

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** - (1936)

**Artikel:** Spargelzucht

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988024>

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 13.01.2026

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



Hervorschiesende Spargel-Spitzen. Sie künden dem Spargelbauern an, dass es höchste Zeit ist, die Spargeln auszustechen.

## **SPARGELZUCHT.**

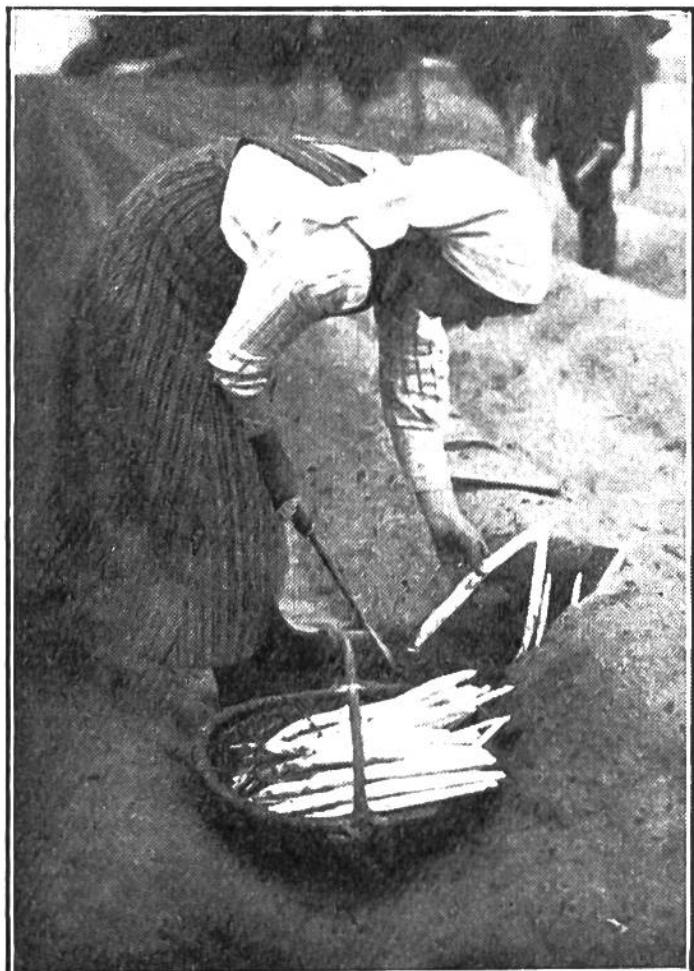
Der Spargel ist das Gemüse der Feinschmecker. Seinen Anbau verdanken wir den alten Römern; sie brachten den Spargel, wie auch den Weinstock, über die Alpen zu uns. Aber erst seit dem 18. Jahrhundert wird Spargelzucht in Europa wieder allgemein betrieben. Die alten Römer ihrerseits dürften die Spargelzucht von den Ägyptern gelernt haben. Diese verwendeten den Spargel nicht allein in der Küche, sondern auch als Vorlage für allerhand hübsche Ornamentzeichnungen in Häusern und Grabkammern.

Obschon heute der Spargel mehr wegen seines eigenartigen Geschmacks und seiner Bekömmlichkeit als wegen seiner Nährwerte geschätzt wird, scheint sich die Zucht zu lohnen.



Die Spargelernte beginnt Mitte April und dauert sechs bis acht Wochen. Die noch nicht aus den Wällen hervorgebrochenen Stengel werden sorgfältig vom Stock losgeschnitten.

Der Anbau erfordert einen leichten, durchlässigen Boden und viel Arbeit und Pflege. In der Schweiz ist zum Spargelbau die Schwemmlanderde in der Rhoneebene und im Grossen Moos besonders geeignet. In den ersten warmen Apriltagen kommen die Spargelsetzlinge, die sich der Pflanzer selbst zieht, der kleinere Gärtner aber kauft, in den Boden und zwar in Reihen von genügendem Abstand. Sie sind zunächst mit einer etwa 5 cm hohen Erdschicht überdeckt und stehen im ersten Jahr noch in Gräben. Die Gräben werden im zweiten Jahr mit Stallmist belegt und mit Erde ausgefüllt. Im Frühling des dritten Jahres wird die Erde zu einem Wall über den Setzlingen gehäufelt. Dann kann die erste Ernte, etwa Mitte April bis Mitte Juni, stattfinden. Die unterirdischen Schösslinge, Pfeifen



Gute Ernte! — Die Spargeln sind ein sog. Blattstielgemüse. Sie gelten nicht bloss als wohlschmeckend, sondern auch als gesund.

genannt, werden mit einem scharfen Messer sorgfältig vom Wurzelstock losgeschnitten, wobei jede einzelne Pfeife tunlichst frei zu scharren ist. Geerntet wird von nun an alle Jahre und zwar im Durchschnitt 35 kg auf 1 Ar Anbaufläche, in gutem Gartenboden sogar 50 kg. Nach der Ernte sind die Wälle wieder zu verebnen, der Boden zu düngen, und die Arbeit ist wieder dieselbe wie im Vorjahr.

**Wie lange bleiben Tannadeln am Leben?** Im Herbst sterben die Blätter der meisten Laubpflanzen ab und werden abgeworfen. Bei den immergrünen Gewächsen, vor allem bei den Nadelhölzern, bleiben dagegen die Blattorgane auch wintersüber am Leben. Der Ausdruck „immergrün“ darf selbstverständlich nicht im wörtlichen Sinn genommen werden; die Lebensdauer der Nadeln ist im Gegenteil wesentlich kürzer als man häufig annimmt. Bei Kiefern werden sie beispielsweise oft nicht mehr als 2 Jahre alt, bei Tannen und Fichten auch nicht viel älter. Einzig eine japanische Linde trägt wirklich langlebige Nadeln, die bis zu 15 Wintern aushalten.