

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1961)

Artikel: Die Tomate
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988207>

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

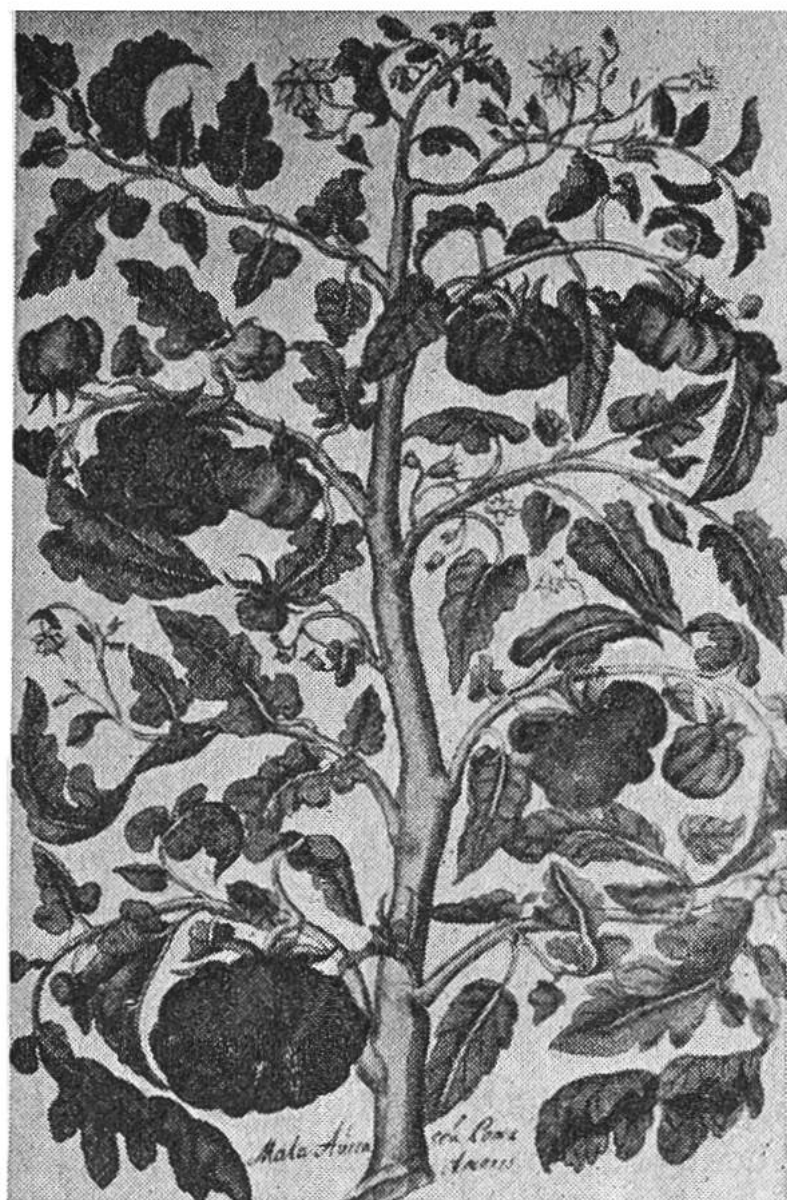
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 18.04.2025

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



Eine der ersten Abbildungen der Tomatenpflanze stammt aus dem Herbarium des Nürnberger Apothekers G. Oellinger, der in seinem Garten selber Tomaten angepflanzt hatte (1553).

DIE TOMATE

Vor 200 Jahren wusste bei uns noch niemand etwas von Tomaten. Vor 100 Jahren hätte man sie vielleicht schon kaufen können, aber nur für sehr viel Geld. Noch 1875 bezahlte man zwischen 70 und 120 Franken für eine Pflanze! Und

heute? Aus unserem Speisezettel sind die Tomaten nicht mehr wegzudenken und vom Preis redet man gar nicht.

