Zeitschrift: Zeitschrift des Schweizerischen Gartenbauvereins : illustrirter Monatsbericht für practische Gärtnerei

Herausgeber: Schweizerischer Gartenbauverein

Band: 1 (1881)

Heft: [9]

Artikel: In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-349570

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: 21.01.2026

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

Feuer bis zur Syrupdicke einkocht. Darauf schüttet man die Erdbeeren hinzu und lässt das Ganze 25—35 Minuten kochen.

Erdbeerengelée.

Erdbeeren 1 Kilo,
Himbeeren 250 Gramm,
Zucker 1 Kilo,
Arabischer Gummi 50 Gramm.

Man legt eine Schicht Erdbeeren, dann eine Schicht Zucker, giesst den Himbeerensaft darüber und lässt die Mischung, ohne sie umzurühren, 30 bis 40 Minuten in einem Kessel kochen. Dann wird der Gummi, den man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat, zugefügt. Der Kessel wird in ein Sieb ausgeleert, aus welchem man die Gelée, ohne sie durchzudrücken, ablaufen lässt. Die Töpfe werden gefüllt, mit gestossenem Zucker bestreut, zugedeckt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Hie und da wird Gelée von sehr wässerigen Erdbeeren schimmlig. In diesem Falle bringt man sie von Neuem auf das Feuer und lässt sie einige Minuten kochen.

Erdbeerenliqueur.

Erdbeeren 2 Kilo,
Himbeeren 250 Gramm,
Alcohol 2 Liter,
Weisser Zucker 2 Kilo 250 Gramm,
Wasser 3 Liter.

Erdbeeren und Himbeeren werden zerdrückt, in ein Sieb gebracht und darüber die kochende Zuckerlösung gegossen. Die Masse wird umgerührt und nach und nach zugedeckt. Nach dem Erkalten wird die Masse auf dem Siebe ausgedrückt, der Alcohol zugefügt und das Ganze in ein verschlossenes Gefäss gebracht. Einige Tage später wird die Flüssigkeit abgezogen und filtrirt.

Anstatt reinen Alcohol kann man auch Branntwein verwenden; man muss aber die doppelte Quantität nehmen und die Wassermenge entsprechend vermindern, um im Ganzen nicht mehr als 5 Liter Flüssigkeit zu erhalten.

In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten.

4. **Die Eierpflanze** (Aubergine der Franzosen, Egg-plant der Engländer), Solanum Melongena L.

Diese in Asien und Afrika vorkommende Nachtschattenart wird im südlichen Europa sehr viel und auch in Frankreich häufig als Gemüsepflanze gezogen und geschätzt. Auch bei uns kann sie mit Erfolg cultivirt und mit Nutzen für die Küche verwendet werden.

Eine in der „Revue horticole“ veröffentlichte Notiz über eine frühe niedrige Spielart der Eierpflanze gibt die Culturmethode an, wie sie auch für die gewöhnliche lange violette Sorte zu befolgen ist; wir geben dieselbe hier im Auszuge wieder.

J. B. Carbon schreibt: „Unter den Gemüsepflanzen ist die schwarze frühe niedrige Eierpflanze (Aubergine naine noire précoce) unbedingt eine der interessantesten; ganz besonders zeichnet sie sich durch ihre grosse Fruchtbarkeit aus. Ihre Cultur ist von derjenigen der gewöhnlichen Eierpflanze nicht verschieden. Man säet den Samen im Februar und März auf ein warmes Mistbeet. Wenn die Sämlinge eine gewisse Stärke erreicht haben, repiquirt man sie in Abständen von 12—15 Cm. auf ein neues warmes Mistbeet unter Glas. Man spritzt oft und wendet beim Giessen hie und da Düngguss an. Im Laufe des Monats Mai bringt man die Pflanzen an ihren definitiven Standort (ein leeres Mistbeet oder eine Rabatte am Fusse einer nach Süden gelegenen Mauer) in tief umgegrabene reichlich gedüngte Erde, denn die Eierpflanze erfordert starke Düngung. Während

der starken Hitze muss viel begossen und die Erde, besonders um den Fuss der Pflanze, durch leichtes Behacken locker gehalten werden. Beim Auspflanzen ist es gut, die untersten Seitentriebe wegzuschneiden, deren Früchte bei dem niedrigen Wuchs der Pflanze sonst auf der Erde liegen und faulen oder von den Insecten angefressen würden. Die ersten Früchte sollten vor der vollständigen Reife abgenommen werden, um die Ausbildung der nachfolgenden Früchte zu begünstigen, welche die ersten an Güte weit übertreffen.

