

# Himbeerencultur

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft [10]

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349582>

## **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.

im Untersatze ist aber niemals stagnierendes Wasser zu dulden) fast den ganzen Winter hindurch eine Fülle der schönsten Blumen entfalten werden.

Da die im Winter blühenden, für Zimmercultur passenden Pflanzen ohnedies selten sind, so sind diese schönen Remontantnelken-Varietäten, von denen in den meisten grösseren Handelsgärtnereien mehr oder weniger vollständige

Sortimente existiren, zur fleissigen Zimmercultur Blumen- und Pflanzenfreunden um so wärmer zu empfehlen, als ihre straffe, blaugrüne Belaubung und die prächtig gefärbten aromatisch duftenden Blüthen mit den in unsern Wohnzimmern so häufig cultivirten Blattpflanzen-Gruppen herrlich contrastiren.

(Hamb. G.- u. Bl.-Ztg.)

## Himbeerencultur.

V.-F. Lebeuf macht in seiner Broschüre über Spargeln und Erdbeeren folgende Angaben über die rationelle Cultur der Himbeeren.

In den meisten Gärten wird den bescheidenen Himbeeren irgend ein entfernter Winkel eingeräumt, wo sie im Schatten von Bäumen oder Mauern als eigentliche Parias ihr Leben fristen. Und doch verdient die Himbeere mehr Beachtung und Rücksicht als man ihr gewöhnlich schenkt: die fein aromatischen Früchte finden so vielseitige Verwendung, dass sie an einigen Orten, wo sie regelmässig gezogen werden, Gegenstand einer lohnenden Spekulation sind. Mit wenig Mühe und Kosten kann man 10 Jahre und länger von den nämlichen Pflanzen am gleichen Standorte auf sicheren Ertrag rechnen.

**Lage und Boden.** Himbeeren gedeihen in allen Bodenarten, an halbschattigen Standorten und in leichtem frischem Boden aber am besten. Um fast das ganze Jahr hindurch Früchte zu haben, pflanzt man verschiedene Spielarten und unter diesen hauptsächlich die remontirenden. In ganz offener und selbst in nördlicher Lage gedeihen die Himbeeren vollkommen; die remontirenden Spielarten liefern Früchte bis zum Eintritt der ersten Fröste. Man pflanzt am besten Sorten mit Früchten verschiedener Farben, die dem Auge einen hübscheren Anblick und dem Geschmack ein angenehmeres Aroma bieten.

**Anpflanzung.** Vor derselben wird die dazu bestimmte Fläche umgegraben und dabei gut verfaulter Dünger irgend welcher Art in die Erde gebracht. Man spannt eine Schnur und öffnet die Pflanzlöcher in Abständen von je einem Meter; wird längs einer Mauer gepflanzt, so kommen die Pflanzen in eine Entfernung von 25 Cm. von derselben zu stehen. Wo man ganze Felder bepflanzt, gibt man den Reihen je 1,50 M. Abstand und pflanzt in den Reihen selbst auf Entfernungen von je 1 M.

**Cultur.** Ist sehr einfach; alljährlich gräbt man im Herbst oder während des Winters die Erde leicht um, wobei man die Fruchtriebe des künftigen Jahres zu schonen hat. Zu gleicher Zeit düngt man, wo dies nöthig scheint.

Im Frühjahr, sobald sich die ersten Unkräuter zeigen, wird der Boden behackt und diese Arbeit von Zeit zu Zeit wiederholt, um die Erde beständig locker und rein zu halten.