Es ist schon etwas Merkwürdiges, wie jede unserer Kulturpflanzen ihr ganz besonderes Schicksal hat. Die Tomaten wurden nach der Entdeckung Amerikas, um 1500, nach Italien eingeführt, zusammen mit den Kartoffeln und vielen anderen Pflanzen. Obwohl man damals wusste, dass die Früchte essbar und nicht etwa giftig sind, wurde die Tomate nur als Zierpflanze und kostbare Seltenheit in einzelnen Gärten von wissensdurstigen Botanikern und Apothekern angepflanzt und beschrieben. Erst Ende des 18. Jahrhunderts wagte man es, die Früchte der Tomate auf dem Pariser Markt dem Publikum anzubieten und, nachdem sie einigen Anklang gefunden hatten, in grösserem Masse anzubauen.

Vor allem in Italien und in Österreich gewann dann der Anbau

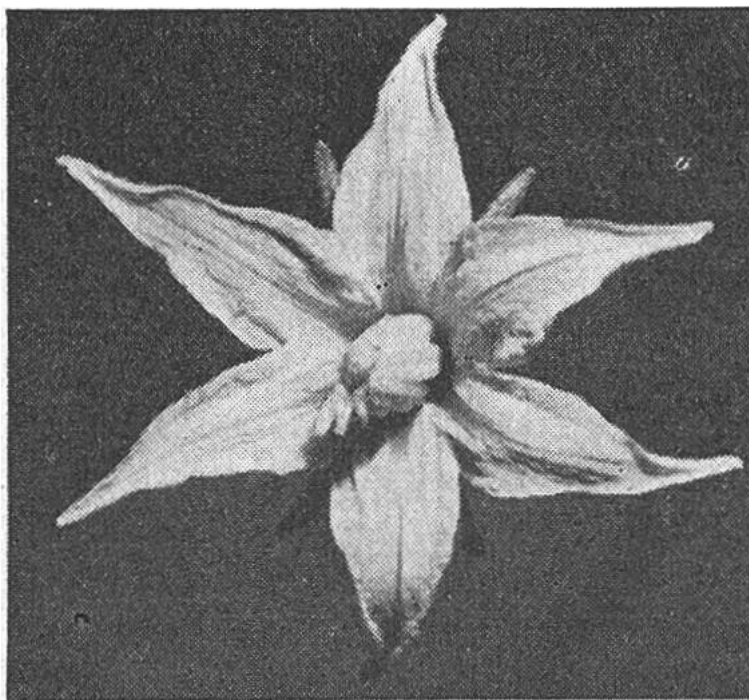


Die Tomatenpflanzen in diesem Glashauss werden zur Samengewinnung gezogen, denn für all die grossen Tomatenanpflanzungen benötigt man sehr viel Saatgut.

