

Gemüsebau in Algier : Correspondenz

Autor(en): **Stähelin, A.**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft [4]

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349520>

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.

Wenn — während der Sammelzeit der Spargeln — auf Regen plötzliche Trockenheit folgt, so verhärtet sich die Oberfläche der Haufen und die Spargeln können sich nicht oder nur mit Mühe durcharbeiten. In diesem Falle ist ein leichtes Bearbeiten der Haufen mit einer gebogenen dreizackigen Hacke sehr zu empfehlen, wobei aber die durchbrechenden Triebe sehr sorgfältig geschont werden müssen.

Sammeln und Aufbewahren der Spargeln. Man muss die Spargeln zu sammeln wissen, ohne der Pflanze zu schaden. Früher bediente man sich eines langen an der Spitze gekrümmten Messers; diese Methode ist jetzt aufgegeben und man bricht die Spargeln.

Mit den Fingern oder mit der Spitze eines Messers entfernt man zuerst sorgfältig die den Trieb umgebende Erde, sucht dann so nahe als möglich an die Wurzel zu gelangen (ohne andere in der Nähe wachsende Triebe zu beschädigen) und löst schliesslich den Trieb ab, indem man ihn nach hinten biegt, ohne ihn aber in der Mitte zu zerbrechen. Das Messer dient hier einzig als Hebel.

Nur nach der Methode von Argenteuil gezogene Spargeln können gebrochen werden; anders cultivirt sind die Triebe zu hart und holzig. Gut ausgeführt, hat diese Methode einen grossen Vorzug gegenüber dem üblichen Stechen der Spargeln. Sie ist ein wenig zeitraubend; man verletzt aber dadurch die in der Nähe wachsenden Triebe nicht und lässt an der Pflanze keine

Stummel zurück, welche später faulen und den Wurzeln schaden. Wir haben für unseren Gebrauch ein eigenes Instrument construirt, das die Form eines breiten und flachen Löffels hat und das wir „Abräumer“ nennen.

Der richtige Moment für das Brechen der Spargeln ist der Zeitpunkt, wenn sie 4—5 cm. aus der Erde gewachsen sind. Nimmt man sie vorher, so verliert man dabei, weil sie noch nicht ausgewachsen sind; später gebrochen haben sie den eigenthümlichen bitteren Spargelgeschmack angenommen, werden grün und hart und sind nur zum kleinsten Theile essbar.

Wenn man die gebrochenen Spargeln nicht augenblicklich verwenden will, bringt man sie — ohne sie zu waschen oder nass zu machen — in den Keller und breitet sie an einem kühlen und dunkeln Orte auf dem Boden aus. Sie halten sich auf diese Weise leicht 6 Tage, verlieren aber an Geschmack, sind härter und kochen sich weniger gut.

Wir haben die besprochene Schrift nur in ihren Hauptzügen wiedergegeben; das Angeführte dürfte aber genügen, unsere Gartenbesitzer auf die Vorzüge der seit Jahren practisch erprobten Culturmethode von Argenteuil aufmerksam zu machen und hie und da einen vorurtheilsfreien Gemüsezüchter zu einem Versuche anzuregen, der mehr als alle schriftlichen Angaben dazu beitragen wird, die Spargelzucht bei uns zu verbessern.

Gemüsebau in Algier.

Correspondenz von Dr. A. Stähelin

Algier, März 1881.

Erwähnen wir unter den Hülsenfrüchten auch sogleich die Bohnen und sog. Puffbohnen, bei uns gemeinhin Saubohnen genannt.

Im Gegensatz zu den in der Schweiz

beliebten Stangenbohnen werden auch hier die niedrigsten Sorten vorgezogen. Der Grund ist eben derselbe wie bei den Erbsen: schneller Ertrag, Möglichkeit von Zwischenpflanzungen, rascher

Ersatz. Sie werden Ende August oder im September gesteckt, je nachdem der Boden schwerer oder leichter und Gelegenheit zur Bewässerung gegeben ist oder nicht. Im Allgemeinen ziehen Erbsen schweren, Bohnen leichten Sandboden vor, in welchem sie vortrefflich gedeihen und reichen Ertrag abwerfen.

