

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger  
**Band:** 30 (1955)  
**Heft:** 3  
  
**Rubrik:** Haus, Wohnung, Garten

### **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:** 15.03.2025

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

kleine Schulmädchen. Hatte es vorher manchmal wegen der Schürzen gemurrt, so erledigte sich dieses Problem ohne weiteres, indem Fräulein Leuenberger alle Mädchen in Schürzen zu sehen wünschte. Jeden Samstag fegte Chrugeli eifrig die Schreibtafel mit viel Wasser und Seife. Fräulein Leuenberger hatte dies befohlen. Niemals vorher war es Barbara gelungen, ihren Sprößling zu einer regelmäßigen Pflichterfüllung zu bringen. Fräulein Leuenbergers Gebot erreichte dies ohne großen Aufwand. Ihre Autorität überstrahlte alles.

## HAUS, WOHNUNG, GARTEN

### Winterthur entgiftet das Stadtgas

In den letzten Jahren haben einige schweizerische Gaswerke Großversuche zur *Herabsetzung des CO-Gehaltes im Stadtgas* zur Verhütung oder doch zur Herabsetzung der Unfallhäufigkeit angestellt, wobei jedes Werk sein eigenes Verfahren zu entwickeln suchte. Untersuchungen haben ergeben, daß mit einer Herabsetzung des CO-Gehaltes im Stadtgas auf etwa 5 Prozent hinsichtlich der Unfallgefahr ein Minimum erreicht wird, das bei weiterer Herabsetzung nicht mehr vermindert werden kann. Demnach wäre es unwirtschaftlich, die Verminderung des CO-Gehaltes so weit zu treiben, daß die in den letzten Prozenten starke Progression der Betriebskosten wirksam wird und zu einer fühlbaren Erhöhung des Gaspreises führen müßte. Und die Großversuche haben gezeigt, daß die Reduktion des CO-Gehaltes im Stadtgas auf etwa 5 bis 6 Prozent durch verschiedene Lösungen erreicht werden kann.

In *Winterthur* soll nun die Gasentgiftung nach dem vom dortigen Gaswerkdirektor Dr. *Deringer* entwickelten *Waschverfahren* erfolgen, wodurch der Kohlenoxydgehalt von gegenwärtig 18 bis 22 auf unter 3 Volumenprozent herabgesetzt werden kann. Dieser CO-Gehalt im Stadtgas wirkt in den häufigsten Fällen nicht mehr tödlich, was besagt, daß die Unfallgefahr in der Gasküche so gut wie gebannt ist, und daß Lebensmüde, die durch Öffnen des Gashahmens den Freitod suchen, das gewünschte Ziel nicht mehr erreichen und hinterher lediglich eine größere Gasrechnung zu bezahlen haben. Es darf das ohne Skrupeln gesagt werden, nachdem der in der Presse immer wieder angeprangerte Gastod vielfach ein gewollter Gastod ist.

Schon vor zwei Jahren hatten die Stimmberechtigten von Winterthur über ein Kreditbegehren für eine *Gasentgiftungsanlage* abzustimmen. Damals wurde die Vorlage abgelehnt, weil sie zugleich eine Erhöhung des Gaspreises von 25 auf 30 Rappen vorsah, wobei freilich die Hälfte dieses Aufschlages durch einen größeren Heizwert des Stadtgases kompensiert worden wäre, während die andern 2½ Rappen der Verzinsung und Amortisation der Gasentgiftungsanlage hätten dienen sollen. Die neue Vorlage des Stadtrates, welcher der Große Gemeinderat einhellig zustimmte, begnügt sich nunmehr mit einer *Gaspreiserhöhung von 2½ Rappen pro Kubikmeter*, was den durch die Gasentgiftung entstehenden Mehrkosten entspricht.

Beigefügt sei noch, daß dem Winterthurer Gasentgiftungsverfahren eine *Sauerstoff-Schwefel-Reinigung* vorgeschaltet

Eigentlich, so überlegte Barbara sich, war dies doch recht kommod. Diese Lehrerin war eine unschätzbare Hilfe und Unterstützung ihrer eigenen mühseligen pädagogischen Bemühungen, Chrugeli etwas zu zivilisieren. Weshalb also auf diese vortreffliche Person am Ende noch gar eifersüchtig sein?