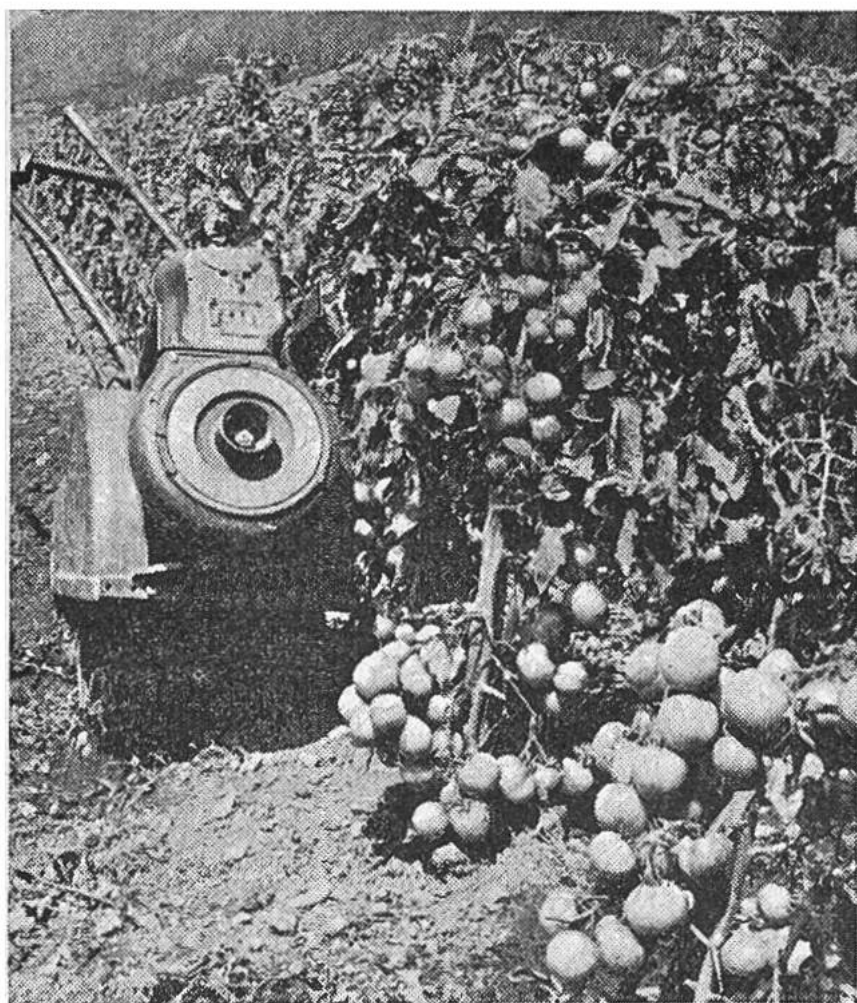
und die Verwendung der Tomate an Boden. Der italienische Name für Tomate ist «pomodoro» (Goldapfel), abgeleitet von der alten Bezeichnung, die die gelbfrüchtige Form nach ihrer Einführung in Europa erhielt. Der

österreichische Name lautet «Paradeis» (Paradiesapfel), eine alte Bezeichnung für die rotfrüchtige Form. «Liebesapfel» ist ein anderer Name, der das gleiche bedeutet. Der jetzt gebräuchlichste

Name «Tomate» soll aus dem mexikanischen Wort «tomana» abgeleitet sein.



Die Tomatenblüten der Kulturformen sind oft sechs- oder mehrzählig statt fünfzählig wie die der ursprünglichen Formen. Die Staubblätter, eine Röhre rings um den Griffel bildend, entleeren ihren Blütenstaub in das Innere der Röhre auf die Narbe, so dass eine Selbstbestäubung stattfindet.



Moderne Tomatenkultur im Tessin.

Erst im 20. Jahrhundert, also 400 Jahre nach der Einführung, fand man so richtig Geschmack an Tomaten. Wahrhaftig, man hat lange dazu gebraucht!

Mit der Entdeckung der vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten der Tomate nahm der Anbau sprunghaft zu. In den klimatisch ungünstigeren Ländern legte man die Kulturen dann eben unter Glas an. In der Folge wuchs auch die Vielfalt der Fruchtformen und verbesserte sich ihre Qualität. Es gab zwar schon seit dem Jahr 1500 rote und gelbe, bald auch weissfrüchtige Formen mit kleinen birn- oder kirschförmigen Früchten, aber nur eine mit grösseren, roten Früchten, welche stark abgeplattet und gefurcht waren (siehe erstes Bild). Dieser Typ fand am meisten Anklang und erwies sich als besonders entwicklungsfähig. Jetzt haben wir für jeden Verwendungszweck geeignete Früchte: von länglichen, ganz mehligen Früchten für Püree über glatte, kugelrunde, feste, für den Versand bis zu grossen, sehr fleischigen, zarthäutigen und besonders aromatischen Früchten für die Salatbereitung. igr