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

Herausgeber: Schweizerischer Gartenbauverein

Band: 1 (1881)

Heft: [11]

Artikel: Die Cultur der Johannis- und Stachelbeeren

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-349592

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: 08.08.2025

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

Die Cultur der Johannis- und Stachelbeeren.

Diesen Fruchtsträuchern widmet V.-F. Lebeuf das letzte Capitel seines kleinen Werkes, aus welchen wir den folgenden Auszug geben.

Arten und Varietäten. Von der Gattung Ribes werden drei Arten cultivirt: die rothe Johannisbeere (R. rubrum), die schwarze Johannisbeere (R. nigrum) und die Stachelbeere (R. uva crispa).

Die rothen Johannisbeeren zerfallen in drei Sectionen; rothfrüchtige, weissfrüchtige und kernlose. Die besten rothfrüchtigen sind: Rouge de Hollande, la Groseille cerise, Fertile de Palluau; la Versaillaise, May's Victoria, Fertile de Bertin, Hâtive de Bertin, Impériale rouge. — Weissfrüchtige: Impériale blanche, Blanche de Hollande, Grosse blanche transparente. Von kernlosen Johannisbeeren (sans pépins) gibt es nur eine einzige ziemlich seltene Sorte, die sich schwer vermehrt; die Früchte werden ausschliesslich für Confitüren benutzt.

Von schwarzen Johannisbeeren gibt es zwei Spielarten: schwarzfrüchtige und weissfrüchtige. Die ersteren haben mehr Aroma, die letzteren werden nur zur Bereitung eines Liqueurs verwendet. [Einige empfehlenswerthe schwarze Johannisbeersorten sind S. 254 der Zeitschrift angegeben. — Red.]

Von Stachelbeeren gibt es eine ziemlich grosse Anzahl Sorten mit verschieden gefärbten Früchten, unter welchen zu erwähnen sind: Blanche transparente, Verte ovoïde, Grosse rouge ovoïde, Grosse jaune.

Boden und Lage. Die Ribes-Arten wachsen in jedem Boden, am besten in leichter eher etwas trockener als nasser Erde. Sie gedeihen in allen Lagen, ziehen aber, obgleich sie gut im Schatten fortkommen, eine sonnige Lage vor, wo sie bessere und grössere Früchte liefern.

Die schwarzfrüchtigen Johannisbeeren sollten wo immer möglich in recht sonnige Lage gepflanzt werden, damit ihre Früchte recht dunkel werden und ein starkes Aroma annehmen.

Pflanzung. Sie erfordert keine besondere Sorgfalt und gelingt im Frühjahr ebenso gut als im Herbst; in trockenem Boden ist die Herbstpflanzung vortheilhafter, weil der Strauch in diesem Falle schon im Winter neue Wurzeln bildet.

Die Cultur ist die denkbar einfachste: zeitweiliges Behacken ist alles, was die Pflanzen verlangen.

Form und Schnitt. Die erstere hängt von den Umständen ab. Die Pflanzen gedeihen ebenso gut als Spaliere wie als Büsche; man kann sie auch als Hochstämme ziehen. [Siehe S. 177 der Zeitschrift. — Red.] Die Stachelbeeren können auch zur Formirung einer lebenden Hecke verwendet werden.

Um die Pflanzen in Buschform zu ziehen, schneidet man im ersten Jahre auf 2—3 Augen, später auf Zapfen von 10—15 Centimeter, um 8—10 Triebe zu erhalten. Sind die Büsche einmal formirt, so hat man nichts mehr zu thun, als durch das Pinciren die Bildung von jungem Holz an den Haupttrieben zu begünstigen, welche man von Jahr zu Jahr 20—25 Centimeter länger werden lässt, während man die Seitentriebe verkürzt. Nach Verlauf einer gewissen Zeit bilden sich neue Haupttriebe, die man zum Ersatz der alten Fruchtäste heranzieht.

Um die Becherform zu erhalten, zieht man die Aeste nach aussen und beseitigt die nach innen wachsenden Triebe.

Zur Bildung von Spalieren werden die Triebe an einer Mauer oder an Draht flach gezogen.

