

Gemüse- und Gewürzpflanzen in Gärten

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr ...**

Band (Jahr): **6 (1954)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

V. Gemüse- und Gewürzpflanzen in Gärten

Albert Bächtold erzählt im «Hannili Peter» von den Samenfrauen (Soome-wiiber), die jedes Frühjahr auf dem Lande mit Gemüse- und Blumensamen hausiert haben: «Mit dr Schwalbe chunnt au no de allerletscht Zugvogel. Aber dä chunnt nid uf em Süde, dä chunnt uf em Norde. Hät au kani Flügel, er chunnt z'Fueß we d'Frösche. Uf dä Zugvogel hät d'Mueter scho lang gwaartet. Scho wo si ggartnet händ, hät si zom Peterli gsaat, iez chönn dänn jede Tag d'Soomefrau choo. Und richtig, ez schwanket si derthäär, die groß, schwarz Frau mit em Netz oms Hoor ome und em mächtige grööne Sack uf em Puggel. Und we si nööcher chunnt, gsiet me, da 's nid bloos ann Sack ischt, 's sind zwee, ann vorne und ann hinne . . .

Si lupft de aa Taal i d'Hööchi, loot de ander abelampe, daner si vo sälber dringom träät, und iez gsiet me uf aamol, da 's gaar nid zwee sind, isch jo bloof ann, aber wa für ann, größter weder de grööscht Maa. Und iez packt si uus, und me chunnt nümme zom Schtuune uus. Oh die villne-villne Säckli, wo s'im Groofße inne hät! We i-n-me Muusnescht gsiets uus. D'Soomefrau nimmt Säckli om Säckli, Püntili om Püntili usse, tuet mit gschickte Fingere d'Schnüer uf, und iez chömed eerscht rächt Säckli vüre, schöö gfarbeti Bapiersäckli mit allne mögliche Blueme und Sache drufgmoole. Nimmt ann no wunder, da die Frau alli die Sööme kännt und s' nid durenand macht. Wänn dänn amed d'Soomefrau wider zäme packt, rollet si iren Sack zäme wene Saal, schlüüfft ie, tuet en Lupf und iez hanget ere wider di aa Helfffi vorne- und di ander hinne-nabe. So räist si de ganz Früeling im Land ome, und wövelmol aneme Taag da si dä Sack mo uf- und zuefoo, wövel Schtäge uf und ab da si mo mit, und wa si alls mo a d'Lüüt häreschwätze, bis si aaproocht hät, wa drinne ischt, da chuunt de gschidscht Maa nid uusrächne.»

Diese Frauen aus dem Schwarzwald hausierten auch im Reiath, und die Großmutter hat ihnen immer Sämereien abgekauft. Als später bei uns der Gemüsebau organisiert wurde, kaufte man die Sämereien bei den örtlichen Verkaufsstellen und das Hausieren der Samenweiber hörte auf. Damit erlosch auch eine alte Beziehung zum badischen Grenzgebiet.

Der Winterlauch (Allium porrum)

Er wird schlechthin «Lauch» genannt. Neben Sellerie ist er eines der häufigsten Wintergemüse unserer Gärten. Er stammt aus dem Mittelmeergebiet. Geschnittener Lauch dient als Zutat zu vielen Suppen. Gekochte Lauchstengel werden auch als «Gemüse» gegessen. Für die Rindfleischsuppe werden die Lauchblätter nicht zerschnitten.

Der Schnittlauch (*Allium Schoenoprasum*)

Siehe Neujahrsblatt Nr. 5, S. 44.

Rhabarber (*Rheum Rhaponticum*)

Stammt aus den chinesischen Steppen. Er wurde erst in neuerer Zeit in unsere Gärten eingeführt. Die dicken, geschälten Blattstengel verwendet man zu Kompott, «Tünne», «Schnittli» usw. Besonders im Frühling wird er geschätzt, so lange noch kein Obst vorhanden ist und die Stengel jung sind. Rhabarber ist verwandt mit den Ampferarten und oxalsäurehaltig.

