

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 172.

Montag, den 20. Juni.

1836.

Das Vaterland einiger Gemüse.

Wenn auch die Klagen sorgloser Hausmütter über Gemüsemangel in dem Vierteljahre nach Ostern bei der Trockenheit und Kälte dieses Frühlings desto lauter ertönen mußten; so werden sie hoffentlich doch bald verstummt sein. Durch die zu erwartende günstige Witterung werden auch in diesem Jahre die heilsamen Erzeugnisse gedeihen, welche die fleißige Hand der kunstverständigen Leipziger und Halle'schen Kohlgärtner auf fruchtbarem wohlbestellten Gartenlande erbaut. Aber es gab eine Zeit, zu welcher dem vaterländischen Boden wenig oder nichts von dem abgewonnen wurde, was jetzt selbst die Familien des Mittelstandes als nährnde und erquickende Zukost in den heißen Tagen des Sommers genießen. Beschränkte sich doch der Ertrag an genießbaren Erzeugnissen der Pflanzenwelt, welchen das wüstenähnliche Germanien vor 18 Jahrhunderten gewährte, Hafer, Gerste, Erbsen, Holzpfeffer abgerechnet, auf wilden Spargel, ein Queckengewächs, dessen Keime dem unsern aus Asien zu uns gebrachten Gartenspargel im Geschmacke schwerlich mögen gleich gekommen sein, Pastinakwurzeln, welche Karl der Große in seinen Gärten anpflanzen ließ, und Rettige von der Größe eines Kinderkopfes. Von diesen Riesen, deren Urentel in der Erfurter Gegend sich erhalten zu haben scheinen, sind sogar einige dem Kaiser Liborius zugesandt worden. Welch ein Abstand gegen den Reichthum, den ein Gemüsegarten in unsern Tagen in sich faßt! Wie auf den buntgeschmückten Beeten unserer Blumengärten die blühenden Kinder aller Zonen der Erde prangen; so mußte die alte

und neue Welt die Erstlinge der nährenden Erzeugnisse spenden, welche jetzt die Tische der Armen und die Tafeln der Reichen füllen. Die meisten der heutzutage für unsere Küchen reisenden Gemüse stammen aus dem Mutterlande unserer edeln Obst- und Getreidearten, aus Asien. So setzen wir, der Ordnung des mit dem Winter beginnenden Jahres folgend, zuerst ein Gericht geferrenen Kohls vor, welchen Pythagoras als eine vorzüglich gesunde Speise empfahl, von der er rühmte, daß sie heitern ruhigen Sinn und Muth erhalte. Der, gleich der Petersilie, in Aegypten heimische Kohl wurde von den Römern nach Deutschland gebracht. Aber die aus den Braun- oder Blaukohl veredelten Arten, nämlich den Welschkohl (Wirsing oder Wirsching, Savoyerkohl) und den aus Cypern zu Ende des 16. Jahrhunderts nach Italien verpflanzten Blumenkohl verdanken wir den Kreuzzügen. Der im Italienischen sich wieder findende Name unsers Spinats (gli spinaci) könnte auf eine andere Vermuthung leiten, als die Annahme ist, daß man denselben aus dem Morgenlande nach Spanien und von da in unser Vaterland eingeführt habe. Von den Wurzelgewächsen sind die Kohlrüben aus England gekommen, die Möhren aber, welche in einigen Orten schlechthin Wurzeln, in andern Carotten heißen, bei uns einheimisch. Weil eine Abart derselben wild auf Wiesen wächst, sollte sie wohl richtiger Moorrübe geschrieben werden. Vielleicht stammen die bessern Arten aus Italien; wenigstens waren die Möhren und Pastinaken schon den Römern als eßbare Wurzeln bekannt. Wenn die erstern in fettem Gartenlande gezogen werden; so geben die im Sande der Mark gedeihenden, nach dem