Käthi, alias Chrugeli, geht unentwert gerne zur Schule. In jedem Brief, den sie etwa an Weihnachten oder aus den Ferien der Großmutter oder einer Tante schreibt, heißt es: Ich freue mich auf die Schule!  
hs.

ist, die den größten Teil des bisher im Gas verbliebenen Schwefels beseitigt, wodurch die Kochgeräte geschont werden, weil die Korrosionsmöglichkeit stark verringert wird. Es ist anzunehmen, daß das bahnbrechende Vorgehen in Winterthur auch andere Gaswerke veranlassen wird, der Gasentgiftung näher zu treten, nicht zuletzt, um dem da und dort vorhandenen Vorurteil gegen die Gasanwendung, namentlich im Haushalt, entgegenzuwirken.  
gr.

### Die Sortenfrage des Kleingärtners

Bekanntlich fängt das Gärtnern im Frühling nicht erst auf dem Pflanzplatz an. Bereits im Februar trägt mir der Postbote die verschiedensten Samen- und Pflanzenkataloge zu. Die gilt es zuerst gründlich zu studieren. Sodann greife ich zum Bleistift und Notizblock und schreibe mir die vielen längstgehegten Gartenwünsche mit größtem Eifer vom Leib. Nun gilt es, die Möglichkeiten meiner finanziellen Mittel abzuwägen und dessen Resultat mit der Länge des Gartenwunschetzels in Einklang zu bringen. Leider muß auch hier wie fast überall im Leben nach tragbaren Kompromissen gesucht werden. Seufzend ringe ich mich zum nicht eben leichten Entschluß durch, einerseits das Familienbudget um ein ganz wenig ins Wanken zu bringen und andererseits die Wunschliste ganz gehörig zu kürzen. Gewissermaßen entgegengesetzt zum Fortschreiten dieser schmerzlichen Arbeit schwindet meine soeben erworbene gute Laune. Beim Betrachten meiner arg verstümmelten Gartenbedarfsliste erleuchtet mich die gewiß nicht nur in diesem besonderen Falle gültige Erkenntnis, daß alles seine zwei Seiten habe, eine bessere und eine weniger gute. Letztere habe ich soeben wieder einmal in allen den ihr eigenen dumpfen Schründen durchgelitten. Die bessere Seite bringt mich zur Einsicht, daß ich ja auf meinen zwei Aren Garten doch niemals den Lebensraum für alle Kräutlein bereitstellen könnte, die ich laut meiner ausgedehnten Wunschliste hätte heranziehen wollen. Somit mache ich mir einmal mehr die Not zur Tugend der Bescheidung und kehre auf den Boden der gegebenen Realitäten zurück.

Eine dieser Realitäten ist, möglichst große und ergiebige Ernten aus dem Garten zu ziehen. Wenn auch nicht allein, so doch in einem entscheidenden Maße bringt uns die Bereinigung der Sortenfrage diesem Ziele näher. Die Feststellung, daß auch der beste Gärtner und die sorgfältigste Gartenpflege eine schlechte Sorte nicht besser und ertragreicher macht, dürfte die eminente Wichtigkeit der Sortenwahl ausreichend beleuchten. Deshalb kann es mir nicht gleichgültig sein, welche Sorten ich beim Samenhändler bestelle. Denn was ich säe, das  
(Fortsetzung Seite 75)

