

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Carl Bolle: Die amerikanische Moosbeere und deren Einbürgerung
hiesigen Orts.

So sind von dem Forcher noch viele Fragen über die Entstehung vieler Hexenbesen zu lösen. Nur durch genaueste Untersuchung der Hexenbesen zu allen Jahreszeiten wird man der Lösung derselben näher kommen, wird man die Ursache der Bildung der Hexenbesen aufhellen können.

Die amerikanische Moosbeere und deren Einbürgerung hiesigen Orts.

von Carl Bolle.

Auf den Gegenstand vorliegender Besprechung habe ich, was eigene Erfahrung angeht, bisher kein besonderes Gewicht gelegt. Da indes neuerdings in Betracht seiner mehrfach Anfragen an mich ergingen, will ich mich einer Erörterung desselben an dieser Stelle nicht entziehen. In Erwägung jedoch dass dies Thema, auf Beerenobst im allgemeinen ausgedehnt, Anlass zu speziellerem Eingehen geben könne, ich mir also ein solches vorbehalte, mögen hier nur ein Paar der wichtigsten That-sachen hinsichtlich des Sujets in aller Kürze Platz finden.

Der Beerenreichtum unserer deutschen Wälder ist bekannt. Er liefert für die Ernährung des Menschengeschlechts eine überreiche Fülle wohlschmeckenden Nahrungsstoffes, die um so dankenswerter erscheint, da wir sie aus den Händen der Mutter Natur unmittelbar und fast mühelos empfangen. Die Erdbeere, die Heidel- und Preisselbeere sind es an die wir hier zuerst zu denken haben, weil diese die bei weitem grösste Quantität an Mundvorrat liefern. Andere Fruchtarten: Himbeere, Johannisbeere, Brombeere, Moosbeere, treten uns, als wildwachsend essbar, erst in zweiter Linie entgegen. Von letzterer, welche die sumpferzeugte Frucht des *Vaccinium Oxycoccus*, L. darstellt, besitzt nun Nordamerika eine zweite nahverwandte, aber noch verzüglichere Spezies, die in der Neuzeit als willkommene friedliche Eroberung zu uns herübergewandert ist und gerade heut Ihre Aufmerksamkeit für ein Weilchen in Anspruch nehmen möchte.

Vaccinium macrocarpum Ait. ist der wissenschaftliche Name der Pflanze, welche diese für uns neue, empfehlenswerte Frucht erzeugt, deren Ertrag, auf märkischem Boden gewonnen, Ihnen hiermit vorgelegt wird.

Es sind kirschenähnliche, doch kernlose Beeren von schön roter Farbe, in ihrer transatlantischen Heimat *Cranberry*, von den wenigen, die sie bei uns kennen amerikanische Preisselbeere genannt. Aus botanischen sowohl wie gastronomischen Gründen bitte ich indess von letzterer Benennung Abstand zu nehmen und dafür lieber die richtigere Bezeichnung amerikanische Moosbeere brauchen zu wollen.

Das Gewächs, eins der zierlichsten unter seinen Familiengenossen, stellt ein niederes, kriechendes Sträuchlein, ein Erdholz, wie Burgsdorf gesagt haben würde, dar, welches, seine Stengel fadenförmig ausspinnend, der entschiedensten Sumpfflora angehört. Gerade dadurch wird es umso geeigneter, bisher fast nutzlos gebliebene Strecken mit leichter Mühe ertragsfähig zu machen. Besonderer Anpassung an Boden und Klima bedarf es für unseren Himmelsstrich nicht, indem Ursprünglichkeit auf einem dessen physikalischen und meteorologischen Verhältnissen durchaus angemessenen Substrat, dies Beerenobst gegen alle Unbilden diesseitiger Witterungseinflüsse gefeit hat. Auch von Kultur wird eigentlich meist nur insofern die Rede sein, als man an passender Stelle zu pflanzen hat; darauf aber die Cranberrystaude einfach ihrem angeborenen Ausbreitungstrieb überlässt, der nicht verfehlen wird, sich baldigst geltend zu machen.

