Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 21 (1956)
Heft: 3

Artikel: Von alten vergessenen Nutzpflanzen im Baselbiet
Autor: Heinis, Fritz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-859342

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Haus 48 Fuss lang und 30 Fuss breit erbauen liess. Den Keller grub er in den roten und festen Keuperboden, Bausteine besass er auf dem eigenen Land, für Fenster, Türen, Tore, Kunst und Oefen formte er mit seinen Leuten selbst die nötigen Steine in der nahen Grube. Heute noch finden sich die Jahrzahl 1825 und die Initialen M M am Hause. So hatte eine grosse Familie ihr unentbehrliches Obdach gefunden, wenn auch vom Dorfe entfernt.

(Schluss folgt.)

Anmerkungen

1 Feuersbrunst 1621: St. A. L. 272, Nr. 1, 2, 3.
Plünderung 1636: ebenda Nr. 4
2 1695: ebenda Nr. 6
1699: ebenda Nr. 7
3 1719: ebenda Nr. 12
4 Bruckner Daniel, Merkwürdigkeiten, S. 2203. — Der Bericht von M. Lutz befindet sich in dessen Neuen Merkwürdigkeiten, Bd. 2. S. 252 / 3.
5 Basler Zeitschr. für Gesch. und Altertumskunde. Bd. 9, S. 355. Bruckner S. 2204.
6 Gessler, Baselb. Orts- und Flurnamen in BHBL. 1941, S. 50.
7 Boos, Urk. buch. Baselland. Nr. 165, 222, 259 und 306.
8 Strübin E., Baselbieter Volksleben. S. 73.
9 Literatur zu den Sandsteinvorkommen:
Strübin K., Nutzbare Mineralien im Kt. Bld. Sep. aus Basell. Zeitg. 1908. (17. 1. und 23. 1. 1908).
Suter R., Geologie der Umgebung von Maisprach. Basel 1915.
Tätigkeitsbericht der Naturf. Gesellschaft Bld. Bd. 19: Ueber kohlenbildende Schichten des Schilfsandsteins.
Suter P., Beiträge zur Landschaftskunde des Ergolzgebietes. Basel 1926, S. 49.
Ueber das Vorkommen eines Schilfsandsteins in Oberhofen AG, vgl. H. Buser weiter unten.
10 St. A. L. Neues Arch. Bau J 4. Nach einem Zeugnis für Sebastian Gisy vom 28. Okt. 1827. Es ist leider nicht möglich, anzugeben, wann mit der Ausbeutung der Steinbrüche begonnen wurde; weder im Staatsarchiv Liestal noch in Basel fanden sich bis jetzt Angaben aus dem 18. Jahrhundert. Doch besass das Schloss Farnsburg Bausteine aus solchem Material, wie am «Blauen Turm» heute noch festzustellen ist.
11 St. A. L. Neues Arch. Bau J 4. Verschiedene Schriften.
12 St. A. L. 272. Hemmiken, Nr. 87.
13 St. A. L. 272. Hemmiken, Nr. A4.
14 Mangold Fr., Heimatkunde. Manuskr. Kant. Bibl. Liestal.
15 St. A. L. Neues Arch. Bau J 4.
16 Am gleichen Orte.
17 St. A. L. Lade 39 / 272, Hemmiken Nr. 54.
18 Zu Junkerschloss, vgl. Gesch. Landsch. Basel I 68 (römische Ziegel und Eisenstücke) in der Umgebung, auf Erfenmatte: Jahrb. der Schw. Gesellschaft für Urgeschichte 1940 / 41: Fragmente römischer Leistenziegel gefunden. Bruckner. Merkwürdigkeiten, S. 2204.
19 St. A. L. 272, Nr. 74.
20 Ebenda Nr. 83.
21 Bruckner Merkwürdigkeiten. S. 2203, vergl. auch weiter oben.

