

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

14. (5. ordentl.) Versammlung des VI. Vereinsjahres.

14. (5. ordentl.) Versammlung des VI. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 5. Januar 1898, abends 7^{1/2} Uhr

im Bürgersaale des Rathauses.

1. Der II. Vorsitzende Geheimrat E. Friedel begrüsst namens des Vorstandes die Mitglieder und Gäste zur Jahreswende, teilt die Hauptvorträge bis zum Mai k. J. mit und bittet um rege Beteiligung an den Sitzungen.

2. Herr E. Friedel legt das soeben erschienene I. Heft der „Mittheilungen aus dem Museum für Deutsche Volkstrachten und Erzeugnisse des Hausgewerbes zu Berlin C., Kloster-Strasse 36, herausgegeben von dem Vorstande des Museums-Vereins. Berlin 1897, Druck von Rudolf Mosse in Berlin“ vor. Darin bespricht unser Mitglied, Herr Sökeland, hausgewerbliche Gegenstände aus Westfalen und Professor Eugen Bracht Volksthümliches aus dem Hümmling, beides gediegene Abhandlungen, die mit wohl gelungenen Abbildungen ausgestattet sind. Da der Sammelkreis dieses Museums auch die Provinz Brandenburg umfasst, so erregt dasselbe auch unser Interesse und werden die dort aufgespeicherten Schätze der Beachtung bestens empfohlen. Zu bedauern bleibt es, dass dieselben nur gegen Zahlung von 50 Pfg. zugänglich sind, was einem regeren Besuch Abbruch thut.

3. Herr E. Friedel lässt eine mit fünf Abbildungen geschmückte Schrift unlaufen: „Hans Ferdinand Massmann. Sein Leben, seine Turn- und Vaterlandslieder. Zur Erinnerung an seinen hundertsten Geburtstag herausgegeben von Professor Dr. C. Euler und Dr. R. Hartstein“. Berlin - Charlottenburg. Verlag von Richard Heinrich 1897. 176 S. 8^{vo}. — Unser 2. Beisitzer Schulrat Dr. Carl Euler schilderte uns, bemerkt Herr Friedel, bei der Versammlung der „Brandenburgia“ auf dem Königlichen Turnplatz in der Hasenhaide am 9. Oktober 1897 (Monatsblatt VI, S. 257 flg.) u. A. auch die Verdienste Massmanns um das Turnwesen und äusserte die Hoffnung, dass es bald gelingen möge, diesem vortrefflichen Manne ebenfalls ein Denkmal auf dem Turnplatz zu errichten, etwa in der Ausstattung des

rechts am Aufstieg belegenden Denkmals für den Professor Ferdinand Voigt, als Seitenstück hierzu links. Hierzu will die Eulersche Schrift beitragen, die mit warmer Begeisterung für die mannhafte Turnkunst und mit pietätvoller Liebe für Massmann geschrieben ist, welcher zu Berlin, Mohren-Strasse 36, am 15. August 1797 geboren, in Muskau bei seinem Sohn Berthold am 3. August 1874 verstarb. Als Teilnehmer an dem Wartburg-Fest im Herbst 1817 wurde Massmann in die Demagogen-Verfolgungen, welche zwei Jahre darauf die Aufhebung der Deutschen Burschenschaft und die Schliessung der Turnplätze zur Folge hatte, verwickelt. Von 1827 ab übersiedelte Massmann nach München, wo er die Leibesübungen des Kadettenkorps mit Erfolg leitete und 1829 den ersten bayerischen Turnplatz in München einrichtete. Aus Dankbarkeit ist Massmann hier auf dem weiten Turnplatz des Oberwiesenfeldes am 24. Juli 1876 ein Denkmal aus Tuffstein und Marmor mit der Inschrift enthüllt worden: „Dem dauernden Andenken an den Königlichen Universitätsprofessor Hans Ferdinand Massmann, geboren den 15. August 1797, gestorben den 3. August 1874, dem ersten und langjährigen Lehrer der Turnkunst in München, dem Begründer dieser Anstalt errichtet“.

Seit 1841 schwebten bei der preussischen Regierung Verhandlungen mit Massmann wegen der Wiedereinrichtung des Turnwesens; 1843 wurde er zu diesem Behufe nach Berlin berufen und der neue Turnplatz, da der alte Jahnsche Turnplatz während der Turnsperrre eingegangen war, nördlich und unterhalb desselben, so wie er noch heut liegt, nach Art des Münchener Turnplatzes 1844 eingerichtet. 1845 begründete das Unterrichtsministerium nach Massmanns Vorschlägen die Turnlehrer-Bildungsanstalt.

Daneben war er als akademischer Professor an der hiesigen Universität thätig; er las Gotisch, Althochdeutsch, Mittelhochdeutsch, Tacitus Germania u. dgl. Ich habe bei ihm Ende der fünfziger Jahre die Vorlesung über das Nibelungenlied gehört und entsinne mich noch, wie sein allerdings auf dem germanistischen Gebiet viel bedeutenderer Amtsgenosse Moriz Haupt ihn ungeniert angriff. „Wenn Sie Unsinn hören wollen, gehen Sie doch nebenan!“ dabei deutete der von den Studenten „der grobe Haupt“ genannte Kollege nach dem Auditorium, worin Massmann las. Freilich war Haupt ein Streithahn ersten Ranges. Euler spielt noch auf die heftigen Angriffe Heinrich Heines wider unsern Massmann an. Ich finde in dem Bären-Epos Atta Troll die Verse, die sich auf Trolls und Mummas Junge beziehen:

Wohlgelockte Bärenjungfrau'n,
Blond von Haar, wie Pred'gerstöchter;
Braun die Buben, nur der Jüngste
Mit dem einz'gen Ohr ist schwarz.

Dieser Jüngste war das Herzblatt
Seiner Mutter, die ihm spielend
Abgebissen einst ein Ohr;
Und sie frass es auf vor Liebe.

Ist ein genialer Jüngling,
Für Gymnastik sehr begabt,
Und er schlägt die Purzelbäume
Wie der Turnkunstmeister Massmann.

Frisch und frei und fromm und fröhlich,
Ist verhasst ihm alle Seife,
Luxus des modernen Waschens,
Wie dem Turnkunstmeister Massmann.

Diese in jeder Beziehung bezüglich unsers Turnmeisters ungerechten Verse stammen etwa aus der Zeit von 1841 bis 1842. Viel schlimmer lautet es in dem von Heinrich Heine 1853 bis 1856 gedichteten Liede „Die Menge thut es“, wo geschildert wird, wie Massmann in der Bierseeligkeit von seinen eigenen Turnern geprügelt wird:

Und der Massmann mit der platten Nas',
Hat Massmann noch nicht gebissen ins Gras?
Ich will es nicht wissen, o sagt es mir nicht,
Wenn er verr . . . — ich würde weinen.
O mag er noch lange im Lebenslicht
Hintrippeln auf seinen kurzen Beinchen,
Das Wurzelmännchen, das Alräunchen
Mit dem Hängewanst! O diese Figur
War meine Lieblingskreatur
So lange Zeit — ich sehe sie noch —
So klein sie war, sie soff wie ein Loch,
Mit seinen Schülern, die bierentzügelt
Den armen Turnmeister am Ende geprügelt.

In noch roherer Weise geht es zwölf Verse weiter. Die drollige Figur Massmanns ist hier in boshafter Weise kladderadatschartig karriert. Allerdings erregte das Äussere Massmanns, der altväterische Rock, der ungestärkte grosse über den Rockkragen geschlagene Hemdkragen vielfach die Spottlust. Ich war mit zwei Söhnen Massmanns, die, irre ich nicht, Friedrich und Dietrich hiessen, auf dem hiesigen Friedrich Werderschen Gymnasium einige Jahre zusammen; Friedrich, der ältere, war in einer höheren Klasse, Dietrich mit mir ungefähr gleichaltrig und in der nämlichen Klasse; beide waren durch den Vater genötigt, dieselbe altertümliche jahn-massmannsche Normaltracht zu tragen und wurden dieserhalb weidlich belächelt. Allerdings mehr hinter dem Rücken, denn sie hatten schwere Fäuste und würden jedem, der sie offen verhöhnt, mit einer tüchtigen „Jahnschen Tachtel“ gelohnt haben.

An diesen Äusserlichkeiten allein kann aber die eingewurzelte Abneigung zwischen Massmann und Heinrich Heine nicht gelegen haben. Sie waren beide fundamental verschiedene Naturen, wenn auch darin eins, dass sie sich gegen die bestehenden Zustände auflehnten. Während Massmann durch ein geträumtes Ideal altdeutscher Biederkeit die deutsche Jugend, gleich Jahn, gewissermassen atavistisch und tugendbündlerisch wieder beleben wollte und deshalb in den Verdacht demagogischer Umstürzerei geriet, blickte Heine mit dem sog. jungen Deutschland wie fasziniert auf den gallischen Nachbar und suchte nach der Juli-Revolution eine Verbesserung unserer Zustände nur in der Nachahmung des Jahn und Massmann so überaus zuwideren Franzosentums. „Die Freiheit ist eine neue Religion, die Religion unserer Zeit. — Die Franzosen sind aber das auserlesene Volk der neuen Religion, in ihrer Sprache sind die ersten Evangelien und Dogmen verzeichnet, Paris ist das neue Jerusalem, und der Rhein ist der Jordan, der das geweihte Land der Freiheit trennt von dem Lande der Philister“. Mit solchen Worten beschloss bereits 1828, also schon vor der Juli-Revolution, Heine seine „Englischen Fragmente“. Bei so gegensätzlichen Standpunkten bedurfte es nur eines geringen Anstosses, um Heine und Massmann zu unversöhnlichen Feinden zu machen. Wahrscheinlich jedoch ist dieser Anstoss zunächst nicht litterarischer, sondern persönlicher Natur gewesen, und hat Massmann mutmasslich die hochgradige Eitelkeit Heinrich Heines irgend einmal verletzt. Da Massmann sich hierüber ausgeschwiegen, so kann nur ein ungefährer Zufall einsmals vielleicht die Sache aufklären. Litterarisch hat Massmann jene boshaften Angriffe Heines, obwohl er diesen viele Jahre überlebte, niemals vergolten; er war dazu eine zu biedere und im guten Sinne vornehme Natur.

Am 19. Juli 1877 erfolgte auf dem Friedhof zu Muskau die Enthüllung eines Denkmals für unsern Turnmeister auf dessen Grab. Auf dem 2 $\frac{1}{2}$ Meter hohen Obelisk von Syenit ist das bronzene Reliefbild des Verblichenen eingelassen; darunter die Inschrift:

„Hans Ferdinand Massmann, geboren am 15. August 1797
gestorben am 3. August 1874“.

Auf der Rückseite die Worte: „Gewidmet von seinen Freunden und Turngenossen“.

Herr Hartstein hat die wichtigsten Turn- und Vaterlandslieder Massmanns, die noch jetzt in den Kreisen des vierfachen F gesungen werden, für die Verehrer des Meisters beigefügt, auch sonst an dem Buch vielfach mitgearbeitet.

Man kann es eine Ehrenpflicht Berlins und der Berliner nennen, dass Massmann auch auf dem jetzt ältesten, von ihm eingerichteten berlinischen Turnplatz, da, wo Euler es bezeichnet, ebenfalls ein Denk-

stein errichtet werde. Möge die Schrift der Verfasser dazu beitragen, dass das Denkmal recht bald entstehe.

4. Herr E. Friedel hält einen Vortrag:

Über primitive Nahrungsmittel aus dem Pflanzen- und Tier-Reich (Brot, Butter und Käse, Schnecken und Muscheln).

A. Primitive Pflanzenkost.

Das Brot.

Die Brotnahrung erscheint in der ursprünglichsten Form als die noch halbreife Kornähre, die ausgerauft und verzehrt wird, wie die Jünger Christi an einem Aftersabbath, da sie mit dem Heiland durchs Getreide gingen, Ähren ausraufte, sie mit den Händen rieben und die Körner zum Ärgernis der Pharisäer assen (Evang. Lucae, 6, 1). Auf diese Weise mag der Urmensch zuerst zufällig bei einer korntragenden Grasart zum Genuss der Brotfrucht veranlasst und dahin geführt worden sein, um sich dieses Nahrungsmittel in Menge beisammen zu verschaffen, die reifen Körner auszusäen.

Die reifen Körner selbst vermochte er aber nicht zu geniessen; der Urmensch wird aber am Feuer bemerkt haben, wie dieses die harten, reifen Getreidesamen brüchig und weicher macht. So entstand die Erfindung des Getreideröstens. Sangan nennt die lutherische Bibelübersetzung das geröstete Korn*). Dergleichen Sangan oder Getreideähren, welche das Alte Testament öfter erwähnt, wurden zerkleinert zu einem Speisopfer der ersten Früchte nach 3. Moses 2, 14 am Osterfest geopfert, wobei man sich erinnern wolle, dass der Weizen in Palästina schon im April reift.

Aber auch die Sangan sind noch kein Brot, sobald aber die Sangan zerstoßen, mit Wasser zu einem Brei gerührt und gesalzen werden, kommen wir dem Brote näher und es entsteht das letztere, wenn dieser Brei auf heißen Steinen zu einem flachen Kuchen oder Fladen ausgebacken oder geröstet wird.

Es ergibt sich dann, in Folge der aufweichenden Eigenschaft des Wassers, leicht, dass das Rösten der harten Getreidekörner unnötig ist, dass vielmehr viel besser zum Verbacken sich die hart ausgereiften, ungerösteten Körner, zerstampft, zerrieben, zermahlen, eignen. Damit

*) Die Sange ist ein Ährenbüschel, die Körner darin reif oder nahe zu reif. Grimm, Wörterbuch S. 1789. Luther 3. Mos. 2, 14 übersetzt: „und assen vom getreide des Lands, nemlich ungeseuert brot und sangan“ (andere Lesart: „versengete ehren“. Frischbier 2, 247: „das Korn ist schon in der Sange, sagt man in Preussen, wenn der Roggen anfängt, Körner anzusetzen“. Das Zeitwort sangan bedeutet, Getreide schneiden und in Garben binden. „Wenn das getraid säng wird, so soll man sangan an einem mittage“. Dies setzt wiederum den Begriff der Reife des Korn in der Sange (Garbe) voraus. Grimm, weisth. 3, 582.

haben wir das wirkliche und eigentliche Brot der Urzeit und unserer Vorfahren. An diese ursprünglichste Herstellung erinnert das heilige Gebäck der Israeliten, Mazze, Mazzeth, Mazzoth genannt, welches noch heut um Ostern zur Erinnerung an den Auszug aus Egypten (2. Mosis, 12, 15 flg.) verzehrt wird, flache scharf gebackene und leicht zerbröckelnde Weizenkuchen, kreisrund, fast papierdünn, ohne Krume, ungesäuert, d. h. ohne Gährungspilze (Sauerteig, Hefe, Gest, Bäreme) und zur Erinnerung an die einfachen Urzustände des auserwählten Volkes Gottes hergestellt. Wenn bei den strenggläubigen Israeliten Mazze gebacken werden soll, muss zuvor alles Gerät, welches mit gesäuertem Brot in Berührung kam, mit heissem Wasser ausgewaschen und dieses dadurch erhitzt werden, dass man glühende Steine in das betreffende Gefäss thut, eine Sitte, welche auf die altertümlichsten Urzustände des Volkes schliessen lässt.

In ähnlicher Weise werden noch jetzt Brotfladen bei vielen halb-zivilisierten oder wilden Völkern hergestellt, wie wir das auf den ethnologischen Schaustellungen von solchen in Berlin, z. B. in der Kolonial-Ausstellung gelegentlich der hiesigen grossen Gewerbe-Ausstellung im Treptower Park 1896 öfters zu bemerken Gelegenheit gehabt haben.

Die Herkunft unserer gewöhnlichen Brotfrüchte ist zum Teil noch völlig dunkel. Als auf Mosis Gebet (2. Mosis 9, 31) der Hagel die Fruchtfelder der Egypter verwüstete, heisst es: „Und der Flachs und die Gerste wurden geschlagen; denn die Gerste hatte Ähren und der Flachs Knoten gewonnen; aber der Waizen und Spelt* ward nicht geschlagen, denn es war spät Getraide“. Zwei unserer häufigsten Brotgräser, Roggen und Hafer, vermögen bis jetzt ihren Stammbaum nicht auf den Ursitz zurückzuführen.

Die Herstellung des Brotes bei den afrikanischen Wilden schildert u. A. der Missionar Livingstone in seinem Bericht über den Zambese und seine Zuflüsse anschaulich wie folgt:

„Die Mühle der Mangajas, Makalolos, Landinos und anderen Völkerschaften besteht aus einem Granit- oder Syenit-Block, mitunter Glimmerschiefer, 15 bis 18 Zoll lang bei 5 bis 6 Zoll Dicke und aus einem Stück Quarz oder einem ähnlich harten Gestein, von der Grösse eines halben Mauersteins. Die Oberfläche des Mahltrogs ist in dem un-

*) Spelt, Spelz (*Triticum Spelta* L.), nicht „Roggen“, wie Luther irrig übersetzt, eine Kornart, welche die alte Welt nicht kannte, war das gewöhnliche Brotkorn der Egypter. Die von Moses erwähnte Bemerkung trifft noch heut für Egypten zu, wo Flachs und Gerste im 6. Monat nach der Saat, im März, Weizen und Spelz dagegen im 7., dem April, reif werden. Somit fiel der Hagel im Februar. Im April habe ich die Weizenernte in Tunesien, im Mai auf Sizilien und bei Capua unweit Neapel gesehen. Vgl. über geröstetes Korn (Grünkorn, Spelz) meine Angaben im Monatsheft III, S. 318 u. Paul Ascherson, IV, S. 40.

beweglich liegenden Stein ausgehöhlt. Wenn die Frau Korn zu mahlen hat, kniet sie, ergreift mit beiden Händen den konvexen Mahlstein und führt ihn in der trogartigen Höhlung hin und her, etwa wie ein Bäcker, wenn er seinen Teig presst und vor sich ausrollt. Die Müllerin drückt dabei mit voller Kraft auf den Mahlstein und schüttet von Zeit zu Zeit frisches Korn in den Trog. Dieser ist nach vorn geneigt, der Art, dass das Mehl von selbst herunterfällt und zwar in ein zur Aufnahme vorbereitetes Tuch“.

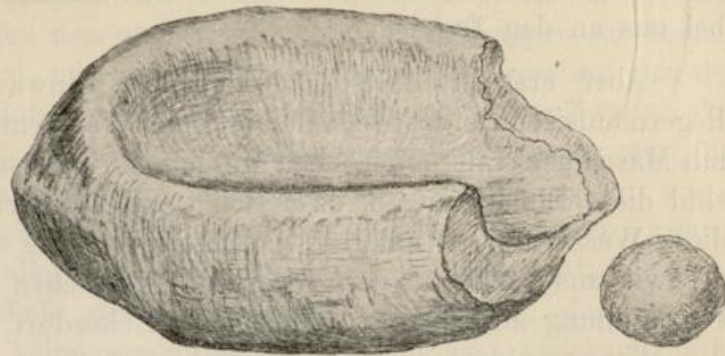
Ganz ähnlich sind die Mühlen der neolithischen Stein- und der

Bronze-Zeit, wie sie in Deutschland, häufig genug auch in unserer Provinz Brandenburg vorkommen. Siehe die Abbildung: Mahltrog und Mahlstein.

Johann Beckmann in seinen „Beyträgen zur Geschichte der Erfindungen“, Band II, 1788, S. 2 hält den Mörser (*ὄλμος*, pila) und die Keule (*ὑπερος* oder *ὑπερον*, pistillus oder pistillum) für die älteste Brotmühle; ich glaube aber, sie war mehr ein Notbehelf da, wo man nicht über geeignete Steine verfügte, denn diese sind doch wirksamer und von der Natur fertig geliefert, während Mörser und Keule doch schon mehr eine künstliche Herstellung voraussetzen. Auch einzelne Tiere (Affen) bedienen sich der Steine zum Zerschlagen, z. B. von Nüssen.

Bei den klassischen Völkern wird der Reibestein mit dem Kornquetscher und der Mörser mit der Stampfkeule durch die Handmühle mit einem unteren festgestellten und einem oberen beweglichen Stein, dem Läufer, abgelöst, in welchen Läufer ein Loch für den zum Drehen dienenden Handgriff eingemeißelt ist. Diese Arbeit war eine schwere und nur von niedrigen Personen geübt, daher der Herr durch Moses (2. Moses 11,5) sagen lässt: „Alle Erstgeburt in Egyptenland soll sterben, von dem ersten Sohne Pharaos bis an den ersten Sohn der Magd, die hinter der Mühle ist“. — Gleichzeitig wurde die Handmühle als das zum Lebensunterhalt notwendigste Gerät angesehen. Deshalb die Bestimmung: Du sollst zum Pfande nehmen weder die beiden Mühlensteine noch auch nur den Läufer, denn der Mann setzt Dir damit sein Alles zum Pfande. 5. Mos. 24, 6. Herr Ferd. Meyer legte hierzu das Modell einer Handmühle vor, wie sie noch jetzt von der semitischen Bevölkerung in Palästina gebraucht wird.

In der wendischen Zeit kommen bei uns schon Handmühlen vor, zwei Steine, die mit der Hand von Frauen und Sklaven gedreht wurden und bereits einen bedeutenden Fortschritt in der Fabrikation bedeuten.



Im Feuer geplatzte Steine, die für das Brotbacken zeugen, haben sich bei jenen primitiven Mahlvorrichtungen in unserer Gegend recht häufig gefunden, ebenso Kohlen und Aschenreste, dagegen anscheinend keine Brotreste, auch nicht in Torfmooren, was aber wohl nur an der Unkenntnis unserer Torfgräber und dem geringen Interesse liegt, welches die Torfgräbereibesitzer gewöhnlich für dergleichen Gegenstände leider bei uns an den Tag legen.

Aber erst die christlich-deutschen Einwanderer führen bei der Regermanisierung des Wendlandes die Wassermühlen, d. h. die ersten mit Maschinenkraft getriebenen Mühlen ein, und so wichtig, so bedeutsam sind diese Einrichtungen, dass sich sogar die Gründung von Städten an diese Wassermühlen anknüpft. Keine geringere Stadt, als diejenige, in der wir uns befinden, der Vorort des deutschen Reichs, verdankt seine Umwandlung aus einem wendischen Fischerdorf in eine deutsche Stadt den Wassermühlen, welche zur Mehlbereitung an dem quer durch die Spree errichteten Mühlendamm errichtet wurden, der gleichzeitig zwei Landschaften, den Teltow und den Barnim, und dereinst zwei Städte Berlin und Kölln an der Spree mit einander verbinden sollte.

In jener primitiven Weise ist auch das Brot aus den Pfahlbauten der Schweiz, jüngeren Steinalters, hergestellt, ohne Hefe. Ich lege Ihnen Proben vor, die Herr Jacob Messikomer in Wetzikon bei Zürich von seinem Pfahlbau zu Robenhausen dem Märkischen Museum mitgeteilt hat. Diese Brote waren kreisrund flach, fladenartig, 4 bis 5 Zoll im Durchmesser, also wie die auf sehr frühe Zeiten zurückbeziehbaren Berliner Salzkuchen, die im Volksmunde „Schusterjungen“ heissen und aus den bei der Brotbereitung übrig bleibenden Teigresten, allerdings jetzt mit Hefe, hergestellt werden. Hierzu sind von den Pfahlbauern drei Weizensorten (*Triticum vulgare antiquorum*, *Tr. vulgare compactum* und, was besonders interessant, der ägyptische [Mumien-] Weizen *Tr. turgidum*) verwendet worden. Das Brot war also ohne Krume, ähnlich dem Schiffszwieback, nur viel gröber.*) In anderen Fällen hat man die Körner geröstet, grob zwischen Steinen zerstampft und leicht angefeuchtet gegessen, wofern man sie nicht in grossen irdenen Töpfen verwahrte. Nur Weizen und Hirse scheint man zur Brotbereitung verwandt zu haben. Auch die von mir erwähnten Sangen kommen in den Pfahlbauten vor. Und zwar die dichte sechszeilige Gerste (*Hordeum hexastichum densum* L.), unterschieden von unserer gemeinen Gerste (*H. vulgare* L.) durch die Zahl der Zeilen und kleineren

*) Vgl. Sir John Lubbock: Die vorgesch. Zeit. Deutsch. von Passow, I. 206 flg. — Fr. v. Hellwald: Der vorgesch. Mensch. 2. Aufl. 1880, S. 578 flg. — N. Joly: Der Mensch vor der Zeit der Metalle. Lpz. 1880. S. 245 flg.