Ihres zarten Fleisches wegen sollten die niedrigen frühen Eierfrüchte allen andern vorgezogen werden; sie kochen sich leicht und schnell."

Auf einem Composthaufen gedeihen die Eierpflanzen bei uns sehr gut, wenn sie — so lange Nachtfröste im Mai zu befürchten sind — gedeckt werden. Im Allgemeinen werden sie wie Tomaten behandelt; die Früchte werden meistens in Scheiben geschnitten und gebacken oder geröstet. *J. A. B.*

5. **Der französische Speisekürbis** (Potiron der Franzosen), Cucurbita Pepo L.

Trotz unseres bekannten Vorurtheils gegen Kürbisse verdient der Anbau dieser feineren Art einen Versuch. Abgesehen von ihrer Verwendung sind diese Kürbisse Prachtfrüchte; eine diesen Sommer auf einem Composthaufen gewachsene Frucht wiegt 90, eine andere in einer Baumschule gezogene kugelrunde sogar 125 Pfund! — Die Cultur entspricht ganz derjenigen der gewöhnlichen Kürbisse; in Bezug auf ihre Verwendung, die in Frankreich sehr verbreitet ist, sind uns folgende Recepte mitgetheilt worden.

Kürbissuppe (die „soupe aux potirons" der Franzosen). Man kocht ein Stück Kürbis (nach Entfernung der Schale und Samen) in Wasser weich, treibt die Masse durch, fügt entweder Milch oder ein wenig Mehl zu und lässt sie dick kochen. Dann wird sie mit Fleischbrühe verdünnt, die nöthige Menge Salz und Pfeffer zugegeben und eine ausgezeichnete gutschmeckende Suppe ist fertig.

Gemüse. Die Kürbis-Stücke werden in Wasser weich und nach Beifügung von etwas Mehl und Butter dick gekocht und schliesslich die nöthigen Gewürze zugegeben.

Ein gehörig gereinigter Kürbis kann Monate lang aufbewahrt werden; man schneidet sich bei jedesmaligem Gebrauch einfach ein Stück heraus.

Eingemachte Kürbisse. Zu 500 Gramm Zucker nimmt man 560—600 Gramm Kürbisfleisch, welches man in Schnitten zertheilt hat. Man weicht sie eine halbe Stunde in Essig ein, trocknet sie ab, lässt dann den Zucker verschäumen, legt die Schnitten hinein und kocht die Masse, bis sie glasig wird. Eine halbe Citronenschale, sechs Gewürznelken und ein Stück Zimmet werden mitgekocht.

Ausser dem gewöhnlichen Potiron jaune gros de Paris wird von Vilmarin Andrieux & Cie. noch der Potiron rouge vif, gros d'Etampes als vorzügliche Sorte empfohlen.

6. **Der englische Speisekürbis** (Vegetable marrow der Engländer).

Eine in England sehr beliebte Kürbisart, wovon grüne und weisse Sorten existiren, die in der Form einer kurzen, dicken Gurke ähnlich sind. Die Cultur ist hier ebenfalls dieselbe, wie für die gewöhnlichen Kürbisse; die Samen werden meistens zuerst in Töpfe ausgesäet und später auf einen Composthaufen ausgepflanzt.

Die jungen, nicht ganz ausgebildeten Früchte werden in England in grosse Stücke geschnitten und einfach in Wasser gekocht. Mit Salz und Pfeffer haben wir das Gericht immer sehr gerne gegessen. Unserm Geschmacke ent-

sprechend würde man Vegetable marrows mit einer Buttersauce, ungefähr wie Blumenkohl, zubereiten oder — in dünne Scheiben geschnitten — in Butter backen.