Spinat (*Spinacia oleracea*)

Binätsch (Stein, Dörfli., Thay., Hofen, Büttenh., Sibl., Rüdli., Büsingen), Benätsch (Bibern, Altorf, Opfertsh., Herbl., Neuh., Oberh., Hallau, Schleith., Begg.). Das Wort beruht auf dem ital. spinacio (Idi. IV, 1308). Er gilt als sehr gesund und ist wegen des Eisengehaltes ein Nahrungsmittel, das Blutarmut und Bleichsucht verhindert. Die Heimat des Spinates ist wahrscheinlich der Kaukasus. Durch die Araber gelangte er über Spanien nach Mitteleuropa. Man pflanzt ihn im Herbst, um im Frühling grünes Gemüse zu erhalten. In Rüdlingen und anderswo macht man «Binätschtünne». A. Keller berichtet: Der rohe Spinat wird auf dem Hackbrett oder mit dem Wiegmesser fein «gwieget», dann kurz in viel Fett gedämpft und auf die Seite gestellt bis alles kalt ist. Dann rührt man ein Teiglein an aus Mehl, 3—4 Eiern, Nidel und Salz, fügt den Spinat bei, verrührt gut und streicht die Masse «uf de tünne usgwalef Tünneteig». Nach Belieben werden Speckwürfel beigegeben. Bei starker Hitze wird sie gebacken. Diese «Tünne» ist beliebt.

Gartenmelde (*Atriplex hortense*)

Burket (Thay., Opfertsh.), Hohchrut (Gächli.). Sie wurde statt Spinat vor 50 Jahren häufig gepflanzt und war im Mittelalter eine Hauptgemüsepflanze. Conrad Gefner nennt sie Burckhart (1553).

Gartenkresse (*Lepidium sativum*)

Gartchressich. Die scharf schmeckende Pflanze wird jung als Salat gegessen. Sie stammt aus dem nahen Orient (Syrien, Mesopotamien, Persien). Die Pflanze wird dicht gesät. Redensart: «Chressichdick säje.» Kinder säen in ihren Gärtchen Chressich gerne in Form ihrer Initialen oder «zeichnen» Figuren; deshalb können sie kaum warten, bis er «divorne isch».

Reffig (*Raphanus sativus*)

«Räätich». Die Germanen lernten ihn von den Römern kennen und haben auch den Namen vom Lateinischen übernommen. Aus radix = Wurzel wurde ratih, retih, retich. Er wird in verschiedenen Spielarten angebaut. Die frühen roten Radieschen nennt man «Monetsräätich», die weißen «liszäpfe». Der weiße Sommer-Reffig zu Vollkorn- oder Roggenbrot und Bier (Bierräätich) schmeckt vielen Leuten, auch als Beigabe zu Wurstwaren (hors d'oeuvre) ist er beliebt. Reffig ist auch ein altes Heilmittel gegen Husten. Schon Fuchs sagt in seinem Pflanzenbuch: «Der zahm Reffich in Wasser gesotten und Honig darzu geton, bekommt wohl dem langwierigen Husten und zerteilet den zähen Schleim, so um die Brust sich hat angelegt.» In Rüdlingen höhlt man einen schwarzen Räätich (Winterräätich) aus, gießt Honig in die Oeffnung und legt ihn an die Wärme. Ist der Räätich eingeschrumpft, so soll man den Honig einnehmen gegen harten Husten. In Schaffhausen füllt man die Oeffnung des ausgehöhlten Räätichs mit Kandiszucker und läßt ihn zergehen. Der Saft wird ebenfalls als Hustenmittel verwendet.

Meerreffich (*Armoracia lapathifolia*)

Der «Meerräätich» stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet und ist bei uns meist verwildert anzutreffen. Er wird nur selten angebaut. Die langen weißen Wurzeln enthalten Senföl und sind reich an Vitamin C. Sie werden geschabt und als Beigabe zu Rindfleisch gegessen. Sie wirken anregend auf die Magen- und Darmtätigkeit. Größere Mengen wirken schädlich. In Scheiben geschnitten, werden die Wurzeln auch bei Rheuma aufgelegt, ferner auf geschlossene Eifen.

Gartenpetersilie (*Petroselinum hortense*)

«Peterli» wird als Suppengewürz im Garten gehalten. Sie hat auch medizinische Wirkung. Peterlitee aus Kraut oder Samen sei das beste Mittel zum Wasserlösen bei Mensch und Vieh (Rüdl.). Bei Nierenleiden trank man Tee von Peterli (Reiath). Wird im Garten der Petersilienstock weiß, so stirbt jemand in der Familie. (Aberglaube wie beim Klee, Seite 119.)

