitze zu rasch, so dass die Körner nothreif wurden. Die Heuernte aber war in manchen Gegenden über alle Erwartungen befriedigend.

Es wird Ihnen bekannt sein, dass bei uns ein grosser Theil der Schuljugend im Laufe des Schuljahres auf den ganzen Tag in die Schule kommt, daher auch über Mittag in der Schule bleibt und erst auf die Nacht nach Hause geht. Kinder, die eine halbe Stunde Weges oder noch weiter von der Schule wohnen, können zu Mittag nicht nach Hause gehen. So werden sie denn Morgens mit den Schulbüchern und einem Stück Brot,

und wenn es hoch geht, mit einem Stückchen Speck, gedörrten Birnen, Aepfeln oder Zwetschken gehörig versorgt, zur Schule geschickt. Nach beendetem Vormittagsunterricht gehen die nahe wohnenden Kinder nach Hause, um gegen 1½ Uhr Nachmittag wieder in der Schule zu sein; die entfernter Wohnenden dagegen bleiben in der Schule, improvisieren sich auf den Schulbänken ihre Mittagstafeln und, nachdem sie ihre Tornister bis auf das letzte Krümmchen gründlich geleert haben, wird gespielt. Doch gibt es Ortschaften, in welchen die Kinder, die auf den ganzen Tag in die Schule geschickt werden, weder Brot noch Speck bekommen, weil ihre Eltern selbst keines von beiden haben. Einer meiner Amtsbrüder, der einige Jahre lang in Puchó Pfarrer war, erzählte mir, dass in die dortige Schule Kinder aus den entfernteren Ortschaften kommen und sich zum Mittagmahl höchstens einige gedörrte Holzbirnen oder hartgesottene Erbsen mitbringen. Im Schuljahre 1889–90 litten die Schulkinder auch im Süden des Comitates so manchen Mangel, denn nur die Wenigsten brachten sich ausser Brot einige Nüsse mit. Wenn Sie aber die Kinder dann im April um die Mittagsstunde auf dem Rasen vor meiner Wohnung im Spiele beobachtet hätten, so würden Sie gesagt haben, dass sich der lustige Kinderschwarm bis zum Halse satt gegessen hat.

Nun will ich aber zu unserem Gegenstande kommen und Ihnen die vorzüglichsten wildwachsenden Genusspflanzen unseres Trencsiner Comitates namhaft machen. Wie ich es schon angedeutet habe, spielen da die Pilze (Schwämme) eine nicht zu unterschätzende Rolle. Schon Ende April und Anfangs Mai sieht man Frauen und Kinder auf den Wiesen den Maischwamm (*májovka*, *Agaricus Prunulus* Scop) sammeln. Dieser wohlschmeckende und aromatische Pilz ist auf den Wiesen leicht zu finden, da seine Standorte schon von der Ferne an den dunkler grünen Rasenbogen oder -Kreisen kenntlich sind. In Deutschland nennt man diese dunkelgrünen Rasenkreise „Hexenringe“; der Slovak nennt sie einfach „*májoviská*.“ *Agaricus Prunulus* wird fleissig abgesammelt und meist in Suppen gekocht genossen, aber nicht getrocknet. Später findet man allenthalben an denselben Stellen den *Marasmius oreades* Bull. (*špička*), der auch in Suppen gekocht verspeist wird.

Wohl wachsen im Comitate mehrere essbare Arten von *Morchellen* (smrž, smrha, smrček) und *Helvellen*, doch werden selbe nur selten vom Landvolke gegessen.

Sparassis crispa Fr. wurde mir nur ein einzigesmal in einem prachtvollen Exemplare aus Bosác gebracht und als ein Leckerbissen gerühmt. Böhmisches heisst dieser Pilz „kotrč“, hier konnte ich seinen Namen bisher nicht erfahren.

Die Ackerränder und Stoppelfelder werden emsig nach *Agaricus campestris* L. (pečiarka) abgesucht und von den ähnlichen, ungeniessbaren Arten wohl unterschieden.