Ich will nun einfach erzählen wie es bei mir damit zugegangen ist. Das zu Berichtende hat sich auf der mir gehörigen Insel Scharfenberg in Tegeler See zugetragen.

Vor etwa fünfzehn Jahren erhielt ich von meinem nun leider verstorbenen Freunde Lauche ein Päckchen Pflanzen der uns beschäftigenden Moosbeere zum Geschenk. Ein Teil davon ward auf trockenem Wieseboden unter Rhododendren der Erde anvertraut. Es erging damit wie mit dem Saatkorn des biblischen Säemanns, von dem etliches unter die Dornen, etliches auf Fels oder an den Weg fiel und daher verdorrete; in diesem Fall erstickte es zu starker Graswuchs.

Besser erging es der anderen Hälfte. Diese „fiel auf ein gutes Land, ging auf und trug hundertfältige Frucht.“

Allerdings nicht gleich, und das gute Land war auch sonderbar beschaffen und würde vom Landmann schwerlich für solches erklärt worden sein. Man höre.

Keine der sieben Inselschollen des Tegeler See's hat fließendes Wasser, dafür aber besitzt die umfangreichste derselben, Scharfenberg, mehrere jener eigentümlichen Bodensenkungen, welche muldenförmig in die Erdkrume eingebettet, sich im Sommer als Moor, im Winter als Teich darstellen und dazu, wenn auch nur in beschränktem Maasse, jene Torfmoosbildung (*Sphagnum*) deren unter dem Tritt des Menschen schwankende Decke verschiedenen unserer schönsten Sumpfpflanzen günstige Standorte schafft. Zu letzteren gehört als integrierender Bestandteil auch unsere europäische Moosbeere und wo diese gedeihen konnte, durfte man glauben ebenso für ihre Verwandte von jenseit des Oceans eine nicht unpassende Stätte gefunden zu haben.

Schön aufwachsende Sumpfcypressen (*Taxodium distichum*) am Ufer entlang gepflanzt und über sehr mannigfachem Moorgewächs teils heimischen, teils fremden Ursprungs, ihren Schatten werfend, durften

vielleicht als anheimelnde Vorboten des Gelingens sothanen Acclimationsversuchs nicht mit Unwahrscheinlichkeit angesehen werden.

So geschah denn die Pflanzung. Anderweitig in Anspruch genommen, vernachlässigte ich indess dieselbe, wozu schwierige Zugänglichkeit des Ortes das Ihrige beitrug. Jahre vergingen darüber. Später sah man wohl die Pflänzchen sprossen, allein Blüte oder Frucht fand sich nicht an ihnen; so verfielen sie mehr und mehr gänzlicher Vergessenheit. Erst nach einem vollen Jahrzehnt erinnerte ich mich ihrer wieder und war entzückt, sie fruchtbeladen anzutreffen. Wer beschreibt meine Freude als ich eine prangende Fülle roter Beeren auf weichem Moospolster lagern sah! Von einem Gefühl der Dankbarkeit durchschauert, blickte ich auf diese unerwartete Gabe Pomona's, die bisher nicht aufgehört hat, sich als ein ergiebiges Geschenk des Himmels zu erweisen.

Seit der Anpflanzung mochten anderthalb Jahrzehnte verflossen sein als die erste nennenswerte Ernte für meine bescheidene Küche, einen allerdings nur geringen Geldwert, aber eine desto grössere Genugtuung repräsentierend, eingeheimst werden konnte. Jene fremde Moosbeere hatte sich also ohne menschliches Zuthun, meist wohl durch Sprossenbildung, naturalisiert und steht seitdem als über den grössten Teil des kleinen Moosfenns, Weidenpfuhl geheissen, unausrottbar verbreitet, da. Mit der, jene nasse Mulde hauptsächlich füllenden Rosacee *Comarum palustre* und mit dem gleich massenhaft daselbst wuchernden Farrn *Aspidium Thelypteris*, scheint sie sich gut zu vertragen, ja sogar die Nachbarschaft grosser Seggenkufen (*Carex stricta und vesicaria*) nicht ganz zu scheuen; selbst dem Ufer nah drängen ihre Massen bereits dem Trockenem entgegen,

