

In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten

Autor(en): **J.G.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft [4]

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349521>

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.

In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten.

3. Der Cardon, Cardy oder spanische Artischoke, (Cardoon der Engländer, Cardon der Franzosen) *Cynara Cardunculus* L.

Mit der Artischoke (*Cynara Scolymus* L.) nahe verwandt, wird diese, aus Nordafrika stammende Distelart bei uns — und zwar mit Unrecht — nur selten cultivirt. Wir veröffentlichen daher mit Vergnügen die folgende verdankenswerthe Culturangabe eines competenten Fachgenossen:

Herr Redactor!

Sie haben im I. Heft Ihrer Zeitschrift 2 wenig gezogene Gemüse besprochen. Ich erlaube mir hier auf eine dritte Art, den Cardon, aufmerksam zu machen; derselbe liefert — richtig cultivirt — den ganzen Winter hindurch ein sehr schätzbares feines Gemüse.

Anfangs oder Mitte April werden die Samen in einem warmen Mistbeetkasten ausgesät und die jungen Pflänzchen frühzeitig piquirt. Mitte oder Ende Mai pflanzt man sie ins Freie in gut gedüngte Erde. In einem Beete von 1,35 m. Breite macht man 3 Reihen, in welchen die Pflanzen in Abständen von je 90 cm. stehen sollen. Um den grossen Zwischenraum nicht unbenützt zu lassen, wird Salat zwischen die Cardons gepflanzt, durch dessen Begiessen das ganze Land feucht gehalten wird, denn Feuchtigkeit ist für das Gedeihen des Cardons Hauptbedürfniss. Bis der Salat Köpfe gebildet hat, sind die Cardonpflanzen soweit entwickelt, dass sie den ganzen Raum in Anspruch nehmen. Während der heissen, trockenen Sommertage sollen dieselben recht fleissig begossen werden und zwar nicht nur Wasser, sondern auch wiederholt Düngguss erhalten. Im Vorsommer sollte das zum Giessen verwendete Wasser immer etwas warm gestanden haben. So behandelt erreichen die Pflanzen bis Ende August eine ganz beträchtliche Grösse.

Wenn man beim Auspflanzen im Mai die stärkeren Pflanzen zusammenbringt, so wird man beobachten können, dass sie gegenüber den anderen im Laufe des Sommers einen grossen Vorsprung gewinnen. Man kann sie schon Ende August ausheben und in den Keller zum Bleichen bringen, so dass man schon Anfangs Winter gebleichte Blattstiele erhält. Das so frei gewordene Land wird mit Mist belegt, umgestochen und mit Winter-Endivie bepflanzt.

Die übrigen schwächeren Pflanzen lässt man bis zum Anbruch der Kälte im freien Land stehen und bringt sie dann ebenfalls in den Keller, wobei man — des leichteren Transportes wegen — jede Pflanze einzeln mit einer Schnur zusammenbindet.

Im Keller pflanzt man die Cardons Stück an Stück in gute Erde, welche feucht, aber nicht nass gehalten werden muss. Die alten Blätter werden ganz und die jüngeren, um Fäulniss zu verhüten, bis auf die Blattstiele weggeschnitten. Die Spitzen der Pflanzen, die sich auch im Keller noch weiter entwickeln, lässt man stehen.

Sind die jungen Pflanzen beim Aussetzen etwas schwach, so thut man gut, neben jede Pflanze 1—2 Korn zu stecken, um im Falle des Absterbens einer Pflanze Ersatz zu haben.

In günstiger Lage und in leichtem aber nahrhaftem Boden wird man bei richtiger Behandlung bis im Spätjahr noch schöne Pflanzen erziehen können, wenn man vom 10. Mai an die Cardons direct ins freie Land legt und die oben genannten Distanzen beobachtet, die man durch Zwischenpflanzungen ausfüllen kann.