Amanita caesarea Scop. (král'ovka, král'ovský hřib) wächst zwar überall in Laubwäldern, aber nur in geringer Menge und wird nicht nur im frischen Zustande zubereitet überall gerne gegessen, sondern auch zerschnitten und an der Sonne getrocknet zum Winterbedarf aufbewahrt. Es sind mir einige Vergiftungsfälle aus meiner nächsten Umgebung bekannt, wo man aus Unachtsamkeit zu den gesammelten Königspilzen auch einen Fliegenschwamm (*Amanita muscaria* Pers. Muchotrávka) beilegte und diesen sehr giftigen Schwamm mit dem essbaren vermischt verspeiste.

Cantharellus cibarius Fr. (kuriatka) ist ein Lieblingspilz unseres Gebirgsvolkes und wird in Menge als Zugabe zu Suppen und als Sauce zubereitet mit Vorliebe genossen. Das gewöhnlich in Gesellschaft dieser Pilzart wachsende *Hydnum repandum* L. nennt man sonderbarweise „bláznivé kuriatko“ und hält es für giftig, was es aber nicht ist.

Clavaria flava Pers. (kosia brada) kommt massenhaft in Wäldern vor und wird, wenn es eben keine besseren Pilze gibt, gekocht gegessen, aber niemals getrocknet.

Lactarius deliciosus (L) — rýdzik — wächst häufig in Nadelwäldern, auch hie und da unter Wachholder und wird nicht nur frisch zubereitet genossen, sondern auch in Essig eingemacht.

Lactarius piperatus Fr. (mlieč), häufig in Laubwäldern. Wird gebraten gegessen.

Agaricus (*Pleurotus*) *ostreatus* Jcq. (hliva, kladná huba), kommt nicht selten an schadhafte Baumstämmen vor; am liebsten hat man diesen Pilz, wenn er an Nussbäumen gefunden wird.

Er kann zerschnitten in Suppen gekocht oder mit Küchenkräutern zerhackt und zu Knödeln geformt und so gekocht genossen werden, doch sind grössere Exemplare, die an den Rändern bereits zu welken beginnen, nicht zu brauchen.

Polyporus squamosus Fr. (pastec, pasorec), nicht eben selten an alten Baumstämmen. Die Oberhaut des Pilzes wird abgezogen, und nach Entfernung des zähen Stieles der junge Pilz zerschnitten und in Suppen gekocht allenthalben gegessen. Die älteren Exemplare sind der lederigen Consistenz des Hutfleisches wegen zur Speise nicht geeignet. Oft sieht man ganze Klumpen dieser Pilze beisammen, zu oberst die grössten, deren Hutm Durchmesser auch über ein Fuss beträgt, zu unterst die kleinsten.

Polyporus sulphureus Bull., nicht häufig an verschiedenen Bäumen. Nur ganz junge, weiche Exemplare werden meist geschmort gegessen. Wächst dieser Pilz an Kirschbäumen, wird er „čerešňová huba“ genannt; derselbe, an Pflaumenbäumen wachsend, heisst „slívová huba.“ Der ältere Pilz, wenn er schon käseartig brüchig wird, taugt nicht mehr zur Nahrung.

Russula olivacea Fr. (holubienka) und *R. virescens* Fr. (plávka), die überall in Laubwäldern vorkommen, werden gekocht gegessen.

Paxillus involutus Fr. in warmer, nasser Herbstzeit, unter Erlen ziemlich häufig (jalšový hrib). Dient gekocht oder geschmort zur Speise.

Tuber cibarium Sibth., die schwarze Trüffel (jelenia huba), wächst in Eichenwäldern im Süden des Comitates und wird von den Trüffelsuchern (hubkáři) durch dazu abgerichtete Hunde gesucht und auswärts verkauft. Es ist mir nicht bekannt, ob die Trüffel auch vom Landvolke genossen wird.