Ein Fall eklatantester Verwilderung liegt mithin hier unbestritten vor. Ist schon *Vaccinium Oxycoccos* eine anmutige Erscheinung, von welcher der warmfühlende Botaniker Lecoq schreiben durfte:

Nous n'avons jamais pu contempler sans émotion ce Vaccinium rampant qui établit sa domination sur les masses verdoyantes des Sphagnum, qui étale ses tiges filiformes sur ces coussins d'un velours éternel et qui nous montre le rouge pur de ses fleurs sur le vert admirable des moelleux tapis qu'il a choisis pour demeure

Vaccinium macrocarpum übertrifft es noch an Kraft und Schönheit. Es ist für den Naturfreund ein entzückendes Bild, die zarten und doch so dichtgestellten Ranken, einer Moorliane *en miniature* gleich, den Sumpfboden massenhaft überspinnen zu sehen. In breiten Polstern lagert ganz myrtenähnliches immergrünes Laubwerk über der bleichen Sphagnumdecke. Lieblich hebt sich von diesem die zarte, rosenrote Blüte ab, deren zurückgerollte Petalen im Kleinen an die analog gebildeten, wenn auch unendlich verschiedenen der Türkenbundlilie (Martagon) erinnern. Und zu so Schönem nun noch die zum Gefallen kaum nötige Mitgift des

Nutzens! Die Blüte welkt, um einer zur Zeit der Reife noch wirkungsvolleren Frucht Raum zu gönnen. Diese, wie gesagt, eine kirschenähnliche rote Beere hält sich lange am Stengel festsitzend. Man darf indess mit ihrem Sammeln im Spätherbst nicht allzusehr zögern, weil steigendes Grundwasser sie leicht unnahbar machen kann.

Einer derartigen Überflutung unterliegt mein Weidenpfehl regelmässig bereits im Oktober, höchstens schaut daraus dann in der Mitte noch ein flachgewölbter Rücken, ganz in zu dieser Zeit rötlich schimmerndes Moosbeerlaub gehüllt, aber gleichfalls wasserdurchtränkt, hervor. Gerade eine solche periodisch wiederkehrende und lange anhaltende Inundation erscheint als dem Gedeihen der Pflanze förderlich.

Die Beeren sind roh so gut wie ungeniessbar. Sie können dies bei beiden Arten in gewissem Maasse erst werden, wenn sie, vom Frost gerührt, im nächsten Frühjahr, abgefallen aber unangetastet auf dem Moose liegen. Ihrer Bestimmung als Nahrungsmittel des Menschen entsprechen sie allein im geschmorten oder eingemachten Zustande, dergestalt ein äusserst wohlschmeckendes Kompot liefernd. Mit der Preisselbeere, die wir als Beigabe zum Wildbraten so sehr lieben, darf man indess ihren Geschmack keineswegs vergleichen. Nichts von dem köstlichen, wenn auch herben Aroma, welches jene auszeichnet; dafür aber eine dem Gaumen kaum minder schmeichelnde Citronsäure, die allerdings reichlichen Zusatz von Zucker zur unabweisbaren Bedingung macht.

Als Delikatesse werden die *Cranberries*, unter dem Namen amerikanischer Preisselbeeren schon seit wenigstens einem Jahrzehnt in feineren Läden Berlins verkauft und zwar sind es wohl ausnahmslos aus Amerika herübergebrachte, die man so erhält. Grössere Verbreitung haben sie, bei ziemlich hohem Preise, noch nicht gefunden. Vielleicht wird ihnen eine solche durch die mit Recht alteingewurzelte Vorliebe für unsere echte Preisselbeere noch lange erschwert werden. Etwas mehr als einen Achtungserfolg verdient die Frucht indess immerhin.