Von alten vergessenen Nutzpflanzen im Baselbiet

Von *Fritz Heinis*

Während des Ersten und Zweiten Weltkrieges, besonders aber nach dem Rückgang der Posamenterei, ist in unserem Kanton mit bestem Erfolg der *Feldgemüsebau*, der Anbau von *Tabak*, der *Zuckerrüben*, sowie verschiedener Heilpflanzen, speziell *Digitalis* (Digitalis lanata) an die Hand genommen worden. Auch die Kultur der Oelfrüchte wie *Mohn*, *Raps* und *Sonnenblumen*, letztere allerdings mehr als Grünfutter zu Silozwecken, hatte einen erfreulichen Aufschwung zu verzeichnen, ist aber seit der erneuten Einfuhr der billigeren

ausländischen Produkte und Futtermittel zum Teil zurückgegangen oder gar aufgegeben worden. Aehnlich verhält es sich mit den Gespinstpflanzen *Flachs* und *Hanf*, während der Zuckerrübenbau an günstigen Lagen in entsprechend guten und wohlvorbereiteten Böden auch heute noch befriedigende Erträge liefert. Von den Gemüsepflanzen dürfte die wegen ihres grossen Eiweissgehaltes hochgepriesene *Sojabohne* (Glycine Soja), die während des letzten Krieges auch im Baselbiet häufig angepflanzt wurde, aus klimatischen Gründen nur noch vereinzelt kultiviert werden.

Nun gibt es eine Anzahl Pflanzen, die früher zur menschlichen oder tierischen Ernährung bei uns angebaut, heute jedoch mehr oder weniger in Vergessenheit geraten sind und entweder verschwunden oder höchst selten noch von Liebhabern gehalten werden.

Es ist besonders das Verdienst des 1879 verstorbenen Mediziners und Botanikers Dr. *Fries* in Sissach,, diesbezügliche Anbauversuche in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts unternommen oder angeregt zu haben, wie dies aus hinterlassenen botanischen Notizen ersichtlich ist.

In den nachfolgenden Ausführungen möge daher einiges über alte, zum Teil vergessene oder nur noch selten kultivierte Nutzgewächse im Kanton Baselland berichtet werden.

1. Oelliefernde Krautpflanzen

Neben den bekannten Oelpflanzen Raps und Mohn, die während des Krieges in vermehrtem Masse zur Oelgewinnung gebaut wurden, ist die Anpflanzung verschiedener ausländischer Gewächse bei uns probiert worden. Da ist zunächst die *Madipflanze* (Madia sativa) zu nennen, ein einjähriger Korbblütler wie die Sonnenblume, die schon vor der Entdeckung Amerikas in Chile und Kalifornien der ölhaltigen Samen wegen kultiviert wurde. Aus den Früchten, die bis 35 % Oel enthalten, wird das Madiöl gewonnen. Schon um die Mitte des letzten Jahrhunderts versuchte man die Pflanze bei uns einzuführen, aber die unangenehm riechenden kleinen Blüten und das ungleiche Reifen der Samen waren der Kultur hinderlich. Kultiviert wurde die Oelmadi schon 1830 und 1839 auf Kienberg bei Gelterkinden. Auch erneute Anpflanzungsversuche während des letzten Krieges in der Umgebung von Basel ergaben keine befriedigenden Resultate.

Das gleiche kann vom *Ramtill* oder *Gingellikraut* (Guizotia Abyssinica) gesagt werden. Die Heimat dieser Pflanze ist, wie die lateinische Benennung andeutet, Abessinien; sie ward aber im Orient des Oelgehaltes wegen viel gebaut und tritt auch als Adventivpflanze in der Umgebung von Liestal hie und da auf. Die Samen enthalten 35—45% Oel, das in Kleinasien als Speiseöl dient, bei uns als Industrieöl eingeführt und in der Seifenfabrikation verwendet wird. Die Pflanze ist sehr anspruchslos und gedeiht auf jedem Boden. Schon nach 3 bis 4 Monaten können reife Früchte geerntet und gepresst werden. Die Anbauversuche um Sissach in den sechziger Jahren waren wenig erfolgreich, da die meisten Pflanzer dem neuen Gewächs eher misstrauisch gegenüberstanden.

2. Nahrungs- und Genussmittel liefernde Pflanzen

Eine besondere Stelle unter den im Hackbau gezogenen Pflanzen nehmen die wegen ihres Nährgehaltes geschätzten *Hülsenfrüchte* ein. Während Bohnen und Erbsen überall in kleineren und grösseren Kulturen gezogen werden, wird

die *Linse* bei uns nur selten gepflanzt, da sie zum Gedeihen eher etwas trokkenen, leichten Kalk- oder Sandboden verlangt.