# und **L** *L* **I** a **G** m **H** p **T** e

Rastloser Tag — gemütlicher Abend! In uns allen lebt der Wunsch, heimzukehren von der Arbeit in eine Atmosphäre glücklicher Entspannung, Wärme und Behaglichkeit. Wir umgeben uns mit den nach unserer Meinung nötigen Einrichtungsgegenständen — mit Möbeln, Teppichen, Bildern und Beleuchtungskörpern. Doch wie oft sind wir enttäuscht, daß das, was wir gewählt haben, schließlich doch nicht den gewünschten Zweck erfüllt. Hängt das wohl vom mehr oder weniger gefüllten Geldbeutel ab? — Bestimmt nicht. Wohl richtet sich die Wahl dieser Gegenstände nach dem zur Verfügung stehenden Budget, doch um sich gemütlich und stimmungsvoll einzurichten, ist Geld nur von sekundärer Bedeutung. Es gibt Wohnungen, deren Einrichtungen einen Haufen Geld gekostet haben, die aber ganz unpersönlich wirken. Sie lassen uns kalt und unberührt; von einem gemütlichen Wohnen kann keine Rede sein. Ab und zu aber betreten wir einen Raum, dessen Atmosphäre uns sofort gefangen nimmt, wir wissen nicht genau, woran es liegt, doch wir stehen im Bann einer ganz besonderen Stimmung. «So möchte ich wohnen!» denken wir dann unwillkürlich. Woran liegt das nun? Wann wirkt ein Raum fade und charakterlos, und wann empfinden wir ihn als behaglich, schön und beglückend?

Es kommt auf das richtige Zusammenspiel von Farben, **L** **i** **c** **h** **t** und **S** **c** **h** **a** **t** **t** **e** **n** an, wenn ein Zimmer individuellen Charme haben soll. Stimmung und Intimität eines Raumes sind untrennbar mit dessen **B** **e** **l** **e** **u** **c** **h** **t** **u** **n** **g** verbunden. Das Licht erlaubt unendliche Spielarten, mit denen sich die Raumwirkung erhöhen und verändern läßt: es kann glitzern, glänzen, spiegeln, geheimnisvolle Schatten werfen oder festliche Helle verbreiten.

Vom offenen, wärmespendenden Holzfeuer, welches während Jahrtausenden als Lichtquelle diente, bis zur Erfindung der elektrischen Glühlampe, hat der Beleuchtungskörper die vielfältigsten Wandlungen durchgemacht. Das Holzfeuer wurde abgelöst durch den Kienspan und die Fackel. Als Träger dienten meist geschmiedete Eisenständer. Öllampen aus Ton oder Metall waren bei den alten Kulturvölkern bereits Gegenstände, welche vom Kunsthandwerk angefertigt wurden. Erst im Mittelalter folgten die Wachskerze und das Talglicht. Die Gasbeleuchtung, dann die Erfindung der Petroleumlampe sind weitere Entwicklungsstationen des Lichtes. Die Beleuchtungskörper für elektrisches Licht haben sich ursprünglich aus den traditionellen Formen der verschiedensten Stilepochen herausentwickelt. Als Überbleibsel des Kerzenstockes finden wir zum Beispiel heute noch das Nachtfischlämpchen, welches dann jedoch meistens noch als Leseleuchte zu dienen hat, eine Funktion, welche lichttechnisch die Möglichkeiten der Stehlampe übersteigt. Der Beleuchtungskörper von heute muß den höchsten Anforderungen genügen. Er soll vor allem dem Zweck dienen und dem hohen Stand der heutigen Lichttechnik entsprechen.

