

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

E. Friedel: Fragekasten.

Schon diese Übersicht zeigt, wie viel klarer man sich über die Wege geworden war, die eine Gesellschaft für deutsche Sprache zu beschreiten und über die Ziele, die sie zu erreichen habe. Mit der Erhöhung des wissenschaftlichen Niveaus wuchs auch ihr Ansehn und ihre Wirkung. Sie sprachen sich in einer beträchtlichen Vermehrung der Mitgliederzahl aus. Diese ge-
 deihliche Thätigkeit währte etwa bis in die Mitte der fünfziger Jahre. Dann verfiel die Gesellschaft mehr und mehr. Ein i. J. 1856 gemachter Versuch, ihr durch neue Statuten einen Aufschwung zu geben, hatte keinen Erfolg, ebenso wie die Bemühungen, nun nach dem Eingehn der Zeitschrift wenigstens über die Verhandlungen öffentlich in fortlaufenden Mitteilungen zu berichten, zu keinem Resultat führten. Dennoch entschloss man sich nicht zu einer eigentlichen Auflösung. Noch bis zum Jahre 1871 wurde die Büchersammlung fortgeführt. Auch Vorträge wurden bis dahin gehalten. Von da ab begnügte man sich die alte freundschaftliche Geselligkeit weiter zu pflegen, bis ein Mitglied nach dem anderen ausschied oder starb. Zu den letzten Getreuen gehörten Prof. Dr. Märkel, Oberlehrer am Friedrichs-Realgymnasium, Prof. Dr. Frederichs und Prediger Dahms.

O. Pniower.

Fragekasten.

Merrettig, Name und Herkunft. — (Fr. E. L. Woher der Name und woher die Pflanze?) Unterzeichneter war früher mit Professor Ascherson, der von ihm in seiner Brandenburgischen Flora S. 55 ausgesprochenen Meinung: „Merrettig. Dieser Name wird bei uns stets mit kurzer und betonter erster Silbe gesprochen, was wenigstens nicht unrichtiger ist als die gewöhnliche Schreibart Meerrettig, da er nicht vom Meere herkommt, sondern von Mähre (Pferd); im Englischen heisst diese Pflanze horse-radish.“

Es ist aber noch Folgendes zu erwägen. Sehr nahmhafte Schriftsteller schreiben Meer-Rettig, so Heinrich von Kleist, Amphitryon 2, 3:

„Ich hatte Meerrettig gegessen, Charis,
 Und hatte Recht, den Athem abzuwenden.“ *)

Und Schiller (in den Räufern) sagt: „Zwischen dem Rindfleisch und Meerrettig.“ **)

Valentini a. a. O. S. 177 versucht eine Erklärung des Wortes „Meer“ in „Meerrettig“, die meines Bedünkens ganz unklar ausfällt: „Der Meerrettich“ wird im Lateinischen Raphanus rusticus und französisch raifort sauvage genannt, weil die Bauern (Rustici) und andern gemeine Leute dessen Wurzel sehr aufsuchen und bei fettem Fleisch geniessen. In Österreich heisset er Krien — Wann solche [die Blumenblätter] abgefallen,

*) „Die Bierschläuche essen den Merrettich deswegen nicht gern, weil das Bier darauf nicht gut schmacket. Das Frauenzimmer aber hasset den Geruch davon, dieweiln er wie Knoblauch aus dem Mund riecht, welches man an den Juden täglich spüren kan, so den Merrettich starck essen.“ Valentini, Viridarium reformatum. 1719 S. 177.

**) „rindfleisch und meerrettig sind ein zwischenessen bei tische, der ausdruck will demnach sagen, zwischenhin ohne sorgfalt und mühe.“ Grimm, Wörterbuch.

so folget ein etwas rundes und aufgeblöhertes Saamen-Gefäss mit etlichen Körnlein, wechselt gern in starckem und etwas feuchtem Land, daher nach des H Marpergers Meynung, so er in dem Küch- und Keller-Dictionaire p. 954 vorstellet, der Name Meer-Rettich kommen soll, und nicht von dem Meer: indem er nicht an den Meerstranden wächst, sondern in den Gärten durch die Wurtzel erzogen wird, welche offters mehr umb sich wurtzelt, als einem lieb ist. — Niedlichen Personen kann man einen Spiritum davon machen. Am meisten aber wird der Meerrettich in denen Küchen gebraucht absonderlich in Ober-Teutschland zu Wien in Oesterreich, da fast kein Bürger seyn wird, welcher nicht einen steinern Mörser im Hauss hätte, worinnen sie den Krien oder Kreen reiben (dahero sie von einigen Schälcken Krienreiber genent werden) und zu Ballen machen, welche immer auf dem Marekt feil sind.“ —

Grimm's Wörterbuch sagt: „Meerrettich, m. cochlearia armoracia, pflanze und wurzel derselben, die als speise und gewürz gebraucht wird. Der ahd. name meri-ratic, mer-ratic, mer-retich (Graff 2, 492) thut dar, dasz das gewächs als ein fremdes, über meer gekommenes aufgefosst worden ist (auch der weitere name Kren*) ist undeutsch und zeigt auf fremden ursprung, th. 5, 2167), und dasz demnach ein zusammenhang des wortes mit mähre equa, ahd. meriha, später merhe, mere (sp. 1467) nicht besteht, trotz der englischen bezeichnung horse-radish, die demnach auf anderm boden wurzelt.“ — Dieser Autorität wird man sich fügen müssen.

Auf das woher der Cochlearia armoracia L. antwortet Ascherson: „In West- (?) und Südeuropa einheimisch; bei uns nur der als Gewürz beliebten Wurzel wegen gebaut und an Zäunen, Gräben, hie und da zahlreich verwildert und eingebürgert.**) — Die Pflanze bildet bei uns, wahrscheinlich wegen der starken Entwicklung der Wurzeln, auf denen sich Adventivknospen bilden, niemals reife Früchte aus, welche sich dagegen bei der, vielleicht die Stammform bildenden ungarischen C. macrocarpa W. K. entwickeln.“ —

Die Erwähnung des Merrettig im Altdeutschen liesse etwa die Möglichkeit, dass die ersten Wurzeln über See (Adria oder Mittelmeer) ins deutsche Sprachgebiet eingeführt wurden. Vielleicht darf man, da neuen Einführungen gern und häufig abenteuerliche Beinamen (epitheta ornantia) beigelegt wurden, auf die vorgeblich marine Beziehung des Meer-Rettig überhaupt kein Gewicht legen.

E. Friedel.

*) Nur im oberdeutschen Sprachgebiet üblich, namentlich in Bayern und Oesterreich.

**) „der meerrhetich ist mit geschmack und geruch sterker dann der zam [Same], dermassen, dass er die augen übertreibt. — meerrhetich klein zerschnitten, zerstoßen, mit salz und essig abbereibt, gibt ein guot salsament zuo fisch und fleisch. Bock, Kräuterbuch, 280a und 280b.“