**Schnitt.** Bekanntlich leben die Triebe des Himbeerstrauches nur zwei Jahre, während der unterirdische Stamm oder Wurzelstock eine unbegrenzte Lebensdauer hat. Man schneidet daher im März oder Anfang April mit dem Messer, oder noch besser mit der Scheere, alle todtten fruchttragenden Zweige des vorhergehenden Jahres glatt am Boden ab und benützt zu dieser Arbeit gelindes frostfreies Wetter. Der eigentliche Schnitt besteht darin: 1) alle unnützen

Triebe wegzuschneiden, d. h. für jede Pflanze nur 5—6 der schönsten stehen zu lassen; 2) diese 5—6 Triebe auf ungefähr 60 Cm. Länge zurückzuschneiden. Bei dieser Arbeit hat man dem Wachsthum der verschiedenen Sorten Rechnung zu tragen; die kräftigen Sorten verkürzt man im Allgemeinen um einen Drittel, die schwachwüchsigen um einen Viertel der Länge. Die Erfahrung zeigt übrigens hier am besten, wie man sich zu verhalten hat.

Seit man die Himbeercultur rationell betreibt, begnügt man sich nicht mehr damit, die Triebe frei wachsen zu lassen, sondern gibt ihnen durch Anbinden eine bestimmte Richtung. Auf diese Weise wird das Durcheinanderwachsen junger und fruchttragender Zweige vermieden und der ganzen Pflanze ein gewisses zierliches Aussehen gegeben, das vortheilhaft von dem unordentlichen Wuchs freiwachsender Pflanzen absticht. Zu diesem Zwecke spannt man zwei horizontale Drähte, den einen 30 Cm. und den andern 55 Cm. über dem Boden. An diese Drähte werden nun die Triebe so angeheftet, dass die jungen Zweige senkrecht in die Höhe wachsen, während die fruchttragenden nach links und rechts gebogen und in einem Winkel von 45 Grad an die Drähte befestigt werden. Es ist leicht begreiflich, dass auf diese Weise die jungen Triebe den fruchttragenden Zweigen nicht im Weg sind. Im folgenden Jahre schneidet man die abgestorbenen Fruchtzweige glatt ab und heftet an ihre Stelle die jungen Triebe des vergangenen Jahres, an deren Stelle die neuen Jahrestriebe in die Höhe wachsen.

Wo die Himbeeren längs einer Mauer stehen, werden die Drähte der Mauer entlang gespannt; wo es sich um freistehende Pflanzungen handelt, werden die Drähte an Pfählen befestigt, die man links und rechts von jeder Reihe einschlägt. Für sehr hoch wachsende Sorten müssen drei Drähte gespannt werden.

**Pflücken und Transport.** Himbeeren müssen gepflückt werden, sobald sie reif sind; überreife gehen zu Grund oder werden von den Insekten geschädigt. Wenn einmal die Zeit der Reife da ist, müssen die Pflanzen alle Tage nachgesehen werden; unterlässt man dies, so findet man jedesmal verdorbene Früchte.

Die Himbeeren lösen sich sehr leicht von dem harten zähen Fruchtboden ab, der beim Pflücken gewöhnlich hängen bleibt. Es hat dies nicht viel zu sagen, wenn die Früchte an Ort und Stelle zur Verwendung kommen; sollen sie aber verschickt werden, so müssen sie mit den Stielen gepflückt werden. Für die Verpackung befolge man die für die Erdbeeren angegebenen Regeln.

Die für Destillation oder pharmazeutische Zwecke bestimmten Himbeeren werden zerquetscht und in Fässern verschickt.

**Verwendung.** Himbeeren werden für die Tafel, die Industrie und in der Medizin gebraucht. Für die Tafel werden die Himbeeren allein oder mit Johannisbeeren und Erdbeeren verwendet und mit gestossenem Zucker servirt. Am besten schmecken sie mit Erdbeeren und Cognac zubereitet.

Himbeercompoten werden wie diejenigen anderer Früchte gemacht; sie sind angenehmer und leichter verdaulich als die meisten übrigen.

Himbeergelée wird so zubereitet: 1 Kilo Himbeeren und 500 Gramm weisse Johannisbeeren werden zerquetscht und durch ein Sieb gedrückt. Diesem Saft wird 1 Kilo Zucker zugegeben und die Masse in einem Kessel so lange gekocht, bis sie die richtige Gelée-Consistenz annimmt.