Verhältnismässig wenig sieht man noch die *Ackerbohne*, *Pferde-* oder *Grossbohne*, heute einfach als *Saubohne* (Vicia Faba) bezeichnet. Und doch spielte diese Pflanze vor der allgemeinen Einführung der Kartoffel und der Stangen- und Buschbohnen bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts als menschliche Nahrung eine grosse Rolle. Die Grossbohne ist eine uralte Kulturpflanze aus dem Orient und war vor der Entdeckung Amerikas die einzige Bohne Europas. Ihre Kultur reicht bis in die Steinzeit zurück, wird aber, wie Funde dartun, erst in der Bronze- und Eisenzeit häufiger. Die Pfahlbauer am Murten- und Bielersee pflanzten eine kleinere Abart, die sie ausschliesslich zu Brei und Brot verwendeten. Noch um die Mitte des letzten Jahrhunderts wurden nach den Notizen von Dr. *Fries* um Sissach, Itingen und Liestal die Saubohnen im grossen feldmässig angebaut. Heute sieht man sie nur vereinzelt etwa als Umrandung von Gemüsebeeten oder als Mischfrucht mit Erbsen, etwa auch zu Kartoffeln gesteckt in Kartoffelfeldern. Die dürren Saubohnen werden auch jetzt noch ab und zu bei der Landbevölkerung in Verbindung mit Erbsen gekocht und geben eine vortrefflich gesunde Nahrung. Sonst dienen sie wohl meist nur zur Fütterung der Schweine. Eine einst hochgeschätzte, der menschlichen Ernährung dienende Pflanze ist damit zum blossen Viehfutter herabgesunken. Die moderne Ernährungsweise mit den leicht und verhältnismässig billig erhältlichen Gemüsekonserven mögen auch zum Verschwinden oder stark eingeschränkten Anbau beigetragen haben.

Als Nahrungsmittel haben die *Kichererbsen* (Cicer arietinum) während des Krieges einige Bedeutung erlangt. Um Liestal und auf Pflanzplätzen und in Gärten der benachbarten Dörfer sah man noch vor 15 Jahren Beete mit dieser aus dem östlichen Mittelmeergebiet stammenden Hülsenfrucht. In Italien wird sie viel angebaut und dient der ärmeren Bevölkerung als häufige Nahrung in Gegenden, wo Reis nicht gedeiht. In den Pfahlbauten ist die Kichererbse jedoch nicht nachgewiesen worden. Die reifen Samen werden wie Erbsen oder Linsen als Gemüse gekocht oder als Suppe zubereitet und auch geröstet gegessen. In Spanien sind sie als «Garbanzos» eine Nahrung für reich und arm. Da die Pflanze einen warmen, mineralkräftigen Boden verlangt, ist der Anbau bei uns aufgegeben worden.

Kaffeesurrogate: Die *Zichorie* oder *Wilde Wegwarte* (Cichorium Intybus) wächst in ganz Europa. Eine besondere Kulturform wird hauptsächlich in Holland, Belgien, Frankreich, in Deutschland und in der Tschechoslowakei als Kaffeesurrogat in grossen Mengen angebaut. Schon 1760 war die Zubereitung eines Kaffeegetränkes aus Zichorienwurzeln bekannt. Als Aufschwung für den Zichoriekaffee wirkte dann die napoleonische Kontinentalsperre. In der Schweiz sind Klima und Bodenverhältnisse der Pflanze nicht günstig. Die Anbauversuche, die auf Betreiben der Firma Frank Söhne während des Ersten Weltkrieges in der Umgebung von Basel erfolgten, um die Herstellung des Kaffeezusatzes vom Rohbezug aus dem Ausland unabhängig zu machen, haben leider kein befriedigendes Ergebnis gehabt. Kulturen waren damals beim Neubad, bei Allschwil und bei Muttenz angelegt worden. Weitere Anpflanzungen sind seither unterblieben.

An Stelle des echten, damals teuren *Kaffees* (Coffea arabica) fanden bei der Landbevölkerung noch andere Pflanzen Verwendung als Zusatz und zwar neben *Eicheln* verschiedene Arten aus der Familie der Schmetterlingsblütler. So ergaben die reifen, gerösteten Samen der *Kaffee-* oder *Spargelerbse* (Lotus Tetragonolobus) ein kaffeeartiges Getränk. In England und in Südeuropa wird

sie der essbaren Hülsen wegen häufig kultiviert, in Mitteleuropa aber nur etwa in Gärten, selten in Feldern wie zum Beispiel auf der Insel Ufenau im Zürichsee gezogen.