Körner.*) Bei der dichten sechszeiligen Gerste schliessen sich die Hülsen dicht um das Korn, und würde es schwerer gewesen sein, sie von einander zu trennen, dagegen lassen sich in den Sängen d. h. den gerösteten Ähren die Körner leicht von einander trennen. Das grobe Weizenbrot aus den Pfahlbauten, der sogenannte Pfahlbaupumpnickel, lässt sich nach Prof. Robert Hartmann mit dem recht groben Weizenkuchen vergleichen, das den egyptisch-senaarischen Truppen als eiserner Bestand gereicht wird und das auch vorkommende Hirsebrot mit dem Durrahbrote der Kordofaner und Funji. Es scheint ausser Zweifel, dass das Backen des Brotes dadurch bewerkstelligt ward, dass man den Teig auf heisse Steine legte und mit glühender Asche bedeckte, wie es in der Edda heisst: „Da nahm Edda einen Laib aus der Asche, schwer und klebricht und voller Kleie“. Die Poren im steinzeitlichen Brote sind ganz klein und dicht zusammenstehend, ein Beweis, dass es, wie ich schon andeutete, keine eigentliche Krume besass, zwiebackähnlich war und dass man damals noch nicht verstand, das Brot durch Gährung zu treiben. Eine gewisse Raffiniertheit spricht sich gleichwohl schon damals darin aus, dass man dem Hirsebrot stets einzelne Körner von Weizen und von Leinsamen beimengte.***) So entstanden Brotkuchen von nur 2 bis 4 cm Dicke, rundlich, in der Mitte etwas vertieft oder durchlöchert, um die Kuchen auf Stangen zu schieben oder zusammenzubinden. Auch hier bestand der Teig nicht aus Mehl, sondern aus mehr oder weniger zermalmtten Getreidekörnern. Man kann darin noch viertel, halbe, ja ganze Körner erkennen, desgleichen Kleie und Halmstückchen. Nicht viel besser wird das vorbeschriebene Livingstonesche Negerbrot aussehen und schmecken.

Das grobe Gefüge des urzeitlichen Brotes, seine Härte, die unwillkürlichen Beimengungen von Kleie, Halmen, Asche, Steinchen und Sand setzten nicht bloss leistungsfähigere Mägen als die des modernen Über-

*) Nach de Candolle wurde *Hordeum hexastichum* von den Hellenen und Römern angebaut. In Bezug auf das geröstete Getreide sagt L. Figuiet: *l'Homme Primitif*, Paris 1870, p. 326: „Les grains étaient grillés avant le broiement, puis déposés dans des vases légèrement mouillés. On les mangeait en cet état. Il paraît qu'à l'époque de la conquête des îles Canaries par les Espagnols, les indigènes préparaient les céréales de cette façon, et qu'aujourd'hui encore la plus grande partie de la population des mêmes parages se nourrit avec des grains torréfiés“. Dies aus Sängen hergestellte kanarische Mehl heisst Gofio und ist auch in Berlin käuflich.

**) 2 Sorten Hirse kommen in den Pfahlbauten vor, Rispenhirse (*Panicum miliaceum* L.) und Kolbenhirse, Fennech, Fennich (*Setaria italica*). v. Hellwald a. a. O. u. Fr. Ratzel, *Vorgeschichte des europ. Menschen*. 1874. S. 193. Der erwähnte Leinsamen ist nicht von unserm Flachs (*Linum usitatissimum* L.), sondern der im Mittelmeergebiet heimische *Linum angustifolium*, den auch die Altegypter benutzten. (Nach Osw. Heer: *die Pflanzen der Pfahlbauten*.)

kulturmenschen, sondern auch kräftigere natürliche Esswerkzeuge voraus. Über die Art des Brotessens belehren uns die Schneidezähne der uralten Schädel aus der Schweiz, Frankreich, Belgien, Skandinavien und Deutschland. Sie zeigen uns, dass die betreffenden Völker sich damals in diesem Punkte im Grossen und Ganzen von uns recht erheblich unterschieden. Ihre Schneidezähne zeigen nämlich, bei älteren Personen, keine scharf zulaufende, sondern eine plane Oberfläche ähnlich den Backen- oder Mahlzähnen. Diese Besonderheit ist durch die mahlende oder schrotende Bewegung der Kiefern beim Kauen des groben Brotes hervorgerufen. Beim Kauen setzten die Urmenschen beide Kiefer derartig gerade aufeinander, dass die Schneidezähne meisselartig genau aufeinander passten, während die Mehrzahl der modernen Kulturmenschen die oberen gegen die unteren Schneidezähne scheerenartig kreuzt; man kann jene alten Brotesser daher Meisselbeisser, die modernen Brotesser dagegen Scheerenbeisser nennen. Wahrscheinlich hatten auch die alten Ägypter diese noch heut zu Tage bei den allerdings mehr von tierischer Kost lebenden Eskimos und Grönländern die Regel bildende Art des Essens. Dadurch nutzten sich die Schneidezähne allmählig wie bei den alten Pferden ab, mitunter bis auf die Wurzel und, für uns beinahe unbegreiflich, der Regel nach ohne hohl und kariös zu werden. Einen solchen Schädel, den fälschlich so benannten Mammuthmenschen, gefunden auf dem Kiesgrubengelände unseres Mitgliedes Franz Körner, wahrscheinlich einem Wenden, etwa aus der Zeit zwischen 1000 und 1100 n. Chr. angehörig, habe ich in der „Brandenburgia“ am 22. August 1885 erörtert („Brandenburgia“ IV, 162 flg.).

Erhalten hat sich das harte fladenartige Brot der Urzeit noch in manchen Teilen der Schweiz und Süddeutschlands, besonders aber in Schottland, Norwegen, Schweden, Bornholm und Island. In den schottischen Hochlanden wird noch jetzt primitives Brot aus Gerste, Hafer und Buchweizen bereitet. In verfeinerter Gestalt erhält man es zum Frühstück in den schottischen Gasthöfen als oat-cakes und buck-wheat-cakes. Auf Island, den Färoer, den Lofoten und in manchen Teilen von Norwegen hat man noch das altnordische Brot, wie es Karl Weinhold, „Altnordisches Leben“, Berlin 1856, S. 149 schildert: „Man buk es aus Gerste, Roggen und Weizen. Die Bauern und die Ärmern machten es aus grob geschrotetem Korn und es wurde demnach dick und schwer; die Weizenbrote aber waren, wie unsre Kuchen, dünne Platten. Die Laibe wurden fest und hart gebacken und dann auf langen Vorrat aufgehoben, wie noch jetzt skandinavische Sitte ist. In den ärmeren und nördlicheren Gegenden wurde auch der Hafer zu Brot genommen“.

Noch jetzt ist das gewöhnliche Brot in Schweden und Norwegen das dünne fladenartige, leicht zerbrechliche, krumelose Knäckebröt,

welches als fin Delikatess-Spis-Knäckebröd auch nach dem Ausland verführt wird, leider aber bei uns in Berlin noch fast unbekannt ist, obwohl das Brot, wie Ihnen die heut Abend vorgelegten Proben aus Upsala in Schweden zeigen, äussert wohlschmeckend und gesund ist und sich trocken verwahrt unverändert Jahr und Tag hält. Die heut von mir hier vorgelegten Weizenfladen sind kreisrund, haben etwa 20 cm Durchmesser und in der Mitte ein 3 cm im Durchmesser haltendes Loch. Dgl. Knäckebröd wird auch derber und dicker aus Roggen für das Volk und den gewöhnlichen Hausgebrauch hergestellt.

Ähnliches Hartbrot ohne Krume ist auch bei uns sicherlich das älteste Brot gewesen und es haben sich Überlieferungen davon in einzelnen Teilen erhalten. So die flachen Brotkuchen, welche in der Niederlausitz hergestellt und mit Leinöl verzehrt werden und die Speckkuchen genannten Brotfladen der Altmark und Uckermark, woselbst man, um dies Hartbrot schmackhaft zu machen, Speckstückchen hineinbackt.

Unserm eifrigen Mitgliede Herrn Otto Monke verdanke ich flache Brotfladen von altertümlicher Form, welche seine Mutter in Lietzow bei Nauen, Kreis Osthavelland, vor einigen Tagen gebacken hat und die ich hier auslege. Herr Monke entsinnt sich, dass diese Brotkuchen aus Roggen- oder Weizenmehl auch noch dünner und flacher, dabei aber rösch gebacken, dem nordischen Knäckebröd also sehr ähnlich, hergestellt werden — vielleicht muss man bald sagen — wurden, denn die Sitte dieser Brotbereitung unserer Urmütter stirbt mit dem Hausbrot aus. In den kleinen Wirtschaften, ja auf den grossen Rittergütern verfallen die Backöfen mehr und mehr; das kunstgerechte Bäckerbrot, wenn es auch weniger kräftig und nahrhaft ist, verdrängt aus Gründen der Bequemlichkeit das Landbrot mehr und mehr, und ein Bäcker sucht den andern durch Feinbrotkünsteleien zu übertrumpfen, sodass vielleicht vor Ende des nächsten Jahrhunderts bereits die primitiven Brotbereitungen, von denen ich heute gesprochen und die ich durch Beweisstücke belegt habe, eine Sage geworden sein werden. — Mit unserer Erklärung, dass das älteste Brot, eben unser Hartbrot, Knäckebröd war, stimmt die Ableitung des Wortes, die nach Grimm von Brechen, Knicken herkommt, siehe Wörterbuch S. 399. Brod für Brot zu schreiben ist übrigens unhochdeutsch, obwohl es schon Schriftsteller des 16. Jahrhunderts, z. B. Alberus, thun. (Grimm a. a. O. S. 400.)

B. Primitive tierische Kost.

1. Die Butter.

Bei dem Wort Brot fällt dem Norddeutschen, überhaupt dem Nordgermanen unwillkürlich und von selbst das Wort Butter ein, aber

auch nur dem Nordgermanen, dem Süddeutschen und dem Südländer durchaus nicht.

In der That gehört zu den mancherlei auffallenden und schwerwiegenden Unterschiedlichkeiten zwischen Deutschland nördlich und südlich der Main-Linie nicht zum wenigsten die Art, wie die hier vertretenen Völkerschaften über die Butter denken. Einer der besten Kenner des Germanentums, der schon genannte Karl Weinhold drückt sich über die Sache a. a. O. S. 144 wie folgt aus: „Man kann behaupten, dass die Butter mit der wachsenden nördlichen Breite an Wert und Verbrauch wächst. Im Süden ganz durch Öl ersetzt, in den deutschen Alpen selten frisch genossen, sondern zu „Schmalz“ eingesotten und beim Kochen der Speisen verbraucht, beginnt erst in der Mitte von Deutschland die frische Butter die beliebte und fast unentbehrliche Zuspeise zu werden. In Skandinavien steigert sich dies noch. Keiner ging auf eine längere Reise über die Berge oder über See, ohne seinen Butterkorb (smiörhlaupr); die Abgeordneten zur Gerichtsversammlung erhalten Butter, Mehl und Malz zur Reisekost; Butternorräte wurden in allen Höfen aufgeschichtet und machten einen grossen Teil des Volksvermögens aus. Als die deutschen Kaufleute auf die norwegischen Märkte kamen, haben sie vorzugsweise Butter aufgekauft. Ausser der Kuhmilch wurde und wird auch die Schafmilch verbuttert. Wie dort heute, so scheint man auch in älterer Zeit die Butter selten frisch, sondern nur alt und sauer genossen zu haben. Nachdem die Molken sorgsam ausgepresst sind, wird die Masse in besonders dazu gebauten Schuppen, die eine Länge von 30 bis 40 Fuss zuweilen haben, aufbewahrt und hält sich, nachdem sie in Säure übergegangen, gegen zwanzig Jahre. Je saurer, um so kräftiger schmeckt sie den Isländern; sie ist die belebende anreizende Zuthat zu den dünnen harten Broten und den trocknen Fischen.“*)

Neben den Nordgermanen haben besonders eifrig auch die nördlichen Kelten auf Irland der Butterbereitung obgelegen. Die Iren haben ebenfalls

*) In der Skida-Rima, einem satirischen Gedicht, das der Hofskalde des Königs Sigurd-Jorsalafars gemacht haben soll, wird erzählt, dass als Skidi die Freya zur Gemahlin haben und sich ausserdem noch eine Gnade von Odin ausbitten sollte, sei er, weil er ein elender, gemeiner isländischer Bettler gewesen, darauf verfallen, sich seinen mitgebrachten Kasten voll Butter auszubitten, welchen Wunsch Friggia nach Odins Befehl allsogleich erfüllte. Als nun Skidi im Hittardal einsam und verlassen erwachte, dachte er sogleich, dass er auch mit der Butter genasführt sein werde, fand aber zu seinem Troste den Kasten mit sehr saurer und kräftiger alter Butter, also mit dem unverkürzten Göttergeschenk gefüllt war. Vgl. Eggert Olafsen, Reise durch Island. § 43. Aus Norwegens Heidenzeit wird eines Geschenks an Schmeer (Sauer-Butter) gedacht, welches so gross war, als ein starker Mann tragen konnte und dies wird als ein gar ansehnliches Geschenk gepriesen. Torfaeus, histor. Norweg. P. I. 6, sect. 3, c. 2, p. 319.

die saure Pressbutter, da auch sie nicht frische Butter längere Zeit zu konserviren vermochten, bevorzugt. Man findet Überreste der altirischen Butter in jenen wunderbaren Torfmooren des Smaragdeilandes, welche ähnlich dem Wüstensand und der Wüstenluft Egyptens unzählige leicht vergängliche Dinge wohl bewahrt haben und bereits seit mehr denn hundert Jahren von kundigen Liebhabern und Gelehrten darauf hin kontrolliert und genau durchforscht sind, woran wir Brandenburger, welche die von den Linumer und anderen Torfstichen gebotenen Gelegenheiten leider in der sträflichsten Weise zum Schaden der Wissenschaft vernachlässigt haben, uns ein Beispiel für die Zukunft nehmen sollten.*)

In verschiedenen Mooren Irlands hat man Torf-Butter, Bog-Butter, von den Chemikern mitunter als „mineral-tallow“ bezeichnet**), ausgegraben, von welcher merkwürdigen Essware ich mehrere Stücke im Museum der K. Irischen Akademie zu Dublin gesehen habe. Die Butter ist in Folge vielhundertjährigen Lagerns im Torf in eine harte gelbliche Masse, ähnlich dem Leichenwachs (Adipocere) oder, angenehmer zu denken, ähnlich altem, trockenem Stilton-Käse verwandelt. Die Torfbutter wird gewöhnlich in Holzgefässen aus einem Stück, ähnlich Meth-Gefässen (methers) oder Fässchen (firkins) gefunden. Die Torfbutter wurde zuerst in Irland 1736 als Merkwürdigkeit erwähnt. Sie kommt gewöhnlich in grosser Tiefe und in alten festen Torfmooren vor, die zum Teil ins Altalluvium und den älteren Abschnitt der Neusteinzeit zurückreichen. Diese Butter ist entweder auf dem Grunde aufgestellt in damals jungen Mooren oder über der ältesten Torfschicht in späteren Zeiten, in beiden Fällen absichtlich, um die Butter zur Konservierung dem Einfluss der Moorsäure zu unterwerfen. Wahrscheinlich war auch diese Butter vorher gepresst, daher ihre grosse Festigkeit. Ein Stück der Museumssammlung wurde 9 Fuss unter der Oberfläche in Grallagh-bog bei Abbeyleix, Queen's County, ausgegraben. Ein anderes Stück, eine harte gelblich-weiße Masse, gleich altem Stilton-Käse und im Geschmack dem Walrath (Spermaceti) ähnlich, wurde in einem doppelhenkligen Gefäss, 9 Zoll hoch, 5 breit aus Weidenholz, gefunden, in Ballyconnel-bog, Grafschaft Donegal, 15 Fuss unter Terrain. Ein recht ansehnliches anderes Stück wurde 18 Fuss unter der Oberfläche in der Grafschaft Kilkenny ausgegraben.

Deutschland zerfällt wiederum, wie angedeutet, nach Nord und Süd gesondert bezüglich der Butter in zwei völlig verschiedene Gebiete, sowohl vom wirtschaftlichen wie kulturgeschichtlichen Standpunkt aus. Nicht einmal das Wort „Butter“ wird in Deutschland gleichmässig be-

*) Auch in schottischen und färoerischen Torfmooren ist Torfbutter gefunden worden.

**) Vgl. Wilde, Catalogue of the Antiquities of animal materials and bronze in the Museum of the Royal Irish Academy. Dublin, 1861, p. 267.

handelt, in Norddeutschland sagt man „die Butter“, in Bayern, in Österreich, Tirol, in der Schweiz, selbst in der Pfalz und in Franken „der Butter“ (mit langem u). Dabei wird das Wort im süddeutschen Sprachgebiet überhaupt seltener gebraucht, gerade wie das Nahrungsmittel selbst; man benutzt im Südwesten für Butter das Wort „Anke“, so schreibt Hebel in seinen alemannischen Gedichten für unsere süsse Maibutter „süsse Anke“. Man sagt dort auch für Butter „Schmeer“, dies ist das alte germanische Wort überhaupt für Butter, so im Skandinavischen noch heut „Smör“. Im Althochdeutschen heisst es z. B. chuo-smero d. i. Kuh-Schmeer, daneben hat man an Stuten-Schmeer, Schaf-Schmeer, Ziegen-Schmeer zu denken.

Das Wort Butter, gr. βούτυρον, lat. butyrum, it. butiro, burro, franz. beurre, provenc. boder ist jedenfalls ein fremdes Wort, wie der Gegenstand für die klassischen Völker selbst. Die Brüder Grimm (Wörterbuch) lassen aber eine Herleitung aus dem Griechischen, aus βούτυρος und τυρός zu (Galenus: ἐκ τοῦ βοείου νομίζω βούτυρον καλεῖσθαι), dagegen des Hippokrates Angabe, dass βούτυρον scythisch sei, dahingestellt. Die älteste Erwähnung der Butter dürfte im Herodot eben bei jenen Scythen (IV. 2. p. 281) vorkommen. Diese, sagt er, giessen die Pferdemilch in hölzerne Gefässe, lassen solche von ihren geblendeten Knechten stark bewegen und schütteln und nehmen dasjenige ab, welches sich oben aufsetzt, indem sie dies für schmackhafter und schätzbarer als dasjenige erachten, welches sich darunter absetzt. Bald nach Hippokrates erzählt der Dichter Anaxandrides von der Hochzeit des Iphikrates und dem dabei in Thrazien gegebenen Gastmahl; da, sagt er, als etwas Ungewöhnliches, haben die Thrazier Butter gegessen.*)

Aristoteles erwähnt auffallend genug die Butter garnicht. Bei Strabo kommen drei Stellen mit Erwähnung der Butter vor: Die Lusitanier nahmen Butter statt Öl, die Aethioper dgl. und die verwundeten Elefanten schafften dadurch die Pfeile aus ihrem Körper fort und heilten sich, dass sie Butter — wo bekamen sie diese aber her? — tranken. Plutarch erzählt, dass eine Spartanerin zu Berenice, der Gemahlin des

*) Als hohes Alter für das Vorkommen der Butter bei den kultivierten Völkern des Altertums wird u. A. auch die häufige Erwähnung des Wortes Butter in der lutherischen Übersetzung des Alten Testaments (1. Mos. 18, 8; 5, 32, 14; Richter 5 25; II. Sam. 17, 29; Jesaias 7, 15, 22; Hiob 20, 17 u. 29, 6; Sprüche Sal. 30, 33) angeführt. Allein das ebräische Wort Chamea bedeutet Rahm, Milch, dicke Milch, aber nicht Butter. Vgl. Otto von Gerlachs Bibelwerk, Ausführung zu 1. Mos. 18, 8. — Wenn aus der Zeit der spanischen Eroberung der Kanarischen Insel erzählt wird man habe in alten Guanchen-Höhlen grosse Töpfe mit Butter gefunden, so kann der Thatbestand jetzt nicht mehr geprüft werden, es müsste denn eine noch unberührte Grotte eine derartige Untersuchung ermöglichen. Die Spanier selbst verstanden, wie wir weiterhin sehen werden, von der Butter herzlich wenig. Der Don Quixote des Cervantes schweigt darüber.

Dijotarus, gekommen wäre, dass die eine nach Salbe, die andere nach Butter gerochen hätte, und dass sie sich beide deswegen nicht hätten ausstehen können. Die Abessinierinnen salben sich noch heut mit oft ranzig riechender Butter reichlich ein. Nach Sidonius Apollinaris *carm.* 12 (um 450 n. Chr.) salbten die Burgunder ihre Haare mit saurer Butter: *Quod Burgundio cantat esculentus, infundens acido comam butyro.*

Dioskorides im 1. Jahrh. n. Chr. sagt: Gute Butter werde aus der fettesten Milch, dergleichen Schaf- und Ziegen-Milch sei, dadurch bereitet, dass man sie in einem Gefässe so lange bewege, bis sich der fette Anteil ausgeschieden habe. Dieser Butter schreibt er heilsame Eigenschaften bei. Zugleich meldet er zum ersten Male, dass man mit frischer Butter statt Oel die Gemüse bereiten, auch damit backen könne. — Galenus, welcher die Heilkräfte der Butter noch genauer auseinander gesetzt und bestätigt hat, merkt ausdrücklich an, dass die Kuhmilch die fetteste Butter gebe, viel weniger fett sei die Butter aus Schaf- und Ziegen-Milch, am wenigsten die aus Esel-Milch. Er bezeugt dabei seine Verwunderung, wie Dioskorides sage, dass Schaf- und Ziegen-Milch zum Buttern verwendet werde, und versichert, er habe sie selbst aus Kuhmilch machen sehen, er glaube auch, sie habe von eben dieser Milch ihren Namen. Man könnte, sagte er, die Butter ganz wohl zu Salbe brauchen, und wenn man Leder damit einschmiere, so wäre das ebenso gut, als wenn man Oel einreibe. Sogar bediene man sich in kalten Ländern, welche kein Oel hätten, der Butter in den Bädern, und dass sie ein wahres Fett sei, erkenne man auch daraus deutlich genug, dass sie, wenn sie aufglühende Kohlen gegossen würde, eine Flamme erzeuge.*)

Mit Galenus (geb. 131, † um 200 n. Chr.) kommen wir tief in die römische Kaiserzeit und man ersieht sowohl aus den griechischen wie römischen Schriftstellern, dass die Butter ihnen immer etwas ungewöhnliches gewesen und geblieben ist. Plinius schreibt die Erfindung der Butter daher auch gewiss ganz zutreffend den barbarischen Stämmen (XXVIII, 9. pag. 465) zu, wobei er höchst wahrscheinlich an germanische Völkerschaften gedacht hat. Die Griechen haben sie durch die Scythen, Thrazier und Phrygier, die Römer durch die Germanen, vielleicht auch die Nord-Kelten kennen gelernt. Weder die Griechen noch die Römer haben das Butter-Brot gekannt noch die Butter zum Kochen gebraucht. Marcus Gabius Apicius, ein berühmter Feinschmecker zur Zeit des Augustus und Tiberius, welcher die leckerste Tafel in Rom führte und sein Genie für die Kochkunst durch so bedeutende

*) Plinius, XXXVIII, 9 pag. 465 bemerkt: *e lacte fit et butyrum, barbarorum gentium lautissimus cibus, et qui divites a plebe discernant. Plurimum e bubulo, et inde nomen; pinguisimum ex ovibus. Fit et ex caprino, sed hieme, calefacto lecte. — Additur paululum aquae ut acescat, d. h. damit die Butter sauer wird.*

Erfindungen bekundete, dass sein Name zum Sprichwort ward und Kochkunst-Schulen nach ihm benannt wurden, kannte die Butter als Speise nicht und Cölius, der unter des Apicius Namen ein Kochbuch in zehn Abteilungen (de arte coquinaria seu de obsoniis et condimentis) geschrieben hat und das von Milch, Käse und Öl sehr ausführlich handelt, erwähnt die Butter garnicht. Johann Beckmann (Beiträge zur Geschichte der Erfindungen, 3. Bd., 1792 S. 270 flg.) giebt sehr richtig zwei Gründe für die Missachtung der Butter bei den klassischen Völkern an: einmal scheinen dieselben feste Tafelbutter garnicht, vielmehr nur eine halbflüssige, unansehnliche Butter hergestellt zu haben. Dann hatte man sich damals bereits gänzlich an den Gebrauch des trefflichen Speiseöls gewöhnt, welches letztere auch heut noch die Italiener, Spanier, Portugiesen und Südfranzosen der Butter bei weitem vorziehen. Auch hielten die klassischen Völker von der Kochkunst der barbarischen Völker überhaupt nicht viel.