Auf die eine oder andere Art lohnt der Versuch die Mühe und bringt etwelche Abwechslung in den bei uns nicht immer sehr reichhaltigen Küchenzeddel.

Gartenbau in Central-Amerika.

Je weiter man nach dem Aequator und damit in die Zone des ewigen Frühlings — oder, richtiger gesagt, der ewigen Hundstage — vorrückt, desto mehr findet man den Gartenbau vernachlässigt. Es ist dies eine Thatsache, die um so unbegreiflicher erscheint, als gerade in tropischen Gegenden, wo eine wirklich todte Jahreszeit gar nicht existirt und man die meisten, jedenfalls die prächtigsten Gewächse der Erde zur Auswahl hätte, in Gartenanlagen Grossartiges geleistet werden könnte. Dieser Widerspruch erklärt sich einmal durch die nicht abzuläugnende Gleichgültigkeit, die bei längerem Aufenthalt unter den Tropen auch den eifrigsten und arbeitsamsten Europäer ergreift und ihn jede nicht absolut nothwendige Anstrengung vermeiden lässt: hauptsächlich aber durch den Umstand, dass hier das ganze Jahr hindurch eine wundervolle „wilde Flora“ währt und man nur wenige Schritte zu machen braucht, um den Anblick von Blumen zu geniessen, zu deren Pflege man in Europa weder Mühe noch Kosten scheut. Allerdings ist der Genuss dieses immerwährenden Gartens mehr oder weniger illusorisch, denn die Zugänge zu diesen Herrlichkeiten sind in der Regel schwierig. Gerade die den Tropenländern eigenthümliche Monocotyledonen-Flora zeigt sich in voller Ueppigkeit und höchster Pracht entweder in tiefen, finstern, von steilen Wänden eingeschlossenen und von reissenden Flüssen durchströmten Schluchten (barancas) oder in bodenlosen, fieberschwangeren Sumpfgegenden. Mit Ausnahme der Savannenlandschaft, die eine ziemlich ärmliche Flora besitzt, ist überhaupt gar keine Gelegenheit zu Vergnügungs-Ausflügen in diese schöne Natur vorhanden, sondern wo dies zum Zwecke des Sammelns und der Forschung geschieht, ist es eine mit Strapazen und Gefahren aller Art verbundene, aufregende Arbeit. Von Wegen zu interessanten Gegenden oder schönen Aussichtspunkten (und an solchen fehlt es hier nicht) ist natürlich keine Rede; der Strassenbau beschränkt sich auf die nothwendigste dürftige Verbindung zwischen den einzelnen Ortschaften. Zur Regenzeit sind die Wege fast nur zu Pferde passirbar; sie ziehen sich entweder durch dichte Wildniss oder durch cúltivirtes Land, sind aber in diesem Falle durch endlose, einförmige Hecken der Piñuela (Bromelia Karatas), durch irgend eine kerzengerade Cereus-Art oder durch wunderlich steife Opuntia - Pflanzen eingeschlossen. An beschaulichen Genuss der prachtvollen wildwachsenden Pflanzengebilde dieser Gegenden ist daher nicht zu denken; wie nahe liegt daher die Idee, diese schönen Kinder der Flora, die hier in unserer unmittelbarsten Nähe ein verborgenes Dasein führen, hervorzuziehen aus dem wilden Chaos und sie in unser Gärtchen aufzunehmen. Ist man dazu noch im Falle, diesen wilden Schönheiten unsere durch die Cultur verfeinerten Gartengewächse beizugesellen, so lässt sich das Herrlichste schaffen, was die Gartenbaukunst zu leisten vermag. Einige grössere Städte weisen auch wirklich prachtvolle Schöpfungen in diesem Sinne auf.

Da möchte ich sein, wird mancher Gärtner oder Landwirth denken, in dem Lande, wo es keinen Winter gibt; wo zur Blüthezeit weder Nachtfrost noch