Noch um 1900 war auch der *Kaffeestragel* (Astragalus Baeticus) in der Schweiz vereinzelt in Kultur, wurde aber schon früher durch die Zichorie verdrängt. Als weitere zur Herstellung eines Kaffeezusatzes benutzte Pflanze sei die *Blaue Lupine* (Lupinus angustifolius) genannt, die Garten- oder Bauernkaffee geheissen wurde. Gepflanzt wird sie etwa noch im st. gallischen Rheintal, besonders aber in Süddeutschland, wo der Anbau in den Jahren 1917 und 1918 grössere Ausdehnung annahm und zur Fabel von «Kaffeeplantagen» Anlass gab. Entsprechende Kulturen in den siebziger Jahren in Sissach konnten sich nicht lange halten.

Futterpflanzen: Wohl gänzlich verschwunden als Futterpflanze ist die *Rote Platterbse* (Lathyrus Cicera), die an der Sissacher Halde wie auch in der Umgebung von Reinach 1868 gepflanzt wurde. Länger hielten sich die grössern Kulturen der weiss bis rötlichblau blühenden *Saatplatterbse* (Lathyrus sativus). 1869 auf Gisiberg und bei Sissach, von 1860 bis 1869 auf Eduard Wagners wie auch auf Brüggers Bündte. Der Schnitt dieser Pflanze soll ein nahrhaftes Futter abgegeben haben. Auch die Samen konnten wie Erbsen als Nahrung gegessen werden.

Eine selten gebaute und bei uns kaum bekannte Pflanze ist der *Spörk, Spark* oder *Spörgel* (Spergula arvensis var. sativa). Es ist dies ein einjähriges Kraut von etwa 50 cm Höhe mit linealen, fast fleischigen Blättern und kleinen weissen Blüten, zur Familie der Sternmieren gehörend. Im nordwestlichen Deutschland wird der Spörk als Viehfutter gepflanzt. Der Botaniker *Ducommun* schreibt darüber in seinem Taschenbuch für den schweizerischen Botaniker 1869: «Der Spark ist als Futterkraut gerühmt worden; er ist zwar von guter Qualität, aber der Ertrag ist gering. Die Vögelein fressen seine Samen gierig.» Nur einmal während des letzten Krieges bebaute ein Landwirt auf dem Bruderholz mehrere Aren mit dieser Futterpflanze. Seither konnte keine Anpflanzung mehr beobachtet werden, doch tritt diese eher kalkmeidende Pflanze ab und zu in Getreidefeldern als Unkraut auf.

Salatpflanzen: Ausser den aus dem Orient stammenden Salatpflanzen *Lattich, Kopf-* und *Schnittsalat* (Lactuca sativa) und der echten *Endivie* (Cichorum Endivia), die in verschiedenen Rassen und Sorten seit alten Zeiten zu Nahrungszwecken kultiviert werden, dienen bis zum heutigen Tage einige einheimische Ampferarten zum Küchengebrauch als Spinat und Salat. Die Kinder auf dem Lande essen wohl alle als «Kinderbrot» die Blätter und Stengel des überall auf den Wiesen vorkommenden *Wiesenampfers* (Rumex Acetosa) mit dem sauren Geschmack. Als Gemüse aber wird dafür die nahverwandte Art, der sogenannte *Englische Spinat* (Rumex patientia) zur Spinat- und Salatbereitung hie und da in Gärten gepflanzt.

Als vergessene Nutzpflanze darf der *Schildampfer* (Rumex scutatus) angesehen werden, denn er wurde zur Nahrung einst in den Burggärten der Schlösser gehalten. Man findet daher heute noch als Rest ehemaliger Kultur diese Pflanze in der Nähe der Burgruinen, wie zum Beispiel auf Farnsburg und Falkenstein.

