

Kastanien. Sechs Sorten, einige leichter, als die andern, von der Hülse zu trennen, eine mit rother Schaale; man röstete sie, wie wir es thun.

Kirschen. Acht Sorten, eine rothe, eine schwarze, eine sehr weiche, eine hartfleischige (*duracina*), eine kleine bitterliche (*laurea*), wie unsere kleine wilde schwarze, auch ein Zwergbaum, der nicht über 3 Fuß hoch war.

Maulbeeren. 2 Sorten schwarze, eine große und eine kleinere. Plinius spricht auch von einer auf einem Dorn wachsenden Maulbeere; ob dieß die gemeine Brombeere oder Himbeere ist, geht nicht hervor. Mispeln, größere und kleinere.

Mandeln. Süße und bittere.

Nüsse. Sie hatten Hasel- und Lambertsnüsse, welche sie rösteten.

Pflaumen. Sie hatten deren vielerlei, schwarze, weiße, bunte, eine Sorte hieß, wegen ihrer Wohlfeilheit, *asinina*, eine andere *damascena*, die große Steine und wenig Fleisch hatte; vielleicht unsre Zwetsche?

Quitten. Es gab 3 Sorten, die eine *chrysomela*, wegen ihres gelben Fleisches, wurde mit Honig gesotten, so wie wir Marmelade machen.

Elsebeeren (Services) Man hatte äpfel- und birnförmige, und eine kleine Art, vermuthlich unsre wilde Elsebeere.

Stachelbeeren hatten sie auch, scheinen aber nicht sonderlich gewesen zu seyn. Der Himmelsstrich ist zu heiß, als daß dort, außer auf den Hügeln, gute hätten wachsen können.

Ballnüsse. Sie hatten weich- und hartschaalige, wie wir. In dem goldnen Zeitalter, als die Menschen von Eicheln lebten, lebten die Götter von Ballnüssen; daher der Name Juglans, Jovis Glans. Außerdem müssen wir noch Kürbisse, Gurken und Melonen nennen.

Wein. Es gab hartschaaligen (*duracina*) und weichschaaligen. Ein Weinstock, in Rom gewachsen, gab 12 Amphoren Most, 84 Gallonen. Sie hatten rund- und langbeerigen, eine so lang, daß man die Sorte *dactylides* nannte: da die Trauben wie die Finger der Hand gestaltet waren. Martial lobt die hartschaaligen Beeren als gut zu essen.

Die größte Sorgfalt wurde auf den Wein- und Olivenbau gewandt, als Zweige der allgemeinen Deconomie; bei allen Schriftstellern, im Fach der Geoponie, finden sich Anweisungen dazu. Einige von Plinius erwähnte Anpflanzungen bestehen noch. Es sind die Oliven von Terni, und die Reben von Fiesolá. Beide tragen Spuren des höchsten Alterthums.

21) Wir erfahren durch Columella, daß sie an Küchenvegetabilien folgende Sorten hatten. Von den Kohlarten (*brassica*) verschiedne Sorten. Krautköpfe, sagt Columella, wurden von Slaven und Königen geschätzt.

Von Hülsenfrüchten hatten sie die Erbse, Bohne und Schminkebohne.

Von eßbaren Wurzeln kannten sie die Rübe, Möhre, Pastinake, rothe Rübe, Zuckerrurz und den Rettig.

Von spinatartigen Pflanzen hatten sie wenigstens Sauerampfer.

Aus den Zwiebelgeschlecht konnten sie Zwiebeln und Knoblauch von verschiedenen Arten aufweisen.

Von Salaten hatten sie Endivien, Lattich, Cichorien, Senf und andere.

Von Topf- und süßen Kräutern kannten sie Petersilie, Melde (*Altriplex*) Smyrnenkraut (*Smyrnum*) Pfefferkraut, Mian, Fenchel und Körbel.

Desgleichen hatten sie Schwämme und Pilze und hegte Bienen, Schnecken und Siebenschläfer nahe bei den Küchengärten.

22) Die Römer trieben die Vegetabilien vermittelst der *Specularia*, Tafeln des *lapis specularis*, der, wie Seneca und Plinius berichten, in dünne Scheiben konnte gesplittert werden, nicht über 5 Fuß breit; ein bemerkenswerther Umstand, da man jetzt nur noch selten ein Stück findet, das über einen Fuß breit wäre. Nach Columella (B. XII. K. 3.), Martial (B. VIII., 14 und 65.) und Plinius (B. XIX., 23.), ließ Tibertius, der die Gurken liebte, sie vermittelst dieser *specularii*, das ganze Jahr in seinem Garten ziehen. Sie wurden in Kästen, mit Dünger und Erde gefüllt, unter diesen Platten gezogen, und an schönen Tagen in die freie Luft gestellt, bei Nacht wieder hereingethan.

Sir Joseph Banks (Hort. Fr. vol. I. c. 148.) muthmaast aus Martials Epigrammen, daß auch Pfirschen und Weintrauben getrieben wurden, und Daines Barrington nimmt an, daß die Römer nicht allein Treibhäuser, sondern auch Treibwände (*hot walls*), frühzeitige Erzeugnisse zu erzwingen, hatten. Mit Ofenzügen waren nach Sir J. Banks Bemerkungen, die Römer wohl bekannt; sie hatten keine offene Feuer