

Zwei in der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten

Autor(en): **Mertens, F.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **1 (1881)**

Heft [1]

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349480>

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.

Zwei in der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten.

1. Der Bleich-Sellerie (bleach celery der Engländer, céleri plein blanc der Franzosen).

Während bei uns Jedermann den Knollensellerie kennt, ist die knollenlose Art nicht nur in der That, sondern auch dem Namen nach in der Schweiz fast unbekannt. — In England, wo jährlich grosse Massen von Bleichsellerie consumirt werden, ist sonderbarer Weise unser Knollensellerie eine blosse „Curiosität“ und dem Volke fast gänzlich fremd.

Obleich der Bleichsellerie als Gemüse nicht den Werth unserer knolligen Art hat, bildet er doch — besonders im Winter — eine äusserst angenehme Zugabe auf die Tafel. Die Blattstiele werden mit Salz oder als Salat gegessen und haben einen eigenthümlichen, fein würzigen Geschmack.

In England wird der Bleichsellerie von Ende Februar bis Anfang April auf warme Mistbeete ausgesät; die jungen Pflanzen werden auf ein kaltes Mistbeet verpflanzt, abgehärtet und — wenn sie kräftig genug sind — ins freie Land und zwar in etwa fusstiefe Gräben ausgepflanzt. In dem Maasse als die Pflanzen wachsen, wird von allen Seiten die Erde eingefüllt bis im Herbst nur noch die Blattspitzen unbedeckt sind. Die Blattstiele werden so weiss und fest, ohne deshalb holzig zu werden. Man lässt die gebleichten Stöcke im Garten stehen oder schlägt sie bis zum Gebrauche im Keller ein. Um die Weihnachtszeit figurirt der Bleichsellerie auf dem englischen Tische als willkommene Beigabe zum Frühstück, Dinner oder Thee.

Von einem Gärtner, der in der Schweiz den englischen Sellerie mit Erfolg zieht und bleicht, sind uns folgende Angaben gemacht worden:

„Mitte März wird der Bleichsellerie mit dem Knollensellerie auf ein Mistbeet gesät und gegen Mitte Mai — wenn die Setzlinge stark genug sind —

in Abständen von 40 Cm. ins Freie gepflanzt. Man lässt die Pflanzen ohne besondere Pflege fortwachsen bis Anfangs oder Mitte August, wo die grössten Stöcke so mit Stroh eingewickelt werden, dass kein Licht auf die Blattstengel fallen kann. Nach 14 Tagen wird das Einbinden an anderen Stöcken wiederholt und werden jedesmal so viel Stöcke eingebunden als die Küche bedarf. Die uneingewickelten Stöcke werden leicht zusammengebunden, in dem Keller eingeschlagen und auf diese Weise gebleicht.

Diese Methode ist der des Aufhäufelns vorzuziehen, weil der Sellerie schöner und schneller gebleicht wird und weniger in Fäulniss übergeht.“

2. Pastinak (Parsnip der Engländer, panais der Franzosen).

Ueber die Cultur dieses Wurzeigemüses ist uns ebenfalls eine Mittheilung zugegangen, die wir hier wiedergeben:

«Geehrter Herr Redactor!

Mit Recht wünschen Sie die Aufmerksamkeit Ihrer Leser auf Pastinak als Gemüse zu lenken; leider fällt es gewöhnlich sehr schwer, auf dem Küchenzettel ein neues Gericht einzubürgern und diesem Umstande ist es wohl zuzuschreiben, dass in der Schweiz in Bezug auf Gemüse so wenig Abwechslung geboten wird.

In Frankreich, Belgien und England, wohl auch in andern Ländern, spielt der Pastinak verdienterweise eine Hauptrolle auf den Menus. Im Monat März breitwürfig und etwas dicht ausgesät, werden die Pflänzchen, wenn sie 2—3 Blätter entwickelt haben, ausgedünnt, so dass sie 4—5 Cm. von einander entfernt stehen. Bis Ende Mai werden die Wurzeln circa 1 Cm. dick; dies ist die Zeit, eine weitere, allmälige Ausdünnung vorzunehmen bis die Pflanzen nach allen Richtungen ungefähr 15 Cm. Raum haben. Die ausgezogenen Wurzeln werden ganz wie junge

Carotten gekocht und zubereitet und liefern ein sehr schmackhaftes Gericht.

Später, im Herbst und während des ganzen Winters, bilden die ausgewachsenen Wurzeln eine sehr willkommene Abwechslung als Zuthat in Suppen etc.

In England haben wir oft im Winter, und zwar mit vielem Vergnügen Pastinak gegessen; er wurde dort in dünne, längliche Scheiben geschnitten, diese in Mehl getaucht und nachher in Butter gebraten.

Die Cultur ist — wie Sie sehen — eine sehr einfache und ganz ähnlich wie diejenige für Rüben.

Ihr ergebener

E. Mertens.»

In der Schweiz scheint die runde Form besser zu gedeihen, in England sieht man meistens die lange Form, deren Wurzeln ganz einer grossen Möhre gleichen.

Harte Coniferen.

Der letzte Winter hat den Liebhabern fremder Nadelhölzer manche Enttäuschung gebracht: schöne Arten, die man seit Jahren für hart hielt, sind der aussergewöhnlichen Kälte erlegen und andere — wenn nicht getödtet — doch arg beschädigt worden.

Wir halten es deshalb für wichtig Gartenbesitzer auf vollständig harte Arten aufmerksam zu machen, die bei künftigen Anpflanzungen vorzugsweise zu berücksichtigen wären. Es liegen uns hierüber zwei Listen vor, welche uns in gefälliger Weise zur Verfügung gestellt worden sind und die wir unverändert wiedergeben.

I. Nadelhölzer, welche im Winter 1879/80 in den Baumschulen von Neher und Mertens (Schaffhausen) im Freien, ohne Deckung, nicht gelitten haben.

- Abies americana coerulea*
(*Picea alba coerulea?*),
- *balsamea*,
- *Fraseri*,
- *sibirica* (*Pichta*),
- Chamaecyparis nutkaënsis*,
(*Thujopsis borealis*),
- *pisifera* (*Retinospora*),
- *plumosa*,
- *aurea*,
- Juniperus officinalis* (*vulgaris?*),
- *prostrata*,
- *Sabina*,
- *tamariscifolia*,

- Jun. Schotti,
- *sinensis*,
- *Virginiana*,
- *— glauca*,
- Picea excelsa*, nebst allen Abarten,
- Pinus Cembra*,
- *nigra* (*austriaca*),
- *Pumilio*,
- *Strobus*,
- Retinospora leptoclada*,
(*squarrosa*),
- Thuja ericoides*,
- *Ellwangeriana*,
- *filifera*,
- *gigantea* (*Libocedrus decurrens*),
- *Lobbii*,
- *— gracilis*,
- *occidentalis*,
- *— Hoveyi*,
- *recurva nana*,
- *Standishii*,
- *Wareana*,

Unter leichter Bedeckung haben ausgehalten:

- Cephalotaxus drupacea*,
- *Fortunei*,
- Podocarpus Koraiana*,
- Thujopsis dolabrata*,
- *— variegata*,
- *laetevirens*.

Alle Abarten von *Biota* (*Thuja*) *orientalis* haben stark gelitten. (E. M.)

II. Nadelhölzer, welche in den Baumschulen von Fröbel u. Co. (Zürich) den Winter 1879/80 ohne die geringste Be-