Himbeeren, in Verbindung mit Carotten, Aepfeln oder Birnen, geben ausgezeichnete Confituren. Wir theilen hier zwei erprobte Recepte mit, für deren Gelingen wir einstehen.

Confiture von Himbeeren und  
Carotten.

Gereinigte und in centimetergrosse  
Würfel geschnittene Carotten 1 Kilo  
250 Gr.

Geschälte und kleingeschnittene Aepfel  
600 Gr.

Himbeerensaft 1 Kilo.

Zucker 1 Kilo 500 Gr.

Wasser 1 Liter.

Zimmetrinde 5 Gr.

Der Zucker wird im siedenden Wasser gelöst, Zimmet und Carotten zugefügt und das Ganze 1½ Std. bei schwachem Feuer gekocht; dann werden die Aepfel beigegeben und 30 Minuten bei starkem Feuer gekocht, so dass die Masse sich zu Syrup verdickt. Zuletzt wird der Himbeerensaft zugeschüttet und bloß 6—8 Minuten gekocht. Die erkaltete Masse wird dann in Töpfe gefüllt, wobei man natürlich vorher den Zimmet entfernt.

Um den Himbeersaft zu erhalten, bringt man die Früchte in eine verzinnete Eisencasserolle, übergiesst sie mit einem Löffel voll Wasser und kocht sie über gelindem Feuer. Dann werden sie zerdrückt und durch ein Sieb getrieben. 500 Gramm Himbeeren geben durchschnittlich 200—250 Gramm Saft.

Confiture von Himbeeren und Aepfeln  
oder Birnen.

Geschälte und zerschnittene Aepfel oder  
Birnen 750 Gr. (man kann hiezu  
wurmstichige Früchte verwenden).

Himbeerensaft 250 Gr.

Zimmetrinde 5 Gr.

Zucker 500 Gr.

Wasser (¼ Liter) 250 Gr.

Zucker und Zimmet werden in's Wasser geschüttet, das man zur Siedhitze kocht; dann werden die Früchte zugefügt und die Masse wenigstens 1½ Stunden schwach gekocht. Zuletzt wird der Himbeerensaft zugegeben, 7—8 Minuten gekocht und die Masse in Töpfe gefüllt.

Diese Confituren, für die man werthlose Früchte verwenden kann, kosten

(Zeit und Früchte nicht gerechnet) höchstens 30 Centimes per Pfund und sind denjenigen vorzuziehen, welche im Handel 1 Fr. kosten.

Zu Himbeerenconserven werden entweder ganze Früchte oder Saft verwendet.

Um den letzteren zu erhalten, belegt man einen Korb mit reinem Stroh, füllt ihn mit Früchten, die man ebenfalls mit Stroh deckt, stellt ihn auf ein Gefäß und beschwert die Himbeeren durch ein Brettstück mit einem Gewicht, so dass der Saft vollständig abfließt. In einem Raume, dessen Temperatur 15 bis 20° C. beträgt, lässt man den Saft 16—24 Stunden gähren, bis der Schaum an der Oberfläche verschwindet. Dann wird der abgezogene Saft in Flaschen gefüllt, die man hermetisch verkorkt und zubindet. In einem mit kaltem Wasser gefüllten Kessel werden diese Flaschen langsam gekocht bis das Wasser siedet, der Kessel vom Feuer abgehoben und nach Erkalten des Wassers die Flaschen verharzt und im Keller aufbewahrt.

Für Conserven von ganzen Früchten werden weithalsige Gläser zu ¾ mit Himbeeren gefüllt, 3—4 Löffel gestossener Zucker zugeschüttet und die verkorkten Gläser wie oben im Wasser bis zum Kochen erhitzt. Für diese Conserven müssen die Früchte vor der völligen Reife gepflückt und gut gereinigt werden.

Himbeerenliqueur wird auf folgende Art gemacht:

Reife zerquetschte Himbeeren 5 Kilo.

Alcohol von 85° 5 Liter.