Noch heut wird gewöhnliche Butter in jenen Ländern in manchen Orten in der Apotheke als etwas Besonderes verkauft und Beckmann erwähnt (S. 293), dass, als Leodius den Churfürsten Friedrich II. von der Pfalz im 16. Jahrhundert auf seiner Reise durch Spanien begleitete und daselbst, was zur Notdurft der Reise gehört, einkaufen wollte, er nach langem Fragen wegen der Butter in eine Apotheke verwiesen ward, wo man aber wegen der Menge, die er zu kaufen verlangte, erstaunte und ihm schliesslich in einer Blase einen kleinen verdorbenen Vorrat zeigte, der zum Einreiben bestimmt war. Eine ähnliche abscheuliche Butter, mehr in der Art des süddeutschen Schmalzes, sieht man noch heutzutage in den italienischen Kaufmannsläden und Wirtshäusern in Blasen an der Decke hängen, für jeden Nordgermanen ungeniessbar.

Wir kommen damit auf den fundamentalen Unterschied zwischen der norddeutschen Butter und dem Schmalz zurück. Dass die erstere, die eigentliche Butter zum Rohessen, die ausgelassene und gekochte südländische Butter, d. h. das Schmalz, zum Kochen bestimmt war, erhellt schon aus einem mittelalterlichen Gedicht, welches vom Heiligen Bernhard erzählt: wie ihm Butter und Butterschmalz hingesetzt worden sei, wäre er nun so in Andacht versunken gewesen, dass er ruhig das Schmalz gegessen habe, ohne zu bemerken, wie es nicht Butter war.

Man solde im zweimal buteren geben,

dô stunt smalz dâ beneben

zu andern dingen bereit.

das wart von vergessenheit

me danne zweimâl vor in brâcht.

dô hete er sîner andâcht

geworfen kleine an spîse,

er as es in der wîse

als ob es butere wêre.

(pass. K. 401.)

Diese für unsere Ausführung wichtige Stelle entnehme ich Grimms Wörterbuch s. v. Butter, S. 582.

Dass man in unserer norddeutschen Heimat neben der seltenen frischen Butter vorzugsweise auch die gepresste säuerliche Butter d. h. Schmeer, Schmeerbutter in der ältesten Zeit verwendet hat, ist meine Überzeugung, wie ich bereits von einem nordgermanischen Stamme, den Burgundern, erwähnt habe, dass sie sich des *acidum butyrum*, der sauren Butter, bedienten.

Man könnte mir vielleicht einwenden, dass man sicherlich doch die Butter gesalzen habe. Gewiss, aber gerade das Salzen der Butter ist wiederum eine unterschiedliche Besonderheit Norddeutschlands gegen Süddeutschland, denn das bayrische, österreichische, tirolische, schweizerische etc. Schmalz wird nicht gesalzen und noch heutzutage, wo sich daselbst die frische Butter durch den Verkehr mit den Norddeutschen, Engländern, Skandinaven, Niederländern in Gasthöfen und Gasthäusern eingeführt hat, wird sie ungesalzen serviert.

Aber das Salzen der Butter giebt doch keine Dauerbutter im Sinne unserer Altvorderen.*) Man hat diesbezüglich in Island, wo man wegen der langen Winter und des schwierigen Verkehrs der zerstreuten Ortschaften auf Dauerbutter im eigentlichen Wortverstande angewiesen ist, Versuche angestellt und gefunden, dass sich gesalzene Butter nicht gut über ein Jahr hält (Olafsen a. a. O. § 44), und auch die Erfahrungen in der Mark, Pommern, Schlesien etc. lehren, dass schliesslich gesalzene Butter recht unangenehm ranzig wird, kaum noch zum Kochen tauglich.

Erwägt man nun, dass die norddeutschen Bergen-Fahrer, Schonen-Fahrer und Wisby-Fahrer von jenen nordischen Landstrichen, oft erst nach vielmonatlichen Fahrten, Butter mitbrachten und zwar häufig und in grossen Quantitäten, so wird man allein hieraus schon darauf geführt, dass es sich um Kuh-Schmeer im nordischen Sinne, also nicht um Salz-Butter in unserem Sinne in sehr vielen Fällen gehandelt haben muss. Kurzum, es bleibt unumstösslich: Dauer-Butter ist Sauer-Butter!

Die Mark Brandenburg ist von jeher ein butterholdes Land gewesen. Colerus, ein Märker, schreibt in seiner *Oeconomia ruralis et domestica* (Mainz 1656), 11. Buch, S. 411: „Die Märcker halten viel von der Butter, vnd essen dieselbe allezeit vor vnd nach

*) Der Märker Johann Colerus giebt in seinem Hausbuch (Mainzer Ausg. von 1656) Buch XI, S. 415 eine besonders für unsere Heimat berechnete Anweisung: „Wan man Butter in Tonnen einschlagen soll. -- Erstlich muss sie gemacht vnd zugerichtet einen Tag oder zweene in einer Mulden stehen bleiben, dass das Wasser wol davon abfliessen kan. Darnach muss man sie wider mit Saltz besprengen, vnd alsdann muss sie erst recht in Tonnen geschlagen werden. Wann es aber blitzet vnd ein Wetter ist, soll man sie drey Tage stehen lassen vnd alsdann widerumb knetten mit Saltz nach Notturfft besprengen vnd verwaren, dass sie nicht verderbe“.

essens, ja wann sie rohen Speck essen, so bestreichen oder beschmieren sie den zuvor mit Butter, vnd brauchen dieselbige im Essen mächtig offt vnd sehr.“

In naiver Weise fügt er aber für unsere Frauen gleich eine Warnung dabei hinzu. „Doch muss ich dieses den Hausmüttern zur Nachricht auch anzeigen, was ihnen vor ein grewlicher vnd erschrecklicher Schade durch die Butter zukommen kan. Dann wan sie Butter vber Feuer gesetzt haben, vnd selbige sich anzündet, vnd man Wasser drein gust vnd vermeinet sie also zu leschen, so zündet man das gantze Hauss an, dann das Feuer fehret gewaltig vber sich in die Höhe vnd zündet bald an. Als Anno 1604, den 27. Aprilis, Annaeberg in Meissen gar zu grunde aussgebrandt ist, soll solches ein Weib auff diese Weise verursacht haben. Wiewol hernach auss der Stadt Prage geschrieben worden, dass es zweene Juden zu Prag bekandt, dass sie es solten angesteckt haben, dann das Feuer nicht an einem Ort allein angangen.“

In Wirklichkeit hat es lange gedauert, bis gute Butter in unserm heutigen Geschmacke allgemeiner in der Mark verfertigt wurde, z. T. lag dies an der Unkenntnis einer sauberen Bereitung, z. T. auch an dem dürftigen Landvieh, unter welchem sich keine hervorragenden Milchkühe befanden, z. T. auch an der mangelhaften Weide und Stallfütterung. Holland ist hier für uns vorbildlich geworden. Der Grosse Kurfürst, der eine grosse Vorliebe für dies Land hatte und durch seine erste Gemahlin Luise Henriette von Oranien fortgesetzt Beziehungen zu den General-Staaten pflog, brachte Holländer ins Land, welche nach Art ihrer Heimat die Fabrikation der süssen Sahnen-Butter ausübten. Dies Beispiel scheint aber in unserer Landbevölkerung keinen nachhaltigen Eindruck hinterlassen zu haben, vielmehr datiert der eigentliche Aufschwung der Molkereien, der Milch-, Rahm-, Butter- und Käse-Wirtschaft erst seit König Friedrich Wilhelm I.

Der Hauptsitz hierfür ist das weltberühmte Königshorst, welches auf den trocken gelegten Ländereien der bisherigen Arendshorsten 1718 geschaffen wurde. *) Die Bestimmung des neuen nach dem ökonomischen König benannten Horstguts ging auf eine daselbst zu errichtende Milchwirtschaft nach niederdeutscher Art, daher der König im Jahre 1719 und nochmals im Jahre 1721 eine grosse Anzahl Kühe aus Ostfriesland, und das Jahr darauf einen in der Kunst der Butter- und Käsebereitung vorzüglich geübten Meier aus dem damals noch deutschen, 1815 leider von Preussen an die Niederlande abgetretenen Amte Zevenaar kommen

*) Nach Berghaus, Landbuch der Mark Brandenburg I. 410. Horst bedeutet in der Mark Brandenburg eine im Sumpfe befindliche trockene Erhöhung von grösserer Ausdehnung. Diese Ortsbezeichnung kommt sehr häufig vor, z. B. Adlershorst, Kuhhorst bei Lobeofsund etc. Im wendischen Spreewald sind damit die „Kaupen“ zu vergleichen.

liess, welches zum Herzogtum Cleve gehörte. An diesen wurde die Milchwirtschaft verpachtet, während der König die Bewirtschaftung der für den Getreidebau gewonnenen Ackerstücke selbst übernahm. Es ward eine förmliche Lehranstalt für die Kunst des Butterns und Käsemachens eingerichtet, wohin die Beamten der kurmärkischen Ämter, in welchen die meiste Gelegenheit zur Viehzucht stattfand, der Reihe nach Bauerntöchter, für deren gute Führung sie verantwortlich waren, als Mägde schicken mussten. Diese wurden während eines zweijährigen Dienstes unterwiesen. Dann mussten sie ohne Hülfe der Holländerin eine Probe guter Butter bereiten, die der König mitunter selbst zu kosten nicht verschmähte. Fiel die Probe gut aus, so verlieh der König der Magd einen Brautschatz von 100 Thaler. Diese Einrichtung hat bis zum Tode des Königs bestanden und zu ihrer Zeit reiche Früchte getragen, die noch heutzutage nachwirkend sind. Friedrich Wilhelm I. hinterliess Königshorst, diese ehemalige Sumpfwildnis der Arendshorste in dem zum osthavelländischen Kreise gehörigen havelländischen Luch, mit einem Flächenraum von 14876 Morgen 176 Geviertruten urbar gemachten Landes in hohem Kulturzustande.

Auch Friedrich der Grosse widmete seit Anfang seiner Regierung dem Amte Königshorst eine besondere persönliche Aufmerksamkeit. Anfänglich liess er den grössten Teil der dortigen Ländereien zu Fettweiden benutzen, um die Einfuhr von ausländischem Schlachtvieh für den Berliner Markt entbehrlich zu machen, legte auch 1752 eine Stuterei von den schönsten ausländischen Pferden an; allein diese hatte nicht lange Bestand, und in den späteren Regierungsjahren kam der „Alte Fritz“ wieder ganz auf den Benutzungsplan seines Vaters zurück und stellte das von diesem begründete Lehrinstitut zum Unterricht der märkischen Landleute in der Milchwirtschaft, wie der König in einem Erlass vom 13. Mai 1780 sich ausdrückt, als „eine ordentliche Academie des Buttermachens“ wieder her, an deren Spitze ein Ostfrieser, Namens Thomas Harms Grabenstein, aus dem Amte Leer, gestellt wurde, woneben drei seiner erwachsenen, der Milchwirtschaft kundigen Töchter als Lehrmeisterinnen wirkten. Harms starb zwar schon im Jahre 1785, allein seine Töchter haben die Königshorster Butterwirtschaft bis in das gegenwärtige Jahrhundert fortgeführt, wiewohl der Besuch derselben von Jahr zu Jahr leider geringer wurde. Noch jetzt erinnert Königshorst mit seinen unabsehbaren Grasweiden, seinen Gräben und baumbepflanzten Deichen an die niederrheinisch-holländische Landschaft. Der Name „Holländereien“ für dergl. Unternehmungen und die Bezeichnung „Holländer“ für den Vorstand solcher Meiereien hat sich bis heutigen Tages im nördlichen und nordöstlichen Deutschland erhalten, wie noch immer die Horstbutter sich in Berlin eines besonderen Rufs erfreut.

Allein es ist nicht zu leugnen, dass die brandenburgische Butterwirtschaft im Laufe dieses Jahrhunderts mehr und mehr durch den rationelleren Grossbetrieb der ostfriesischen, schleswigschen, holsteinischen und mecklenburgischen Meiereien, zum Teil auch durch die schlesischen (obwohl man diesen immer einen zu reichlichen minderwertigen Gewichts-zusatz an Salz zum Vorwurf gemacht hat) namentlich auf dem Berliner Markt ins Hintertreffen*) gedrängt wurde. Dem ist nun in neuester Zeit begegnet worden durch Einführung verbesserter maschineller Einrichtungen (Milchschleuder-Verfahren) und mittels der grossartigen Graserzeugung, welche durch die die Stadt Berlin in einem weiten und breiten Ringe umziehenden Rieselgüter unserer Stadtgemeinde hervorgegerufen worden ist, indem das billige und nahrhafte Futter die Haltung von Kühen im Grossbetriebe ermöglicht.

Daher jene sich stetig vermehrende Zahl brandenburgischer Molkereien und Meiereien, von denen die bekannteste — diejenige des intelligenten Herrn Karl Bolle — seitens der „Brandenburgia“ auf der Zentralbetriebsstelle in der Strasse Alt-Moabit No. 99—103 hieselbst am

*) Schon Bekmann, Hist. Besch. der Chur und Mark Brdb. I. 1751, S. 795, sagt: „Man hat auch wohl Vieh von guter ahrt aus andern Orten lassen kommen, und selbiges an die fetteste örter von der Mark gesetzt. Dergleichen versuch hat die Churfürstin, Henriette Louise, Churf. Friedr. Wilhelms glorwürd. andenkens erste Gemahlin gemacht, welche nicht allein schönes auserlesenes Vieh, sondern auch Leute anher kommen lassen, die damit am besten umzugehen wüssten, und selbiges in eine der fettesten gegenden, im Havelländischen Kraiss im Amt Oranienburg gesetzt; dergleichen auch geschehen in dem Amte Gramzow. Allein es ist das Vieh, das dennoch eines andern futters gewohnt gewesen, bald ausgeartet; und den Holländischen Landmann hat doch immer wieder nach seiner in Holland gemachten Butter und Käse verlangt, welcher nachmahls ohngeacht der schönen weide dennoch nur Märkische Butter und Käse zuwege bringen können: so viel ist an grund und boden, ohne zweifel auch an der luft gelegen. Die Baiern und Oesterreicher halten in ihren besten Ländereien auch Vieh, so aus der Schweiz hergeholet ist: allein wann sie solches eine zeit genutzet, suchen sie es loszuwerden, und lassen frisches kommen; auf welche weise dann ihre Meiereien allezeit in gutem stande erhalten werden. So muss es hiesiger orten mit dem Holsteinischen und Holländischen Vieh gemacht werden, wann unsere fremde Viehzucht bestehen soll: wiewohl auch hier auf die ahrt der weide gesehen werden muss, deren das Vieh vorher gewohnt gewesen. Bei Mülrose kommt kein auswärtiges Vieh, sondern nur einheimisches fort, welches allda gezogen, und des nassen bodens und sauren grasen gewohnt ist: und wann das Polnische oder auch nur aus einer andern gegend eingebrachte Vieh in unsern Brüchern an der Oder einschlagen soll; muss der Landmann seine dreierlei ahrt grasung bei der fütterung wissen zu rechter zeit anzubringen. Denn hier gilt sonderlich was der Poet, wiewohl in andern absichten, sagt:

Taurus amat gramen mutatum carpere valle,
Et fera mutatis sustinet ora cibis.“

Diese weisen Lehren sind in unserer Mark Brandenburg bis über die erste Hälfte des scheidenden Jahrhunderts zum Nachteil der Buttereie und Käseerei sehr oft leider vernachlässigt worden.

27. Oktober 1893, wie unseren Mitgliedern noch wohl erinnerlich, mit grösstem Interesse besucht worden ist (Monatsblatt II, 183 flg.). Durch diese Verbesserungen ist die Butter gegen ihren Preis in den sechziger Jahren dieses Jahrhunderts, zumal, wenn man den nicht unbeträchtlich höheren Wert des Geldes dazumal mitveranschlagt, entschieden verbilligt und dadurch mehr Gemeingut, mehr wirkliches Volksnahrungsmittel geworden und mit Recht tritt die Regierung deshalb scharf gegen die Verfälschung der Kuh-Butter mit sogen. Kunstbutter, Margarine und dgl. auf. Zum Schluss unserer Mitteilung über die Herkunft und Verbreitung der Butter sei noch — mehr als Curiosum — angeführt, dass ich in der Priegnitz Schaf-Butter angetroffen habe und dass nach Mitteilung unseres Mitgliedes Dr. Carl Bolle auch Ziegen-Butter bei uns vorkommt; es ist eine mehr schaumige, wohlbekömmliche Masse, die zur Zeit beispielsweise in Neu-Weissensee bei Berlin, natürlich nur im häuslichen Kleinbetriebe, angefertigt wird und — für den Liebhaber — ganz gut schmecken soll.

2. Der Käse.

Unter den aus der Aufbereitung der Milch gewonnenen Erzeugnissen hat der Käse von jeher und bis auf den heutigen Tag eine viel grössere geographische und ethnologische Verbreitung als die Butter. Der Käse ist älter in der Geschichte der menschlichen Land- und Hauswirtschaft, und er hat vor der Butter den gewaltigen Vorsprung, dass er unter allen Klimaten, wo Milcherzeugung herrscht, hergestellt werden kann, während in den wärmeren Ländern Butter in unserem Sinne nicht mehr erzeugbar erscheint.*)

Seit den heroischen und mythologischen Zeiten des cyklopischen Polyphems, der in Sizilien Käserei betrieb, überall verbreitet, hat der Käse eine ungeheure klassische Litteratur, in welche sich zu vertiefen, hier, wo wir es mit der nordischen Heimat zu thun haben, nicht am Platze wäre.

Caesar, de bello Gall. sagt IV, 1 von den Sueven: „maximam partem lacte atque pecore vivunt“ und bestimmter noch von den Ger-

*) In den heissen Ländern sieht es durchgängig mit der Milch- und Butter-Wirtschaft übel aus. Selbst die besten Butterverfertiger, die Holländer, vermögen nicht, in Niederländisch-Ostindien Butter herzustellen. Der erfahrene Naturforscher Dr. G. Radde sagt in seinem Aufsatz: „Eine Reise in Indonesien“ in „Aus allen Welttheilen“, Jahrg. 29, 1897, S. 154 von Java: „Nicht so gut fällt unser Urtheil über die Milch aus. Sahne im europäischen Sinne ist hier ein unbekannter Begriff, frische Butter gehört zu den Unmöglichkeiten, die Milch ist eben sehr wässrig, dünn und hat nur geringe Fetttheilchen. Die konservirte Butter ersetzt eine gute, frische nicht, obgleich sie leidlich schmackhaft und geniessbar ist.“

manen im Allgemeinen VI, 22: „major pars victus eorum lacte et caseo et carne consistit.“*)

Dagegen heisst es von den keltischen Britanniern bei Strabo IV: „moribus partim similes Celtis, partim simpliciores ac magis barbari, adeo ut nonnulli, quamvis lacte abundant, caseum tamen non conficiant propter imperitium“. Die keltischen Iren dagegen müssen der Käsemacherei kundig gewesen sein, denn in ihren vorerwähnten Mooren findet sich auch Käse, bog-cheese, Torfkäse, irisch cáise. Während die Torfbutter in Gefässen ausgegraben wird, findet man den Käse ohne dergleichen, freiliegend (Wilde, a. a. O. p. 269). Im Museum der K. Irischen Akademie zu Dublin bemerkte ich zwei verschiedene Stücken Torf-Käse. Der eine dieser Käse war kugelig, sehr leicht, trocken und krümelig, dem Stilton-Käse sehr ähnlich. Die Oberseite zeigt deutlich Abdrücke des Stoffes, mit welchem er gepresst wurde, auch Blattabdrücke. Das andere Stück ist ein alter gelbbraunlicher Käse, 7½ Zoll lang, 3½ Zoll dick, überall die Eindrücke des Zeugesweisend, welches aber von weit feinerem Gewebe erscheint, als der erst-erwähnte Stoff. Auf der einen Seite zeigt dieser unvordenkliche Käse deutlich ein erhabenes Kreuz, welches von der Presse herrührt.

Im Norden hat in der That die Käseproduktion mit der Butterfabrikation nicht entsprechend Schritt gehalten und ist mehr vernachlässigt worden. Von Skandinavien sagt Weinhold a. a. O. S. 145: „Der Käse wurde in Brote geformt und in Kisten aufbewahrt. Seine gewöhnlichen Namen, ostr und misa, die ursprünglich finnisch sind, beweisen, dass die skandinavischen Germanen bei den Urbewohnern des Landes die Käsebereitung, wenn auch nicht erlernten, so doch vervollkommneten“.

Dr. Rudolf Hildebrand im Grimmschen Wörterbuch weist darauf hin, dass Grimm für unser Wort Käse, ahd. châsi, das lateinische caseus als Quelle anfangs annahm, später aber eine Anlehnung an das gothische kas versuchte. „aber lat. cäuseus (später volksm. câsius) ist dem ahd. châsi zu gleich, und wie Butter entlehnt ist, mögen die Deutschen auch die Bereitung des Käses gleich der der Butter von den Römern in besserer Weise neu gelernt haben. So heisst nord. der käse zwar ost, altn. ostr., nordschlesw. jütisch vost, aber

*) Nicht ganz hiermit stimmt überein Plinius, XI, 41. pag. 637: mirum barbaras gentes, quae lacte vivant, ignorare aut spernere tot saeculis casei dotem, densantes id alioqui in acorem jucundum et pingue butyrum; spuma id est lactis, concretiorque, quam quod serum vocatur. Non omittendum in eo olei vim esse, et barbaros omnes, infantesque nostros ita ungi. — Die Stelle ist auch deshalb wichtig, weil sie von dem acor d. i. der Säure der germanischen Butter spricht, gerade wie die schon erwähnte Stelle XXVIII, 9, pag. 465, wo gesagt wird, dass die Germanen ihre Butter durch Zusatz von Wasser sauer machten.

der Käselab norw. kjäse, das Bereiten des Käses damit kjäsa (daneben osta), isl. kaesir m. käselab, schwed. käse, kjäs m., auch kjäsmage (käs wattn käsewasser), so dass die Nordländer die Käsebereitung mittels des Kälbermagens nachträglich von Deutschland erhalten haben müssen, auch romanisch ist übrigens caseus nicht untergegangen, ital. gilt neben formaggio noch cacio mit einigen Ableitungen, span. queso, port. queixo“.

Der Käse ist und wird im süddeutschen Sprachgebiet genau so hoch geschätzt wie bei uns die Butter. Wir mögen zum Brot eher den Käse als die Butter entbehren; wir sagen „Brot und Butter“ oder „Butterbrot“, der Süddeutsche dafür „Brot und Käse“ (oder Käs bezw. Kas) oder „Käsebrod“, scherzhaft im Küchenlatein: casiprodiu. Es heisst dort oft Käs' und Brot so viel als einfachstes Mahl, als die natürlichste Speise. Daher sprüchwörtliche Ausdrücke wie:

Für Hungers Noth

Käs und Brod.

Käs und Brod,

Macht Wangen roth.

Caseus et panis

sunt optima fercula sanis.

„Subfossilen“ Käse vermag ich leider weder aus unseren Land- und Hauswirtschaften, noch aus unseren Torfmooren nachzuweisen. Eine so bedeutende Rolle wie im Süden hat wie gesagt der Käse niemals bei uns gespielt. Colerus (*Oeconomia ruralis et domestica*, Mainz 1656), der hauptsächlich märkische Verhältnisse im Sinne hat, spricht sich über den Käsegenuss sehr ungünstig aus, 11. Buch S. 411; allenfalls lässt er, als weniger schädlich, jungen Käse passieren und bemerkt: „Die Holländer haben diese Kunst contra calculum; wann sie Käse essen, so essen sie auch Butter. Oder essen Butter und Kes miteinander auff einem bussen Brots; vnd daher kompts, dass die Holländer den Stein nicht haben“. Während man märkische Biere weithin verführt hat, ist dies mit Käse nicht der Fall gewesen. Man hatte wohl nicht viel mehr als unserem gewöhnlichen sog. Kuhkäse und Kümmelkäse ähnliche Sorten. Dafür spricht, dass in unseren Einfuhrzollrollen schon frühzeitig der Käse auftritt.

