

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

Band: 1 (1881)

Heft: [2]

Artikel: Die Gemeine Eibe (Taxus baccata) als Zier- und Nutzpflanze

Autor: Dodel-Port, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-349499>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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

keine besonderen Bedingungen über die Stärke der Waare gemacht werden — der Käufer, wenigstens der Privatmann, in der Regel nur vollständig formirte Bäume erhält, welche bald nach der Pflanzung Frucht bringen und auch bringen können, weil in diesem Falle der besorgende Gärtner seine Aufmerksamkeit einzig und allein der Fruchtbildung zu schenken hat.

Wie steht es nun aber mit den schweizerischen Baumschulen? Erhält man aus denselben nicht ebenso schöne und starke Bäume, wie von Paris? — Freilich sind sie erhältlich, was unsere landwirthschaftlichen und Gartenbau-Ausstellungen zur Genüge beweisen. Es geht eben hier dem Baumzüchter wie manchem schweizerischen Handwerker: Artikel, für welche man etwas mehr Geld zu opfern im Falle ist, müssen aus dem Auslande kommen. Für billigere Sachen sind die einheimischen

Bezugsquellen gut genug und wenn damit der gewünschte Zweck nicht erreicht wird, trägt statt des Bestellers der Lieferant die Schuld. Auf solche Weise werden unsere einheimischen Baumzüchter, deren Intelligenz in Zweifel gezogen wird, keineswegs zu besserer und vollkommener Arbeit angespornt.

Kurz zusammengefasst wäre der Zweck dieser Zeilen: bei Bedarf von formirten Obstbäumen opfere man lieber ein paar Franken mehr, um schon ertragfähige Bäume anzuschaffen. Wo der gewünschte Zweck nicht erreicht wird, ist schon die kleinste Ausgabe zu viel: kann er aber von Anfang an erreicht werden, verschafft man sich statt Verdruss und Aerger viel Freude, welche die gehabte Mehrausgabe reichlich aufwiegt und — erlaube man mir diese Schlussbemerkung — kommt man weniger oft in die Lage, dem Gärtner unverdiente Vorwürfe zu machen.

Ein Privatgärtner.

Die Gemeine Eibe (*Taxus baccata*) als Zier- und Nutzpflanze.

Unsere gemeine Eibe (*Taxus baccata*) ist in Deutschland ziemlich selten geworden, in manchen Gegenden ganz verschwunden und dort nur noch als Zierpflanze bekannt. Bei uns, namentlich in der Ostschweiz, treffen wir sie noch ziemlich häufig in den Nadelholzbeständen der Voralpen-Abhänge, namentlich zahlreich findet sie sich noch an der Albiskette (Uetli und nächste Nachbarn). Dieses Nadelholz mit seinen immergrünen Zweigen erinnert im äussern Habitus bekanntlich sehr an die Weisstanne; allein die Nadelblätter sind auf der Unterseite hellgrün; es fehlen ihnen die 2 weissen Streifen längs des Mittelnerfs, wie wir sie bei der Weisstanne und ihren nächsten Verwandten antreffen. Auch ist die Rinde der Eibe nicht so glatt und nicht weiss wie bei der Weisstanne, sondern schuppig und rothbraun. Das Holz gilt seit alten Zeiten als beliebtes Material zu Drechsler-

Arbeiten, da es hübsch braun und sehr hart ist. Am interessantesten erscheint uns aber die Frucht der Eibe, die nicht einen Zapfen, sondern ein hanfsamengrosses Nüsschen darstellt, welches an seiner Basis von einem saftig-fleischigen Becher von purpurrother Farbe, dem sogen. Arillus, Samen-Mantel, umgeben wird, daher mehr ein beerenartiges Aussehen besitzt. Im Herbst, da die weiblichen Eibenbäume und Sträucher oft von solchen Früchten überladen sind, gewähren sie einen herrlichen Anblick: wie blutrothe Thautropfen erglänzen die zahlreichen Einzelfrüchte aus dem tiefgrünen Nadellaub heraus und verlocken unwillkürlich zum Genuss. Merkwürdigerweise sind die saftigen Gewebe der Samenmäntel nicht giftig, sondern sogar wohlschmeckend und zuckerhaltend, während bekanntlich Zweige und Blätter der Eibe bitter und giftig sind. (Pferde und Rinder gehen am Genuss von Eibenzwei-