In der Umgebung der Sennhöfe im oberen Baselbiet (Chuenisrüti, Bilstein, Chilchzimmer) wächst der grossblättrige *Alpenampfer* (Rumex alpinus), der ursprünglich von den aus dem Emmental stammenden Pächtern mitgebracht und als Futtermittel, aber auch zur menschlichen Nahrung angepflanzt wurde. Die jungen Blätter können auch als Suppenkraut oder als Salat verwendet

werden, während ein Absud den Bergbauern als bewährtes Heilmittel gegen die Diarrhöe der Schweine und Kälber dient. In verschiedenen Alpengegenden bereitet man auch aus den grösseren Blättern eine Art Sauerkraut in besonderen Gestellen zur Viehfütterung im Winter.

3. Farbstoff liefernde Pflanzen

Eine etwas ungewöhnliche Anpflanzung einer fremden Pflanze, deren Früchte zum Färben dienten, muss einst bei Muttenz am Ende der sechziger Jahre bestanden haben. Es handelt sich um die *Kermesbeere* (Phytolacca decandra). Diese Pflanze stammt aus Amerika, ist aber im Süden, das heisst im Tessin und Italien verbreitet und wird kultiviert. Sie wird auch etwa verwildert angetroffen und ist selbst auf Friedhöfen daheim. So sah sie der Schreibende häufig auf den Gräbern des Friedhofes von Morcote. Im übrigen ist die Kermesbeere ein ausdauerndes Gewächs. Aus den etwas rötlichen Blütentrauben entwickeln sich dunkelrote, später ganz schwarze Beeren, deren Saft zum Färben von Wein und Zuckerwaren benutzt wird. Der Anbau bei Muttenz wurde aus dem einfachen Grunde unternommen, um mit dem Saft den weissen Muttenzer Wein in Rotwein zu verwandeln. Die Kulturen dieser Pflanze standen in der Nähe der Hard, sind aber schon längst verschwunden, weil dann wohl andere Mittel zum Färben zur Verfügung standen.

Für den Anbau der alten Farbpflanzen wie des Indigo liefernden *Färberwaids* (Isatis tinctoria), der in prächtigen Blütensträussen im Mai am Bahndamm unterhalb Muttenz häufig auftritt und im Elsass früher angebaut wurde, fehlt für unsern Kanton jede Nachricht. Auch für die Pflanzung des *Gelbkrautes* oder *Färber-Wau* (Reseda Luteola), aus dem ein gelber Farbstoff zum Färben von Wolle hergestellt wurde, sowie für die Kultur der *Färberröte* oder *Krapp* (Rubia tinctorum), die bekanntlich Pestalozzi im Aargau zur Herstellung des roten Farbstoffes (Alizarin) einzuführen versuchte, konnten keine entsprechenden Angaben für das Baselbiet gefunden werden. Alle diese Farbpflanzen haben im Laufe der Zeit künstlichen chemischen Farbstoffen weichen müssen.

*

Die *Geschichte der Nutzpflanzen* ist aufs engste verknüpft mit der *Entwicklung der Menschheit.* Die vorgeschichtlichen Bewohner konnten nicht allein von Fisch und Fleisch leben, sondern mussten ihre Nahrung durch Pflanzenstoffe ergänzen, die sie in ihrer Umgebung fanden. Mit der aufkommenden Bodenbearbeitung (Hack- und Pflugbau) nahmen sie gewisse Nahrung liefernde Pflanzen in Pflege, auch durch Handel erhaltene. Mit der fortschreitenden menschlichen Kultur wurden wohl einzelne Nutzarten verbessert oder andere vorteilhaftere traten an ihre Stelle, und bisherige nicht mehr für gut befundene wurden bei Seite gelassen. Die wirtschaftliche Schätzung einer Kulturpflanze unerliegt eben grossen Wandlungen. Neue Nutzgewächse und Sorten werden aus fremden Gegenden zum Anbau empfohlen. Der grösste Teil der Neuerscheinungen hat aber nach einigen Versuchen wirtschaftlich keine Zukunft mehr und verschwindet wieder nach kurzer Zeit. *Pflanzen haben ihre Schicksale.* Was der Mensch einst für gut und nützlich befunden hat, findet er auf einmal für überflüssig. Ja, er hat oft nur Geringschätzung für eine Nutzpflanze übrig, wie das Beispiel der Saubohne zeigt, die als früher wertvoll gehaltene menschliche Nahrung zum Viehfutter degradiert wurde.