Sellerie (*Apium graveolens*)

Volksname: Zällere. Sie fehlt in keinem Gemüsegarten. Eine Knolle gehört in jede rechte Fleischsuppe als Gewürz. Schon die alten Aegypter, Griechen und Römer bauten sie als Nutz- wie als Heilpflanze an. Die Knolle soll gut sein gegen Rheumatismus und Gicht. Man genießt die Knollensellerie auch als Salat. Die «Chruutzällere» wird als Suppengewürz verwendet.

Dill (*Anethum graveolens*)

Es ist eine alte Gewürzpflanze des Orients wie Anis und Fenchel. Die Samen enthalten ein stark riechendes ätherisches Oel. Sie werden dem Sauerkraut als Würze beigegeben.

Sauerkraut mit Dill, Dill, Dill
Chocht mi Muefer vill, vill vill (Begg.).

Koriander (*Coriandrum sativum*)

Die Samen enthalten ein stark riechendes Oel. Dient als Gewürz, um unangenehme Gerüche zu verdecken (Fleischbeize). Gilt auch als Wurmmittel, magenstärkend. Bestandteil des Karmelitergeistes. Da und dort verwildert.

Gartenkerbel (*Chaerophyllum Cerefolium*)

In den letzten Jahren nur noch selten als Suppengewürz in Krautgärten angepflanzt, z. B. in Siblingen und Hemishofen.

Der Boretsch (*Borago officinalis*)

Eine «Bienenpflanze», kommt da und dort verwildert vor. Einst wurden die frischen Blätter als Salat verzehrt. Der Tee aus trockenen Blättern wirkt blutreinigend und harntreibend. Das fein gewiegte Kraut wird auch dem Gurkensalat beigelegt.

Zuckerwurzel (*Sium Sisarum*)

Wurde nach Ed. Imthurn (Gemälde 1840) vielfach gezogen, doch wird sie heute nicht mehr angebaut. Sie bildete einst gebacken oder gekocht ein beliebtes Gericht. (Hegi Bd. V, 2, p. 1224.)

Comfrey (*Symphytum uplandicum*)

In den Jahren 1910—1912 sind Versuche gemacht worden mit dieser Schweinefutterpflanze. Verwendet werden die grünen Blätter. Der Nährgehalt ist aber nicht groß. Blühender Rotklee und Runkelrübenblätter haben mehr Nährgehalt. (III. Bericht der landw. Schule Charloffenfels Neuhausen, 1914).

Tomate (Solanum Lycopersicum)

In meiner Jugendzeit hat auf dem Lande noch niemand Tomaten angebaut. Heute ist zu Stadt und Land der Anbau verbreitet. Die Tomate ist eine uralte Kulturpflanze der Indianer. Die Spanier haben bei der Eroberung von Mexiko und Peru die Tomate in hochgezüchteten Formen vorgefunden. Die Wildform kennt man nicht. Die Frucht findet vielfache Verwendung zu Suppen, Saucen, Salat, als Zugabe zu gehacktem Fleisch usw. In den Jahren 1933 u. 1935 sind von D. Woelfner an der Landw. Schule Charlottenfels Neuhausen Versuchspflanzungen mit den Sorten Lucullus, Westlandia, Marglobe durchgeführt worden. (XIII. u. XIV. Bericht, 1933 u. 1935.) Conrad Gefner hat in seinen «Horti Germaniae», 1560, den Anbau der Tomate, die er Goldapfel (*Pomum aureum*) oder Liebesapfel (*Pomum amoris*) oder auch Apfel der anderen Welt (*Pomum de altero mundo*) nennt, bereits erwähnt und geschrieben, die Frucht sei fast geruchlos und nicht unangenehm zu essen, auch nicht schädlich. (Diethelm Fretz: Conrad Gefner als Gärtner, Zürich 1948, p. 195).

Gurke (Cucumis sativus)

Der Volksname «Guggummere» ist vom lateinischen *Cucumis* hergeleitet. Die aus Ostindien stammende Pflanze wird häufig angepflanzt zu Salatzwecken: «Guggummeresaloot». Gogumeren (Hans Stockar, 1519).

Kürbis (Cucurbita Pepo)

Der gebräuchliche Name «Chürbse» kommt wie Kürbis vom lateinischen *cucurbita*, ahd. *kurbiz*. Vergleich: «Er hät en Chopf wene Chürbse oder wienen Seschter», sofern einer «wohlgenährt» aussieht. Reife Kürbisse verwendet man meist als Schweinefutter, bisweilen aber auch zur Bereitung von Konfitüre. Die «Zuchetti» werden als Gemüse zu Fleisch gegessen.

