

Zeitschrift:	Mitteilungen der Schweizerischen Gesellschaft für Gartenkultur = Bulletin de la Société Suisse des Arts du Jardin
Herausgeber:	Schweizerische Gesellschaft für Gartenkultur
Band:	9 (1991)
Heft:	1
 Artikel:	Samenofferte
Autor:	Müller-Lemans, Hans / Ruoff, Eeva
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-382211

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: 22.02.2026

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

Wie in den vergangenen Jahren können unsere Mitglieder auch für die kommende Säzeit mit dem beiliegenden Talon Samen bestellen. Es muss unbedingt ein adressiertes und mit 50 Rp. frankiertes Kuvert beiliegen. Die Bestellungen werden strikt in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die verfügbare Samenmenge ist aufgrund der bisherigen Nachfrage festgelegt worden und ist daher begrenzt. Wir danken Frau Gertrud Bölsterli dafür, dass sie auch dieses Jahr wie gewohnt den Versand übernehmen wird. Die Samenofferte umfasst dieses Jahr drei seltene Pflanzen.

Samenofferte

Der Meerkohl (*Crambe maritima L.*)

Der Meerkohl, *Crambe maritima L.*, ist eine ausdauernde Pflanze aus der Familie der Cruciferen. Er ist blau bereift und wird 30– 75 cm hoch. Man nutzt in erster Linie die gebleichten Schosse. Diese sind nach verschiedenen Autoren in der Qualität mit Spargeln vergleichbar. Die Art wurde und wird vor allem in Grossbritannien kultiviert. Der Anbau begann dort etwa in der Mitte des 17. Jahrhunderts und erreichte Ende des 18. Jahrhunderts eine grosse Verbreitung.

Für den Anbau eignen sich gut gedüngte und tiefgründige Böden. Als Saatzeitpunkt nen-

nen die meisten Autoren den Frühling, etwa März bis April. Einige Autoren empfehlen Herbstsaat, weil Frühlingssamen gern überliegen, d.h. erst im zweiten Jahr keimen. Auch wenn die Samen noch im selben Jahr keimen, dauert es ziemlich lange, nämlich rund 25–30 Tage. Es ist daher vorteilhaft, die Früchte 1–1½ Tage vorzuquellen.

Die Saat erfolgt rund 2–4 cm tief und am besten in ein Saatbeet. Der Abstand zwischen den Reihen sollte etwa 30 cm betragen. Wegen der schlechten Keimfähigkeit sät man ziemlich dicht. Die Pflanzen werden auf etwa 15 cm ausgedünnt. Wenn sie 4–5 Blätter haben, kann man sie versetzen, aber man kann sie auch wei-

ter wachsen lassen. In diesem Fall häufelt man sie im Spätherbst an und bedeckt sie mit 8–10 cm Erde und bei starkem Frost noch zusätzlich z.B. mit Laub. Im Frühling, wenn sie ein Jahr alt sind, werden sie schliesslich versetzt. Die Abstände zwischen den Pflanzen sollten dabei rund 50 cm betragen.

Das Bleichen der aus Samen gewonnenen Pflanzen beginnt im dritten Frühling, d.h. wenn sie zwei Jahre alt sind. Zum Bleichen gibt es verschiedene Methoden. In jedem Fall ist völlige Dunkelheit wesentlich, damit sich der beste Geschmack entwickelt. Man kann die Pflanzen im Herbst, nachdem die Blätter abgestorben und entfernt worden sind, mit 20–30 cm Sand über-

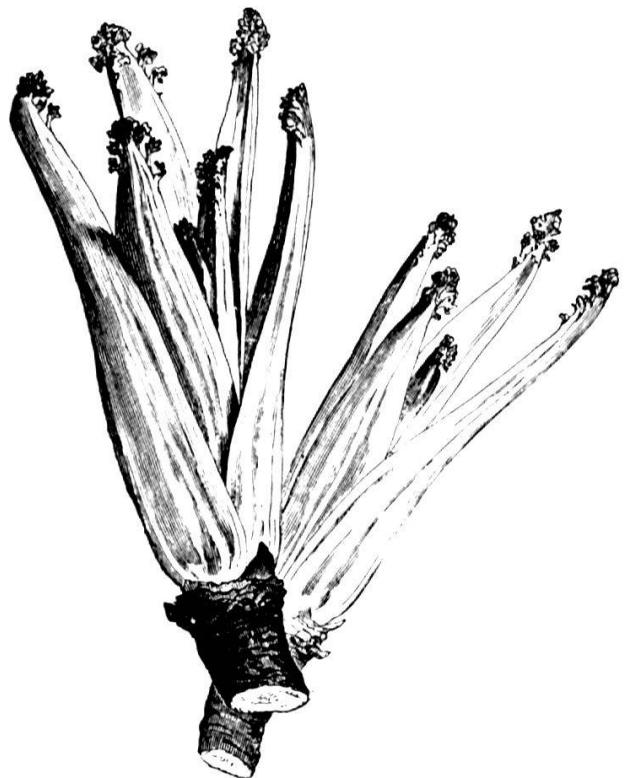
decken. Den Erntezeitpunkt erkennt man daran, dass die Bedeckung von den Trieben angehoben wird, oder dass die Triebe die Oberfläche durchstossen. Zum Bleichen eignen sich auch Blumentöpfe oder Kisten. Die Behälter sollten mindestens 30 cm hoch sein. Man stülpt sie im frühen Frühling über die Pflanzen, nachdem man allfällige Deckschichten entfernt hat. Die gebleichten Schosse erntet man, wenn sie etwa 15 cm lang sind. Die Pflanzen bleiben rund 10 Jahre im Ertrag.