Diese Mischung lässt man einen Monat maceriren und zieht sie dann ab. Dann verwendet man

von dieser Mischung 5 Liter.

Alcohol (85°) 2 Liter.

Zucker 8 Kilo.

Wasser 6 Liter.

Der Zucker wird zuerst im heissen Wasser aufgelöst und dann die ganze

Masse bis zur Syrupdicke eingekocht, abgekühlt und filtrirt.

Gewisse Personen verwenden anstatt 5 Liter Himbeermasse eine Mischung von 4 Liter Himbeermasse und 1 Liter Infusion von schwarzen Johannisbeeren, die dem Liqueur eine schönere Farbe geben.

Der eigentliche Himbeersyrup wird auf sehr einfache Weise so gemacht:

3 Liter Himbeerenconserven werden in einem Kessel mit 6 Kilo raffinirtem Zucker zusammen schnell erhitzt, wobei man die Masse beständig umrührt, um die Auflösung des Zuckers zu beschleunigen. Nachdem die Masse einmal auf-

gekocht hat, wird sie vom Feuer abgehoben, der Schaum abgeschöpft und der Syrup durch ein Stück Zeug filtrirt.

Bei gleichen Verhältnissen können selbstverständlich für alle angegebenen Recepte kleinere Mengen verwendet werden.

Himbeeren werden in grossen Quantitäten destillirt und finden in der Pâtisserie und Pharmazie Verwendung; in Italien wird Wein aus Himbeeren gemacht und in gewissen Gegenden Frankreichs werden Himbeeren mit den Trauben gekeltert, um geringem Wein ein besseres Aroma zu geben.

### In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten.

Wir erhalten hierüber die folgende verdankenswerthe Zuschrift des Hrn. M. Flubacher von Winterthur:

„In einem Artikel des Januarheftes der „Zeitschrift“ über in der Schweiz wenig angebaute Gemüsesorten wird der Bleichsellerie erwähnt und dessen Anpflanzung warm empfohlen. Thatsache ist, dass der Bleichsellerie bei uns nur ausnahmsweise und zwar von solchen Personen cultivirt wird, welche diese Sorte im Auslande kennen und schätzen gelernt haben; im Allgemeinen ist dieses Gemüse aber bei uns leider viel zu wenig verbreitet.

Da aber der Knollensellerie überall bei uns bekannt und beliebt ist, möchte ich bei dieser Gelegenheit darauf aufmerksam machen, dass in vielen Gegenden Frankreichs auch das Kraut dieser Sellerieart zur Bereitung eines sehr gewürzigen Salates verwendet wird. Es werden hiezu natürlich nur Sorten benutzt, welche kräftige und doch zarte Blätter liefern.

Zu diesem Zwecke werden die Knollen im Herbste, Ende October oder Anfang November, mit möglichster Schonung der Blätter ausgehoben, in einen

Kasten eingeschlagen, ganz mit trockenem Laub zugedeckt und durch Auflegen von Brettern oder Fenstern vor Nässe geschützt. In Zeit von circa 3 Wochen können die Blätter, welche sich — vor Frost und Nässe geschützt — oft bis Neujahr und noch länger halten, als Salat verwendet werden. Die Zubereitung ist die nämliche wie bei Endivien; nur verwenden die Franzosen neben Essig und Oel meistens noch Senf, der dem Salat einen sehr guten Geschmack giebt.

Der Knollensellerie-Salat bietet Ersatz für Endivien, die bekanntlich oft bald faulen; seine Conservirung verursacht wenig Mühe und bringt — was die Hauptsache ist — angenehme Abwechslung mit anderen Wintersalatsorten.

Im Gegensatze zu diesem lange haltenden Blättersalat bietet eines der frühesten Gemüse, die dem Garten entnommen werden können, der

7. Rhabarber (rhubarbe der Franzosen, rhubarb der Engländer), *Rheum hybridum, undulatum* L.

Bekanntlich kommen bei dem als Gemüse verwendeten Rhabarber nur die