gen zu Grunde). Auf einer Excursion am 1. October 1880 stiess ich zufällig am Fuss des Uetli auf einen prächtigen Eibenbaum, der — am Waldrand stehend — in seiner ganzen, kegelförmigen Krone mit reifen Früchten überladen war. Die einzelnen Zweige krümmten sich unter der Last der süssen „Früchte“; der Baum schimmerte auf weite Entfernungen ganz röthlich. Die Früchte waren überreif: jede leise Erschütterung eines Zweiges machte Dutzende zur Erde fallen. Nach meiner Berechnung versprach der Baum etliche Pfund saftiger Ausbeute. Am folgenden Tage sammelten wir dann die Früchte durch Ablesen und durch Rütteln, indem wir vorher sorgfältig Tücher auf den Boden ausspannten, um möglichst wenig zu verlieren. In 1½ bis 2 Stunden hatten wir 2 Kilos reifer Eibenfrüchte gesammelt. Da ich die kostbaren Samen für eine Aussaat benützen wollte, so versuchten wir zu Hause den zähschleimigen Saft der Samen-Mäntel in frischem Zustande durch starke Tücher (Leinwand) zu pressen. Es gelang dies nur zum Theil; immerhin gewannen wir circa 3 Pfund „Saft“ und einige hundert Gramm unverletzter keimfähiger Samen. — Da mir bis jetzt noch nie gesagt wurde, ob das beerenartige Fleisch der Eibenfrüchte zu einem Syrup, oder zu einer „Confiture“ verwendbar sei oder nicht, so stellten wir einen Versuch über die Brauchbarkeit des gewonnenen Saftes an. Es wurde derselbe — in frischem Zustande bildet er einen zusammenhängenden, halbfliessigen, zähen Klumpen — langsam erhitzt, wobei er seinen zähschleimigen Charakter verlor, dann langsam gekocht, mit etwas Zucker versetzt und schliesslich zu einem Syrup eingedampft. Es resultirte ein ganz exquisiter honigähnlicher Fruchtsaft,

der an Feinheit und Aroma alle mir bisher bekannt gewordenen „Confituren“ übertrifft und wie ich durch den Genuss desselben persönlich in Erfahrung brachte, durchaus ungiftig, harmlos ist.

Wenn es sich bloss darum handelt, das Fruchtfleisch des Arillus unserer Eibe nutzbar zu machen ohne Rücksicht auf die Samen, so möchte sich empfehlen, die gesammelten Früchte sammt den Samen unter Zusatz von wenig Wasser zu kochen, um den ganzen Saft gewinnen zu können, da letzterer an der Wärme sofort seine Zähigkeit verliert und die Samen dann ohne Mühe nach dem einmaligen Aufkochen vom Saft des Arillus entfernt werden können, während das Auspressen der frischen Früchte eine zeitraubende und anstrengende Arbeit ist.

Da wir in und um Zürich herum in verschiedenen Gärten und Anlagen fruchtbehängene Eibensträucher und Bäume in verschiedenen Spätjahren wahrgenommen haben, ohne dass irgend Jemand zu wissen schien, wie schmackhaft die frischen Früchte selbst, und wie viel schmackhafter erst noch der eingekochte Saft der Eibenfrucht ist, so glaubte ich, es sei zeitgemäss, auf diese nicht nur schönen, sondern auch nützlichen Naturprodukte aufmerksam zu machen. Eine einzige stürmische Nacht wirft die überreifen Früchte fast sämtlich zu Boden, wo sie zu 999 von 1000 nutzlos zu Grunde gehen, während sie in einer Zeit, da fast alle Beerenfrüchte von der Tafel verschwunden sind, ganz wohl in den praktischen Dienst der Küche gezogen werden könnten. Auch die Conditoren fänden kaum eine zierlichere und feinere Frucht zur Garnitur ihres Tafelbackwerkes, als die überaus malerischen Becherchen der Eibenfrucht.

Prof. Dr. A. Dodel-Port.