In grösster Menge werden mehrere *Boletus*-Arten gesammelt und während der ganzen Zeit, wo man sie frisch haben kann, in Suppen und zu Saucen gekocht oder mit Eier geschmort genossen, auch centnerweise für den Winterbedarf getrocknet.

Boletus edulis Bull. (dubák), in Laubwäldern häufig.

Boletus mitis Kromb. (masl'ák), nicht so geschätzt wie der vorige.

Boletus scaber Fr., vorzugsweise in Birkenwäldern, daher „brezový hrib“ genannt.

Boletus versipellis Fr. (husár), in Laubwäldern, seltener.

Boletus luteus L. (borový hrib), in Nadelwäldern. Dieser wird nur im frischen Zustande zur Speise bereitet, nachdem die klebrige Oberhaut des Hutes abgezogen wurde.

Boletus luridus Schaeff. (harasník), häufig in Laubwäldern. Wenn es eben keine besseren Pilze gibt, wird auch diese giftige Art genossen, jedoch muss man die Pilze zerschneiden und mehrere Male mit siedendem Wasser abbrühen, durchseichen und dann erst kochen oder schmoren. Vergiftungsfälle mit diesem Pilze kommen sehr häufig vor, wenn man das Abbrühen versäumte. Ich begegnete in Wäldern oft Pilze sammelnde Menschen, die neben anderen bekannten essbaren Arten auch diesen Giftpilz trugen und, als ich sie vor dessen Genuss warnte, mir zur Antwort gaben, dass sie es verstehen, ihm das Gift abzunehmen und ihn geniessbar zu machen.

Im October wird bei günstiger feuchter Witterung der überall im Walde wachsende *Agaricus (Armillaria) melleus* Vahl (Václavka) in sehr grosser Menge gesammelt und sowohl frisch in Suppen als auch getrocknet, so lange der Vorrath reicht, stets mit Krautsuppe, wohl in jedem Hause genossen. Man sieht im Herbste die Leute Säcke voll dieses Pilzes heimtragen. Kein Pilz wird in unserer Gegend in solch grosser Menge genossen, wie dieser. Um sich damit gehörig zu versorgen und das Trocknen möglichst rasch und gründlich zu Wege zu bringen, pflegt man dies in Dörrhäusern zu bewerkstelligen. Gibt es im Herbste keine „Václavky“, so ist dies ein grosser Ausfall an Nahrungsmitteln der Armen. Ich möchte den *Agaricus melleus* Brot- und Fleischsurrogat der Armen nennen.

Da ich schon die zur Nahrung hauptsächlich dienenden Pilzarten angeführt habe, muss ich noch der durch den Pilz *Exoascus Pruni* Fuck. deformirten Zwetschkenfrüchte gedenken. In den Jahren 1866 und 1889 gab es derlei missgestaltete Zwetschken allerdings nicht, weil eben keine Zwetschken zur Entwicklung kamen. Eine nasskalte Witterung im Mai und Juni ist der Entwicklung dieses Pilzes an den angesetzten Pflaumenfrüchten sehr günstig. Diese deformirten, schotenförmig in die Länge gezogenen Zwetschken heissen slovakisch „bosmán“, „grmán“, „grmanec“; die Deutschen nennen sie „Narrentaschen“.

