

Zeitschrift: Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur
Herausgeber: Gesellschaft für Gartenkultur
Band: 1 (1983)
Heft: 1

Artikel: Zwei alte Gartenpflanzen
Autor: Ruoff, Eeva
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-382107>

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: 29.03.2025

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

durch das Servitut, als Teilveräußerung der Liegenschaft betrachtet werden. In diesen Fällen könnten von den Steuerbehörden Grundstückgewinnsteuern geltend gemacht werden. In der Regel führen aber Baubeiträge weder als Einkommensvermehrung noch als Grundstückgewinn zu einer steuerlichen Belastung.

6. Zusammenfassung

Gärten und Pärke führen auch an bester Lage insbesondere bei Eigennutzung zu keiner einschneidenden Steuerbelastung. Bei Fremdvermietung ist auch nur zu versteuern, was mit der Liegenschaft effektiv erwirtschaftet werden kann.

Unterhaltsarbeiten und denkmalpflegerische Restaurierungen von Gärten mit nur ideellem Mehrwert sind steuerlich absetzbar.

Unterschützstellungen, die eine Entschädigungszahlung nach sich ziehen, weil sie z.B. die Nutzung beschränken, können allenfalls als Teilveräußerung der Liegenschaft betrachtet werden und zur Besteuerung von Grundstückgewinnen führen.

Zwei alte Gartenpflanzen

von Eeva Ruoff

Nachtviole - *Hesperis matronalis* L.

Bevor der farbige und unermüdlich blühende Sommerflor unserer Zeit seinen Weg aus anderen Kontinenten nach Europa fand, galt ein feiner Duft als eine der wichtigsten Eigenschaften einer begehrten Gartenblume. Dies besonders im 18. Jahrhundert. Die damaligen Gartenbücher gaben nicht selten ausführliche Rezepte, wie man die Dufteigenschaften von Blumen beeinflussen und sogar nicht duftende Blu-