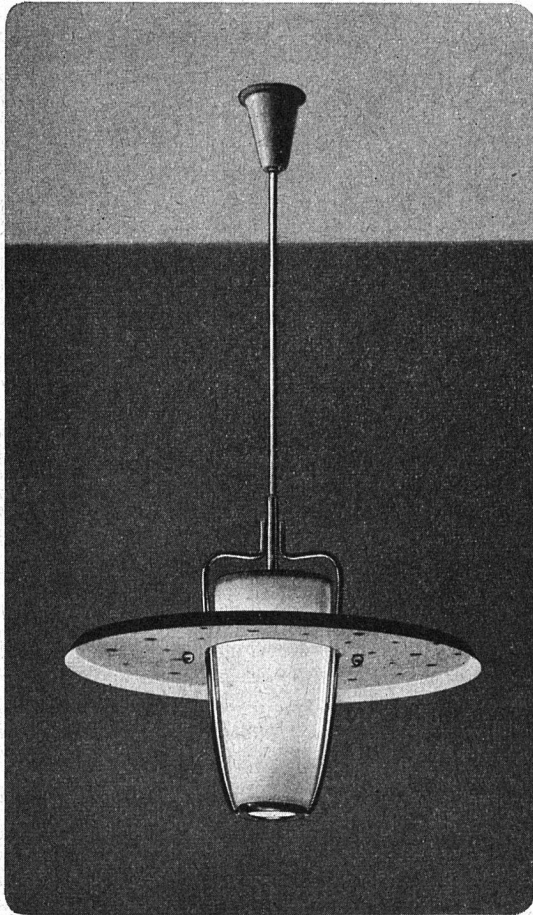
Aus diesen Voraussetzungen heraus muß sich die formale Gestaltung des Beleuchtungskörpers natürlich und ungezwungen ergeben. Der traditionelle Lichtträger wird mehr und mehr abgelöst durch sachlich klare und funktionelle Formen. Das nach den denkwürdigen Jahren der Formverwilderung aufgekommene neue Gestalten und Zurückfinden auf «die Form an sich», ist jedoch kein neuer Stil; es ist ein Übergang und eine Mode, aus der sich erst ein für die Zukunft gültiger Stil entwickeln kann.

Wie kann man nun gute und schlechte Modelle voneinander unterscheiden? Das gute Modell weist sich durch charakteristische Gestaltung aus, während das schlechte Modell und vor allen Dingen das schlecht kopierte Modell eine mehr oder weniger zufällige Formerfindung darstellt.

Neben der Form hat die Farbe als Gestaltungselement in der Innenarchitektur größte Bedeutung erlangt. Diese beiden tragenden Elemente der «Neuen Richtung» beim Beleuchtungskörper zu einer Einheit zu verschmelzen, ist die Aufgabe, welcher sich der Gestalter beim Entwurf neuer Modelle nicht entziehen kann.

Die Modelle auf den folgenden Seiten aus der Belmag-Kollektion verzichten auf extrem modische Aspekte; sie entsprechen schweizerischen Ansprüchen und haben sich deshalb eine breitere Schicht des Publikums erobert.

MARCEL H. RÜEGG, FORMGESTALTER, c/o BELMAG, ZÜRICH

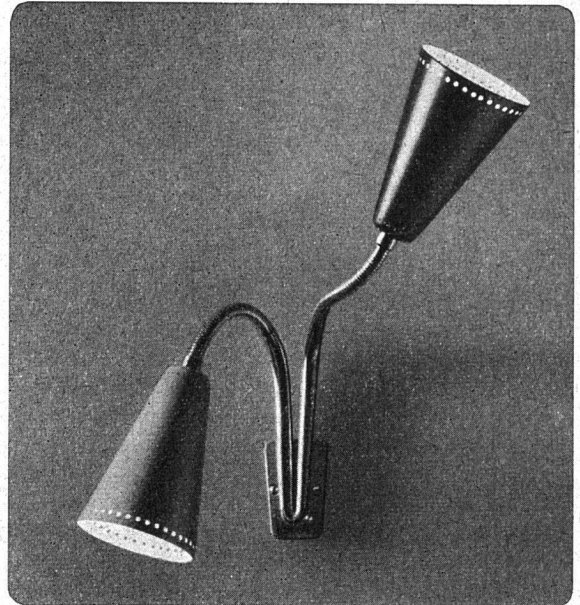


▲  
 Neuzzeitliche Dielenleuchte mit gelochtem Reflektor, lackiert in den Farben Tomatenrot oder Matfschwarz. Die polierte Messinggarnitur und das crèmefarbige Matfglas kontrastieren gut mit der Farbe des Reflektors.