Die Aufbesserung unserer Käsefabrikation hält mit dem Aufschwung der Molkereien und der Butterfabrikation kaum gleichen Schritt, obwohl sie merkbar ist und noch heutigen Tages werden in Berlin und der Mark viel mehr auswärtige als heimische Käsesorten verzehrt.

Der Kuriosität wegen will ich beim Schluss dieses Abschnitts noch anführen, dass auf der zu Neuenburg in der Schweiz i. J. 1887 abge-

haltenen Ausstellung für Milchwirtschaft ein Käse aus der Zeit, als Karl der Kühne von den Eidgenossen bei Murten 1476 besiegt wurde, ausgestellt war. Dieser Käse zeigte eine völlig hornartige Beschaffenheit.

3. Die Schalthiere.

Die beschalten Weichtiere (Mollusca bezw. Testacea) kommen als menschliche Nahrungsmittel allein in Betracht, denn meerische gehäuslose Schnecken (Nacktschnecken, Limacea) werden so wenig verzehrt die nackten Landschnecken.*) Die Schal-Weichtiere zerfallen in Landschnecken und in Wasser-Weichtiere und letztere in Wasserschnecken und Muscheln. Die Wasserschnecken teilt man wiederum ein in Süßwasser- und in Meeres-Schnecken und dem entsprechend die Muscheln in Süßwasser- und in Meeres-Muscheln.

Wir erhalten also 5 Gruppen von essbaren Weichtieren:

- a) Gehäuse-Landschnecken,
- b) Gehäuse-Süßwasser-Schnecken,
- c) Gehäuse-Meeres-Schnecken,
- d) Süßwasser-Muscheln,
- e) Meeres-Muscheln,

*) Es ist mir von Apothekern erzählt worden, dass man in den Apotheken mitunter nach der bekannten nackten schwarzen Wegeschnecke oder Theerschnecke (*Arion empiricorum* Fér) verlangt, um daraus eine Gallerte oder Brühe für Hals- oder Lungenkranke zu kochen. Auch die Volksheilkunde in unserer Provinz Brandenburg sammelt und verwendet diese fette, ungemein stark schleimende Schnecke zu gleichem Behuf. Beiläufig mag erwähnt werden, dass Fuhrleute diese Schnecke bei uns mitunter lebend in die Radbuchsen legen, statt Wagenschmiere, damit die Räder sich, nachdem die Tiere zerquetscht worden, mit Hilfe des fetten Schleimes besser drehen. Schon in der mehr erwähnten berühmten „*Oeconomia ruralis et domestica* hiebevot von M: Joanne Colero beschrieben“, Mainz 1656, heisst es, 4. Buch S. 146: „Ich werde berichtet, dass die Leute an etlichen örtern die langen schwarzen Schnecken, die man dess Morgens im Thaw findet, in den Theer werffen, die sollen darin zu eitelem Oel werden, damit soll man die Axen mechtig wol schmieren können. — Im Lande zu Meckelburg ists an etlichen örtern gar gemein, da gehen die Bawren den gantzen Sommer lang dess Morgens mit Körben auss, vnd lesen sie im Thaw auff, legen sie auff die Axen und stecken die Rade an, das ist ihre Schmier-salb“. Ferner 5. Buch S. 169: „Von den schwarzen Schnecken pflegen etliche in Oel zu machen. Etliche machen Wagenschmer drauss, wie im 4. Buch am 61. ca. ist gemeldet. Etliche brauchen sie anderst wo zu“. Hiernach scheint es fast, man habe die schwarzen Nacktschnecken im 17. Jahrhundert hier und da in Oel eingemacht, sogar gegessen.

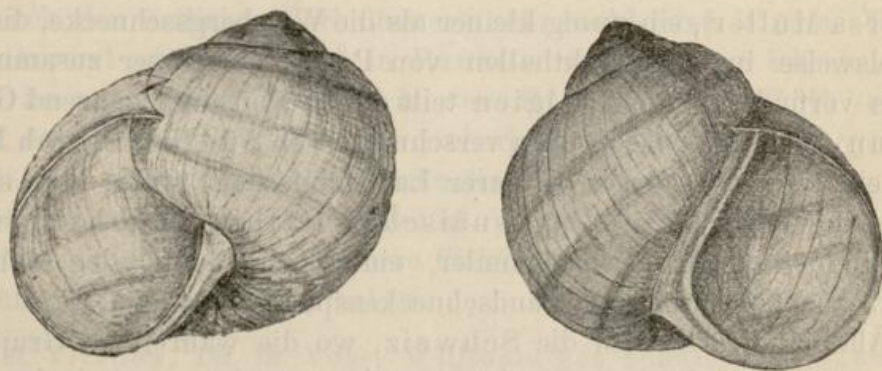
J. P. E. Stein, Kustos am K. zoolog. Museum zu Berlin, † 1882, berichtet in seinem Buch „Die lebenden Schnecken und Muscheln der Umgegend Berlins“ Berlin 1850 von *Arion ater* List (= *empiricorum* Fér): „dass die Fuhrleute Deutschlands früher, und stellenweis noch jetzt, hauptsächlich diese Art auf die Achsen ihrer Wagen legen, um ein leichteres Umgehen der Räder zu bewirken, habe ich von mehreren Personen versichern hören. (Siehe auch Dr. H. Scholtz, *Ergänz. z. Molluskenfauna Schlesiens*, in der Uebersicht d. Arbeiten der schles. Ges. für vaterl. Kultur, im J. 1844, S. 136)“.

welche teils im rohen teils im gekochten Zustande einen Beitrag zur menschlichen Küche liefern.

a) Essbare Landschnecken.

Man kann eigentlich alle Landschnecken verzehren; niemals sind schädliche Folgen nach dem Genuss von solchen beobachtet worden. Dennoch ist der Mensch von jeher hier besonders wählerisch gewesen. Viele Hunderte von Landschnecken-Arten bieten mehr Schale wie Fleisch und auch bei den eigentlich fleischigen kann man dasselbe erst durch einen komplizierten Vorgang gewinnen, indem man nämlich erst die Schnecken — um sie nicht zu quälen — durch plötzliches Übergiessen mit siedendem Wasser tötet, gleichzeitig auch mehr oder minder kocht und alsdann mit einem Haken oder Hölzchen aus dem gewundenen Gehäuschen herauszieht, was eine gewisse Fertigkeit verlangt. Austern und andere Muscheln sind ungleich leichter und appetitlicher zu servieren.

Der Genuss der Landschnecken ist nach Nationen und Gegenden ausserordentlich verschieden. In manchen Gegenden verschmätzt man



denselben in den gebildeten Klassen ganz oder fast gänzlich. In anderen Gegenden verspeist man fast alle zu der grossen Familie der Schnirkelschnecken (*Helix*) gehörigen ansehnlicheren Arten, in anderen Gegenden werden nur einige Schnirkelschnecken - Arten, in Norddeutschland fast nur eine Schnirkelschnecke, die grösste Art, die ansehnliche Weinbergschnecke (*Helix pomatia* Linné) verzehrt, von der wir beifolgend zwei Abbildungen geben; die eine (rechts) zeigt ein Tier aus der Gegend von Oderberg i. M. in der gewöhnlichen Weise rechts gewunden, welches im Winterschlaf liegt und sich, um in diesem nicht gestört zu werden, an der Mündung einen weissen kalkigen Deckel (*operculum*) gefertigt hat, welcher von dem Tier, sobald die ersten warmen Frühjahrsregen bis in die Verstecke der Schnecken eintreten, wieder abgestossen wird, also nicht an dem Fuss der Schnecke festgewachsen ist, wie dies bei anderen Landschnecken und vielen Wasser-Schnecken der Fall ist. Das andere Exemplar, ebenfalls von Oderberg und bereits im Monatsblatt III, S. 139 erwähnt, ist ausnahmsweise links gewunden und deshalb eine

ausserordentliche Seltenheit, welche eine Reproduktion bei dieser Gelegenheit verdient.

Auch bezüglich der Schneckenkost sehen wir hier wieder die auffallende Scheidungslinie zwischen Nord- und Süddeutschland, die in der Hauptsache durch die Main- und Rheinlinie so zwar gebildet wird, dass das Schneckenessen noch hier und da in die mitteldeutschen Gelände übergreift. Auch hier ist gleich wieder der Sprachgebrauch zwischen Nord- und Süddeutschland verschieden. Wir sagen: die Schnecke, oberdeutsch sagt man noch jetzt: der Schneck. Schon Konrad von Gesner (geb. 1516 zu Zürich, † daselbst 1565) schreibt im „Fischnachbuch“ 195: „Diese Schnecken haben ein glatt, rund, klein gehäuss, solche pflegt man hauffecht ob den Felsen zu samlen, das Fleisch von jnen zu nemmen, welches so es gesotten, gibt es ein rot gemüss, als ob es geferbt were“. In den Rhein- und Mosel-Gegenden einschliesslich Belgiens (aber ausschliesslich der Niederlande) werden seit jeher, namentlich beim Frühstück zum Wein, Weinbergsschnecken verzehrt. Ab und zu gesellt sich hierzu die mehr in Frankreich heimische Sprengel-Schnecke (*Helix adpersa* Müller), ein wenig kleiner als die Weinbergsschnecke, die man beispielsweise in den Markthallen von Paris mit dieser zusammen in Massen vorfindet. Auch Belgien teilt diesen Konsum, während Grossbritannien die Landschnecken verschmäht. In Südfrankreich kommt noch eine Menge anderer essbarer Landschnecken hinzu, die sich an Arten-Zahl noch auf der pyrenäischen Halbinsel steigert, wo die Caracolleros, die Schneckensammler, eine eigene Zunft, den Markt besonders zur Fastenzeit mit Landschneckenspeise versorgen.

Ähnlich verhält sich die Schweiz, wo die wahren zur Gruppe der *Helix pomatia* gehörigen Species verzehrt werden, und insbesondere Italien, woselbst nach Süden zu bis Sizilien und die italienischen Kolonien in Malta und Tunesien die Zahl der gegessenen Landschnecken stetig zunimmt. Dasselbe gilt von Dalmatien, dem österreichischen Küstenlande, Istrien, Fiume. Ähnlich in Griechenland. Bei den Südslaven nimmt die Zahl der verzehrten Landschnecken-Arten wieder etwas ab, in den übrigen österreichischen Kronländern, deutschen wie slavischen, werden meist nur die Weinbergsschnecken verzehrt. Dasselbe gilt von dem ganzen eigentlichen Süddeutschland.

Von der katholischen Kirche ist der Genuss der Landschnecken, die als erlaubte Fastenspeise gelten, begünstigt und verbreitet worden.*)

*) Auch in südlichen Gegenden im Hochgebirge, wo wegen der Kälte und des Futtermangels halber *Helix pomatia* nicht mehr gedeiht. So habe ich in den alten Küchenabfallhaufen des im 15. Jahrhundert gegründeten, ca. 5000 Fuss hoch bei Innsbruck belegenen Wallfahrtskloster der Serviten-Mönche, St. Maria Waldrast, im vorigen Jahre und früher wiederholt die Schalen verspeister Weinbergsschnecken ausgegraben. Wild kommt das Tier noch in dem am Fuss des Klosterbergs an der Brenner-Strasse liegenden Flecken Matrei vor.

Dadurch ist, unter Einführung und Eingewöhnung der Weinbergsschnecke, deren Genuss auch nach Norddeutschland, darunter nach der Provinz Brandenburg, gekommen.

Die Weinbergsschnecke ist bei uns nicht einheimisch gewesen, niemals ist sie im Diluvium oder Altalluvium der Provinz Brandenburg; auch in den zahlreichen wendischen Burgwällen unserer Provinz aus dem 11. und 12. Jahrhundert, welche doch an Schnecken sehr reich sind, ist nicht ein einziges Exemplar von *Helix pomatia* bisher ausgegraben worden, obwohl zahlreiche Forscher der Sache ihre spezielle Aufmerksamkeit gewidmet haben.*)

Wohl aber findet sich die Weinbergsschnecke bei alten Klöstern, Stiftern und Kirchen z. B. Chorin, Lehnin, Himmelpfort, Zinna, Kagel, Neuzelle, Dobrilugk, Königsberg N.-M. u. s. f. In Berlin habe ich subfossile Exemplare auf dem Tempelhofer Berg gefunden, wie sie in Tempelhof selbst nicht selten sind. Hier mögen die Tempelritter mitgewirkt haben. Von diesen Stätten künstlicher Ansiedlung hat das Tier sich weit verbreitet, aber doch bei uns noch nicht überall dahin, wo es nach den örtlichen Verhältnissen sehr wohl leben könnte. Nächst Berlin kommt sie verwildert in Pankow vor, von wo ich sie selbst besitze, in ungeheuren Mengen in den Rüdersdorfer Kalkbergen und auf dem Sommerfeldschen Berg oberhalb Oderberg i. M.

Mit dem Eindringen der Reformation in die Provinz Brandenburg scheint der Schneckengenuss aufgehört zu haben. Die Fasttage fielen fort und unser Volk scheint derbere Fleisch- und Fisch-Speise der Weinbergsschnecke vorgezogen zu haben.

*) R. Virchow, Dir. Dr. Voss, Willibald von Schulenburg, Jentsch-Guben, Prof. v. Martens, Jetschin, Schacko, Otto Reinhardt, ich selbst u. a. m. Vgl. meine ausführlichen Angaben bezüglich *Helix pomatia* in dem Aufsatz: „Über die ethnologischen Beziehungen der Verbreitung einiger europäischer Landschnecken, Zeitschr. für Ethnologie, I, 1869, S. 305 flg., ferner meine Angaben Brandenburgia III, S. 139 und bezüglich der Burgwälle Brandenburgia II, S. 40. — *Helix pomatia* kommt in ganz Pommern, West- und Ost-Preussen, Dänemark, Norwegen, Süd-Schweden und nordöstlich bis Kurland vor, auch hier zumeist nur in der Nähe von Klöstern, Kirchen und Edelhöfen. — In England wurden diese Schnecken als ausländische Delikatesse gegessen. Der grosse Kochmeister Robert May gab verschiedene Rezepte für die Zubereitung, dennoch ist das Landschneckenessen daselbst wieder abgekommen. Sir Walter Scott erzählt humoristisch (Quat. Review XXXVI, 197) von einem letzten Versuch, den Dr. Black und der Geologe Hutton miteinander machten, wobei indessen ihr Ekel einen wenn auch nicht glänzenden Sieg über ihre Willensstärke davon trug. Johnston u. Brown, Einl. in die Konchyliologie, Stuttg. 1853, S. 41. Jeffreys, British Conchology, London 1862, S. 183 führt als Ausnahme an, dass die Glasbläser von Newcastle alljährlich ein Schneckenfest mit *Helix adpersa* feiern. — In Schweden hat König Friedrich I., Gemahl Ulrike Eleonores, Schwester Karls XII., ein Hessen-Casselscher Fürst (1720—1751) die Weinbergsschnecke, die er mutmasslich in seiner mitteldeutschen Heimat schätzen gelernt, der Überlieferung nach und mit Erfolg eingeführt.

Aber noch einmal wird ein Vorstoss zur Verbreitung der Weinbergsschnecke und zwar durch die protestantischen französischen Refugiés gemacht, welche seit 1685 nach der Aufhebung des Edikts von Nantes die Schneckenkost in die Mark Brandenburg wieder einführten. Fast sämtliche reformierte Vertriebene stammten aus schneckenholden Gegenden und brachten deshalb die Neigung für das Schneckenessen mit. Ob demselben durch fremden Import genügt worden sei, bezweifle ich, weil die Einfuhrsteuerrollen hierüber schweigen. Die Einwanderer werden wohl die hiesigen verwilderten Weinbergsschnecken genossen haben.

Höchst wahrscheinlich hängt hiermit ein merkwürdiger Fund zusammen, welcher i. J. 1872 in Berlin bei den Fundamentierungsarbeiten für das Friedrich Werdersche Gymnasium und Friedrich Werdersche Realgymnasium am Treffpunkt der Charlottenstrasse mit der Dorotheen- und Georgen-Strasse (Dorotheenstr. 13/14) gemacht wurde, der von Rudolf Virchow und mir untersucht, zunächst von Virchow (Verh. der Berl. Anthropol. Ges. 1872, IV, 123) beschrieben worden. Nach des Stadtarchivar Ernst Fidicins Ermittlungen befand sich hier Ende des 17. Jahrhunderts ein beim Weidendam in die Spree mündender grosser Kanal, von dessen Ufern aus allerhand Abfälle ins Wasser geworfen wurden, und der schliesslich zu Anfang des 18. Jahrhunderts verschüttet ward. Neben vielen Topfresten des 17. und 18. Jahrhunderts und zahlreichen Vogel- wie Säugetierknochen kamen Massen von Miesmuscheln, Austernschalen, Fischschuppen, Gräten, Schildkrötenschalenstücke und Gehäuse der grossen Weinbergsschnecke vor. *)

Ich setze diese Abfälle ins Ende des 17. Jahrhunderts und nehme an, dass die in Berlin angesiedelten vertriebenen Reformierten, welche gut, jedenfalls feiner als die Altberliner, zu essen verstanden, bei der Ablagerung dieser Speisereste beteiligt gewesen sind.

Nun aber entsteht für Berlin und die Mark Brandenburg eine grosse Pause im Verzehren der *Helix pomatia*. Nur ab und zu hört man in der Zeit vor 1870, dass Jemand — meist Schneckensammler —

*) Vgl. meinen ausführlichen Generalbericht über die (I.) Fischerei-Ausstellung zu Berlin, abgestattet in der Versammlung des deutschen Fischerei-Vereins am 3. April 1873 (Korrespondenzblatt des D. F. V.'s von 1873, S. 73). Hierbei ist das schnelle Anwachsen der französischen Bevölkerung in Berlin und der Mark Brandenburg zu berücksichtigen. Bereits 1677 waren gegen 100 französische Familien in Berlin, deren Zahl nach der Aufhebung des Edikts von Nantes so anwuchs, dass nach genauen statistischen Erhebungen sich die Bevölkerung Berlins dadurch um 46,6% vermehrte. Vgl. mein Buch „Die deutsche Kaiserstadt Berlin“, 1882, S. 17 und Berliner Städtisches Jahrbuch für Volkswirtschaft und Statistik, 1878, S. 142. — Bemerkte sei hier, dass die nicht mit natürlichem Deckel versehenen Schnecken sich in warmen Ländern umgekehrt mit einem allerdings viel dünneren Sommerdeckel versehen und sich während der heissesten Jahreszeit in der kühleren Erde verkriechen. Dies wusste schon der altrömische Dichter Plautus. Ergasilus, der Schlemmer und Braten-

aus Neugier den Versuch gemacht haben, Weinbergsschnecken zu kochen und zu verspeisen.

Sofort aber nach Beendigung des deutsch-französischen Krieges und der Einverleibung von Elsass-Lothringen meldet sich das Schneckenessen von neuem; unsere Landsleute, namentlich Offiziere und Beamte, hatten das Schneckenessen in Frankreich und den neuen deutschen Landesteilen gesehen und versucht. Sie übertrugen diese Sitte in unsere Heimat. Alsbald, d. h. seit 1871, zeigte die damals berühmte Weinhandlung von Schütt in der Königstrasse an, dass dort zu den Elsasser Weinen auch Weinbergsschnecken feilgeboten würden.

Ganz langsam hat der Schneckenkonsum bei uns zugenommen. Leider gelten vielen Berlinern die leckeren und wirklich schmackhaften sowie nahrhaften Weinbergsschnecken als abscheuliche Tiere, vor deren Genuss den meisten ekelt, genau so wie es vor hundert Jahren mit den Austern bei uns stand, die ja auch jetzt noch selbst manchen Gebildeten ein solches Grauen einflössen, dass sie die leckere Kost selbst im gebackenen Zustande noch verschmähen. *)

Dabei werden die *Helix pomatia* als raffinierte Feinschmeckereien in den besten Stadtteilen feilgeboten. Meinen Notizensammlungen entnehme ich u. a.:

9. Oktober 1893. Anzeige der „Voss. Zeitung“: „Frische Burgunder Weinbergs-Schnecken (*Escargots de Bourgogne*) empfiehlt die Luxus-Delicatessenhandlung Curt Grunewald, Berlin W., Mohrenstrasse 60“.

6. Februar 1894. Das Delikatessengeschäft von Borchardt, Französische-Strasse, empfiehlt stets frische Weinbergsschnecken.

Witzbold, sagt in dem plautinischen Schönbartspiel „in Ketten und Banden“, übers. v. Dr. Rudolf Meyer, Berlin 1886, S. 5:

„Grad' wie die Schnecke bei der Hitze
Sich tief verkriecht an geheime Sitze
Und, wenn nicht eben Tau sie nähret,
Von ihrem eig'nen Fett nur zehret —
So die Hausfreunde, die armen Schlucker,
Kriechen in's Loch als Unterducker,
Zehren ihr eigen Fett in den Ecken,
Haben keinen, an ihm herumzuschlecken:
Haust alle Welt ja im Sommerhaus!
Man sieht gar wie ein Windspiel aus,
Solange dieses Fasten währet.“

Mitunter habe ich bei grosser anhaltender Hitze dies Gebahren der Weinbergsschnecken und kleineren Schnirkelschnecken zeitweilig selbst bei uns beobachtet.

*) Nicht einmal träumen durfte man vom Austernessen. Der Märker Colerus sagt in seinem „Traumbuch“ Cap. 280: „Wann einem träumt, wie er Ostreen [Austern] esse, oder dergleichen [Muscheln und Schnecken], so wird er in eine Kranckheit fallen“.

10. November 1895. In der Leipziger - Strasse wurden in dieser Woche „getrüffelte Schnecken“ feilgeboten, 8 Stunden mit der Mündung auf heisse Platten zu legen. Farce von Weinbergsschnecken (also gehacktes Schneckenfleisch) mit Trüffel - Schnittchen in das Schneckengehäuse gefüllt, das Stück 20 Pfg., das Dutzend 1,50 M.

Auch in diesem Winter — weil die kalte Jahreszeit, wie wir gleich sehen werden — gerade wie beim Kaviar die eigentliche Konsumzeit für Schnirkelschnecken — wurden die *Helix pomatia* teils lebend mit dem Winterdeckel, teils abgekocht und zubereitet wieder als Delikatessen angeboten.

Ob die Nachfrage eine grosse ist? Nach einer auf den Markthallenverkehr sich stützenden Mitteilung unseres erfahrenen Mitgliedes Oskar Micha — Nein! Schade, denn wir brauchten die essbaren Weinbergsschnecken nicht aus Burgund zu beziehen, wir könnten Millionen aus der weiteren Umgegend Berlins heranschaffen. Freilich müssten die Tierchen gehegt und gepflegt d. h. ordentlich gemästet werden, um mit den rheinischen und französischen Escargots den Wettbewerb eingehen zu können.

Ich kann meinerseits vom Standpunkt der Heimatkunde nur dringend wünschen, dass der Landschneckenkonsum bei uns zunehme und diese nahrhafte Kost ein Bestandteil der Volksnahrung werde. Ich bitte deshalb, doch wenigstens Versuche selbst zu machen und solche in weiteren Kreisen anzuregen. Aus diesem Grunde füge ich aus dem berühmten Audotschen Kochbuch, 61. Aufl. Paris 1883, S. 330 zur „Verschönerung“ unserer Weinbergsschnecke 2 treffliche Rezepte bei.

Escargots. (Entrée.) Mettez-les 15 à 20 minutes dans une eau bouillante avec une poignée de cendres, tirez-les alors de leurs coquilles; faites-les bouillir encore 10 minutes dans de l'eau et du sel, en les remuant pour les bien nettoyer. Faites les égoutter et les accommodez à la poulette, en y ajoutant vin blanc et bouillon, champignons, bouquet de persil: faites cuire, retirez le bouquet et liez de jaunes d'oeufs: servez bien chaud.