Dem auf den Gebieten der Pomologie und der Dendrologie gleich gefeierten Professor Carl Koch gebührt der ehrenvolle Vorzug, Einführung und Kultur der Cranberry zuerst bei uns und zwar schon in den siebziger Jahren angeregt zu haben; allerdings ohne viel Glück. Bedeutende Erfolge, in Amerika damit erzielt, hatten ihm Veranlassung zu den von ihm gethanen Schritten gegeben. Von einem gleichen Vorgehen in Europa, namentlich in Deutschland, wusste man damals noch nichts, obwohl bereits einige Stätten der Verwilderung für das Gewächs oberflächlich bekannt waren.

In Koch's Fusstapfen tretend, hat nun jetzt ein nicht minder distinguirter Botaniker Thüringens, Herr Professor Fr. Thomas zu Ohrdruf bei Gotha, die Sache wieder energisch in die Hand genommen, wie zu hoffen steht unter glücklicheren Auspicien.

Eine aus seiner Feder geflossene lehrreiche Schrift führt den Titel: Die Ansiedelung der grossfrüchtigen amerikanischen Moosbeere auf Thüringer Wiesenmooren. Veröffentlicht in den „Thüringer Monatsblättern“. Mai 1895. Wieder abgedruckt in Geheimrat Dr. Wittmacks Gartenflora.

Auf diese in nahezu erschöpfender Weise das uns gemeinschaftliche Thema ins Auge fassende Abhandlung verweise ich alle diejenigen, welche an der Moosbeerangelegenheit ein lebhafteres Interesse nehmen.

Schliesslich sei noch bemerkt dass eine langjährige Stätte der Verwilderung von *Vaccinium macrocarpum* bei Hagenburg am Steinhuder Meer besteht; diese ist aus früherer Anpflanzung in den 30er Jahren hervorgegangen. Eine zweite derartige kennt man auf der friesischen Nordseeinsel ter Schelling; letztere dürfte vielleicht aus dem Schiffbruch eines u. a. auch solche Früchte führenden Fahrzeuges zu erklären sein und zugleich den Beweis führen, dass auch feuchter Dünensand das Gedeihen unserer Pflanze ermögliche.

Ferner sei, um das Heimische nicht aus den Augen zu verlieren, noch hinzugefügt, dass allerdings auch unsere vaterländische Moosbeere ihre ganz ähnliche, nur kleinere Frucht zu gleicher Benutzung wie *Vaccinium macrocarpum* darleihen würde, falls nicht gerade bei uns unverdiente Missachtung auf ihr lastete. Der nassgründige Moorboden, auf dem sie wächst, mag auch wohl vom Sammeln derselben ein wenig abschrecken. Trotzdem ist mir von einer ebenso liebenswürdigen wie praktisch tüchtigen Berliner Hausfrau versichert worden, sie habe frisch gepflückte Moosbeeren mehrmals auf dem Dönhofsplatze feilbieten sehen. Zu Gumbinnen und in anderen Städten Ostpreussens soll dies regelmässig geschehen.

Die Russen schätzen dieselbe Frucht unter dem Namen *Klukwa* sehr hoch und geniessen sie sogar kandirt als einen Leckerbissen. Mit demselben Worte bezeichnet, hat sie im weltfernen Kamschatka unserem seligen Freunde von Kittlitz, in Ermangelung anderen Obstes, trefflich gemundet.

Kleine Mitteilungen.

Alte Nachricht über die Weisse Frau in Berlin. In M. Z.: Topographia Electoratus Brandenburgici. Druck und Verlag von Matthaei Merian Seel. Erben. 1652. S. 29 findet sich folgende wenig beachtete Notiz: „In der Frülings-Relation dess Jahrs 1629 [Theatri Europaei Meriani] stehet am 60. Blat, dass allhie zu Berlin sich jederzeit, so jemand auss dem Churfürstlichen Hause mit Todt abgehen sollen, ein Gespenst, in einem Weiblich-Trauer-Habit sehen, vnd dieses im Decembri Anno 28. wider auff ein neues vermercken lassen, vnd da es zuvor stumm gewesen, jetzo folgende Wort geredet habe:

Ven I, IVDIC a VIV os et Mort Vos“.

