

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

Herausgeber: Schweizerischer Gartenbauverein

Band: 1 (1881)

Heft: [10]

Artikel: In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-349583>

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: 14.05.2025

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

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

Blattstiele in Betracht, während der in der Medizin gebrauchte Rhabarber das Product der Wurzel einer andern Art (*Rheum officinale* Baill.) ist, deren Abbildung und Beschreibung sich ebenfalls im Januarheft der „Zeitschrift“ finden.

Die beste Pflanzzeit für Rhabarber ist im October; pflanzt man in frischen nährhaften Boden, so hat man weiter nichts zu thun, als denselben hie und da durch Behacken aufzulockern und bei trockener Witterung die Pflanzen zu begiessen, damit die Blattstengel nicht holzig werden. Ein und dieselbe Pflanze kann mehrere Jahre am nämlichen Platze stehen bleiben; die Vermehrung geschieht durch Theilung der Wurzelstöcke, die man nicht zu gross werden lässt, um immer möglichst zarte Blattstiele zu erhalten.

Schon im März, wenn das Wintergemüse meistens aufgebraucht ist und sich im Garten noch nichts anderes zeigt, können die ersten Rhabarberblätter, die am meisten geschätzt sind, gepflückt werden; von da an kann man das Abblatten fortsetzen bis Ende Juni. Zu dieser Zeit enthalten die Blattstiele bedeutend mehr Säure als im Frühjahr; an anderem Gemüse ist überdies kein Mangel mehr und ist es daher besser, von dieser Zeit an die Pflanzen zu schonen. Wo sich Gelegenheit bietet, in Kästen oder unter den Stellagen eines Gewächshauses einige Rhabarberpflanzen zu treiben, was ohne grosse Mühe geschieht, kann man die jungen Blattstiele schon bedeutend früher erhalten.

In England, wo der Rhabarber unstreitig am meisten gebraucht wird, werden eine Menge verschiedener Sorten cultivirt; die gebräuchlichsten sind *Linnaeus*, *Mitchell's Royal Albert* und *Victoria* oder *Giant*.

Rhabarber wird auf sehr verschiedene Weise zubereitet. Man schält die Stengel und schneidet sie in fingerlange Stücke, die man mit Salzwasser etwas aufkocht. Dann wird eine Kochplatte

mit Butter bestrichen, mit einer Schicht Rhabarber belegt und diese mit geriebenem Parmesankäs bestreut. Es folgt eine zweite Lage Rhabarber und so fort, bis die Platte gefüllt ist, welche nun 15–20 Minuten in einen nicht zu heissen Bratofen gestellt und dann auf den Tisch gebracht wird.

Als Compote werden die präparirten Stengelstücke mit dem nöthigen Quantum Zucker weich gekocht.

Für Garnirung von Torten werden die in Würfel geschnittenen Stücke weich gekocht, auf die Torte gelegt, mit Zucker bestreut und mit dieser gebacken.“

Sparsamkeitsrücksichten mit Bezug auf den gefürchteten Zuckerverbrauch halten unsere Hausfrauen bis jetzt noch sehr oft ab, Rhabarber in ihren Gärten zu ziehen. Wir wollen es daher versuchen, hier das Recept des in England bei Reich und Arm beliebten billigen Rhabarber-Puddings wiederzugeben, den uns die unvergessliche stattliche „Landlady“ zu unserm grossen Vergnügen so oft aufgetischt hat.

Aus Mehl, in kleine Stücke zerschnittenem Nierenfett und sehr wenig Wasser wird unter Zugabe von Pfeffer und Salz ein steifer Teig gemacht, der flach ausgewalzt wird. Ein tiefes, rundes Becken wird mit diesem Teige belegt, die geschälten Rhabarberstücke unter mässiger Zugabe von Zucker, einiger Rosinen und eines halben Glases Wein (das nicht unumgänglich nöthig ist) eingefüllt und der Pudding durch ein kreisrundes Stück desselben Teiges, das man mit einer Gabel durchsticht, geschlossen. Das Becken wird nun mit einem Tuch fest zugebunden, die zurückgeschlagenen Enden nach oben verknüpft und der ganze Apparat in einen Kochtopf voll siedenden Wassers gebracht, wo er 20–30 Minuten über dem Feuer bleibt.