Autre à la bourguignonne. Essuyez-les, ainsi que les coquilles. Hachez fin champignons, persil, échalotes, ail, que vous maniez avec beurre, sel, poivre, et mettez un peu de cette pâte dans chaque coquille, puis l'escargot, et remplissez de même en unissant le dessus. Placez-les tous les uns à côté des autres sur une tourtière ou un plat où vous avez versé un verre de vin blanc; faite cuire demi-heure feu dessus et dessous: servez.

Schon angedeutet habe ich, dass unsere wilden Weinbergsschnecken gepflegt werden müssten, um schmackhaft zu werden. Das geschieht in den Schneckengärtchen im Grossbetrieb, aber auch im Kleinbetrieb, wie mir u. a. von unseren Soldaten erzählt worden ist, die bei der

Okkupationsarmee bis 1873 in Frankreich blieben; in und bei Belfort, bei Verdun, bei Toul hatten die kleinen Leute ihr Schneckengärtchen, oft nur eine Art Drahtbauer oder Verschlag (Schneckengrube), worin die Tiere mit Rüben, Salat, Kohl, Brotabfällen und dgl. gefüttert wurden. Die norddeutschen Okkupationskrieger haben sich allerdings, aus Vorurteil, nur selten entschliessen können, dgl. Schnecken, obwohl lecker farciert, bei ihren Quartierwirten zu geniessen.

Ergänzen kann man die Haus-Schnecken natürlich jederzeit durch wilde Schnecken, die häufig von armen Leuten zu diesem Zweck gesammelt werden. So sagt Jean Paul im Siebenkäs (Reclams Ausg., S. 54) von einer milden Augustnacht: „Die gefällten Saaten lagen ohne Rauschen in Garben um, und die eintönige Grille und ein harmloser alter Mann, der Schnecken für die Schneckengrube zusammelas, schien allein in weiten Dunkel zu wohnen“. — Als ich nahe der Schlossruine von Donaustauf vor einigen Jahren nach einer für die Gegend seltenen, von mir vor Jahren daselbst zuerst entdeckten Schnirkelschnecke, *Helix austriaca* (= *vindobonensis*) suchte und sie auch fand, fragte mich eine alte Frau treuherzig, ob ich die Schnecken zum Frühstück verzehren wolle; es seien aber auch die grossen Weinbergsschnecken da, die schmeckten besser und gäben mehr her.

Verschleppt sind absichtlich und unabsichtlich die europäischen essbaren Landschnecken nach verschiedenen Ländern namentlich der neuen Welt. So z. B. hat sich die Pariser Zeitung „National“ aus Zürich das folgende Geschichtchen berichten lassen: „Gegen Ende des verflossenen Jahres gab der Konsul einer fremden Macht, der seinen Sitz in Zürich hat, einigen Freunden ein leckeres Mahl. Da er eine Vorliebe für Schnecken hatte, verschrieb er sich ein Kistchen der köstlichen Schalthiere aus Einsiedeln, und gedachte auch seine Freunde mit der Schüssel zu überraschen. Das Kistchen traf ein und die Köchin, der „cordon bleu“, wie Franzosen die Küchenfee wohl auch nennen, öffnete es mit gebührender Sorgfalt. Aber, welch' Entsetzen bemeisterte die gute Frau, als sie die Schnecken des Herrn Konsuls in Heiligenbildchen und Denkmünzen verwandelt fand! Der Konsul, um den Vorgeschmack seiner Lieblingsspeise betrogen, schrieb nach Einsiedeln und beklagte sich bitter wegen des Missverständnisses. Die Antwort aber entwaffnete ihn, denn sie lautete: „Geehrter Herr, wir sind in noch grösserer Verlegenheit als Sie. Es war uns nämlich aus der Republik Argentinien der Auftrag zu Theil geworden, eine Sendung von Heiligenbildchen und Denkmünzen dorthin abgehen zu lassen. Und wir Unglücklichen haben irrthümlicherweise Ihre Schnecken nach Südamerika expedirt. Sie sind bereits nach Buenos - Ayres unter Segel.“ — Wer wird dort das Kistchen öffnen? (Berl. Tagebl. 25, I, 1894.)

Vielleicht tragen diese nützlichen Speise-Schnecken zu ihrer Ausbreitung in Argentinien bei.

Bezüglich Vorarlberg habe ich die dortigen grossen Schnecken-gärten i. J. 1869 (Zeitschr. für Ethnologie, I, S. 305) wie folgt geschildert: „Sie umfassen einen Flächenraum von 100 bis 3000 Quadratklaftern trocknen Grasbodens, der von Bäumen frei, rings von fliessendem Wasser umgeben ist. Auf solch einem Graben werden 15- bis 40 000 Schnecken, welche von Kindern im Walde gesucht und denselben mit 2 bis 3 Kreuzern per 100 Stück bezahlt werden, gezogen, täglich mit Gräsern und Kohlblättern gefüttert, am Wegtreiben durch das umgebende Wasser aber mittels eingesetzter Rechen verhindert, von denen man die angespülten Schnecken abnimmt und in den Garten zurückbringt. Häufchen von Moos bieten Schutz gegen Kälte und Hitze, unter sie vergraben sich die Schnecken im Winter 2 bis 3 Zoll tief in die Erde und können dann, nachdem sie sich eingedeckelt haben, leicht ausgehoben und verpackt werden“. — Ähnliche Schneckengärtchen habe ich bei Ulm auf den von der Donau umspülten kleinen Wörthern gesehen.

Einer unserer berühmtesten Weichtierkundigen, Herr Professor Dr. Eduard von Martens hierselbst, teilt mir zur Sache folgendes mit: „Ich finde in einer Arbeit meines Vaters Georg von Martens über die württembergische Alp, welche 1826 (wahrscheinlich in der Zeitschrift Hertha von Berghaus und Hoffmann) erschien, S. 93 die Bemerkung: „Ein eigener Erwerbsartikel sind die Schnecken (*Helix pomatia*), welche in den Wäldern, besonders auf dem Hardt [Theil der schwäbischen Alp zwischen Münsingen und Feldstetten] von Kindern das Hundert zu 4 Kreuzer gesammelt und dann in Schneckengärten auf den Winter zur Versendung aufbewahrt werden. Von Anhausen und Judelhausen [Oberamt Münsingen] allein gehen jährlich über eine halbe Million Schnecken die Donau hinab. — In meines Vaters Schrift über Württembergs Fauna im Correspondenzblatt des landwirthschaftlichen Vereins für Württemberg 1830 veröffentlicht, werden mehre Orte auf der schwäbischen Alp genannt, wo *Helix pomatia* in Schneckengärten gesammelt und von wo sie eingedeckelt in Fässern zu je 1000 Stück nach Wien geschickt werden. — Ueber einen frühern Schneckengarten des Kapuzinerklosters in Appenzell, s. Hartmann, Gasteropoden der Schweiz, 1840, S. 107. Der Garten fasste 12 000 bis 19 000 Stück nach einer Rechnung von 1792. In einer neueren Beschreibung des Kantons Appenzell von 1887 ist derselbe nicht erwähnt und auch ich sah 1889 nichts davon. Nach Hartmann wurde das Hundert Schnecken von den Mönchen in Appenzell zu 10—12 Kreuzern, nach Wolf in Sturms Fauna, Würmer, Heft I, 1803 in Nürnberg zu 24—28 Kreuzer (60 Kreuzer — 1 rhein. Gulden) gekauft“.

Bei der Landwirtschaftlichen Ausstellung zu Berlin im Dezember 1895 sah man, wie der Berichterstatter der „Vossischen Zeitung“ am 19. dess. zutreffend bemerkte, „eine Zuchtausstellung, die bei uns ganz unbekannt ist, nämlich die Zucht der Weinbergsschnecken“. Es war ein Schneckengärtlein, wie es die Schneckenbauern anlegen, natürlich im kleinen, welches zu Nutz und Frommen unserer Bewohner im Betriebe vorgeführt wurde.

In Immensee nahe der Hohlen Gasse von Küsnacht, Kanton Luzern, sagte mir im Mai 1893 die Wirtin, als ich Weinbergsschnecken aufas, dieselben würden dort nur im Winter gegessen, namentlich gern mit Sauerkraut. Die Geistlichen, insbesondere die Kapuziner-Patres, wüssten sie am besten zu bereiten.

In der Johannisnacht spielt im mittleren und südlichen Italien das Schneckenessen eine Hauptrolle. Dr. Hans Barth schreibt darüber im „Berliner Tageblatt“ unterm 24. Juni 1896 folgendes:

„Das nächtliche Bacchanal des S. Giovanni-Festes in Rom ist vorüber, und ach! — zahllose arme Schnecken sind nicht mehr, Legionen wohlgefüllter Liter sind ihrem Berufe zugeführt. Wohl 100 000 Römer und Römerinnen, samt kleinem Volk, trieben sich von elf Uhr bis in die Morgenstunden auf den phantastisch erleuchteten Plätzen am Lateran, von Santa Croce oder vor der Porta S. Giovanni herum, wo die bereits bestehenden Kneipen durch eine Menge improvisirter Trinkbuden verstärkt waren.

Da wurden die üblichen Nelken ausgedient, womit sich Männlein und Weiblein schmückten, die in Blüte geschossenen Knoblauchstengel, die grossen und kleinen Tonglocken, von denen Rom ein paar Tage lang widerhallen wird, — dazu ein Heer, nein, eine „grande armée“ von Bettlern, Musikanten, echten und falschen Krüppeln, an die Tausende. Alle machten natürlich gute Geschäfte, denn der Römer ist mildherzig, und statt dem ihn mit seinen Marterinstrumenten umringenden Gelichter den Laufpass zu geben, wirft er ihm oft seine Soldos zu, und . . . die Marter verlängert sich. Der arme „Festteilnehmer“, der sich an seinem knusperigen Schneckengericht (die Hälfte der Schneckenhäuschen ist leer, die geleerten Häuschen werden einfach in den Kessel geworfen und von Neuem aufgetragen, um die Portion recht gross erscheinen zu lassen) delectieren, der arme Wandersmann, der etwa bei Schnecken und Wein in der „Faccia Fresca“ sass und sich gütlich thun wollte — welche Unterbrechungen harrten seiner! „Signore, faccia la carità!“ („Herr, ein Almosen!“) wimmert ein aus irgend einem Asyl davongelaufener Krüppel und hält uns einen grässlichen Armstumpf unter die Nase u. s. f.“

Die Betriebsart, welche wir in unserer Provinz Brandenburg in den Schneckengärten einführen sollten, ist in folgendem Bericht zusammengefasst,

In Süddeutschland, Oesterreich, der Schweiz und anderen südlichen Ländern findet eine mehr oder weniger starke Zucht von Schnecken (Weinbergsschnecke, *Helix*) statt, da die Tiere eine beliebte Speise bilden. So bestehen u. A. im Kanton Zürich mehrere grössere Schneckenzüchtereien, die, von Kleinbauern betrieben, sehr schöne Erträge abwerfen. Eine sanft nach Norden geneigte, etwas beschattete Rasenböschung ist die Weide des „Hornviehes“, sogenannt wegen der langgestielten Augen. Ein solches Stück Land trägt ja so wie so nicht viel Futter, besonders wenn Bäume sich darüber ausbreiten. Aber auch für die Schnecken darf die Beschattung nicht zu stark sein, sonst gehen im Herbst bei kalter und nasser Witterung die noch nicht eingedeckelten Tiere massenhaft zu Grunde. An der Sonne bekommen sie schöne, helle, weisse Häuschen, was sehr vorteilhaft ist. Damit sie sich solide behausen und bedeckeln können, muss der Platz eher mager als fett, dafür aber kalkhaltig sein, um ihnen das Material für den Häuschenbau zu liefern; sonst bedarf es kleiner Gaben gebrannten Kalks oder auch etwas Sand, gleichmässig über den Boden gestreut, oder man bestreicht auch wohl grosse Steine im Schneckengarten mit Kalkmilch. Damit die im Mai vor dem Eierlegen eingefangenen Tiere nicht entrinnen, erhält der Schneckenpark als Umzäunung eine etwa halbmeterhohe Holzwand, deren Wände oben mit Eisenvitriol oder einem stinkenden Oele bestrichen werden; ein Kranz von Nägeln hindert die Tiere auch noch am Hinauskriechen. Man rechnet für 1000 Schnecken 2 Geviertmeter, darf aber den Platz nicht zu klein anlegen, da man bis zum Herbst leicht 20 000 bis 25 000 Stück heranzüchten kann, die einen Platz von mindestens 50 Geviertmeter gebrauchen. Da bei Sonnenschein und Wärme die Schnecken sich gern verkriechen, so muss man für geeignete Schlupfwinkel sorgen; lockeres Moos längs der Umzäunung oder ein Schutzdach aus Brettern zieht sie bald in grosser Zahl an. Die Fütterung ist sehr einfach. Bei trockenem Wetter fressen die Schnecken überhaupt nichts; sowie es aber regnet, muss auch das Futter da sein, sonst strengen sie alle Kräfte an, um das Freie zu gewinnen. Das Futter besteht aus Salat, Kohl und anderen Küchenabfällen, auch Löwenzahn, Brennesseln, Ackersenf, Melden und sonstige gross- und weichblättrige Unkräuter eignen sich sehr gut dazu. Wer sie ganz fett haben will, kann auch Kraftfuttermittel anwenden, die ihnen auf Kürbisblättern gereicht werden.

Gegen den Herbst, etwa Ende August oder Anfangs September, wird die ganze Weide sorgfältig, aber nicht zu dicht, damit die Schnecken nicht ersticken, mit Moos beworfen, so dass Ende September die Weide eine ein bis zwei handbreite dicke Schicht Moos bedeckt, unter welcher sich die Schnecken verdeckeln und ruhig bleiben, bis man sie zusammenliest. Wenn sie gedeckelt sind, werden sie sorgfältig gesammelt, je

nach Grösse und Güte sortiert und gereinigt. Haben sie schöne glänzende Häuschen und stark gewölbte Deckel, so sind sie recht fett, und der Käufer erkennt daran die gute Ware. In Kisten und Fässern zu je 1000 oder 5000 Stück zwischen Heu, Holzwolle u. s. w. eingelagert, werden sie dann verschickt. Kälte vertragen sie eher als Wärme, d. h. wenn es ihnen zu warm ist, öffnen sie den Deckel und sprengen so das stärkste Fass.

Die Nachfrage nach guten, fetten und grossen Schnecken steigert sich im Süden von Jahr zu Jahr, sodass die Schneckenzucht in dieser einfachen Weise betrieben und ein gutes Absatzgebiet vorausgesetzt, als ein gewinnbringendes Unternehmen gilt. —

Bayern betreibt die Schneckenzucht ebenfalls. Statt der ohne Zweifel einträglicheren „Stallwirtschaft“ ist die weniger Mühe und Sorgfalt erfordernde „Weidewirtschaft“ in Gebrauch. Wie die Ochsen und Kühe im Sommer auf die Weide gelassen werden, so dürfen auch die Schnecken in Gärten, Wiesen und Laubwaldungen im Frühjahr und Sommer ein behagliches freies Dasein führen. Wird es aber draussen kälter, so werden sie von Kindern und alten Leuten gesammelt und in eine tiefe Grube geworfen. Als Winteratzung, die zugleich als Henkersmahlzeit dient, erhalten sie Getreide eingeschüttet, an dem sie sich, man möchte sagen, bis zum Platzen vollfressen, bis sie sich „einhausen“, das heisst ihre weissen Kalk-Deckel anfertigen und zuschliessen. Im Frühjahr macht man sehr zeitig die Grube auf und bringt das Getier auf den Markt, wo es noch im süssen dolce far niente befangen, gar keine Ahnung hat, was für ein schreckliches Loos seiner harrt. Die Schnecken werden nämlich ins kochend sprudelnde Wasser geworfen, welches sie sofort tötet, wobei der Winterverschlussdeckel des Gehäuses abfällt. Nun zieht man die Schnecke heraus, säubert sie und kann sie alsdann ohne weiteres, in Essig und Oel angerichtet, verzehren. Oder: man wiegt die Schnecken ganz fein, thut Sardellen hinein und streicht das Gemisch in die gereinigten Schneckenhäuser, die man dann in Schmalz siedet. Das Ganze — die Häuser natürlich nicht — lässt man sich dann mit Sauerkraut und einem Mass Bier schmecken. In Oesterreich isst man sie häufig mit Meerrettig (Kreen). Es giebt übrigens noch viele andere Zubereitungsarten, die anzuführen hier zu weitläufig sein würde. In der Schweiz sind, wie vorbemerkt, die Kapuziner fleissige Schneckenzüchter und verstehen es auch, sie gut für den Tisch zuzubereiten.

Im mittleren Deutschland — auch in den evangelischen Teilen — war die Schneckenkost offenbar verbreiteter als sie jetzt ist. Dass man selbst in Nordthüringen früher die grosse Weinbergsschnecke verzehrte und nach Leipzig verführte, geht aus folgender Nachricht hervor. Zu den Orten, die einer besonderen Beschäftigung wegen geneckt werden,

zählt Bleicherode, dessen Bewohner man „Schneckenhengste“ nennt. Ein Schriftsteller aus dem Jahre 1739 teilt hierzu folgendes mit:

„Die Bewohner zu Bl. haben vor einigen Jahren eine kuriose Nahrung gehabt, die wohl schwerlich an vielen Orten anzutreffen. Sie haben nämlich die grossen Schnecken (grosse Weinbergsschnecke), so man zu essen pflegt, bei vielen tausend Schocken auf den dortigen Bergen gesammelt und zusammengelesen, dieselben in ihren Gärten aufbehalten, zu dem Ende sie einen Haufen von Wellenholz gemacht, welcher von einem Wassergräbchen umschlossen gewesen oder sie auch nur mit Holz umlegt, damit sie nicht davon kommen können und solche nachgehends mit Kohlblättern, auch einem Kraute von solcher Art, so im Wasser wächst, gefüttert, bis sich die Schnecken geschlossen. Als dann haben sie solche zum Verkauf in benachbarte Oerter gefahren und getragen. Man hat wohl eher ganze vierspännige Wagen voll solcher aufgefütterter Schnecken mit gutem Gewinn nach Leipzig gefahren und verkauft. Nachdem aber vor einiger Zeit ein solcher gewinnsüchtiger Handelsmann das Unglück gehabt, dass er auf der Reise von einer warmen Witterung überfallen und wie er nach Leipzig kommt, der ganze Wagen lebendig worden, so dass er seinen ganzen Kram in den Koth schütten muss, so ist hernach manchem der Appetit vergangen, sich durch diese Schneckenfütterung zu bereichern“. (Entnommen aus Fr. Krönig, Oertl. Spitznamen der Nordthüringer. „Aus der Heimath“, Sonntagsbl. des Nordhäuser Courier vom 28. Jan. 1894.)

b) Essbare Süsswasserschnecken.

Mit diesem Kapitel werden wir sehr schnell fertig. Professor Dr. Ed. von Martens, „Die Weich- und Schalthiere“, 1883, S. 285 berichtet: Im malaiischen Archipel werden die grösseren Süsswasserschnecken aus den Gattungen *Melania*, *Neritina* und *Ampullaria* von den Eingeborenen gern gegessen; auf Ile de France (Mauritius) wird *Navicella borbonica* und *Melania amarula* von den Schwarzen gegessen, aus der ersteren wird auch eine Brühe bereitet, welche für Kranke besonders wohlthätig sein soll. Die beinahe faustgrossen Kugelschnecken, *Ampullaria*, sind auf einigen westindischen Inseln nach Guildings Ausdruck Lieblingsspeise der Neger und Ratten; die riesige Art dieses Geschlechts, *Ampullaria urceus*, an den Ufern des Orinoko dient nicht nur den dortigen Eingeborenen als Ernüchterungsmittel nach ihren berausenden Paiwarifesten, wie bei uns der saure Häring, sondern sie errettete auch den Reisenden Ferdinand Appun einmal vom Hungertode, als er im Urwald verirrt war“.

Dass ein Berliner oder Brandenburger eine Süsswasserschnecke verzehrt habe, ist nur einmal bekannt geworden. Unser Ehrenmitglied Professor Dr. Paul Ascherson hat mir nämlich gebeichtet, dass er aus

der Lagune einer Oase in der Sahara, woselbst er sich mit der Expedition des Gerhard Rohlfs aufhielt, eine grosse Ampullarien-Schnecke entnommen und sie, unbemerkt von den gläubigen Marabuts, heimlich verzehrt habe.

Überall handelt es sich hier um gedeckelte Süßwasserschnecken, für das Verzehren ungedeckelter Süßwasserschnecken vermag ich keinen Belag beizubringen.

c) Essbare Gehäuse-Meeres-Schnecken.

In den irischen Quartieren in London (Saint Giles) und sonst habe ich Strandschnecken (*Litorina litorea*) engl. periwinkles, Kinkhornschnecken*) (*Buccinum undatum*) wulks oder willoksen und Schüsselschnecken (*Patella vulgata*) limpets, sämtlich der Nordsee entstammend, verzehren sehen. Schon auf Helgoland scheint man die Meeresschnecken zu verschmähen, erst recht an den übrigen deutschen Nordseeküsten. Dabei sind die Tiere wohlschmeckend; sie werden in den englischen und nordfranzösischen Garküchen, abgekocht, lose wieder in die Mündung hineingefügt und so zum Verkauf angeboten.

d) Essbare Süßwasser-Muscheln.

Gegen den Genuss von Süßwasser-Muscheln besteht eine weitverbreitete Abneigung, die gleichwohl einige Ausnahmen zulässt. Nach v. Martens a. a. O. S. 285 ist innerhalb Europas nur in wenigen Gegenden Frankreichs (z. B. Gironde und Dep. Saone et Loire), Italiens und der türkischen Halbinsel das Verzehren der grösseren Süßwassermuscheln von seiten der ärmeren Klassen des Landvolks üblich und wird von einzelnen besonders herabgekommenen Individuen als letztes Hilfsmittel ergriffen, während die Süßwassermuscheln in Deutschland nur zur Fütterung der Schweine und anderswo auch zur Düngung der Felder benutzt werden.***) Auch in Nordamerika werden die grossen und zahlreichen Flussmuscheln gegenwärtig nirgends von den Angloamerikanern als Speise benutzt, wurden es aber vielleicht früher von

*) Vgl. meine Angaben über die Kinkhorn-Schnecke der Nordsee und westlichen Ostsee in den Verhandl. der Berl. Ges. für Anthropol. 1894 („Kinkhorn und Keuchhusten“). Die Deutschen essen sie nicht, lassen aber ihre Kinder, falls sie den Keuchhusten haben, daraus trinken. Das sausende Geräusch der Schnecke, wenn man sie ans Ohr hält, soll das „Kinken“ oder „Keuchen“ in der Kehle des Kranken vertreiben, sobald er das Heilmittel aus dem Kinkhorn schluckt!