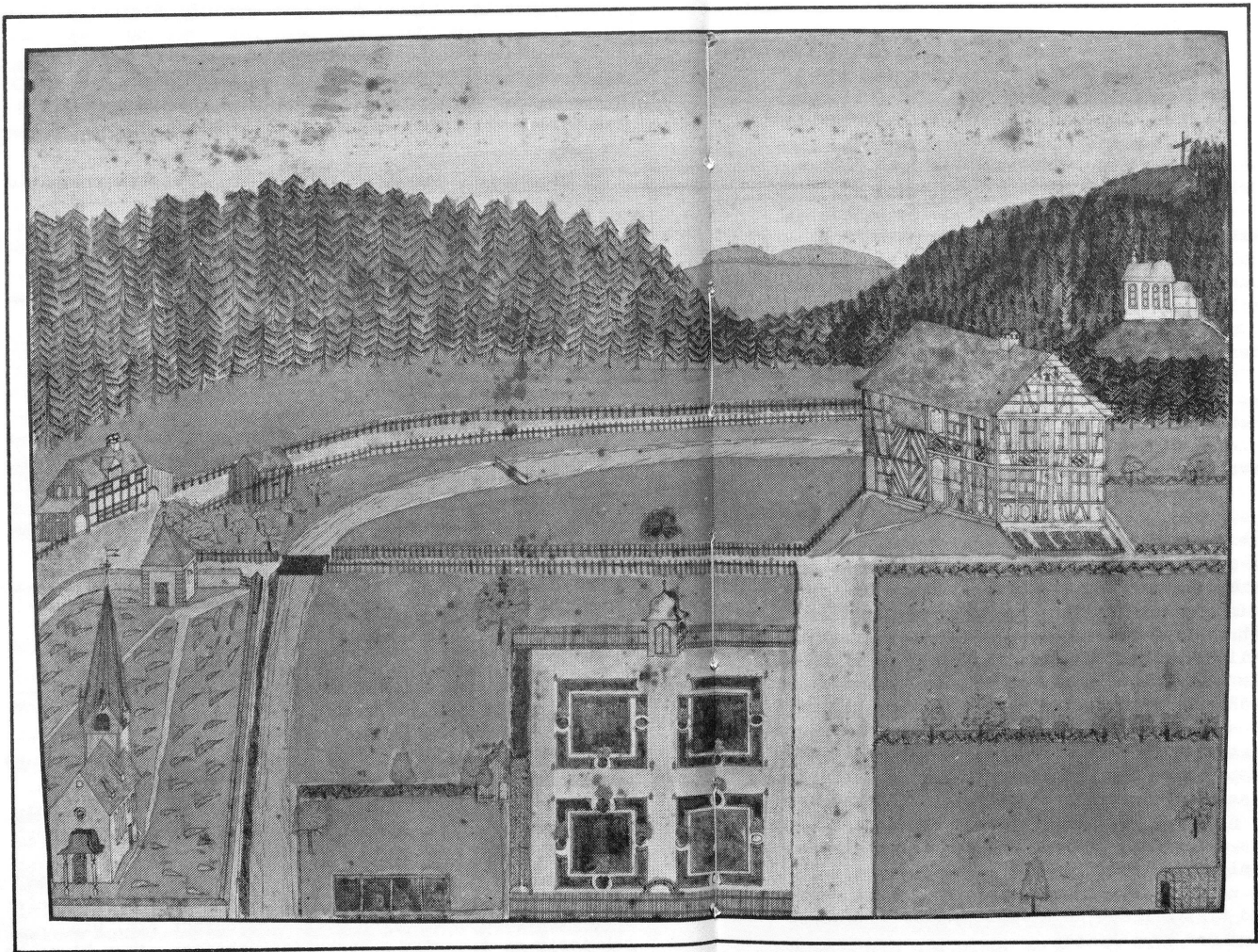
men wohlriechend machen kann. So schreibt Pfarrer J.C. Sulzer in seinem "Gartenbüchlein", das zwischen 1749 und 1784 mehrmals in Zürich gedruckt wurde, wenn man Samen von irgendeiner Pflanze in Rosenwasser "darein ein wenig Bisem gethan werden, wäichet", würden ihre Blumen den üblen Geruch verlieren und nur noch lieblich duften.

Abend-viole. Hesperis.



Aus: Theodor Zwinger, Theatrum Botanicum. Basel 1696.

Kein Wunder, dass die Nachtviole, die abends einen unbeschreiblich feinen und süssen, jedoch zugleich starken und frischen Duft verströmt, zu den beliebtesten Gartenblumen gehörte. Sie ist eine europäische Naturpflanze und man kannte sie bei uns unter den verschiedensten Namen, wie weisses Dolder-Nägele, Meyen-, Pfingst- und Steinnägele, Abend-, Nacht- und Winterveyel. Die Pflanze gehört zu den Cruciferae, ist somit weder mit Nelken noch mit Veilchen verwandt und wurde also nur wegen ihres Duftes im Volksmund mit all diesen Namen betitelt. Die zahlreichen Bezeichnungen weisen aber auch darauf hin, wie schwierig es ist, die Geruchseigenschaften einer Blume zu



beschreiben. Der eine findet, dass die Hesperis tatsächlich wie eine Nelke duftet, den andern erinnert ihr Duft mehr an ein Veilchen.

Konrad Gessner scheint nur die weiss- und einfachblühende Sorte gekannt zu haben. Im nächsten Jahrhundert weiss Johannes Bauhin bereits von violetten und mehrfarbigen Sorten zu berichten und sagt, sie seien überall in Basler und Zürcher Gärten zu treffen. Bauhin entging nicht, dass alte Pflanzen der violettblühenden Sorte gelegentlich weiss-purpurgestreifte Blumen trugen, was er besonders schön fand. Möglicherweise war diese Farbveränderung auf irgendeine Krankheit zurückzuführen, wie bei der geflammten Rembrandttulpe. Auf alle Fälle liessen sich solche gestreifte oder "gescheckte" Nachtviolen vermehren und wurden als besondere Sorte angeboten. Bauhin erwähnt zudem eine seltsame "*Hesperis Flore viridi*" im Garten seines Bruders Kaspar, die sich durch grosse grüne, aber duftlose Blumen auszeichnete. Es handelte sich dabei vielleicht um *Hesperis tristis* L. mit ihren gelbgrünen, violettgeäderten Kronblättern.