Im Anfang der Saison, ehe der grosse Export beginnt d. h. so lange noch keine grossen Quantitäten auf den Markt kommen, sind Bohnen auch dem kleineren Geldbeutel zugänglich; 40—50 Cts. per Pfund sind noch zu erschwingen. Sobald aber die Nachfrage der Pariser und Londoner Restaurants und überhaupt der Feinschmcker der grossen Städte beginnt, kommen Bohnen kaum mehr auf den Markt. Alles wird sofort von den Händlern angekauft und versandt. Unter 1 Fr. 50 per Pfund kommen dann die geschätzten grünen Schoten in Algier nicht mehr auf den Tisch und besonders jetzt, wo der milderen Temperatur wegen der Versandt auch in Europa auf keine Hindernisse mehr stösst, wird selten ein Quantum auf den gewöhnlichen Wochenmarkt gebracht und dann stets zu obigem Preise oder noch höher verkauft. Um zu gedeihen verlangt die Bohne bekanntlich mässige Feuchtigkeit und milde, nicht zu hohe Temperatur. Die im Winter in Algier ziemlich häufigen Regen sorgen für erstere, während die in den Wintermonaten mässige afrikanische Sonne die Erwärmung des Bodens übernimmt. Da wo durch gut angebrachte Vorrichtungen Bewässerung möglich, ist auch in trockenen Wintern, wie der letzte, eine rasche Vegetation gesichert und so kommt es, dass wie durch Zauber ganze Flächen im üppigsten Grün dastehen, die 8 Tage vorher noch keine Spur von Pflanzenwuchs zeigten. Nach 4—5 Wochen ist eine erste Ernte möglich und nach dem Vorausgegangenen wird man begreifen, dass dieselbe ziemlich einträglich ausfällt. Sorgfältige Bearbeitung des Bo-

dens, Entfernen des Unkrautes und womöglich rationelle Düngung durch stickstoffhaltige Substanzen sind auch hier Hauptbedingungen.

Merkwürdiger Weise werden die Puffbohnen hier roh gegessen und zwar mit Salz und Pfeffer oder auch ohne letzteren, wie Radischen. Man cultivirt hauptsächlich die Fève d'Andalousie, die — nebenbei gesagt — bei uns ebenso gut gedeiht wie in Afrika oder Spanien. Feiner als die auf unseren Feldern gezogenen Sorten und von reichlichem Ertrage liefert sie nicht nur ein geschätztes Nahrungsmittel für die ärmeren Volksklassen, sondern wird auch von reichen Leuten gerne als hors d'oeuvre benützt. Freilich kömmt uns Nordländern die spanische Bohne anfangs wirklich etwas spanisch vor; hat man sich aber 3—4 mal muthig daran gemacht so fängt man an die Vorliebe der Südländer für dieses Gemüse zu begreifen. Unsere Hausfrauen mögen einmal den Versuch machen. Man muss die Bohnen natürlich noch ganz jung — etwa halb gewachsen — pflücken, sie so frisch wie möglich auf den Tisch bringen und es Jedem überlassen, die Schoten selbst aufzubrechen und ihres Inhaltes zu entledigen. Nicht nur hier, auch im ganzen südlichen Frankreich sind die Puffbohnen — so genossen — sehr beliebt. Genügsam in ihren Anforderungen an Cultur und Boden, gedeihen sie so ziemlich überall; es gilt aber auch hier dieselbe Regel wie bei allen Pflanzen: Pflege und Düngung vermehren den Ertrag und verbessern die Qualität. Gegenwärtig kommen täglich hunderte von Körben auf den Markt und finden Abnehmer; besonders liefert das Innere d. h. Kabylien, ungeheure Mengen. Die Qualität dieser letzteren ist jedoch etwas geringer als diejenige der in der Nähe von Algier gezogenen; sie werden meistens von Arabern und eingebornen Israeliten consumirt. (Schluss folgt.)