**) Bei Johnston, Einl. in die Konchyliologie S. 33 finde ich folgende Stelle: „Von der Flussperlmuschel, *Unio margaritifera*, sagt Boëtius, sie sey als Nahrungsmittel so sehr geschätzt, dass man ihr in alter Zeit, nicht unverdient, den Namen Wittwen-Lust gegeben habe. Scot. 15; — Art. Mollusca in Encycl. Brit. Suppl.“ So viel mir bekannt, wird die Flussperlmuschel, wo sie am häufigsten ist, im sächsischen Vogtland und in Bayern nicht gegessen.

einzelnen Stämmen der Rothäute, wie man aus alten Muschelhaufen schliessen kann, und werden es jetzt noch in Kalifornien und Südamerika. Die niederen Stände der Chinesen essen dagegen unbedenklich Süsswassermuscheln, deren die grossen Flüsse und Seen des mittleren und östlichen Theils ihres Landes ihnen eine grosse Menge darbieten; eine Art hat daher den Namen *Anodonta agricolarum*. —

Wenn Sie die grossen Stücke von *Unio pictorum*, der Malermuschel, und der grossen Teichmuschel *Anodonta* sehen, letztere bis halbpfündig, die bei uns vorkommen, und die ich zur Ansicht heut mitgebracht habe*), so werden Sie mein Bedauern vielleicht verzeihen, dass man mit denselben keine Essversuche macht. Ich muss mich aber hier sogleich berichtigen: Drei unserer Mitglieder haben Unionen und Anodonten gekocht und verzehrt, wenigstens gekostet und mir gesagt, dass sie das Fleisch wässerig und fade fanden. Allerdings hatte man versäumt, das Fleisch zu hacken, mit Essig und Oel, Nelken und anderen Gewürzen zu versehen, vielleicht hätten unsere brandenburgischen Süsswassermuscheln alsdann besser gemundet. Dennoch werden Süsswassermuscheln in Menge bei uns in der Provinz Brandenburg verspeist, allerdings vom lieben — Rüsselvieh. An der Oder bei Neu-Glietzen sah ich Haufen von Schalen der Unionen und Anodonten aufgehäuft, deren Tiere zum Schweinefutter ausgeschrappt waren, ähnlich am Stobberbach bei Buckow in der Märkischen Schweiz, wo ich seltene Unionen, *Unio batavus*, *ater* und *crassus* in den Schalenhaufen bemerkte. Von ähnlicher Verwendung mögen Muschelhaufen herrühren, die ich am linken Dahme-Ufer bei Coepenick mit Wirtschaftsresten ausgegraben und in den Verh. der Berl. Anthropol. Ges. V. 1873 S. 22 beschrieben habe, dgl. Muschelhaufen, die ich auf der Oder-Insel Neuenhagen unweit des Bahnhofs Oderberg ausgegraben und im „Führer durch die Fischerei-Abth. des Märkischen Provinzial-Museums“ Berlin, 1880 S. 4 erwähnt habe. An beiden Oertlichkeiten handelt es sich um vorgeschichtliche Funde. — Auch die mitunter sehr dicken Schalen der Maler-Muschel (*Unio pictorum*) werden bei uns wirtschaftlich verwendet, einmal, was längst bekannt, zur Auf-

*) Diesbezüglich entnehme ich dem „Berliner Lokalanzeiger“ vom August 1895 folgende Mitteilung: „Panke-Austern. Während der verflossenen Ferien entdeckten Knaben, dass die Panke besonders unter den Brücken in Berlin „Flussmuscheln“ enthält. Seit dieser Zeit waten kleinere und grössere Knabengruppen in der schulfreien Zeit dort täglich auf der Muschelsuche im Wasser umher. An einem der letzten Nachmittage fand einer der Jungen unter der Brücke der Schulzendorfer Strasse ein Riesenexemplar von 1 Fuss Länge und $\frac{1}{2}$ Fuss Durchmesser, das er freudig der Mutter für das Aquarium übergab.“ Diese Masse sind allerdings wohl übertrieben. Freilich führt Stein a. a. O. Exemplare der *Anodonta cygnea* L. von $10\frac{1}{2}$ Zoll Länge bis 4 Zoll Dicke und 5 Zoll Breite aus einem Mühlenwehr bei Coepenick mit dem Bemerkten an, dass nach Mitteilung eines Fischers noch um die Hälfte grössere Exemplare daselbst vorkämen.

nahme von Wasserfarben und als Tuschnäpfe. Dann sah ich vor einigen Jahren, wie egyptische Kunstschreiner, welche Sessel und Tischchen nach orientalischer Art mit Muschelschale auslegten, als ihnen die von Egypten mitgebrachten Süßwassermuschelschalen auf der hiesigen egyptischen Ausstellung ausgegangen waren, sich mit Stücken von Schalen des *Unio pictorum* und *Unio tumidus* behalfen. Allerdings waren dies sehr dicke Exemplare, wie sie die Havel zwischen Pichelswerder und der Pfaueninsel beherbergt. Auch am Main werden die Schweine mit Flussmuscheln gefüttert (Kobelt, Fauna der nassauischen Mollusken. Wiesbaden 1871. S. 234), ferner zu vergl. E. v. Martens, die Weich- und Schalthiere. Lpz. u. Prag. 1883. S. 272, sowie Conwentz: Die Verwerthung der Flussmuscheln in Westpreussen, Mitth. des Westpreuss. Fischerei-Vereins, Bd. VI, Heft I, 1894. Auch zur Aufbesserung der Wege verbraucht man die Schalen der Unionen und Anodonten in Westpreussen nach Conwentz, während ich gesehen, wie manche Anwohner des Müggelsees und Tegeler sowie des Werbellin-Sees die ungeheuren Bänke leerer Schafklauen-Muscheln (*Dreissensia polymorpha*) verwenden, um damit ihre Gartenstege zierlich zu bestreuen. Dass letzteres mit Seemuscheln in den Niederlanden vielfach geschieht, habe ich in meinem Aufsatz: „Fischwesen in Holland, Belgien u. England“, Circulare des deutschen Fischerei-Vereins, Jahrg. 1871, S. 23 flg. ausführlich beschrieben.

e) Essbare Meeres-Muscheln.

Ganz anders liegt die Sache mit den Meeres-Muscheln. Der Küchenverbrauch derselben steigt, man kann sagen, mit jedem Jahre, hauptsächlich bei den Austern, welche leider in unserer engeren wie weiteren Heimat noch immer zu den teuren, nur den wohlhabenderen Ständen zugänglichen Nahrungsmitteln gehören. *)

Gleichwohl schaudert noch immer mancher unter uns vor dem Genuss der Auster, dieser Königin unter den „Meeresfrüchten“ zurück und er wird denken, König Jakobs von England Ausspruch, es sei ein mutiger Mann gewesen, der es zuerst gewagt, Austern zu essen, ist durchaus zutreffend. In der That sind Austern fast die einzige lebendige Kost, welche der Mensch zu sich nimmt. **)

*) Vor Weihnachten 1895 erschienen plötzlich nordamerikanische Austern, sogen. Blue points, das Schock zu sechs Mark, das Stück zu 10 Pfg. auf dem Berliner Markt, wo sie auch unter weniger Begüterten reissend Absatz gefunden haben sollen. Dieser Fall ist aber eine Ausnahme hierorts geblieben. Auch die Venus-Muscheln (*Venus mercenaria*), die bei den Nordamerikanern so beliebten clams, versuchen in Büchsen eingemacht sich in Berlin zu verbreiten, werden leider aber aus Unwissenheit bei uns wenig beachtet.

**) Ich bekenne mich schuldig, wiederholt Miesmuscheln aus der Ost- und Nordsee sowie Napfschnecken (*Patellen*) aus dem atlantischen Ozean und aus dem Mitteländischen Meere, die ich mir am Strande von Steinen abgelöst, rohe und lebende, mit Genuss verzehrt zu haben.

Dass in Berlin und der Mark Brandenburg schon im 17. Jahrhundert „Oesters“, „Ostreen“, „Oestern“ verzehrt wurden, habe ich bereits i. J. 1873 in meinem Generalbericht über die erste grosse internationale Fischerei - Ausstellung, welche zu Berlin und zwar in der Privatmarkthalle*) zwischen Karlsstrasse und Schiffbauerdamm im April 1873 abgehalten wurde, Correspondenzblatt des deutschen Fischerei-Vereins 1873, S. 73 flg., mitgeteilt. Es heisst darin: „Wir kommen hiermit auf die Zeit zurück, wo Preussen und Brandenburg überseeische Kolonien, eine Kriegsflotte, mehre Handelscompagnien hatte und mit den grossen Seemächten, namentlich den holländ. Generalstaaten rege Beziehungen unterhielt. Sie wissen, wie der grosse Kurfürst sich in seiner Jugend mit Vorliebe in den Niederlanden aufhielt, und in der That weisen die Zolllisten aus seiner Zeit einen solchen mannigfachen Konsum an Austern und Miesmuscheln, überhaupt an Seeprodukten nach, wie er in unserer historischen, so zu nennenden Binnenlandsperiode, d. h. während der Zeit Friedrich II., Friedrich Wilhelm II. und Friedrich Wilhelm III., wo unsere Verbindungen mit dem Meere immer mehr zurückgingen, niemals stattgefunden zu haben scheint.“

Der Vater Friedrich des Grossen pflegte von sich selbst zu sagen, dass er ein treu-holländisches Herz habe, und so theilte er auch den holländischen Geschmack für Seeprodukte. Ein Schriftsteller bemerkt, dass der Kaufmann Daum**) einmal dem König ein Fässchen Austern schickte und dies durch seinen Handlungsdienner bei Tafel überreichen liess. Der sparsame König wurde hierüber so vergnügt, dass er demselben dafür eigenhändig ein Biergeld von acht Groschen in die Hand drückte. (Förster: Friedr. Willh. I. — Bd. I, S. 207.) Ein anderer Schriftsteller (Eberty: Gesch. des Preuss. Staates Bd. II, S. 340) berichtet: „Zuweilen wurden Leckerbissen, namentlich Austern und Hummer aus Hamburg verschrieben. Der Kaufmann Destinon, des Königs Agent, erhielt mit dem Dank für 6 grosse Taschenkrebse eine eigenhändige Anweisung des Königs. — In welchem Zustande bei dem damaligen Postenlaufe die Austern nach Berlin kamen, kann man sich denken. Dennoch wurden schon unter dem grossen Kurfürsten, wie die Acciseordnungen erkennen lassen, sehr viel Austern in Berlin verspeist. Wahrscheinlich galten die Zeichen der Verwesung für Seegeschmack, wie man

*) Es ist dies ein Gebäude, welches in wenig Jahren recht mannigfaltige Schicksale gehabt hat. Als private Markthalle konnte es nicht gedeihen, weil das K. Polizei-Präsidium sich nicht dazu verstehen wollte, die öffentlichen Wochenmärkte unter freiem Himmel in der Nachbarschaft zu schliessen. Dann wurde das Markthallengebäude zum Cirkus Renz umgebaut, seit dem Herbst 1897 wiederum umgeändert, dient es zur Zeit dem neuen Olympia-Riesentheater.

**) Vgl. meine Mitteilungen über die eigentümliche Laufbahn Daums, Begründers der Firma Daum & Splittgerber, jetzt Gebrüder Schickler, in der Brandenburgia IV, S. 329.

ja an den süddeutschen Höfen und in den grossen Binnen-Handelsstädten, namentlich in Breslau, die Austern noch in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts im ekelerregendsten Zustande als Leckerbissen verzehrte“.

Auf die Austerschalenhäufen, welche in Berlin bei den Gymnasialbauten Charlotten- und Dorotheenstrasse aus dem 17. oder Anfang des 18. Jahrhunderts gefunden wurden, habe ich schon verwiesen. Im Märkischen Museum befinden sich auch wahrscheinlich ebenso alte Austerschalen, welche bei Kanalisationsarbeiten nahe dem Königlichen Schloss zu Tage kamen.

Diesen geschichtlichen Beziehungen sei hinzugefügt, dass Herr Dr. Carl Bolle mir mitgeteilt hat, wie in dem Schlosspark von Meseberg bei Gransee, damals Herrn von Hövel, jetzt Herrn Lessing, dem Schwiegersohn unseres ersten Vorsitzenden, Oberbürgermeisters Zelle, gehörig, gewaltige Austerschalen-Ablagerungen ausgegraben worden sind. Sie gehören der Zeit an, wo der tolle Major Christian Ludwig von Kap-hengst, geb. 1740, hier etwa seit 1775 als ausgesprochener Liebling Prinz Heinrichs, Bruder Friedrichs des Grossen, hauste.*)

Dass hier Austern in Masse verzehrt wurden, wird niemand Wunder nehmen, umsomehr überrascht wird man aber sein zu hören, wie auch in dem Pfarrgarten des schlichten Pastors Schmidt zu Werneuchen erkleckliche Mengen von Schalen verspeister Austern gefunden wurden. Verwundersam, wenn man weiss, wie der bukolische Dichter eine Butterstulle in der Tegeler Heide und ein Glas Milch als Hochgenüsse anzupreisen pflegte.**)

Durch die Erwerbung Schleswig-Holsteins i. J. 1866 ist der Austern-Konsum in Berlin und der Provinz Brandenburg erheblich gesteigert worden. Sehr zum Schaden der allgemein aber fälschlich sogenannten Holsteiner Austern, welche vielmehr aus der schleswigschen Nordsee bei den Inseln Amrum, Sylt, Föhr und Romoe stammen. Die anfängliche Überfischung der Bänke nötigte die Regierung, den letzteren eine lange Schonzeit zu bewilligen, die erst jetzt abgelaufen ist. In diesem Jahr durften zum ersten Mal wieder Austern (500 000 Stück) gefangen worden.

Diese lange Ruhepause haben die Holländer benutzt und ihre Auster mit gutem Erfolge und Preise, das Dutzend kostet gewöhnlich 1,50 Mk., in Berlin eingeführt. Auch die Dänen mit ihren Limfjord-

*) Vgl. über das wüste Treiben in Meseberg, Fontane, Die Grafschaft Ruppin, 2. Aufl. Berlin 1865, S. 160—167.

**) Vgl. Brandenburgia V, S. 269 und 330. — Wenn auf oder am wendischen Burgwall von Freesdorf bei Luckau Austerschalen gefunden wurden, Verh. der Berl. Anthropol. Ges., X, 1878, S. 299, so muss man an neuerliche Verschleppung denken.

Austern*) sind am Platz erschienen, dgl. die Ostender, sowie die vornehmen englischen und französischen Austern, die letzteren beiden Arten sehr klein, aber sehr fleischig und schmackhaft. Als die Krone der Austern galt früher (Johnston, Konchyliologie, 28) die Auster von Colchester, fett, salzig, grünflossig, wo man die vortreffliche Kunst übt, sie in eigens dazu angelegten Gräben zu füttern. Jetzt gilt speziell Whitstable als Prima-Ware. Andere ziehen die grünen französischen Austern vor.

Seit der Erwerbung von Helgoland hat sich die Aufmerksamkeit auf die wilden Austern gelenkt, welche nördlich dieses Eilandes in der freien Nordsee vorkommen und zu ungeheuren Exemplaren auswachsen. Nach dem Geschmack der eigentlichen Kenner geht diesen wilden Austern, die zum grossen Teil der Spielart *Ostrea hippopus* Lamarck, der Pferdefussauster, angehören, vorläufig noch die Hochfeinheit ab. Es wäre zu wünschen, dass diese neue deutsche Errungenschaft im deutschen Meer (german ocean) eigens kultiviert und womöglich domestiziert würde.

Auf die anderen Auster-Arten gehe ich bei der „Beschreibung der Ausstellung“ ein.**)

Es erübrigt hier hauptsächlich noch, der Miesmuschel (*Mytilus edulis* L.) zu gedenken, deren sich bereits die mittleren Stände bemächtigt haben und die man deshalb erfreulicher Weise bereits als Volksnahrung bezeichnen kann. In den Rheinlanden, Niederlanden, Belgien, im flämischen Nordfrankreich bis Dünkirchen nennt man das Tier einfach „Muschel“ und ruft sie so auf den Strassen und Plätzen aus, ein beredter Beweis für die Popularität dieser Konchylie.

Bereits zur Reformationszeit ist die Mies-Muschel von Wismar nach Berlin und der Mark eingeführt worden***); dass sie in dem Abfallhaufen der hiesigen Dorotheenstrasse vorgekommen, habe ich bereits erwähnt. Die Miesmuschel wird zumeist gekocht bei uns verzehrt, teils ohne weiteres, teils zu Brühen und Tunken als Beigabe verwendet. Seit langer Zeit kämpfen nun bei uns die beiden Meere Nord- und Ostsee hier um den Vorzug, den ich entschieden der Ostsee zuerkennen muss. Allerdings sind in Folge des grösseren Salzgehalts und der besseren Ernährung, vielleicht auch wegen der grösseren Wärme des Wassers die

*) Die Limfjord-Austern sind erst seit 1851 aufgetreten. Vgl. meinen Aufsatz: „Fischweesen in Skandinavien und Schleswig-Holstein“, Circulare des Deutschen Fischerei-Vereins 1874, S. 140.

**) Ich lege bei dieser Gelegenheit das Kochbuch „In the Kitchen“, Boston Mass. 1875, vor, welches eine mir befreundete Dame, Frau Oberst Elisabeth S. Miller, eine ebenso gelehrte wie wirtschaftliche Dame, verfasst hat, um an den vielen Rezepten zur Bereitung von Austern und Clam-Muscheln zu zeigen, welche kulinarische Mannigfaltigkeit, von der die deutsche Hausfrau fast nichts weiss, hier erzielbar ist.

***) Vgl. meine Angabe im Circ. des Deutschen Fischerei-Vereins 1873, S. 72.

Nordsee-Tiere, Fische, Krebse und Weichtiere grösser und schmackhafter und so giebt es auch sehr grosse Exemplare von Miesmuscheln in der Nordsee. Allein das Ungestüm des Meeres, das beständige Umwühlen des Grundes durch die alle 12 Stunden wechselnden Gezeiten, die heftigen Strömungen lassen die Miesmuscheln sehr ungleich wachsen. Daher fällt auch die Marktware ungleich aus, die Tiere sind im allgemeinen kleiner und unansehnlicher, mehr mit Algen, Parasiten aller Art, Schlick und Sand bedeckt, als dies bei den zu Markte kommenden Miesmuscheln der westlichen Ostsee der Fall ist. Setzte man die Miesmuscheln in geschützte Bassins und gewährte ihnen Pfähle zum Anheften, so könnte man zweifellos ebenso gute Ware wie in den Ostseeförden und Belten erzeugen. Aber das ist zu teuer; wo solche Vorkehrungen gebaut werden, da setzt man in sie lieber die besser lohnende Auster ein.

Dagegen werden in den erwähnten Teilen der Ostsee, vornehmlich in Schleswig (Flensburg und Apenrade), die Miesmuscheln fast wie Haustiere behandelt und gepflegt. Man steckt ihnen ganze Baumschulen von Pfählen in die nicht von Ebbe und Flut beherrschten stilleren Buchten und erzielt durch diese Sorgfalt die Pfahlmuscheln, d. h. jene gleichmässig grossen, sehr ansehnlichen, schieferblauen, weniger als die freien Nordsee-Miesmuscheln glänzenden Konchylien, welche sich schon durch ihr appetitliches äusseres Ansehen empfehlen. An unseren nächsten Küsten (Pommern) kommt die Miesmuschel auch in Unmengen vor, wird aber nicht so gross, obwohl ich einzelne Exemplare vor der Insel Zingst und dem Dars gefunden habe, die sich mit den Pfahlmuscheln messen dürfen. Man könnte ohne Zweifel namentlich an der neu-vorpommerschen Küste Pfahlmuscheln produzieren, aber die Bevölkerung, welche keine Muschelnahrung essen mag, ist viel zu indolent, um Versuche zur Herstellung marktfähiger Ware für Berlin zu machen.

Es giebt nun noch in unserer Ostsee, besonders aber in der deutschen Nordsee eine Menge essbarer Muschelarten; die auch wirklich an den belgischen, französischen, englischen und schottischen Ufern verzehrt werden, unsere Küstenbevölkerung verhält sich aber dagegen ablehnend und in Berlin weiss unter Zehntausend vielleicht kaum einer, dass diese Tiere geniessbar, gesund, sogar wohlschmeckend sind. Ich komme hierauf bei Besprechung unserer heutigen Ausstellung zurück.

C. Beschreibung der Ausstellung.

Die ausgestellten Tiere gehören teils der Sammlung des Märkischen Museums, teils meiner seit über 40 Jahre gepflegten Privatsammlung an, welche ich allmählich dem Märkischen Museum einverleibe.

Die bereits spezieller erwähnten Objekte führe ich nicht noch einmal an.

a) Essbare Landschnecken.

1. *Helix pomatia* L., Weinbergsschnecke, von etwa 20 verschiedenen Fundorten. Ein linksgewundenes Exemplar von Oderberg i. M.
 2. *Helix adpersa* Müller. Frankreich, Italien, Istrien.
 3. *Helix secernenda* Rossm. Küstenland.
 4. *Helix lucorum* Müller. Oberitalien.
 5. *Helix ligata* Müller. Mittelitalien.
 6. *Helix cincta* Müller. Istrien.
 7. *Helix melanostoma* Drap. Tunesien.
 8. *Helix pathetica* Parr. Kleinasien.
 9. *Helix aperta* Born. Sizilien, Tunesien.
 10. *Helix pisana* Müller. Lido bei Venedig. Vgl. hierzu E. v. Martens, Über die Verbreitung der europ. Land- und Süßwasser-Gasteropoden, Tübingen 1855, S. 119.
 11. *Helix nemoralis* L. Von verschiedenen Fundorten. In der Provinz Brandenburg durch Einschleppung verbreitet. Die nahe verwandte *Helix hortensis* Müll. ist bei uns heimisch, geht nicht so weit nach Süden und fehlt deshalb auf dem Tisch des schneckenspeisenden Südländers.
 12. *Helix vermiculata* Müller. Südeuropa und Nordafrika.
 13. *Helix lactea* Müller. Tunesien.
- Zu 1 bis 13, mit Ausnahme von No. 8, von mir gesammelt.

b) Essbare Süßwasserschnecken.

Ampullaria crassa Sow. Brasilien.

c) Essbare Meeresschnecken.

1. *Patella mexicana* Brod. Riesiges Exemplar von Panama; wird in der Schale geröstet und verspeist, das Fleisch wiegt bis zu 500 Gramm.
 2. *Patella caerulea* Lm. Atlantischer Ozean.
 3. *Patella vulgata* Lm. Nordsee, Adriat. Meer, limpet der Engl.
 4. *Patella tarentina* Lm. Adriat. Meer.
 5. *Litorina litorea* L. Helgoland, Sylt, Kiel, periwinkle der Engl.
 6. *Buccinum undatum* L. Kinkhorn. Helgoland, Sylt, whelk der Engländer.
 7. *Haliotis tuberculata* L. Quarnero, Istrien.
 8. *Murex brandaris* L. Adriat. Meer, Tunesien.
 9. *Murex tremulus* L. Adriat. Meer, Tunesien.
 10. *Aporrhais pes pelecani* L. Nordsee, Adriat. Meer.
- Zu 2 bis 10 von mir gesammelt.

d) Essbare Süßwassermuscheln.

1. *Anodonta variabilis* Clessin. Mittenwalde. Risengross.
2. *Unio pictorum* Linné. Havel am Cladower Sandwerder.
3. *Unio tumidus* Retz. Havel bei der Pfaueninsel.

Zu 1 bis 3 von mir gesammelt.

e) Essbare Meeresmuscheln.

1. *Ostrea edulis* L. (auch die Spielart *Ostrea hippopus* Lamarck). Englische und holländische Küste der Nordsee, Helgoland, Sylt, Mittelmeer (Tanger).
2. *Ostrea borealis*. Massachusetts.
3. *Ostrea virginiana* Gmel. Chesapeake-Bay, Virginien, wird 30 cm lang. Von dieser riesigen Auster wird in Amerika gern folgendes Geschichtchen erzählt: Eine alte Dame klagt ihrem Arzt über Appetitmangel. Der Arzt empfiehlt ihr zur Belebung der Esslust Austern zu essen. Nach einigen Wochen erkundigt sich der Arzt nach dem Befinden der Patientin. Ach lieber Herr Doktor, erwidert dieselbe, ich esse jeden Morgen zwei Dutzend der grössten Austern und habe trotzdem immer noch keinen Appetit.

Die Austern zu 2 und 3 kommen häufig in Blechbüchsen eingemacht, mitunter auch lebend auf den Berliner Markt. Im Dezember 1895 wurden hierselbst die beliebten amerikanischen bunten Austern (blue points) das Schock zu 6 Mk., das Stück zu 10 Pfg. angeboten. Siehe S. 415. — *Ostrea gigas* Thunberg, auch eine schmale und längliche Form wie die Virginische Auster, von Ostindien bis Japan, wird noch länger, bis 50 cm, schöne Exemplare im Kgl. Zoolog. Museum.

4. *Ostrea depressa* Phil. Adriat. Meer.
5. *Ostrea cochlear* Poli. Palermo.
6. *Ostrea plicatella* Gmel. Venedig.
7. *Ostrea lamellosa* Brocchi. Mittelmeer.
8. *Ostrea cristata* Philippi. Palermo.
9. *Ostrea angulata* Lam. Meerenge von Gibraltar, Mittelmeer.
10. *Pecten jacobaeus* L., Pilgermuschel. Mittelmeer, Adriat. Meer.
11. *Pecten opercularis* L. Adriatisches Meer.
12. *Mytilus edulis* L., Muschel, Miesmuschel. Nordsee, Ostsee Atlantischer Ozean, Mittelmeer, Adriatisches Meer.
13. *Lithodomus lithophagus* Lam. Seedattel, Adriatisches Meer bei Abbazia.
14. *Modiola vulgaris* L. Sylt, englische Küste.
15. *Cardium edule* L. (auch die schiefe Spielart *Cardium rusticum* L.) Ostsee, Nordsee, Atlant. Ozean, Mittelmeer, Adriatisches Meer, cockle der Engländer.