„Hungerzwetschken“, „Hungerschoten“, von welchen Leuniss (Synops. d. Pflanzenk. 1877 p. 1797) sagt, dass sie ungeniessbar seien. Leuniss sah also niemals, was man bei uns jedesmal, wenn die Pflaumenbäume im Frühjahr mit weissen „Hungerschoten“ behangen sind, sehen kann, dass die naschhafte Dorfjugend auf den Bäumen umherklettert, um sich die Säcke mit den schönsten „bosrmány“ zu füllen, die dann des geringen Zuckergehaltes wegen gierig gegessen werden. Dafür herrscht aber das Wechselieber niemals zwischen der Jugend so stark, als in solchen Jahren, wo es viele „bosrmány“ gibt, die ich deshalb nicht Hunger-, sondern vielmehr Fieberzwetschken nennen möchte. In manchen Jahren sind die Pflaumenbaumkronen ganz weiss von den zahllosen „Narrentaschen“, die dann vertrocknen und abfallen. Das Volk meint, dass sich aus den „bosrmány“ wieder Zwetschken bilden. Dass dies ein Irrthum sei, braucht nicht bewiesen zu werden. Mitunter geschieht es, dass einige vom *Exoascus* weniger inficirte Pflaumen zur Reife gelangen, und weil die Spuren des Pilzes an den reifen Pflaumen zu sehen sind, glaubt man, dass diese aus den deformirten Narrentaschen sich gebildet haben. Auch sagt man: Wenn es viele „bosrmány“ gebe, gebe es auch viele Zwetschken; dies trifft aber auch nicht immer zu. Denn manchmal bleiben an den Bäumen fast gar keine unversehrten Zwetschken übrig, da alle durch *Exoascus* deformirt werden und verderben. Um doch auch die deformirten Zwetschken irgendwie zu verwenden, pflügt man sie abzupflücken und den Schweinen vorzuwerfen.

Von Farnkräutern ist nur das einzige Engelsüss — *Polypodium vulgare* L. (sladič), — welches besonders von Kindern in den Wäldern aufgesucht wird, um dessen widerlich-süssen Wurzelstock zu kauen und auszusaugen.

Nehmen wir nun die Reihe der Phanerogamen durch, die spontan vorkommend, den Menschen als Genussmittel dienen.

Allium Scorodoprasum L. (divý česnek), gemein auf buschigen Grasplätzen und in Grasgärten durch das Comitatus. Wird als Surrogat des Knoblauchs im Nothfalle gebraucht.

Die Verwendung der *Orchideen*-Knollen zu Speisen beobachtete ich im Comitatus nirgends, auch zu medicinischen Zwecken werden diese Knollen hier nicht gesammelt. Dies macht

wohl einem jedem Pflanzenfreunde Freude, weil durch Nichtbenützung der Orchideen-Knollen unsere Wiesen der schönsten Zierde nicht beraubt werden.

Juniperus communis L. (jalovec), überall auf Hügeln. Die reifen Beeren werden gekaut, auch dem Rauchtobak beigemischt. Die Verwendung der Beeren zur Branntweinbrennerei (borovička) ist allbekannt. In Budapest wurde viel „echter Trencsiner Borovitschka“ verkauft, der aber am Orte selbst aus Spiritus und Wachholderöl zusammengepantscht war. Ob dies noch heute dort so geschieht, weiss ich nicht; aber das weiss ich, dass sich dort noch immer „borovičkári“ herumschlagen.

Betula alba L. (breza), der von den im Frühjahr angebohrten Stämmen fliessende Saft wird von Kindern getrunken.

Corylus Avellana L. Es gibt im Comitate kleinere Berge, die grösstentheils von Haseln bewachsen sind. Haselnüsse werden nicht nur von Kindern als Leckerbissen gegessen, sondern finden auch in der Küche Verwendung zum Bestreuen von Mehlspeisen; auch werden Haselnüsse zentnerweise ausgeführt. Es ist nur zu bedauern, dass die Kinder die Nüsse nicht gehörig reif werden lassen und sie, sobald sich nur der halbausgewachsene Kern zeigt, in Massen abreißen. Die vollkommen reifen, aus dem Kelche leicht ausfallenden Haselnüsse heissen „zlťáky“ (Gelblinge) und werden überall gerne gekauft. Um also auch die zu früh abgepflückten, unreifen und meist statt dem Kern nur einen schwammartigen, ungeniessbaren Körper enthaltenden Haselnüsse so zu färben, dass sie wie reif aussehen, beizt man sie in Aschenlauge. Allerdings werden sie dadurch gelblich, doch der Schwindel ist an dem geringern Gewichte der Nüsse, wenn man sie auch nicht öffnet, leicht kenntlich. Oft werden die Haselnüsse auch statt auf einem luftigen Orte im Backofen getrocknet, wodurch die Kerne hart werden und im Bruche ein öliges Aussehen bekommen.