Der dampfende Pudding, dessen Teighülle vom Safte der gekochten Rhabarberstücke durchzogen ist, schmeckt

ausgezeichnet und wird unter Zugabe von gelblichem Fasszucker — der in England allgemein zum Kochen gebraucht wird — warm gegessen.

Rhabarberstengelstücke können wie Aepfel oder Birnen gedörst und auch auf die nämliche Weise, wie dies auf

Seite 342 für Himbeeren angegeben ist, in Gläsern ganz conservirt werden. In letzterer Form bilden sie oft als Tortengarnitur den sehr willkommenen Sonntags-Nachtschiff auf englischen Segelschiffen.

Red.

Die Phylloxera-Conferenz in Bern.

Das Resultat der internationalen Phylloxera-Conferenz, welche dieser Tage in Bern ihre Sitzungen hält, wird von der gesammten handelsreibenden Gärtnerwelt der Vertragsstaaten mit Spannung erwartet.

Wird unser Handel, durch die vielen Vexationen gehemmt, eingeschüchtert und zum Theil gelähmt, endlich wieder fröhlich aufathmen können, oder verurtheilt sein, die seit bald einem halben Jahrhundert erreichte Entwicklung wieder durch die Beschränkungen, welche die Phylloxera-Convention uns so unerwartet gebracht hat, successive zu verlieren?

Diese und verwandte Gedanken beschäftigten mich, als ich vor einigen Tagen nach Bern fuhr, um daselbst Auskunft über die Fragen zu erhalten, welche für unsern Gartenbau von so grosser Wichtigkeit sind. Ich traf unter den zur Conferenz erschienen Fremden alte Bekannte, welche rasch meine guten Hoffnungen dämpften. Die Sache stehe schlecht, die Handelsgärtner kämen durch die jetzt beabsichtigte Revision des Vertrages vom 17. September 1878 schlechter weg, als wenn die bisherige Fassung beibehalten bliebe u. s. w., so lautete der Empfang. Das war nicht tröstlich.

Unser schweizerischer Delegirter, Hr. Dr. Fatio, gab mir auf die verdankenswertheste Weise den gewünschten Aufschluss und lud mich ein, meine im Gespräch geäusserten Ansichten vor der Conferenz zu vertreten. Ich sagte gerne zu und hatte so die mir sehr willkommene Gelegenheit, den Vertretern der

Vertragsstaaten meine Ansichten über den uns Handelsgärtner speciell berührenden Art. 3 des Vertrages zu entwickeln. Ich hatte die Genugthuung, mich vom französischen Delegirten, Hr. Cornu, und unserm Dr. Fatio unterstützt zu sehen. — Es wäre im Interesse der schweizerischen Gärten sehr zu wünschen, dass der von uns vertretene Standpunkt, welcher mit der Anschauungsweise der französischen und belgischen Handelsgärtner übereinstimmt, von Erfolg begleitet sein möchte.

Ich füge hieran die Mittheilung, dass von Seiten der französischen Handelsgärtner zwei Abgeordnete, von Belgien ein Handelsgärtner als „représentant de la chambre syndicale des horticulteurs de Gand“ nach Bern gekommen sind, um, durch ihre resp. Gesandten bei der Conferenz eingeführt, die Interessen ihrer Industrie zu wahren. — Diese Herren sprachen mir ihr Erstaunen darüber aus, dass von Seiten der schweizerischen Gärtner auch so gar kein „effort“ gemacht worden sei, um sich der drohenden Gefahr einer Verschärfung der ursprünglichen Conventionsbestimmungen nach Kräften zu erwehren.

Ich bin nicht befugt, Näheres über die erwähnte Conferenzsitzung zu sagen und wird es erst in der November-Nummer der „Zeitschrift“ möglich werden, den fertig revidirten Vertrag mittheilen zu können.

Doch glaube ich, unsern bei der Angelegenheit am meisten Interessirten einige Andeutungen, welche mir