16. *Venus gallina* L. Adriatisches Meer.
17. *Venus verrucosa* L. Venedig.
18. *Cytherea chione* L. Adriat. Meer.
19. *Tapes edulis* Chemn. St. Veit am Flaum (Fiume).
20. *Tapes decussatus* L., clovisse in Frankreich. Adriat. Meer. Sehr wohl schmeckend.
21. *Scrobicularia piperata* Schum., Pfeffermuschel. Schmeckt angenehm bitterlich. Früher in der Ostsee weit verbreitet, z. B. bei Greifswald, wo ich diese Muschel in Menge subfossil entdeckt. Desgl. subfossil im Saaler Bodden. Lebend vom Dars ab westlich. — Sylt, Brighton, Ostende, Galway (Irland), Adriatisches Meer (Rovigno, Abbazia. Venedig).

Zu 1, 4 bis 21 von mir gesammelt.

Die heutige Ausstellung, welche Ihnen einen kleinen Begriff der essbaren „frutti di mar“ (Meerfrüchte) geben soll, erschöpft die Reihe derselben nicht entfernt.

f) Krebse.

Ausgestellt sind die 3 in Europa heimischen Krebsarten:

1. Der eigentliche Flusskrebs (Edelkrebs), *Astacus fluviatilis*, in 2 riesenhaften Exemplaren, welche wir Herrn Oskar Micha auf der Internationalen Fischerei - Ausstellung zu Berlin i. J. 1880 verdanken, eins 16 cm, das andere ca. 15 cm ohne die Fühler und ohne Scheeren lang. In der damals gerade erfundenen Wickersheimerschen Flüssigkeit präpariert, haben sie sich sehr wohl, sogar beweglich, erhalten. Es sind dies vielleicht 20 Jahr alte Tiere. Über den Krebs und die leidige Krebspest wird Ihnen weiterhin der genannte Gewährsmann berichten. Glücklicher Weise beginnen unsere Gewässer sich allmählich von selbst wieder mit Krebsbrut zu bevölkern, so teilt z. B. unser Mitglied Herr Franz Maurer soeben mit, dass er junge Krebse im grossen Brückenthin-See an der Mecklenburg - Strelitzschen Grenze kürzlich beobachtet. — Eine blaue Spielart aus dem Spirding-See, Ostpreussen,
2. Der Steinkrebs, *Astacus saxatilis*, die nach meiner Auffassung im Darwinschen Sinne zu einer beständigen eigenen Art ausgebildete Form der Gebirgsgewässer mit steinigem Grund. Mehrere grosse und kleinere Exemplare sind von mir im Eibsee, Oberbayern, i. J. 1894 gefangen. Schmäler als der Edelkrebs, wird nur bis ca. 12 cm lang, hat weissliche, der Edelkrebs rote Füsse. Ein Teil der schwedischen Gebirgskrebse scheint mir hierher zu gehören.
3. Der osteuropäische, galizische und russische Krebs, *Astacus leptodactylus*; der Edelkrebs ist gleichmässig

gefärbt, der osteuropäische Krebs hat Flecken und Marmorierungen. Die Unterseite der Scheeren ist beim Edelkrebs rötlich, bei *A. leptodactylus* blass. Dieser meist als „Galizier“ eingeführte, über die Gebühr marktschreierisch angepriesene Krebs ist weicher im Geschmack als unser heimischer Seen- und Flusskrebs, Er hat sich während der Krebspestperiode auf unsern Markt gedrängt; Aussetzungsversuche mit ihm haben glücklicher Weise keinen Erfolg gehabt. Dieser Galizier ist zur Eingewöhnung und zum Ersatz des *A. fluviatilis* garnicht zu empfehlen.

Wer sich sonst noch über diese Krustentiere unterrichten will, dem empfehle ich als recht brauchbar die Schrift: „Der Krebs und seine Zucht. Im Auftrage des Sonderausschusses für Seenwirtschaft des Deutschen Fischerei-Vereins bearbeitet von Dr. W. Dröscher-Schwerin“, mit 20 Abbildungen, Berlin 1897, im Verlag des D. F. V.'s, Preis 1 Mk.

g) Fischerei-Geräte und Verwandtes.

1. Die Ssasauka (*Ssasawka*) der Spreewald-Wenden. Ein 1,5 m langer Stecken, unten spitz. 15 cm über der Spitze umschliesst den Stecken ein Holzreifen mit Garnsack; in demselben werden die aus Muscheln (*Unio*, *Anodonta*) geschrapten Tiere befestigt und die Fangvorrichtung in der Nähe von altem Holzwerk, Erlenwurzeln etc., woselbst der Krebs gern wechselt, in den Grund gebohrt. Wenn nach einiger Zeit Krebse in dem Garnsack sitzen, um zu fressen, werden sie mit der Ssasauka leicht herausgezogen. Katalog B. VI 12048 des Märk. Museums.
2. Schulzenstock der Fischer von Pichelsdorf bei Berlin in Form eines Aals. B. VI. 6497.
3. Versilberter Hecht aus Schmiedeeisen, 22 cm lang. B. VI. 210. Mittels einer Kette am alten Berlinischen Rathaus angebracht. Unter diesem Mindestmass durften Hechte hierorts nicht feilgeboten werden.
4. Acht Fischkörbe aus Messing in Eimerform mit Bügel, B. W. 454; 551; 928; 4291; 5310; 6192; 6496; 6516; meist aus Berlin, 18. Jahrhundert, um die gekauften Süßwasserfische lebend nach Hause zu tragen.
5. Fischer-Geldkatze, zum vorläufigen Verwahren des auf dem Markt gelösten Geldes, welches die Fischverkäuferinnen mit ihren nassen, oft von der Kälte steifen Fingern nicht wohl in die Tasche stecken können. Zwei, VI. 5404 und 8085 in Form von zusammenhängenden flachen Doppelbecken, von denen eins offen, das andere verdeckt, beide durch eine Klappe verbunden sind; das dritte in Form eines länglichen Kästchens, dessen zwei Fächer durch eine Schiebeklappe getrennt sind. VI. 4650.

6. Fischkochkessel, IV. 2226. Dreifüssig, aus Bronze gegossen, 15. Jahrhundert.
7. Fischkochkessel, IV. 2228, aus Bronze getrieben, mit Bügel zum Aufhängen über dem Feuer; in Lychen ausgegraben.
8. 4 Berliner Fischmarktbilder, XI, 1446. Der Köllnische Fischmarkt um 1840. XI. 3112, derselbe um 1785. XI. 1424, der Spittelmarkt um 1785. XI. 1767, der Spittelmarkt am 1. Mai 1886, dem letzten Tage der Benutzung des Platzes für den offenen Marktverkehr, der dann in die Markthallen verwiesen wurde.
9. 3 Photographien, XI. 3186—88, die Fischkasten in der Spree, oberhalb des Mühlendamms 1888, also kurz vor ihrer Beseitigung.
10. Einige ältere Fischergewerks-Gegenstände, darunter zwei grosse zinnerne Weinkannen mit Ausgussrohr, von 1636, 5 Liter fassend, VI. 4351—2. Zwei silberne Schaubleche, IX. 451—2, mit der Jahreszahl 1649, bezw. 1659, von dem verschollenen Willkommen-Pokal der Berliner Fischerinnung. Besonders interessant erscheint das Stammbuch der Berliner Fischerinnung; ein dicker Folioband in Leder mit der eingepressten, verzierten und vergoldeten Inschrift: „Renovatum das löbliche Fischergewerk; der Altmeister Johann Jakob Rahn. Anno 1752“. Es enthält die ganze Folge der Altmeister vom Jahre 1636 an bis 1825. Alle Eintragungen sind in Frakturschrift mit künstlerischer Verzierung der Initialen ausgeführt. Von 1690 an sind die Blätter auch farbig im Stil der jeweiligen Kunstrichtung verziert. Von 1825 an ist dies Stammbuch in einem zweiten Bande fortgesetzt bis auf die 1870er Jahre, in welchen der letztere der Innung abhanden kam.

5. Herr Oskar Micha hält sodann folgenden Vortrag:

Der Fisch- und Krebsmarkt im alten und neuen Berlin.

Verehrte Anwesende!

Unser so rühriger Herr Geheimrat Friedel verpflichtete mich bereits in diesem Sommer zu einem kleinen Vortrage in der Gesellschaft für Heimatkunde.

Wenn ich mein leichthin gegebenes Versprechen heute gern einlöse, so geschieht es in der Gewissheit, dass gerade dieser Kreis, welcher ja, alte Rückerinnerungen an unser liebes Berlin so wert hält, sich auch für die Entwicklung des Fischmarktes in der alten Fischerstadt genug interessieren wird.

So viel ist gewiss, dass mit dem ersten Häuschen, das in Berlin oder Alt-Kölln erbaut wurde, auch der erste Spreefischer am Platze war.

Darauf weist schon die Bezeichnung der Fischerbrücke und der Fischerstrasse in unserem allerältesten Viertel Berlins hin.

An allen bedeutenderen Orten der Spree und Havel finden sich noch heute Fischerinnungen, welche besondere Stadtviertel oder Strassen am Strom entlang bewohnen.

Diese Bezirke sind meist mit dem Namen „Kietz“ bezeichnet, so wie in Coepenick, Fürstenwalde, Beeskow, so auch in Spandau, Rathenow, Brandenburg u. s. w.

In diesen Städten haben sich die Fischerinnungen aus alter Zeit bis auf den heutigen Tag erhalten und erfreulicher Weise auch an ihren alten Einrichtungen und Gebräuchen festgehalten. In den Händen dieser Innungen war früher auch der Fischhandel.

Der Fischfang in der Spree und Havel war so reichlich, dass Berlin aus der Spree und Havel vollständig mit Fischen versorgt wurde.

Von Beeskow, Fürstenwalde und von Brandenburg waren immer Fahrzeuge mit Fischen nach Berlin unterwegs, und diese Fische gingen an Grosshändler in Berlin und waren von diesen mit den ganzen Ortschaften auf lange Jahre kontrahiert.

Anders aber verfahren die nächsten Ortschaften wie Coepenick, Rahnsdorf, Wernsdorf, Spandau.

Die Frauen der Fischer brachten den Fang selbst nach Berlin und zwar zu den Mittwochs und Sonnabends stattfindenden grösseren Fischmärkten.

Es vereinigten sich 7 oder 9 Frauen. Die älteste sass hinten am Steuer und die anderen sassen auf den Ruderbänken mit langen Petzen und zogen dieselben in gleichmässigem Takte den stundenlangen Weg.

An dem Fahrzeug selbst hatte jede der Frauen ihren Dröbel mit den Fischen angebunden, so dass Sie sich leicht denken können, dass der Transport namentlich bei starkem Gegenwind ein recht beschwerlicher war. Dazu mussten sich die Frauen noch den Spott und Hohn der Schiffer und Berliner Sportrunderer in reichem Maasse gefallen lassen.

Thatsache ist, dass sie sich auf dem ganzen Wege immer und immer viel zu erzählen hatten und zwar sprachen sie alle plattdeutsch. Diese Redseligkeit führte dazu, dass sie auf dem Wasser mit den Gänsen verglichen wurden und man sie mit „Hule, Hule, Hule“ überall anrief. Aber dieselben Frauen, welche dem Wind und Wetter so gleichmütig trotzten, hatten auch Humor genug, um jeden Spott mit gleicher Münze zu bezahlen.

Also sowohl die alten in Berlin ansässigen Fischhändler, sowie diese vielen Frauen aus der Umgegend lieferten für Berlin den grössten Teil des ganzen Bedarfes, bis die Spree und Havel nicht allein durch übermässiges Abfischen, wie vielfach irrtümlich behauptet wird, sondern durch die Korrektion der Ströme, sowie durch Ausdehnung des Dampfer-

verkehrs ihren Fischreichtum verminderten und nun allmählich auch Wasser- und Eisenbahntransporte aus der weiteren Mark, Mecklenburg, Pommern hinzukamen.

Ausserdem wurde der Bedarf natürlich mit der zunehmenden Grösse und dem Wohlstande Berlins auch bedeutender.

Aber noch heute liefert sowohl die Spree als auch die Havel noch recht viel Fische und ernährt noch immer eine ganze Menge Familien. In der Mark Brandenburg gibt es heute noch gegen 1000 selbständige Fischer.

Der Fischfang in Berlin selbst hat zwar bedeutend eingebüsst, immerhin hat neulich der Fiskus als Abfindung für den Aalfang an der Kurfürstenbrücke an 6 interessierte Fischer die Summe von 130 000 Mk. bezahlen müssen.

Die bedeutendsten Fischmärkte Berlins waren der Spittelmarkt, Gensdarmenmarkt, Alexanderplatz, Neue Markt, ausserdem aber der Potsdamer Platz, Oranienplatz, Oranienburger Thor und nicht zu vergessen der Sonnabend-Abendmarkt auf dem Pappelplatz.

Der Markt auf jedem dieser Plätze fand an zwei Tagen der Woche statt. Für die Fischhändler standen die grossen Fischfässer die ganze Woche hindurch auf ihren Stellen. Dieselben wurden von einem Unternehmer am Tage vor dem stattfindenden Markte gereinigt und mit frischem Wasser gefüllt.

Eines Tages jedoch verfügte die Polizei, dass die Fischfässer nicht mehr stehen bleiben durften, sondern nach jemaligem Gebrauch abgefahren werden mussten. Das wollte den Fischern nicht in den Sinn. Sie beriefen sich auf ihr sogenanntes gutes, altes Recht so lange, bis die Feuerwehr kam und die Fässer zwangsweise abfuhr.

Von da an hat ein anderer Unternehmer das Hin- und Herbesorgen der Fässer übernommen.

Die Verkäufer sassen in Wind und Wetter, brennender Sonne und Schneesturm unentwegt und harrten der Käufer, die oft spärlich genug erschienen.

Die Frauen sassen in einem viereckigen Kasten — „Kummt“ genannt. — Kaffee, schwach, aber heiss und süss, gab ihnen die nötige Hitze von oben, während ein glühender Kohlentopf zwischen den Füssen für Unterhitze sorgte. Diese Kohlentöpfe waren oft schöne Ausstattungsstücke aus Messing oder Kupfer.

Dass diese Lebensweise den Berliner Frauen geschadet hätte, kann niemand behaupten. Frau Kretschmer zog erst 1837 nach Berlin. Von 1824—1837, also 13 Jahre hindurch war dieselbe jeden Wochentag, im Winter zu Fuss von Coepenick nach Berlin gegangen, um hier Fische zu verkaufen, dann war dieselbe bis zum Jahre 1872 täglich auf dem offenen Markt und erfreut sich heute, 89 Jahre alt, noch eines recht

erträglichen Daseins. Von ihren 16 Kindern leben noch neun. Frau Bild, welche das besondere Vorrecht genoss, auch ausser den eigentlichen Markttagen täglich auf dem Gensdarmenmarkt zu verkaufen, lebt ebenfalls über 84 Jahre, ebenso wie Frau Mechelke 79 Jahre und Frau Schmidt mit 80 Jahren, welche beide mehr als 60 Jahre auf offenen Märkten Fische verkauften. Meine Mutter ist allerdings noch jung, erst 73 Jahre alt, aber dafür finden Sie dieselbe auch noch jeden Mittwoch und Sonnabend pünktlich auf ihrem Stand in der Markthalle in der Lindenstrasse, wo sie Krebse verkauft.

Und was ich nicht übersehen darf, fromm und gottesfürchtig war dieser alte Stamm von Berliner Fischfrauen und in ihren Familien herrschte Zucht und gute Sitte.

Noch erwähnen möchte ich, dass die alten Berliner Fischhändler auch die Pächter der Eisbahnen waren, namentlich der Rousseau-Inseln und des Engelbeckens. War also im Winter das Fischgeschäft gegen Mittag beendet, so ging ein Teil der Frauen gleich auf die Eisbahn, um zu kassieren.

Den Männern der Berliner Fischverkäuferinnen aber lag es ob, den Einkauf zu besorgen und die Fische von und nach dem Markte zu schaffen. Dies geschah noch bei meiner Zeit vielfach mit dem grossen Käscher. Ein solcher Käscher, mit reichlich einem Zentner Fischen versehen, wurde über die Schulter gehängt. Vorn, an der Spitze des Stieles, hing ein grosser Holzeimer mit Wasser, 30–40 Pfund schwer um die Last zu balanzieren.

Wenn man sich vorstellt, dass auf solche Weise die Fische von der Fischerbrücke bis nach dem Spittelmarkt, Gensdarmenmarkt oder Alexanderplatz getragen wurden, so wird man es verstehen, dass die Männer nach solcher Arbeit tüchtig und erheblich frühstückten. An guten Frühstückskneipen war in der Nähe der Märkte durchaus kein Mangel. Damit soll nicht gesagt sein, dass später, als man sich Wagen und Hunde oder Pferde zum Transport der Fische anschaffte, weniger gefrühstückt wurde.

Während die Berliner Fischhändler nur nach Gewicht verkauften, handelten die Frauen, welche ihre Fische aus der Umgebung von Berlin brachten, also die Köpenicker, Spandauer u. s. w. nach Gerichten.

Die Weissfische, Hechte u. s. w. thaten sie auf kleine, hölzerne Wannen und boten diese den Vorübergehenden je nach dem Werte für 2 Courant (25 Pf.), 4 gute Groschen (50 Pf.) und 8 Courant (1 Mk.) an, und zwar verstanden sie es, dem oder der Vorübergehenden tüchtig zu schmeicheln.

Für sie gab es nur „junge Herrekens“ und „liebe Fräuleins“, waren sie aber sicher, ein wirkliches Fräulein vor sich zu sehen, so riefen sie sie mit „junge Frau“ oder „schönes Madamchen“ an.

Sehr belustigend war der Handel mit Aalen. Dieselben wurden in kleine Fässchen gethan, welche unten spitz waren, nach oben etwas weiter.

Hinein kam Wasser, zwei bis drei dünne Aale und ein dicker. Die Verkäuferinnen zeigten die Aale nun so geschickt vor, dass der Käufer immer nur den einen dicken Aal sah.

War man handelseinig, so gab der Käufer sein Taschentuch, die Händlerin breitete es auf ihre Schürze aus, stülpte das Fässchen darüber und band es so schnell zu, dass der Käufer immer noch der Meinung war, er hätte ein gut Gericht dicke Aale gekauft.

Oft genug wurde diese Illusion schnell zerstört, denn die Aale machten sich Luft und suchten den nächsten Weg durch den Rinnslein in ihr natürliches Element. Die Jagd nach solchen entlaufenen Aalen gehörte zu den schönsten Belustigungen der Berliner Jugend und zwar damals aller Stände.

Die Zeit, von der ich spreche, liegt in den Jahren zwischen 1860 und 1870.

Wenn ich mir das Berlin von ungefähr 1865 vorstellen will, so muss ich eigentümlicher Weise immer zuerst an die Ziegenherden denken, mit welchen damals ein schwunghafter Handel in unseren Mauern getrieben wurde.

Meine Eltern hielten, wie viele andere auch, die milchspendenden Tiere selbst und waren somit von den damals recht gefährlichen Milchplantschern unabhängig.

Von Zeit zu Zeit erschienen nun Händler mit Hunderten von Ziegen und nun begann der Handel, welcher zumeist in dem Umtausch der alten gegen frischmelkende Ziegen bestand.

Meine Mutter konnte sich Zeit dabei lassen. Wir wohnten am Spittelmarkt gegenüber der Spittelkirche. Der Platz an der Kirche vor dem Sparwalds Hof war so reichlich mit üppigem Gras bewachsen, dass die Ziegen gern und lange dort verweilten.

Was würde heute aus einer Ziegenherde, welche durch Berlin getrieben wird, werden? —

Dazu erinnere ich mich der Leipziger-Strasse, welche mit das schlechteste Pflaster von Berlin hatte, dafür waren die Rinnsleine allerdings desto grösser angelegt. Sobald ein Gewitter kam, waren trotzdem die Strassen überschwemmt, namentlich die Markgrafen-Strasse in der Gegend der Leipziger-Strasse. Dort wurde dann wassergefahren.

Das alte Berlin bot also für die lebenslustige Jugend viel mehr, als die heutige Gross- und Weltstadt.

Doch nun zurück zum Fischmarkt.

Während die Berliner Hausfrau bis dahin ihre Fische möglichst nur lebend kaufte, brachte die Eisenbahn nun allmählich die Produkte

der Ost- und Nordsee zu uns. Aber das Misstrauen gegen solche Fische war schwer zu besiegen. Der Handel mit feinen Nordseefischen, wie Steinbutt, Seesunge war vorerst nur in den Händen weniger Delikatesshandlungen und es waren in dem damaligen Berlin recht wenig Abnehmer dafür.

Für Lachs aus der Ostsee, für Zander aus dem frischen Haff war die Nachfrage bedeutender und einige pommersche Firmen, namentlich M. Radmann, welches Geschäft noch heute als eins der ersten europäischen Fischgeschäfte in Berlin besteht, hatten den Winter über reichlich zu thun.

Für billige Fische, namentlich Dorsch und Schellfische, wollte sich der Absatz durchaus nicht heben.

Um diese wohlfeile, gesunde und gute Nahrung in Berlin einzuführen, etablierten die Norddeutschen Eiswerke unter dem Einfluss des Deutschen Fischerei-Vereins, sowie dessen damaligen Protektors, des Kronprinzen, ein Fischgeschäft.

Sie kamen mit ihren Eiswagen jeden Morgen auf jeden Berliner Wochenmarkt und verkauften Dorsch und Schellfisch mit 10 bis 20 Pfg. das Pfund.

Trotz dieser billigen Preise ging das Unternehmen aus Mangel an Zuspruch in die Brüche.

In der eben geschilderten Weise verlief und entwickelte sich das Fischgeschäft sehr langsam zu grösserer Bedeutung, bis am 3. Mai 1886 die ersten vier Berliner Markthallen eröffnet wurden, welche dem Handel einen grösseren Rahmen gaben und den wesentlichen Anstoss für die Höhe des jetzigen Fischhandels gaben.

Vorher jedoch hatte sich die Firma C. Lindenberg in der Mohrenstrasse etabliert und gab damit den Anstoss zum weiteren Ausbau feinerer Fischläden namentlich im Westen der Stadt.

Der verstorbene Stadtsyndikus Eberty, welcher sich vorzüglicher Weise um die Einrichtung unserer Markthallen verdient gemacht hat, richtete namentlich die Verkaufsstände für lebende Fische ansprechend und sachgemäss ein. Er gründete auch nach Pariser Muster die Einrichtung der Verkaufsvermittler. Diese Einrichtung ist geschaffen, um dem ausserhalb wohnenden Absender den schnellen Verkauf an die Berliner Grosshändler zu erleichtern.

Ob das Prinzip sich für andere Handelszweige eignet, will ich dahingestellt sein lassen; eine grosse Bedeutung hat die Art des auktionenweisen Verkaufs aber gerade in lebenden Fischen erreicht und es ist nicht nur der städtische Verkaufsvermittler, welcher auf den Wegen der Auktion grossen Umsatz macht, sondern auch in der Umgebung der Markthalle bestehen zwei ähnliche grössere Privat-Unternehmungen.

Trotzdem die Technik bei dem Verkauf grösserer Massen von lebenden Fischen eine durchaus schwierige ist, so reüssieren gerade diese Auktionen.

Lebende Fische müssen schnell verkauft werden und an den Konsumenten gelangen. Jede Stunde vermindert ihre Lebensfähigkeit und ihr Gewicht und Ansehen.

Ist die Anfuhr gross, grösser als der Bedarf, so muss durch billigen Preis ein grösserer Konsumentenkreis geschaffen werden.

Ist dagegen die Ware knapp, so muss der Fischer trotz seines geringen Fanges dennoch seinen genügenden Lohn finden, das heisst, die Fische müssen teuer verkauft werden.

Die Auktion ist offenbar der beste Weg, um Anfuhr und Bedarf im Preise auszugleichen. So sehen wir oft an einem Tage das Pfund Fisch für wenige Pfennige verkaufen, das am nächsten Tage vielleicht ebensoviele Groschen bringt. Ist nun auch die Auktion für den Verkauf von Süsswasserfischen bedeutungsvoll geworden, so ist das Seefisch-Geschäft doch in den Händen des freien Handels geblieben. Radmann & Lindenberg stehen an der Spitze desselben.