Fagus silvatica L. (buk), die reifen Früchte werden gegessen; das aus den Früchten gepresste Oel wird zu Speisen verwendet. Ich selbst kostete im frischen Bucheckernöl gebackene Krapfen und fand sie recht schmackhaft. Gibt es keine Nüsse und Haselnüsse, so begnügen sich die Kinder auch mit einer Handvoll Bucheckern. Unser Volk sagt: Wenn es viele Bucheckern

gibt, wird es auch viele Mäuse geben. Dies traf auch voriges Jahr richtig zu; denn im Herbst wimmelte es auf den Feldern und in Wäldern von Mäusen.

Urtica dioica L. (veliká žihlava), junge Stengel und Blätter der grossen Brennessel werden als Spinat gekocht gegessen.

Rumex Acetosa L. (štovík), wächst überall auf Wiesen und wird sowohl roh als auch zu Saucen gekocht überall gegessen. Ich pflege meinen Durst auch oft durch Kauen der Sauerampferblätter bei Excursionen zu stillen.

Plantago maior L. (kolocier), die Blätter des grossen Wegerichs werden von den armen Leuten im Frühjahr emsig gesammelt und als Spenat zubereitet genossen.

Valeriana olitoria Poll. Die jungen Pflanzen werden als Salat mit Essig gegessen.

Tussilago farfara L. (podbiel), die Blätter werden dem Tabak beigemischt geraucht, bloss aus dem Grunde, um Tabak zu sparen.

Cichorium Intybus L. (čakanka), junge Blätter als Salat gebraucht.

Tragopogon orientalis L. (koria brada) wird von Kindern gesucht, um die oberen Stengeltheile zu kauen und auszusaugen.

Taraxacum officinale L. (pupava), junge Blätter werden als Salat gegessen. Man deckt die jungen Pflanzen mit Brettchen zu, um sie vor Sonnenlicht zu schützen, so werden die Blätter gelblich und spröde.

Viburnum Lantana L., überall auf Hügeln. Die reifen Früchte (syrypístky) werden von Kindern gegessen.

Sambucus nigra L. (bez), die Hollerbeeren werden gekocht gegessen. Aus den reifen Beeren des *Sambucus Ebulus* L. (podzemní bez), welche Art in Wäldern massenhaft wächst, wird ein Lekwar gekocht, der Lungenkranken auf Brot gestrichen gegeben wird; das aus den Kernen ausgepresste Oel kann zum Brennen benützt werden und dient auch als Purgiermittel.

Glechoma hederaceum L. (nádešník), junge Stengel und Blätter gehören zu den gewöhnlichsten Suppenkräutern.

Veronica Beccabunga L. (bobovnik), wächst überall an und in Wässern und wird mit Suppen genossen.

Vaccinium Myrtillus L. (čučoriedky), stellenweise in Wäldern massenhaft. Die reifen Beeren werden roh und eingemacht überall gegessen.

Vaccinium Vitis Idaea L. (brusnica), kommt in den nördlicheren Gegenden des Comitates vor. Die Beeren werden eingemacht genossen.

Pastinaca sativa L. (paštrnák), die einjährige, noch nicht in den Stengel auswachsende Pflanze hat eine essbare, möhrenartige Wurzel.