(Veni, judica vivos et mortuos! Komm! richte Lebende und Todte!) Die grossen Buchstaben ergeben als lateinische Zahlzeichen zusammengezählt die Jahreszahl der Todesheimsuchung. E. Fr.

Cyriacus Spangenberg in Berlin i. J. 1545. Cyriacus Spangenberg, ein heimatkundiger Geschichtsschreiber des 16. Jahrhunderts hielt sich i. J. 1552 im Hennebergischen bei Schleusingen auf. F. Kunze-Suhl erzählt im Zusammenhang mit diesem Gelehrten in „Aus der Heimat“ Sonntagsblatt des Nordhäuser Courier vom 18. Febr. 1894 folgendes merkwürdige Naturereignis.

„Am 19. Mai unternahm Sp. „beneben etlichen hohen Personen“ und dem Fürstlichen Leibarzt Mithobius einen Ausflug per Wagen, um eine benachbarte Glashütte zu besuchen. Auf dem Heimwege wurde die Gesellschaft von einem furchtbaren Donnerwetter überfallen, welches einen wirklichen Steinregen mit sich führte, der nicht blos den Gebäuden, Bäumen und Tieren grossen Schaden anrichtete, sondern auch zum Teil Mitglieder jener Reisegesellschaft, besonders den Dr. Mithobius verwundend traf; es war ein Meteorfall. Einzelne aufgehobene Steine zeigte Spangenberg später noch in Eisleben vor.“

Dieser Spangenberg, am 7. Juni 1528 zu Nordhausen geboren, war eifriger Sammler und Altertumskundiger. 1545 hielt er sich mit Christoph von Schlieben, einem Sohne des „Marschalks Stachius von Schlieben“ in Berlin auf und durchforschte hier auf geschichtliche Notizen hin die Bibliothek des Generalsuperintendenten Johannes Agricola. Vgl. Bolte: Bartholomaeus Krüger's Spiel von den bürgerlichen Richtern, S. XI und Clawert's Wreckliche Historien von Bartholomaeus Krüger, herausgegeben von Theobald Raese, Seite V und IX. E. Friedel.

E. Brausewetter: Zur Geschichte des Berliner Verkehrswesens. (Mit 3 Abb.) Illustrierte Wochenrundschaue über das Berliner Leben. I. Jahrg. 1894 S. 100 flg. — Interessanter Aufsatz, dem wir folgende Einzelheiten entnehmen. 1688 führen französische Refugiés die von Menschen getragenen Sänften (porte-chaise) ein. — Am 24. Dez. 1739 nahmen die ersten 15 Fiacres, auf 5 Plätze verteilt, Aufstellung. — 1779 entstand ein neues Sänfenträger-Institut. — 1784 gab es nur noch 7 Fiacres, 1794 ging

die Fiacre-Zunft völlig ein und Berlin, das damals bereits etwa 150 000 Einwohner zählte, hatte 20 Jahre lang kein öffentlich geregeltes Fuhrwesen.*) — 1815 erhielt der Kaufmann und Pferdehändler Alexis Mortier aus Dessau die Erlaubnis, 32 Droschken nach russischem Muster aufzustellen. Der Bankier Henochsohn trat um 1827 als Kapitalist dem Mortier bei. Beider Privilegium erlosch 1837. Bereits 1839 gab es 440 Droschken. — 1876 gab es Droschken I. Klasse 1130, II. Klasse 3112. Im Jahre 1894 waren 4059 Droschken I. und 2623 II. Klasse vorhanden. E. Fr.

*) Fr. v. Klöden (Jugenderinnerungen, Lpz. 1874 S. 344) beklagt i. J. 1814 die Weitläufigkeit der Wege in Berlin und das damalige Nichtvorhandensein von Droschken. Fr.

Für die Redaktion: Dr. Eduard Zache, Demminerstrasse 64. — Die Einsender haben den sachlichen Inhalt ihrer Mitteilungen zu vertreten.
 Druck von P. Stankiewicz' Buchdruckerei, Berlin, Bernburgerstrasse 14.