Was in Berlin fehlt, das ist die enge Verbindung zwischen der Engrosmarkthalle und dem grossen Publikum. Es wäre Aufgabe unserer Presse, tägliche Berichte über den Fischmarkt zu bringen und auf die Fische hinzuweisen, welche im Überfluss vorhanden sind und, je grösser die Nachfrage, um so schneller und billiger auch in allen anderen Markthallen, ja auch in den feinen Fischläden des Westens zu haben sind.

Über den Wert der Fischnahrung will ich mich nicht weiter auslassen. Wer Fische kennt, kann von Fischen leben und sich recht wohl dabei fühlen. Gut gekochte Fische sind leicht verdaulich und gesund und eignen sich namentlich für unsere jetzige Zeit, in welcher von dem nervösen und abgesspannten Geschäftsmanne meist viel zu viel consistente Fleischnahrung genossen wird.

Um Ihnen nun einige Zahlen über den jetzigen Bedarf Berlins zu geben, benutze ich dazu diejenigen Angaben, welche der städtische Verkaufsvermittler Herr Ferdinand Kretschmer in dem Fischereiverein für die Provinz Brandenburg in dessen letzter Generalversammlung gemacht hat.

Die Zahlen betreffen den Umsatz des Jahres 1896 und sind als einigermaßen zutreffend zu betrachten.

Der Umsatz an Fischen in Berlin überhaupt beträgt 198,750 Zentner im Werte von 7,140.000 Mk. und zwar kommen davon auf lebende Fische 50,750 Zentner, also mehr als der vierte Teil, im Werte von 3,140.000 Mk. Der Durchschnittspreis für diese letzten 50,750 Zentner lebender Fische stellt sich auf 62 Mk. pro Zentner.

Zu diesen lebenden Fischen gehören Hechte, Karpfen, Schleie, Aale, Zander, Plötzen und Weissfische, Blei, Aaländer und Rapen.

Im Einzelnen beträgt der Umsatz an

lebendem Hecht	1 310 000	Mk. = 23 400	Zentner
„ Karpfen	390 000	„ = 6 000	„
„ Schleie	575 000	„ = 7 460	„
„ Aale	580 000	„ = 6 820	„
„ Zander	18 000	„ = 240	„
„ Plötzen	110 000	„ = 3 665	„
„ Weissfische etc.	157 000	„ = 3 140	„
	<hr/>		
	Sa. 3 140 000	Mk. = 50 725	Zentner.

Den ersten Platz nimmt, wie Sie sehen, der Hecht mit fast $1\frac{1}{3}$ Million Mark Umsatz ein. Der Hecht ist thatsächlich der wichtigste Fisch für den preussischen Fischer und auch für den Berliner Händler. Hecht wird das ganze Jahr über verlangt und erreicht namentlich zu den jüdischen Feiertagen hohe Preise. Der durchschnittliche Jahrespreis ist im Engroshandel pro Zentner 62 Mk.

Nächst ihm rangiert in der Liste der Karpfen, der eigentliche Winterfisch. Wie Sie wissen, wird der Karpfen in Massen, namentlich in Lausitzer, böhmischen und schlesischen Teichwirtschaften gezogen.

Von den 6000 Zentnern Karpfen, welche Berlin verbraucht, werden 4000 Zentner am Weihnachts-Heiligabend und Sylvester verbraucht. In letzter Zeit ist man eifrig bemüht, Karpfen auch in freien Strömen und Seen einzubürgern und zwar mit gutem Erfolge. Der in Berlin domizilierende Fischereiverein für die Mark Brandenburg hat in diesem letzten Herbst viele Zentner zweisommeriger Karpfen in die Spree und Havel eingesetzt. — Der durchschnittliche Jahrespreis beträgt engros pro Zentner 66 Mk.

Dann kommt der Schlei mit 7460 Zentnern im Werte von 575 000 Mk., das heisst einem Durchschnittspreis von 78 Mk. pro Zentner. Dieser Fisch ist insofern interessant, als sein Wert fast mit jedem Jahre gestiegen ist. Die Fischesser sind dahinter gekommen, dass ein schöner Schlei namentlich in gewissen Jahreszeiten der Forelle an Schmackhaftigkeit und Zartheit des Fleisches recht nahe kommt.

Dieselbe Wahrnehmung haben schon viel früher die Feinschmecker gerade in Forellengegenden gemacht, denn Städte wie Quedlinburg, Braunschweig, Leipzig, Dresden, Chemnitz waren seit langer Zeit gute Abnehmer für Schleie und beziehen noch heute grosse Posten von und über Berlin. Im Anfang des Sommers werden in Berlin bei knapper Anfuhr häufig genug 1,50 Mk. pro Pfund Schlei bezahlt, namentlich für $\frac{1}{3}$ - bis $\frac{1}{2}$ pfündige Fische — sogenannte Portionsschleie.

Nun kommen die Aale, die mit 6820 Zentnern zu 85 Pfennigen pro Pfund nach dem Hecht rangieren und ihn im Preise um 23 Pfennige pro Pfund überragen.

Der Aal ist im Gegensatz zum Karpfen der eigentliche Sommerfisch. Er kommt sowohl auf den feinen Tisch wie auf den des kleinen Mannes. Bei dem ersteren im Gewicht von mindestens 1 Pfund, bei dem Arbeiter aber viel kleiner. Wenn die Familie eine Landpartie macht, so nimmt Mutter gern einen Topf mit grünen Aalen mit. Gefangen werden Aale in allen deutschen Strömen und vielen Seen — trotzdem bezieht Berlin noch grosse Posten dänischer Aale über Stettin.

Nun kommt der Aufstellung nach der lebende Zander mit nur 240 Zentnern im Preise von 75 Mk. pro Zentner.

Der Zander ist eigentlich der König unserer märkischen Seen und würde einen viel höheren Preis erzielen, wenn ihm nicht der russische Seezander, auf den ich später komme, grossen Abbruch thäte. Der Zander ist ein äusserst empfindlicher Fisch und lebend nur aus der Umgebung Berlins transportierbar.

Zum Schlusse kommen Plötzen mit 3665 Zentnern zu 30 Mk. den Zentner und sämtliche anderen Weissfische zusammen mit 3140 Zentnern zu 50 Mk. den Zentner.

Die Plötze ist so recht der Fisch des kleinen Mannes und gebraten und gekocht ein gutes Essen. Stralsund liefert seit langem einen grossen Teil des Berliner Bedarfs an diesem Fisch.

Ausser diesen lebenden Flussfischen kommen noch 17 650 Zentner derselben Arten in trockenem Zustande auf den Berliner Markt. Dieselben werden uns von Ostpreussen aus den grossen masurischen Seen, aus den Haffen u. s. w. geliefert. Der Durchschnittspreis für sämtliche Sorten betrug 34 Mk. pro Zentner.

Bevor ich dann auf die Seefische übergehe, muss ich die Zufuhr von russischem Zander besprechen. Dieselbe hat eine enorme Ziffer erreicht, nämlich 42 885 Zentner (ca. 200 Eisenbahnwaggons) zu 1 115 000 Mk. Diese Zander stammen aus dem Don und der Wolga, Rostow und Astrachan sind die Handelsplätze. Der weitaus grösste Teil dieser Zander kommt in gefrorenem Zustande zum Versand.

Die Qualität ist eine meist recht gute und da der Zander zu den feinen Fischen gehört und fast immer recht billig ist, so ist er oft genug der gute Nothelfer für andere fehlende Fischarten.

Wir kommen nun zu den Seefischen, für welche eine Gesamtmenge von 95 200 Zentnern im Werte von 2 285 000 Mk. angegeben wird. Dies macht einen Durchschnittspreis von 24 Mk. pro Zentner aus.

Im Einzelnen hat Herr Kretschmer den Durchschnittspreis für die einzelnen Sorten wie folgt berechnet:

Lachs*)	105	Mk. pro Zentner
Seezunge	91	„ „ „
Steinbutte	71	„ „ „
Heilbutte	30	„ „ „
Kleist	21	„ „ „
Schellfisch	16	„ „ „
Dorsch	13	„ „ „
Scholle	12	„ „ „
Kabeljau	11	„ „ „
Flunder	9	„ „ „

Wenn Ihnen, meine Damen, diese Preise niedrig erscheinen gegen die Preise, welche Sie oft zu zahlen hatten, so ist der Grund dafür erstens der, dass die billigsten Preise stets bei sehr grossen Anfuhrten Platz greifen, das heisst, bei Massenfängen, welche nur kurze Zeit andauern. Diese Massenfänge wirken natürlich erheblich auf die ermittelte Durchschnittsziffer.

Ferner habe ich gerade bei der Berliner Hausfrau erfahren, dass dieselbe nicht gern das kauft, was reichlich da ist und billig offeriert wird, sondern die Dame macht sich bereits zu Hause ihren Plan, welchen Fisch sie kaufen wird. In diesem Umstand liegt ein nicht kleines Hindernis für den billigen Detailverkauf. Der Umsatz an Seefischen steht ausserordentlich zurück gegenüber den anderer Grossstädte wie London, Paris, aber auch das kleinere Hamburg verzehrt verhältnismässig viel mehr Seefisch als Berlin.

Die Ausdehnung unserer Seefischerei hat aber seit den letzten 15 Jahren einen ungeahnten Aufschwung genommen. Die Seglerfahrzeuge, welche von den verschiedensten Häfen ausgehen, sind an Zahl nicht geringer geworden, aber es sind bereits über 100 Dampfer in der Nordsee hinzugekommen, welche nur Fischfang betreiben. Diese Dampfer haben ihre Reisen längst bis zu den Isländischen, auch von England und Frankreich, sowie Skandinavien aufgesuchten Fischgründen ausgedehnt. Berlin braucht aber von diesen Nordseefischen noch viel zu wenig.

Dass aber ein starker Konsum von Fischnahrung herbeizuführen ist, bewiesen uns 1896 die Fischkosthallen in der Berliner Gewerbeausstellung.

Dieselben verkauften an gewöhnlichen Wochentagen 10—20—30 Zentner Fische, an Sonntagen 40—50 Zentner und am zweiten Pfingstfeiertage wurde sogar ein Quantum von 116 Zentnern Fischen verbraucht. Trotzdem die reichliche Portion Fische für 30—50 Pfennige verkauft wurde, machte der Unternehmer der Fischkosthalle, der stets eifrige deutsche Seefischerei-Verein Hannover ein gutes Geschäft dabei.

*) Lachs ist sowohl Fluss- als Seefisch, wird aber hier zu den Seefischen gerechnet

Von Sachverständigen geleitete Fischkosthallen würden in Berlin unbedingt reüssieren und am besten dazu beitragen, den Fischkonsum zu steigern. Ausserdem eignet sich der Hausirhandel namentlich in den Vororten ausserordentlich zur Erhöhung des Absatzes. Alle Städte der Welt, die viel Fisch konsumieren, haben starken Hausierhandel.

Leider beschäftigt sich auch die Berliner Presse, die doch sonst so rührig und findig ist, fast garnicht mit den Vorgängen in den Markthallen. Es ist allein der Berliner Lokalanzeiger, welcher wöchentlich einen Artikel „Markthallen-Wanderungen“ bringt.

Die Pariser grossen Zeitungen bringen aber regelmässig feuilletonistisch gehaltene Artikel aus der Zentralhalle, welche die Anführen namentlich der Saison-Delikatessen und Fische behandeln.

Also — zugenommen hat der Verbrauch von Seefischen in Berlin in den letzten 10 Jahren unbedingt — aber trotzdem ist der Bedarf noch viel zu gering.

In der Aufstellung fehlt der Häring und zwar der frische oder grüne Häring, welcher im Frühjahr in grossen Partien von der pommerischen Küste, sowie von Dänemark und Schweden herkommt und zu billigen Preisen hier verkauft wird. Es würde mich zu weit führen, wollte ich hier schildern, was alles aus diesen grünen Häringen zu machen ist. Der Engländer isst ihn morgens, mittags und abends. Der Umsatz ist nicht unbedeutend und kann gegen 100—120 Waggons per Jahr betragen.

Eigentümlicher Weise ist dieser Handel in Berlin weniger in den Händen der Fischhändler als in denen der Obst-Höker, ebenso wie der Handel mit geräucherten Fischen, welcher in Berlin eine ziemlich bedeutende Ausdehnung hat.

Ich verlasse nun dieses Thema in der Hoffnung, vielleicht ein Weniges für die Steigerung des Fischkonsums versucht zu haben und wende mich zu dem Krebshandel, meinem eigentlichen Berufe.

Auch dieses Geschäft hat eine gegen früher bedeutende Ausdehnung erfahren.

Im alten Berlin, noch in meiner Jugend, also vor 30 bis 40 Jahren, lieferten die Spree, Havel, die Oder und mächtige Seen überreichlich den Bedarf für Berlin, Leipzig, Dresden, Hannover, die von hier aus versorgt wurden.

Namentlich aus der Havelgegend von Zehdenick, Gross-Dölln kamen im Sommer fast täglich mit Hunden bespannte Wagen voll Krebsen. Ich erinnere mich dieser Händler noch recht gut, ihr Quartier war in der Prenzlauer-Strasse 9. Sie hatten oft eine Reise von 10 Meilen zu machen, die Menschen und Hunde langten totnüde an — die Krebse oft genug ebenso.

Waren die Krebse einmal knapp, so fuhren die Berliner Händler ihnen entgegen und rissen sich um die Ware, waren sie aber vollauf, so blieben sie unbeachtet am Spittelmarkt oder an der Fischerbrücke stehen.

Da der Krebshandel allein für die Leute nicht lohnend war, so beschäftigten sich dieselben auch damit, für ihr Heimatsdorf den nötigen Zucker, Kaffee und Tabak mitzubringen und da passierte denn einmal folgende Geschichte:

Einer von diesen Händlern hatte einen guten Tag gehabt, er hatte seine Krebse an den Mann gebracht, hatte dafür einen Beutel voll Geld — es braucht ja nicht allzuviel gewesen sein; es wurde ja damals noch in Kupfergeld, guten Groschen, in polnischen Achtgroschenstücken u. s. w. gezahlt — und sich nun wohl einen Freudenrausch gekauft.

Seine Einkäufe, welche namentlich in Zucker bestanden, waren besorgt, der Hausknecht des Gasthofes hat ihm seine Hunde vor den Wagen gespannt und lässt den Mann nun ruhig abfahren in der Erwartung, dass der lange Weg ihn schon ernüchtern werde.

Bis zum Windmühlenberg geht die Sache. Da plagt ihn der Teufel, er lässt Wagen und Hunde stehen, steigt den Berg hinan, holt seinen Geldbeutel heraus, schüttelt ihn drohend gegen die Stadt Berlin und sagt: „Berlin, Berlin, noch eenmal so, dann bist De mien!“ —

Inzwischen sind aber die durstig gewordenen Hunde mit samt Wagen und Ladung in den kleinen Teich gelaufen, welcher unten am Berge war und standen nun mit dem teuren Zucker mitten im Wasser.

So war der Mann aus seiner Seeligkeit gleich wieder in tiefe Bedrängnis geraten.

Also bis zum Jahre 1860 bewegte sich auch der Krebshandel in recht engen Grenzen.

Da bestellte die bekannte Firma Gustav Böttger in Köln fortlaufend grössere Posten Krebse bei meinem Vater und man erfuhr hier bald, dass diese Krebse nach Paris gingen und dort teuer bezahlt wurden.

Es dauerte nicht lange, so wurden die Krebse direkt von hier nach Paris gesandt und nun erlangte das Krebsgeschäft allmählich grössere Bedeutung. Paris versorgte damals nicht allein sich, sondern ganz Frankreich mit Krebsen und war und blieb daher Jahre lang der beste Abnehmer, zumal dort alles in Auktion verkauft wurde, so dass man hinschicken konnte, soviel man wollte.

Inzwischen stieg auch der Absatz in Berlin und Deutschland.

Selbstredend musste mit dieser Ausdehnung des Umsatzes auch die Beschaffung der Ware harmonieren und Mecklenburg, Pommern, Posen, Westpreussen und dann namentlich die grossen und zahlreichen masurischen Seen liefern ihre Erträge an Krebsen in regelmässigen Sendungen nach Berlin und Köln. Denn in Köln hatten sich inzwischen einige

Firmen etabliert und fingen an, das übrige Frankreich, Belgien, England von dort zu bearbeiten. Diese Firmen bestehen noch heute und wie überall im Erwerbsleben hat es auch im Krebsgeschäft an Konkurrenz niemals gefehlt — was übrigens ganz in der Ordnung ist.

Während also dieser Handel auch für Berlin eine grössere Bedeutung erreichte — es wurden z. B. täglich hunderte von Körben gebraucht, die bei hiesigen Korbmachern gearbeitet wurden — sann mein Vater darauf, wie es möglich zu machen sei, die so oft eintretende Überhäufung mit Krebsen gegenüber der zeitweilig wochenlangen Knappheit des Artikels auszugleichen, namentlich aber die Krebse, welche im September, Oktober überreichlich gefangen, bis in die Wintermonate Januar bis März aufzubewahren.

Dazu wurden die Reservoirs in Hoppegarten angelegt und erwiesen sich einige Jahre — nämlich von 1875 bis 1877 als zweckentsprechend.

Da kam aber die Krebspest, welche im November 1878 allein in Hoppegarten 36 000 Schock schöner Krebse innerhalb weniger Tage tötete. Die Krankheit war vom Süden gekommen und hatte sich vorher namentlich in Bayern gezeigt, sie breitete sich dann allmählich über die Mark Brandenburg, Pommern u. s. w. aus und ergriff schliesslich auch im Jahre 1887 die masurischen Seen.

So wenig der eigentliche Keim dieser Seuche trotz vielem Bemühen namhafter Gelehrten bisher festgestellt werden konnte, so wenig kann man sich erklären, warum gerade einzelne Seen in allen Provinzen glücklicher Weise verschont blieben.

Die Krebspest drängte den Einkauf über die russische Grenze vorerst nach Polen und die Ostseeprovinzen und das Einkaufsgebiet erweitert sich naturgemäss immer mehr.

Damit wachsen auch die Schwierigkeiten des Transportes und die Kosten desselben. Auch Schweden und Finland sind als Lieferanten hinzugekommen.

Aber auch in Russland gehört eine umfassende Organisation dazu, sich regelmässige Bezüge zu sichern. Es sind in allen Gouvernements, welche bis jetzt in Frage kommen, Kontrolstationen an Knotenpunkten der Eisenbahnen gelegt, welche die Aufgabe haben, die angebrachten Krebse im Flusse zu erfrischen und an bestimmten Tagen zur Grenze zu senden.

Die Sicherheit, Ware zu bekommen, erfordert für den Gross-Betrieb wieder eigene Pachtungen u. s. w.

Der Versand der Krebse, welche bis vor einigen Jahren fast nur in ganzen Waggonen, welche mit Eis gekühlt wurden, stattfand, ist zum recht grossen Teil an die Post übergegangen.

Der ausserordentlich hohe Eilgut-Tarif, dazu die völlig unzureichende Beförderung unserer Lebensmittel auf den preussischen Eisenbahnen

haben dazu geführt, den billigen Post-Tarif und das geschäftliche Entgegenkommen der Reichspost zu benutzen und es gehen jetzt in der Hauptsaison über Eydtkuhnen, Prostken, Illowo und auch über österreichische Grenzstationen täglich tausende von Körben Krebse nach allen Plätzen, namentlich aber Köln und Deutz a. Rhein.

Dass es für den Handel keineswegs leicht ist, solchen Postversand zu organisieren und die Ware in lauter kleinen Zehnpfund-Kolli zu verteilen, ist richtig — aber die Differenz zwischen Eilgut- und Post-Tarif ist so bedeutend, dass dieser Weg eingeschlagen werden musste.

Während die Post 100 Kilo Krebse von Eydtkuhnen bis Köln für 10 Mk. befördert, stellt sich die Eilgut-Fracht auf 29 Mk. für dasselbe Quantum.

Inzwischen zeigen eine Reihe von Seen in der Uckermark, Pommern und Preussen wieder Zunahme von Krebsen und liefern bereits nennenswerte Posten.

Fischerei-Vereine, welche über das ganze deutsche Reich ausgebreitet sind, sowie Private suchen durch das Einsetzen gesunder Krebse die Gewässer wieder zu bevölkern und zwar anscheinend nicht ohne Erfolg.

Das Berliner Publikum treibt tatsächlich Luxus mit Krebsen und prunkt gern mit recht grossen Exemplaren. Es ist Thatsache, dass die beste Ware hier in Berlin bleibt, aus dem einfachen Grunde, weil sie nirgends höher bezahlt wird als hier.

Aber in den letzten Jahren ist man doch dahinter gekommen, dass sich auch aus den Suppenkrebse recht viele sehr feiner und leichter Gerichte herstellen lassen und ich glaube nach allem, das Quantum Krebse, welches Berlin vom 1. Mai bis 1. Oktober verbraucht, auf über 600 Schock pro Tag taxieren zu dürfen.

Die Lehre, dass Krebse nur in Monaten ohne r schön sein sollen, gilt hier in Berlin, wenigstens in Bezug auf den September, nicht mehr — denn man weiss längst, dass gerade in diesem Monat die Krebse auf der Höhe ihres Wohlgeschmacks sind und benutzt gern die etwas billigeren Preise dieses Monats.

In der mir kurz bemessenen Zeit konnte ich die Beschreibung der Entwicklung des Berliner Fisch- und Krebshandels nur skizzieren und würde mich freuen, wenn Sie aus meiner Darstellung doch den Eindruck gewonnen haben, dass hier wie auf jedem anderen Gebiete der Berliner Industrie stets tüchtig und redlich gearbeitet werden musste und gearbeitet wurde. Berlin wird sich seinen Platz als bedeutende Fischhandelsstadt, sowie als Zentralpunkt für den Krebshandel nicht mehr nehmen lassen. —

6. Nach der Sitzung fand das altberlinische Fischessen im Rathauskeller statt. Während desselben hielt Herr Ferd. Kretschmer, Städtischer Geschäftsvermittler für den Berliner Fischverkehr in der Central-Markthalle, über die Herstellungsart des Fischgerichtes einen kurzen Vortrag. Auf diesen folgten sodann noch einige Toaste und heitere Tischreden.

15. (6. ordentl.) Versammlung des VI. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 19. Januar 1898, abends 7^{1/2} Uhr

im Bürgersaal des Rathauses.

Vorsitzender: Herr Geheimer Regierungsrat E. Friedel.

1. Der Vorsitzende verteilt den „Bericht der Central-Kommission für Wissenschaftliche Landeskunde von Deutschland von Ostern 1895 bis Ostern 1897 erstattet vor dem XII. Deutschen Geographentage in Jena vom Vorsitzenden der Kommission, Prof. Dr. Eugen Oberhummer in München“ (Berlin 1897, 15. S. 8^{vo}). Wir entnehmen dem Bericht folgende Einzelheiten:

Trotz des Misserfolges, welchen die Bemühungen, einen grossen „Verein für deutsche Landeskunde“ ins Leben zu rufen, zu verzeichnen haben, ist die Kommission in der erfreulichen Lage, eine stattliche Reihe landeskundlicher Arbeiten vorlegen zu können, welche unter ihrer Leitung herausgegeben worden sind, abgesehen von den zahlreichen und wertvollen Beiträgen zur deutschen Landeskunde, die ausserhalb ihres engeren Wirkungskreises in den letzten Jahren ans Tageslicht getreten sind. Das Verdienst hieran gebührt freilich in erster Linie einem unserer Mitglieder, Herrn Prof. Dr. Kirchhoff, welcher die Fäden aller von der Central-Kommission ausgehenden Veröffentlichungen in seiner Hand vereinigt und im besonderen der Herausgabe der „Forschungen zur deutschen Landeskunde“ seine Zeit und Kraft gewidmet hat. Von diesem wertvollen Sammelwerke sind seit dem Bremer Tage nicht weniger als neun Hefte erschienen, deren jedes eine in sich geschlossene Einzeldarstellung enthält. Es sind die folgenden:

Bd. VIII. Heft 6. Das deutsche Sprachgebiet Lothringens und seine Wandelungen von der Feststellung der Sprachgrenze bis zum Ausgang des 16. Jahrhunderts. Von Dr. Hans Witte.