Chaerophyllum bulbosum L. (krkoška), häufig auf buschigen Stellen. Die fleischigen, rübenartigen Wurzeln werden im Frühjahr von Kindern fleissig gesucht und gierig gegessen. Ein Kinderaberglaube sagt, dass sich die „krkošky“ nach dem ersten Donnern verlieren, d. h. verschwinden. Der Sinn dieses Aberglaubens ist, dass, da es gewöhnlich erst um die Zeit zu donnern beginnt, wo das *Chaerophyllum bulbosum* schon ziemlich hoch in den Stengel aufgeschossen ist und die Rübchen schon schwammig sind, sie auch nimmer geniessbar sein können. Oft sah ich Kinder mit vor Freuden strahlenden Augen die aufgehobenen „krkožky“ betrachten und dann als die grösste Delicatesse verzehren.

Cornus sanguinea L. wächst überall auf Hügeln. Die reifen, teigigen Kornellkirschen (drienky) sind ein Lieblingsobst der Jugend, werden aber auch von Alten nicht verschmäht.

Ribes Grossularia (egreš) wächst in Wäldern und auf buschigen Hügeln überall wild im Comitate. Sobald die Blüten an den Fruchtknoten vertrocknen, werden schon die nicht ausgewachsenen, saueren Beeren von Kindern gegessen, so dass man reife und weiche, süsse Beeren nur in Wäldern findet, da alle näheren Sträucher schon im Mai gründlich durch die naschhaften Kinder abgesucht sind.

Ribes nigrum L. Die schwarze Ribisel (čierný rybíz, smrdlenka) wuchs vor etwa 10 Jahren sehr häufig auf den Waag-Inseln bei Bohuslavitz wild; nachdem aber das Gebüsch ausgerodet wurde, ist sie sehr selten geworden. Die nach Wanzen stinkenden Beeren werden von manchen Menschen sehr gerne gegessen; ich kann sie nicht vertragen.

Ranunculus Ficaria L. (blyskáč), die ersten Blätter im Frühjahr werden mit Essig als Salat genossen.

Berberis vulgaris L. Junge Blätter und Triebe werden roh und zu Saucen gekocht gegessen; auch die saueren reifen Beeren isst man.

Cardamine amara L. (režucha), wächst an Quellen und Bächen gebirgiger Gegenden. Vor Georgi (24. April) isst man die Blätter mit Essig und allenfalls Oel als Salat, doch mehr als Medicament wie als Nahrungsmittel.

Portulaca sativa L. Dieses Gartenunkraut wird auch als Salat genossen.

Malva rotundifolia L. und *borealis* Wallm. Die unreifen Früchte dieser allenthalben auf Schutt wachsenden Malven heissen „pánbožkové koláčky“ (Herrgöttchens Kuchen) und werden von Kindern gegessen.

Acer campestre L. (klen), im Frühjahr werden junge Aeste vor der Laubentwicklung angebohrt oder die dünnen Zweige abgebrochen und das aus der Bohr- oder Bruchstelle auströpfelnde süsse Wasser aufgefangen und getrunken. Oft sieht man das Wasser zu kleinen Zapfen gefroren an den Zweigen hängen, die dann die Kinder aussaugen oder noch bevor das Eis im Munde geschmolzen ist, verschlucken. Dass daraus so mancher lästige Katarrh entsteht, geniert die kleinen Näscher nicht im Geringssten.

Oxalis Acetosella L. (zajačia datelinka). Die Blätter werden roh verzehrt.

Oenothera biennis L., wächst im Schotter der Waag. Die Wurzel ist essbar, doch konnte ich bisher nicht erfahren, ob sie auch vom Landvolke genossen wird.

Pirus communis L. (plánka), wächst häufig wild. Die Holzbirnen können nur, wenn sie schon teigig geworden sind, gegessen werden, aber gedörnt, auch bevor sie noch teigig wurden, werden sie ungekocht und gekocht genossen. Ich sah oft bei den Gebirgsbewohnern im Herbst unter der längs der Zimmerwand laufenden Sitzbank Haufen von wilden Birnen, aus welchen die teigigen täglich ausgesucht und verzehrt wurden. In neuerer Zeit werden sehr viel gut gedörnte Holzbirnen ins Ausland ausgeführt,

angeblich zur Surrogatkaffee-, wahrscheinlicher zur Kunstweinfabrikation.