Von den im Handel vorkommenden Sorten ziehe ich seit Jahren den Cardon plein inerne und C. d'Espagne und zwar mit Erfolg. Cardon de Tours ist eine ebenfalls empfehlenswerthe Sorte,

die aber ihrer grossen Stacheln wegen für viele Gärtner etwas Abschreckendes hat.

Schliesslich bemerke ich noch, dass ich meine Cardons alljährlich aus Samen ziehe.

J. G.

Wir hoffen durch ähnliche Mittheilungen noch recht oft in den Stand gesetzt zu werden die Liste der in der Schweiz wenig gezogenen Gemüsesorten fortsetzen zu können.

Zum Thema der Obstausstellungen.

Im 3. Hefte der „Zeitschrift“ findet sich eine dem „Obstgarten“ entnommene Abhandlung über Obstausstellungen, über welche ich mir erlaube hier einige Bemerkungen mitzutheilen.

Vollständig einverstanden bin ich mit dem was gesagt ist über Ausstellen grosser Sortimente von geringem Obst; das Vorführen von Früchten ohne Namen etc. Diese Vorkommnisse sind auch schon vom schweiz. Obst- und Weinbauverein gerügt worden um — so weit es möglich — Verbesserungen herbeizuführen. Wenn wir die von H. B. Warneken angeführten Punkte, welche bei künftigen Obstausstellungen massgebend sein sollen, mit Berücksichtigung der Verhältnisse in der Schweiz durchgehen, kommen wir zu folgenden Schlussfolgerungen:

1) Für den Ausstellungsort berechnete Sortimente von Obstsorten werden bei uns schon längst aufgestellt; dieselben kommen in der Neuzeit immer mehr zur Geltung und zwar mit Recht, weil sie ganz bedeutend zur Hebung und Verbesserung des Obstbaues nach allen Richtungen hin beitragen. Jede Obstsorte eines solchen Sortiments kann von den Experten nach ihrem wahren Werthe für die localen Verhältnisse geprüft werden. Bei grossen Landesausstellungen ist es oft unmöglich solche Sortimente zusammenzubringen.

2) Sortimente, welche das Obst nach der Reifezeit geordnet enthalten und die besten Sorten für jeden Monat bezeichnen, dürften practisch nur schwer durchzuführen sein. Manche Obstsorten, namentlich Herbst- und Winterobst, wer-

den in einem Jahre früher, im anderen später lagerreif; in einem Jahre ist die Qualität besser, im andern geringer. Abgesehen davon, dass sich über den Geschmack nun einmal keine bestimmten Gesetze aufstellen lassen.

3) Dieser Punkt kann übergangen werden, weil in der Schweiz meines Wissens keine pomologischen Institute bestehen. [Könnte nicht der schweiz. Obst- und Weinbauverein an der Stelle eines solchen Institutes die hier genannten Mustersammlungen zusammensetzen? — Red.]

4) Sortimente für Obstliebhaber und Laien werden bei uns schon längst ausgestellt; allerdings werden keine bestimmten Zahlen vorgeschrieben, weil eben jeder bringt was er cultivirt.

Was die Preisvertheilung betrifft, so wünsche ich eine Milderung der Bestimmung zu befürworten, welche alle diejenigen von der Bewerbung ausschliesst, die falsch benannte Obstsorten in ihren Sortimenten haben.

Beim Bezuge von Obstbäumen und Propfreisern können sehr leicht Irrthümer vorkommen; es ist dies sogar schon pomologischen Instituten passirt. Wenn nun ein Obstzüchter die Früchte eines solchen unrichtig bezeichneten Baumes ausstellt, wäre es doch ein wenig hart, ihn für den Fehler eines andern büssen zu lassen. Ein sehr eifriger und intelligenter Obstzüchter kann unter Umständen ein unerfahrener Pomolog sein und wenn nun ein solcher nur in der Praxis erfahrener Liebhaber in guten Treuen eine Ausstellung beschiekt, sollte er nicht durch Ausschliessung gekränkt