Spätestens seit dem Anfang des 18. Jahrhunderts waren bei uns auch schon gefüllte Formen der weissblühenden Nachtviole bekannt. Wie es oft der Fall ist, duftete die gefüllte Blume noch intensiver als die einfache und war darum besonders begehrt. Laut Pfarrer Sulzer gab es zu seiner Zeit auch gefüllte Varietäten in den Farben "braun und rot", wobei man sich fragen muss, ob diese nicht etwa den von Bauhin erwähnten Farben entsprechen, nämlich violett (=braun) und rosa (=rot). Pfarrer Sulzer scheint äusserst gründliche Kenntnisse über die praktische Pflege des Blumengartens gehabt, sich aber weniger mit den ästhetischen Eigenschaften seiner Pfleglinge beschäftigt zu haben. Die Nachtviole war nicht nur eine Zierpflanze. Theodor Zwinger berichtet, dass man frische Blumen auf den Salat streuen könne und sie nicht nur schön, sondern auch gesund seien. Er kennt zudem zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten von Saft, Samen und Blättern der Nachtviole gegen eine ganze Reihe von Leiden und Krankheiten.

Im Laufe des letzten Jahrhunderts wurde die Nachtviole zusammen mit vielen anderen alten Gartenblumen aus unseren Gärten verdrängt. Ihr Duft war gewiss gut, aber sonst hatte sie viele Mängel: Die Blütezeit war zu kurz, die Blume klein, die Pflanze unansehnlich hoch. Wer begnügte sich mit so etwas Altväterischem im Garten, wenn man Begonien und Pantoffelblumen haben konnte? Noch 1926 weiss William Robinson, der grosse englische Staudenfreund, von vier verschiedenen Sorten von gefüllten *Hesperis* zu berichten. Heute stehen die gefüllten Formen auf der Liste der verlorenen Gartenpflanzen, die der englische NCCPG - National Council for Conservation of Plants and Gardens - vor zwei Jahren aufgestellt hat. Nachtviole mussten eben vegetativ vermehrt werden, und als die letzte Pflanze eingegangen war, konnte man sich nur noch über die eigene Nachlässigkeit ärgern.

Dass sich die gefüllte Nachtviole noch irgendwo auf dem Kontinent finden lässt, ist gar nicht ausgeschlossen. So führte zum Beispiel die deutsche Baumschule Kayser und Seibert eine *Hesperis matronalis* "Purpurea Plena" 1977 in ihrem Katalog, kann sie aber nicht mehr liefern. Wer einer solchen Rarität begegnen sollte, soll sie nicht ganz ausgraben, sondern sie mit Wurzelstückchen oder noch besser mit fingerlangen, unten gespaltenen Stengelstückchen zu vermehren versuchen. Laut den alten Kulturanleitungen schlagen solche Stengelstücke an einem schattigen Ort des Gartens problemlos Wurzeln, wenn man sie "fleissig" begiesst. Die Redaktion wäre erfreut, wenn sie in diesem Blatt den Fund einer gefüllten oder gestreiften Nachtviole melden dürfte.

Kleine Kulturanleitung: Die Nachtviole ist eine sehr anspruchslose Pflanze. Was die leichte Pflege und auch was das Aussehen betrifft, ist sie der Mondviole, *Lunaria annua*, ähnlich. Nachtviole werden im April - Mai gleich im Garten gesät. Eine eher kühle Lage und frische Erde scheint der Pflanze besser zu passen als trockener Boden in voller Sonne. Die Nachtviole ist also eine gute Pflanze für Höhenlagen und wildere Gartenpartien. Die Pflanze ist mehrjährig und blüht ab dem 2. Jahr. Da die Blüte aber in

den weiteren Jahren oft bescheidener wird - wie z.B. bei den Bartnelken - findet man sie in der Literatur gelegentlich auch als zweijährig angegeben. Die Blütenstengel werden im Garten bis 1 m hoch. R. Genders weist darauf hin, dass man den Hauptstengel vor der Blüte abschneiden kann, worauf die Pflanze buschig wird und dann im 3. Jahr niedrig und besonders reich blüht.