Man geniesst die gebleichten Schosse roh und fein geschnitten in (gemischten) Salaten oder gekocht wie Spargel. Man erntet sie erst kurz vor Gebrauch, weil sie sonst zäh werden, besonders am Licht. Durch Kochen in siedendem Wasser geht der meiste Geschmack und die wertvollen Salze verloren. Daher empfiehlt es sich, das Gemüse zu dämpfen. Wenn man es überkocht, wird es rasch zäh.

30

Ausser den gebleichten Schossen lassen sich auch die grünen Blätter verwenden. Man erntet sie, wenn sie jung und noch zart und etwa 10–15 cm lang sind.

Hans Müller-Lemans



Literatur (Auswahl)

- J. Becker-Dillingen. – Handbuch des gesamten Gemüsebaues. Berlin und Hamburg, 5. Aufl. 1950.
- F. Couplan. – Retrouvez les légumes oubliés. Paris 1986.
- Joy Larkcom. – The Salad Garden. Lincoln, London 1984.
- Eleanour Sinclair Rohde. – Vegetable cultivation and cookery. London 1938.
- Vilmorin-Andrieux et al. – The vegetable garden, English edition published under the direction of W. Robinson. London 1885.

Edelwicke ‹Painted Lady› (*Lathyrus odoratus* L.)

Die Edelwicke ist eine wohlbekannte einjährige Sommerblume. Die Urmutter der heutigen Sorten ist die in Süditalien beheimatete *Lathyrus odoratus*. Die Züchtungsarbeit dieser Pflanze begann in England im 18. Jahrhundert, nachdem 1699 der sizilianische Geistliche, Fra Cupani, angeblich als erster einige Samen an Dr. Robert Uvedale (1642–1722) in Enfield gesandt hatte. Dieser sammelte Pflanzen so leidenschaftlich, dass die Behörden ihm drohten, seinen Posten als Lehrer zu kündigen. Die unseren Mitgliedern offerierte Sorte ‹Painted Lady› soll eine der Varietäten des 18. Jahrhunderts sein. Die Engländer begeisterten sich sehr für die Edelwicke, gegen Ende des 19. Jahrhunderts waren die neuen grossblumigeren Sorten von Henry Eckford schon weltweit bekannt. In England und Schottland wurden ‹Sweet Pea Societies› gegründet, um die Kultur der herrlichen Blume besonders zu pflegen. Die jährlichen Wettbewerbe dieser Vereinigungen sind übrigens noch immer eine feste, schöne Tradition der britischen Blumenkultur. Zur Zeit des Ersten Weltkrieges wurden die Sorten von Eckford von den auch bei uns lange Zeit bekannten ‹Spencer›-Varietäten mit gewellten, noch grösseren Blumen überholt. Der Wettlauf ist jedoch noch nicht zu Ende, wie heutige Züchtungen zeigen.

Obwohl die Edelwicke die Lieblingsblume mancher Schweizerin – und anscheinend auch manches Schweizers – ist, kann man sie bei uns nicht so problemlos ziehen, wie auf den Britischen Inseln. Die Engländer haben während bald 300 Jahren aus der süditalienischen Wildblume eine Gartenblume herangezüchtet, die kühtere Verhältnisse bevorzugt, als wir ihr an den meisten Orten im schweizerischen Mittel-

land bieten können. Die Blütezeit ist hierzulande oft verhältnismässig kurz. In Schottland und in Skandinavien bühen die Edelwicken ununterbrochen 3–4 Monate. Die ‹Painted Lady› steht nun glücklicherweise der italienischen Wildform näher als die heutigen Sorten und ist daher hitzeresistenter. Die Blumen sind aber nur etwa halb so gross, und es gibt meistens nur zwei pro Stiel. Die Farben – violettrot und dunkelblau – sind auch nicht gerade sehr verführerisch. Alle diese Nachteile macht jedoch der Duft wieder wett, der kräftig, balsamisch und ohnegleichen süß ist, jedoch nicht karamenhaft wie jener vieler anderer süssduftender Blumen. Jeder Freund duftender Gewächse muss die ‹Painted Lady› einmal in seinem eigenen Garten erlebt haben.

Braunschötige Erbse

Den Erbsenfreunden offerieren wir dieses Jahr eine alte, braunschötige Varietät, die in Holland noch immer sehr beliebt ist. Sie heissen dort ‹capucijners›, haben aber mit unseren Kapuziner genannten Sommerblumen nichts zu tun. Sie ist eine währschafte Erbse und eignet sich gut zum Trocknen.

Eeva Ruoff

31

Literatur:

Miles Hadfield. – *A History of British Gardening*, 3. Aufl. London 1979.
Thomas Stevenson. – *The Modern Culture of Sweet Peas*. London o.J. (ca. 1915).
Charles W.J. Unwin. – *Sweet Peas, Their History, Development, Culture*, 2. Aufl. Cambridge 1929.