

Arznei- und Gewürzpflanzen : zur I. Schweizerischen Gartenbau-Ausstellung in Zürich

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle
Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der
Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 8

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777574>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

d'une sciure d'arbres aromatiques, après avoir été blanchie, est une curiosité gastronomique d'invention récente. Elle se mange à la sauce Chirat (moutarde et cornichons, poivrons hachés dans le vinaigre doux).

L'OMBLE CHEVALIER

Poisson très fin, du genre saumon, qu'on trouve dans le Léman. Pourvu de belles couleurs qui vont du rose à l'orangé, enrichi de taches ocellées, il a l'air d'un chevalier sous son armure. Ne confondons pas avec l'ombre qui est plus petit, mais dont la chair, très savoureuse également, sent le serpolet. On traite le « roi des poissons », comme la truite, à la sauce hollandaise.

LE SAUMON DU RHIN

Il vient en Suisse faire une cure d'été, quand il lui arrive de franchir les barrages alsaciens. A Bâle, il fait alors la connaissance des meilleures tables.

LES SILURES

C'est un grand événement lorsqu'on en prend un, au moment où, quittant les bas-fonds du lac de Morat, il vient faire un tour à la surface pour apprécier le soleil. Ce poisson rare, témoin des temps évanouis, possède une chair très estimée. Pour l'amusement des enfants et des photographes, on le laisse dégorger plusieurs jours dans une majestueuse fontaine publique. Puis, avec solennité, on le débite en tranches.



LA LOTTE

Ce poisson abonde dans le lac Léman. Sa longueur varie, chez les adultes, entre 36 et 75 cm. Sa chair est excellente. Comme ses mœurs s'apparentent à celles des anguilles, la lotte est victime de superstitions dont l'origine est fort vague. Le peuple ne la consomme pas pour ne point faire un pacte avec le Cornu. Les gourmands font fi de la crédulité populaire et se régaler de ce délicieux poisson, et surtout de son foie. Les pâtés de foie de lotte furent inventés, dit-on, par les moines cisterciens qui défrichèrent le Dézalay pour y planter la vigne. La lotte du Léman illustre la « Pauchouse de Villeneuve ». Qui l'a mangée, un soir à la brise, ne craint plus le Malin!

In der Nähe der rechtsufrigen Gondelbahnstation der Gartenbau-Ausstellung in Zürich liegt, am Rand des Wassergartens als grün und in vielen Blütenfarben überwuchertes Band, der *Garten der Arznei- und Gewürzpflanzen*. Malerisch gruppiert und ungezwungen stehen die Gewächse, wie man sie in der freien Natur oder als ursprüngliche Fremde in Familiengärten und Gärtnereien findet. Wie verschieden sie nach Herkunft und Stellung im Pflanzenreich auch sind, haben sie doch gemein, daß der Mensch in ihnen schon vor Jahrtausenden heilende Kräfte entdeckt hat, die er ihnen auch heute klugerweise nicht abspricht.

Berühmte Ärzte des Altertums haben viele dieser Pflanzen in den höchsten Tönen gepriesen, später haben christliche Mönche die Weisheit der heidnischen Griechen über die Alpen gebracht und die Pflanzen selber in die Kräutergärten ihrer Klöster gesetzt. Ein solcher Kräutergarten wird noch heute in dem malerischen Gemäuer des ehemaligen Klosters zu Allerheiligen in Schaffhausen gepflegt und ist jedermann zugänglich. Seit jeher und wohl in erster Linie waren die Gewürzkräuter, die sich heute wieder die Küche erobern, auch *Heilmittel* gegen allerlei Übel. Einige haben ihre südliche Heimat noch immer nicht vergessen und sind deshalb gegenüber Kälte besonders empfindlich, so das königliche *Basilikum*, von dem man bis ins späte Mittelalter glaubte, es ziehe die Skorpione an. Auch der *Rosmarinstrauch* gilt nicht als winterhart; er war im Altertum der Göttin Aphrodite geweiht und stand bis in die allerneueste Zeit in vielen Ländern Europas als Liebeszauber in Ansehen. Dank ihrem Gehalt an harzig aromatisch riechendem Rosmarinöl wurde die Pflanze schon früh in den Dienst der Schönheitspflege gestellt.

Viele der besten Gewürzkräuter gehören zur Familie der Lippenblütler, so das Kräutlein *Thymian*, dessen südliche, in den Gärten gepflegte Form unserer wilden Art an Würzkraft weit überlegen ist. Andere Labiaten sind die *Gartensalbei*, über welche die berühmte Ärzteschule in Salerno schon vor tausend Jahren den Spruch geprägt hat: «Wäre gegen den Tod ein Kräutlein gewachsen, es müßte die Salbei sein»; die *Minze* in ihren zahlreichen Arten; das *Liebstöckel*, das auch «Maggikraut» heißt und üppig ins Kraut zu schießen pflegt; der *Lavendel*, der dank seinem Reichtum an ätherischem Öl eine der wichtigsten Essenzpflanzen ist. – Weil Giftpflanzen fast immer auch Heilpflanzen sind, dürfen sie nicht fehlen: Der weiße *Germer* ist ein in den Alpen wohlgehabtes Unkraut, und die *Tollkirsche*, die auf den poetischen Namen *Belladonna* hört, ist eines der gefährlichsten heimischen Giftgewächse. Beide enthalten sehr giftige Alkaloide, die indessen medizinisch verwendet werden.

Nell'ex convento d'Allerheiligen, a Sciaffusa, l'orto delle piante officinali, oggetto tuttora di sollecite cure, s'orna, oggi, d'una delle due statue del «Davide» provenienti dall'eredità dello scultore Karl Geiser ed acquistata col sussidio della «Zürcher Kulturspende» (Istituto zurigano per la protezione della cultura). L'altra statua sta dinanzi la Cattedrale di Sciaffusa. – La «Zürcher Kulturspende» ha dato un bell'esempio di solidarietà confederale nei confronti di Sciaffusa, venendole in aiuto dopo il bombardamento di cui fu vittima, per errore, il 1° aprile 1944.

Im noch heute gepflegten Heilkräutergarten des ehemaligen Klosters Allerheiligen in Schaffhausen wurde eine der beiden mit Mitteln der Zürcher Kulturspende erworbenen Fassungen des « David » aus dem Nachlaß des Bildhauers Karl Geiser aufgestellt. – Die Zürcher Kulturspende war eine freundeidgenössische Hilfe nach der irrtümlichen Bombardierung Schaffhausens am 1. April 1944. Eine andere Fassung des « David » steht jetzt vor dem Schaffhauser Münster.

Dans le jardin de plantes médicinales de l'ancien couvent de Tous-les-Saints, à Schaffhouse, une des deux versions du « David » du sculpteur Karl Geiser a été érigée, grâce au concours financier de la Fondation des Arts de Zurich, dans un esprit d'entraide confédérale, à la suite du bombardement de Schaffhouse effectué par erreur le 1^{er} avril 1944. – Une autre version du « David » se trouve devant l'église abbatiale de Schaffhouse.
Photo Kasser



One of the two statues of David by the sculptor Karl Geiser was set up in the herb garden of the former All Saints' Monastery in Schaffhausen. The statue was acquired through a special grant

from Zurich after the accidental bombing of Schaffhausen on 1st April 1944. Another version of David now stands in front of the Schaffhausen cathedral.