Zuckerwurzel, Girgelein - *Sium sisarum* L.

Dieses Wurzelgemüse hat lange besonderen Ruhm als uralter germanischer Leckerbissen genossen, weil laut Plinius der verwöhnte Kaiser Tiberius dieses Gemüse aus der Gegend von Düsseldorf jährlich zu sich nach Rom kommen liess. Die Wissenschaftler glauben aber, dass die heutige Zuckerwurzel aus China stammt und Plinius wohl eine andere Pflanze gemeint hat. Der grosse Genfer Botaniker Alphonse de Candolle war hingegen der Meinung, beide Angaben könnten stimmen und seien schliesslich nicht widersprüchlich: Die Germanen sollen die Pflanzen über Sibirien bekommen haben und zwar zu einer Zeit, als sie in den Mittelmeeländern noch unbekannt war! Sind nun auch Herkunft und Geschichte der Zuckerwurzel nicht eindeutig abzuklären, steht doch fest, dass sie im 16. bis 18. Jahrhundert in der Schweiz eine beliebte Gemüsepflanze war, wie uns Rhagor, Sulzer und Zwinger informieren. Laut Pfarrer Sulzer ist "sie dem Magen dienstlich und nährt wol", und Zwinger berichtet, dass sie die Nerven stärkt und Leute "vor der Schädlichkeit des Quecksilbers bewahrt" und daher besonders den Goldschmieden zu empfehlen sei. Die zahlreichen Namen der Zuckerwurzel, wie Grizel, Girgelein, Görlein, Garten-Rapunzel, Klingel-Möhre, Klingel-Rüblein und Zuckerwurz weisen auf eine beträchtliche Verbreitung hin. Im Laufe des letzten Jahrhunderts ist sie dann aber langsam in Vergessenheit geraten und heute trifft man sie nur noch in Botanischen Gärten. Die rückläufige Verbreitung hing sicher mit der Konkurrenz durch die Karotten zusammen, deren Kultivierung und Zubereitung weniger kompliziert ist, und von denen schon damals viele gute Züchtungen in den Handel kamen. Für die Verbesserung der Zuckerwurzel hingegen scheint sich niemand eingesetzt zu haben.

Zucker-wurz oder Geyerlein.
Silarum.



Aus: Theodor Zwinger, Theatrum Botanicum. Basel 1696.

Der folgenden Kulturanleitung aus dem "Teutschen Gärtner" ist noch beizufügen, dass auch die obenerwähnten Schweizer Autoren die lange Keimzeit von vier Wochen bis zu einigen Monaten betonen und daher eine Herbstsaat unter Umständen für besser halten.

6. Zucker-wurzeln.

Diese werden anfänglich durch den saamen gezeuget / welcher im frühlinge / so bald man in die erde kominen kan / nachdem er zuvor einen tag eingeweichet ist / in ein gut mürbes feuchtes erdreich / im letzten viertel des monds / in einem irrdischen zeichen / dem steinbock oder stier / gesäet wird. Er lieget gar lange in der erden / ehe er aufgehet / offft wohl 4 wochen und länger ; wo es sehr trocken ist / gehet er gar nicht auf / und ist alsdenn diese wurzel durch den saamen zu ziehen sehr mühs