Um Hochstämme zu ziehen gibt man der Pflanze schon von Anfang an einen Stab an dem man den Stamm aufbindet. Man schneidet auf 15—20 Centimeter und pincirt alle Seitentriebe mit Ausnahme des obersten, den man wieder in

die Höhe zieht. Im folgenden Jahre schneidet man auf 70 Centimeter Höhe falls der Haupttrieb kräftig genug ist. Im dritten Jahre schneidet man auf vier Augen und pincirt die Seitentriebe, um die Krone zu formiren, an deren Fruchtästen man von nun an die Bildung von jungem Holz befördert. Sämmtliche Wurzeltriebe und Seitentriebe des Stammes werden selbstverständlich unterdrückt. Solche Hochstämme geben weniger Früchte als Pflanzen in Buschform, machen aber auf Rabatten oder zwischen Pyramiden einen hübschen Effect.

Für die Cultur im Grossen, besonders der schwarzen Johannisbeere, werden ganze Felder mit Pflanzen in Buschform bepflanzt.

Distanz der Pflanzen. Diese kömmt nur bei der Cultur im Grossen in Betracht, da die Pflanzen auf Rabatten gewöhnlich mit andern Sträuchern oder Bäumen abwechselnd placirt sind.

Die rothen Johannisbeeren werden im Verband oder im Quadrat gepflanzt; Abstand in gewöhnlichem Boden 1,40, in reichem Boden 1,50 Meter nach allen Richtungen.

Die schwarzen Johannisbeeren, welche sich üppiger entwickeln, sollen, je nach der Bodenart, in Abständen von 1,60 bis 1,80 Meter gepflanzt werden.

Stachelbeeren erhalten 1—1,25 Meter Abstand.

Provisorische Cultur. In Pflanzungen hochstämmiger Obstbäume können die Zwischenräume zwischen den einzelnen Bäumen durch Johannis- oder Stachelbeersträucher ausgefüllt werden, die man später, wenn die Bäume sich entwickelt haben, entfernt.

Diese Pflanzungen können ausgeführt werden, indem man die Beerensträucher entweder auf eine Linie mit den Bäumen bringt und so die Zwischenräume ausfüllt oder aber je zwischen zwei Baumreihen eine ununterbrochene Linie von Fruchtsträuchern pflanzt. Es ist dies eine besonders in der Nähe von grössern Städten sehr lohnende Cultur, die den Obstbäumen selbst keinen Schaden bringt.

Ertrag, Pflücken und Transport. Das Pflücken der Johannis- und Stachelbeeren ist eine sehr einfache Sache. Bei den einen wie den andern löst man die Früchte sammt den Stielen ab, indem man es vermeidet, beim Pflücken den Fruchtzweig abzubrechen. Wichtig ist, Johannisbeeren, die für Versendnng bestimmt sind, nicht überreif werden zu lassen.

Feinere Früchte werden in kleineren Körben, die mit Blättern belegt sind, schichtenweise zwischen Blätter verpackt verschickt; für Destillation bestimmte Früchte, deren Werth sich durch Quetschung nicht vermindert, werden einfach in Körbe gefüllt und so versandt.

Wo diese Früchte im Grossen gezogen werden, berechnet man den Ertrag einer mit rothen Johannisbeeren bepflanzten Hectare Land auf 6—8000 Kilo, schwarze Johannisbeeren auf 5000 und Stachelbeeren ungefähr auf 3—4000 Kilo.

Conservirung der Früchte am Strauch. Johannis- und Stachelbeeren können Monate lang am Strauche selbst conservirt werden, wenn man diesen so mit Stroh einbindet, dass die Luft keinen Zutritt zu den Früchten hat. Eine 4—5 Centimeter starke Schicht Stroh, die man mit Weiden oder Bindfaden befestigt, genügt für diesen Zweck.

Verwendung. Johannis- und Stachelbeeren werden für die Tafel, in der Industrie und zu medizinischen Zwecken verwendet; man gebraucht sie zu Confitüren, Marmelade, Conserven, Syrup und zur Bereitung eines Liqueurs, der unter dem Namen „Cassis“ bekannt ist. Wir lassen einige der gebräuchlichsten Recepte folgen.