Pirus Malus L. Wilde Aepfel sind des gar zu herben Geschmackes wegen kaum geniessbar, doch werden auch diese in der Noth gebraten oder gekocht gegessen.

Sorbus aucuparia L. und *S. Aria* Cr. wachsen zerstreut in Wäldern und auf buschigen Hügeln, letztere Art häufiger. Die Früchte werden zur Zeit der Noth gegessen.

Crataegus Oxyacantha L. und *monogyna* Jcq. werden zur Zeit der Reife von Kindern aufgesucht.

Rosa. Die reifen Früchte verschiedener wilden Rosen werden, nachdem die haarigen „Kerne“ entfernt wurden, zu „Leckwar“ gekocht, auch in herrschaftlichen Häusern in der Küche verwendet. Kinder suchen nur die bereits weich gewordenen Früchte auf um sie zu essen.

Rubus Idaeus L. (červená malína), kommt oft massenhaft in Holzschlägen vor. Die reifen Himbeeren werden eifrig gesammelt, zu Hause verspeist oder zu Markte getragen.

Die schwarzfrüchtigen *Brombeeren* (*Rubi*) geben ein sehr schmackhaftes Obst; besonders schmackhaft und aromatisch sind die drüsenführenden Arten und Formen auf sonnigen Stellen. In früheren Jahren, wo das Branntweimbrennen noch nicht besteuert war, brannte man, wie mir alte Leute erzählten, einen sehr starken Branntwein aus den Brombeeren.

Fragaria vesca L. (jahoda, vtáčeníčka), *F. elatior* Ehrh. (smokva) und *F. collina* Ehrh. (truskavec, druzgavec), bieten uns in ihren Früchten eine sehr schmackhafte und gesunde Nahrung. Auch lösen die ärmsten Gebirgsbewohner so manchen Groschen für verkaufte Erdbeeren.

Poterium Sanguisorba L. Die Blätter werden in Suppen gekocht gegessen.

Prunus spinosa L. (psítrn), die durch Fröste zum Welken gebrachten reifen Früchte sind essbar.

Prunus avium L. wächst in Wäldern wild. Die Waldkirschen sind, wenn auch sehr klein, so doch schmackhaft.

Prunus Chamaecerasus Jcq. Kommt auf buschigen Abhängen und auf Weinbergtriften vor. Die Zwergweichsel trägt

süsse, dunkelbraune Früchte, welchen die Hirtenknaben fleissig nachgehen.

Melilotus officinalis Dsv. Die getrockneten, wohlriechenden Blätter werden dem Rauchtabak beigemischt.

Lathyrus tuberosus L. (orešíc). Die tief in der Erde versenkten Wurzelknollen werden von Hirtenknaben ausgegraben und entweder abgeschabt roh verzehrt oder, in heisser Asche gebraten, als Leckerbissen gegessen.

Zur Zeit der grössten Noth wird auch das junge Kraut der Erdapfelpflanze, später die Blätter der Mohnpflanze, sowie Burgunderrübenblätter als Spinat gekocht und gegessen. Doch dies sind Kulturgewächse.

Aus vorstehendem Verzeichnisse sehen Sie, dass das Volk eine Reihe von Genussmitteln auch zwischen den wildwachsenden Pflanzen findet und selbe zu seinem Nutzen verwendet. Ich könnte noch mehrere Arten anführen, die in der Küche gebraucht werden; doch da diese nur selten oder bloss als Gewürz genossen werden, so kann ich sie füglich umgehen.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Verhandlungen des Vereine für Naturkunde zu Presburg](#)

Jahr/Year: 1891

Band/Volume: [NF_7](#)

Autor(en)/Author(s): Holuby Josef Ludwig, Bäumler Johann Andreas

Artikel/Article: [Die gewöhnlichsten wildwachsenden Genusspflanzen des Trencsiner Comitates 91-105](#)