Topinambour (Helianthus tuberosus)

wird hauptsächlich in der badischen Nachbarschaft kultiviert. Stammt aus Brasilien. An den Wurzeln bilden sich rundliche Knollen, welche essbar sind. A. Keller berichtet aus Rüdlingen: «Der alte Lévogt, der die landwirtschaftliche Schule Strickhof besucht hatte, brachte verschiedene Neuerungen heim, unter anderem auch eine neue ‚Härdöpfelsorte‘, die sogenannten ‚Wasserhär-

öpfel' oder Topinambire. Er bepflanzte einen ganzen Acker damit, aber niemand wollte sie essen. So verfütterte man sie den Säuen.»

Zichorie (Cichorium Intybus)

Von der wilden Wegwarte stammen die kultivierten Formen ab: die Wurzelzichorie (Kaffeezichorie) und die Blattzichorie (Salatzichorie).

Die Wurzelzichorie wird «Wegluege» (Buch, Thay., Altorf, Opfertsh., Lohn, Buchth., Merish., Bering., Neunk., Schleith.) genannt oder «Wegluegere» (Hemish., Ramsen, Rüdli., Buchb.). Die Wurzeln werden im Herbst ausgegraben, sauber gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, auf dem Ofen oder der «Chuuscht» gedörrt, hernach geröstet, nach Bedarf gemahlen und als Kaffeeersatz verwendet. Eduard Imthurn berichtet 1840 im «Gemälde»: Das Frühstück besteht gewöhnlich aus Kaffee, der aber zur Hälfte aus sogenanntem «Güfel», d. h. aus Cichorien, gelben Rüben, Eicheln, Gerste, Roggen und anderen Kaffeesurrogaten gebraut wird, nebst Milch und Brot oder gesottenen Kartoffeln. «Der Erfinder» des Zichorienkaffees war ein Gärtner aus Arnstadt, der zu Anfang des 18. Jahrhunderts Versuche anstellte, die Inulin-haltigen Wurzeln zu verwenden. Mit der Zeit hat sich die Zichorienindustrie entwickelt, und mit der Produktion des «Päcklikaffees» große Bedeutung erlangt. In den Kriegsjahren 1917 waren in Buchberg, Beringen, Ramsen, Rüdlingen und Schleithem rund 12 Aren mit Zichorien bepflanzt.

Die Blattzichorie wird als Salat verwendet, als sogenannter «Brüsseler», weil um Brüssel herum viele Kleinbauern denselben pflanzen und vom Anbau leben.

Endivie (Cichorium Endivia)

«Antifi». Wegen des Gehaltes an Inulin schmeckt der Endiviensalat, der vor allem im Spätherbst und Winter genossen wird, ziemlich bitter.

Gartensalat (Lactuca sativa)

Die Kultur des Salates, dessen Heimat unbekannt ist, ist sehr alt. Er wird entweder als Kopfsalat (Höpplisaloot) oder als Schnittsalat (Schnittsaloot) in vielen Sorten gezüchtet. Das Salatbeet soll am Gertrudentag (17. März) bestellt werden. Den Weinessig zum Salatanmachen bereiteten unsere Bäuerinnen selbst. Die Essiggutter (Strohflasche) mit den «Essigmuetere» stand auf dem Ofen. In Rüdlingen war es üblich, am Karfreitag den Essig abzuziehen und die Essigmutter mit neuem Wein zu speisen. A. Keller schrieb ein «Lied von der Essigmutter» das also beginnt:

In der Essiggutter
Hockt die Essigmutter
Und sie sieht verschrumpft und bleich und hungrig drein.
Gebt der Essigmutter
Endlich doch ihr Futter,
Gebt ihr Wein!

Nur der Wein belebt sie,
Nur der Wein erhebt sie,
Nur im Weine wird sie, was sie sein und werden soll.
Ihn soll sie begehren,
Zehren und verkehren,
In ihm schwimmen, jung und lebensvoll.

Gartenschwarzwurzel (Scorzonera Hispanica)

Wird nicht häufig angepflanzt. Die braunschwarzen, walzigen Wurzeln liefern ein wohlschmeckendes Gemüse. Sie werden gesotten und mit einer Butter-sauce serviert.

Estragon (Artemisia Dracunculus)

Selten kultiviert, zur Herstellung des Estragonessigs, welcher für saure Gurken verwendet wird.