Johannisbeer-Marmelade. 5 Kilo frisch ausgepresster Saft von rothen Johannisbeeren werden mit 5 Kilo weissem Zucker gekocht; man lässt die Masse 15—20 Minuten sieden, schäumt sie ab und füllt sie in Töpfe, in denen man sie erkalten

lässt. Die Töpfe werden in einer kühlen Kammer offen aufgestellt und 10—12 Tage nachher zugebunden.

Gewöhnlich fügt man Himbeerensaft zu; das Verhältniss ist dann folgendes:

Johannisbeersaft	4	Kilo.
Himbeersaft	1	„
Zucker	5	„

Die Zubereitung ist die nämliche. Die nämliche Marmelade wird auch von weissen Johannisbeeren gemacht.

Johannisbeer-Confitüre ist nicht sehr beliebt, weil die Kerne unangenehm sind; die einzig vorzügliche Johannisbeer-Confitüre wird von der seltenen Sorte ohne Kerne gemacht. Man verwendet:

Geputzte von den Stielen befreite Johannisbeertrauben	5	Kilo.
Zucker	5	„
Wasser	1	Liter.

Der Zucker wird im lauen Wasser aufgelöst und bis zur Syrupdicke eingekocht. Die gereinigten Johannisbeeren werden zugeschüttet und die Masse blos eine Minute, nicht länger, gekocht. Am folgenden Tage lässt man sie nochmals, aber nun 5 Minuten, kochen. Nach dem Erkalten wird die Masse in Töpfe gefüllt, wobei man Sorge trägt, die einzelnen Trauben ganz zu erhalten. Man kann auch hier ein wenig Himbeersaft beifügen, um das Aroma zu erhöhen.

Stachelbeer-Confitüre. Es ist dies keine vorzügliche Confitüre, für die wir nur der Vollständigkeit wegen ein Recept angeben.

Geputzte Stachelbeeren (ohne Stiel und Krone)	1	Kilo.
Weisser Johannisbeersaft	2	„
Zucker	4	„
Wasser	1	Liter.

Die Zuckerlösung wird zu Syrup eingekocht und der Johannisbeersaft zugegeben. Die Masse wird 15 Minuten gekocht und dann die Stachelbeeren zuschüttet. Bei schwachem Feuer wird die Masse noch 8 Minuten gekocht, vom Feuer abgehoben und in Töpfe gefüllt. Die Haut der Stachelbeeren bleibt immer hart und wird daher nicht gegessen. Da diese Confitüre ziemlich fad ist, gibt man ihr ein besseres Aroma durch Citronen- oder Orangensaft, einige bittere Mandeln, Apricosenkerne oder gelben Himbeersaft, den man zugleich mit dem Johannisbeersaft dem Syrup beifügt.

Johannisbeer-Conserve. 10 Kilo Johannisbeeren und 3 Kilo Himbeeren werden ausgepresst und der Saft während 3—5 Tagen im Keller der Gährung ausgesetzt. Nachher wird er abgezogen und in Flaschen gefüllt, die man verkorkt, verbindet und in einem tiefen Kessel, durch Heu oder Stroh getrennt und festgehalten, aufstellt. Dann wird der Kessel mit Wasser gefüllt und erhitzt, bis das Wasser 3—4 Minuten kocht. Das Feuer wird gelöscht und die Flaschen erst nach dem vollständigen Erkalten herausgenommen, in den Keller gebracht und dort aufrecht gestellt.

Johannisbeer-Syrup.

Johannisbeer-Conserve	5	Liter.
Zucker	10	Kilo.

Der Saft wird filtrirt und in einen Kessel geschüttet, worauf man den fein zerstossenen Zucker zufügt. Unter beständigem Umrühren wird die Masse erhitzt und, wenn sie gekocht, abgeschäumt und filtrirt.

Die neue Phylloxera-Convention.

Wir geben vorläufig einen Auszug der am 3. November in Bern abgeschlossenen neuen Convention nach dem französischen Texte, dessen freundliche Zusendung wir dem schweiz. Landwirthschaftsdepartement verdanken. Indem wir uns vorbehalten, auf den Gegenstand zurückzukommen, beschränken