sam. Darum ist es an trocknen örtern
 besser / daß man dieselben um Galli säet/
 vor dem winter; es ist auch besser und gewis-
 ser als im frühling. Die aus saamen gewach-
 sene zuckerwurzeln sind viel zarter und liebli-
 cher / als die von den abgeschnittenen feimen/
 welche gemeiniglich inwendig grosse adern
 haben. Zwar durch die abgebrochenen fei-
 men gehet es leichter und gewisser an / welche
 wenn man im frühling/nachdem sie im winter
 im keller im sande verwahret worden / im al-
 ten licht / in ein gut lücker feuchte erdreich / 6
 zoll weit von einander nach der schnur in der
 ordnung pflanzet / so werden sie wohl wach-
 sen und groß werden. Es ist aber auch noch
 bey diesem gewächse wohl in acht zu nehmen /
 daß / wenn der stengel daran aufschießet/man
 denselben nicht abschneide / denn sonsten wür-
 den die wurzeln an ihrem wachsthum verhin-
 dert / die stengel wieder von neuen ausschla-
 gen/ und also aus der wurzel nichts guts wer-
 den; sondern man muß die stengel hinwach-
 sen lassen / und wenn man saamen darvon ha-
 ben will / so lange stehen lassen / biß derselbe
 recht zeitig wird / alsdenn kan man dieselben
 an der erde abschneiden / so wird sich denn die
 wurzel erheben / und in wenig wochen ihre
 vollkommene größe erreichen. Oder wenn
 man keinen saamen darvon haben will/ kan
 man die stengel nur einknüpfen / so lange biß
 er ganz trocken worden: also / und auf keine
 andere weise wird man die zuckerwurzeln zie-
 hen können. Man kan sie wohl im winter im
 garten stehen lassen / aber es ist wegen der
 mäuse gar gefährlich / welche denenselben we-
 gen der süßigkeit sehr nachtrachten: dannen-
 hero ist es besser / daß man sie gegen den win-
 ter ausgrabe / und im sande im keller bey dem

andern wurzel/werck zur speise verwahre.
 Es ist eine überaus gesunde und nahrhaffte
 speise / so keinem menschen zuwider ist. Man
 kan sie in fleischbrühe und frischer butter ko-
 chen / oder in weizen/mehl umwenden / und
 hernach in butter backen. Dieser saame hält
 sich vier jahr.

Quellen

Johannes BAUHIN - Johannes Henricus Cherlerus, *Historia Plantarum Universalis* II. Yverdon 1651.- Alphonse de CANDOLLE, *Origine des Plantes cultivées*. 2ième éd., Paris 1883.- Carl Jakob DURHEIM, *Schweizerisches Pflanzen-Idiotikon*. Bern 1856.- Roy GENDERS, *Growing Old-Fashioned Flowers*. London 1975.- Konrad GESSNER, *Horti Germaniae in Valerii Cordi Annotationes....*. Strassburg 1561. Uebersetzung in D. FRETZ, *Konrad Gessner als Gärtner*. Zürich 1948.- Heinrich HESS, *Teutscher Gärtner*. Leipzig 1710.- Johann von MURALT, *Eydgnössischer Lust-Garte*. Zürich 1715.- Daniel RHAGOR, *Pflantz-Gart*. Bern 1639.- William ROBINSON, *The English Flower Garden*. 14th Ed., 1926.- J.C. SULZER, *Kurzgefasstes Gartenbüchlein*. Zürich 1772.- Theodor ZWINGER, *Theatrum Botanicum*. Basel 1696.

Samen-Offerte

Wir haben für unsere Mitglieder Samen von der einfachblühenden Nachtviole in gemischten Farben und von der Zuckerwurzel gekauft. Der Vorrat an öffentlich erhältlichen Zuckerwurzelsamen erwies sich als sehr klein. Freundlicherweise hat uns aber Herr Ernst Saurer, Obergärtner des Botanischen Gartens der Universität Basel, ein grosses Päckchen weiterer Samen zugestellt, wofür wir ihm ganz herzlich danken. Die Samen von beiden Pflanzen sollten damit für ca. 20 Mitglieder reichen. Interessenten können sie mit dem beiliegenden Talon bestellen. Die Bestellungen werden strikte in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Sollte die Nachfrage unseren Vorrat übertreffen,