Modell «Derby», Nr. 1264

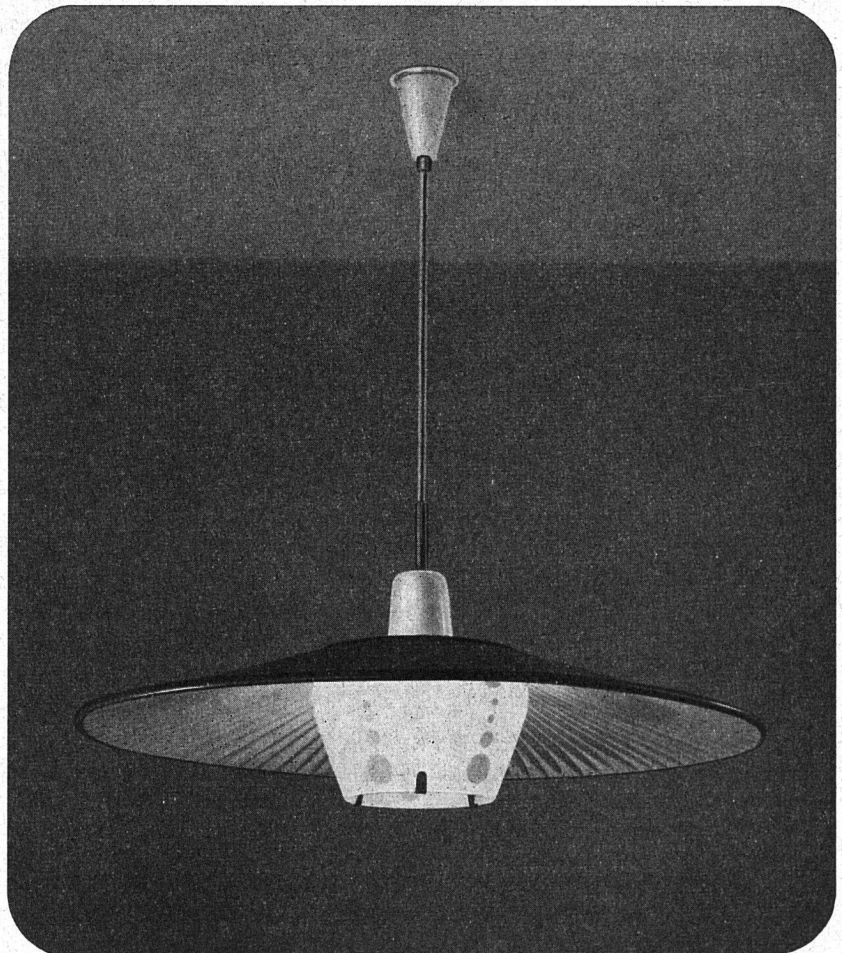
Die beliebte Lampe für das Eßzimmer in neuer Formgebung. Sie wird immer über dem Tisch aufgehängt. Der farbig gepupfte Chintzschirm bringt eine fröhliche Note in den Raum. Die Metallteile sind weiß lackiert und aus poliertem Messing. Das lichtdurchlässige Matfglas ist mit dekorativem Dekor versehen.

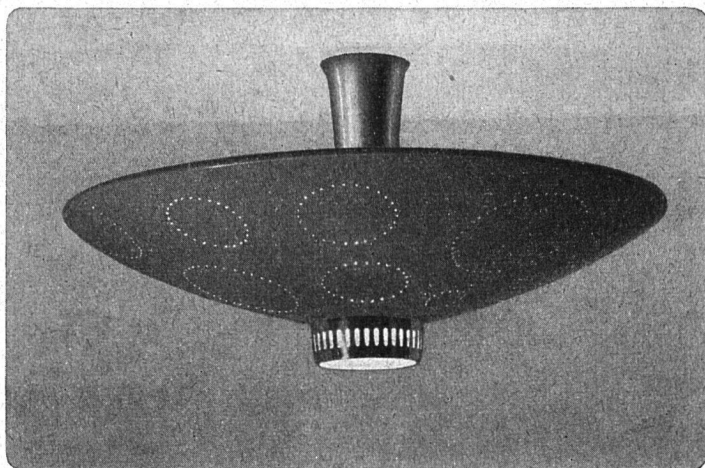
Modell «Kelly», Nr. 1714



Diese Wandlampe findet im Wohn-, Schlaf- oder Kinderzimmer ihren Platz. Sie ist mit allseitig beweglichen Reflektoren ausgeführt, welche in verschiedenen frischen Farben lackiert sind.

Modell «Dixie», Nr. 3560      Kollektion Belmag Zürich



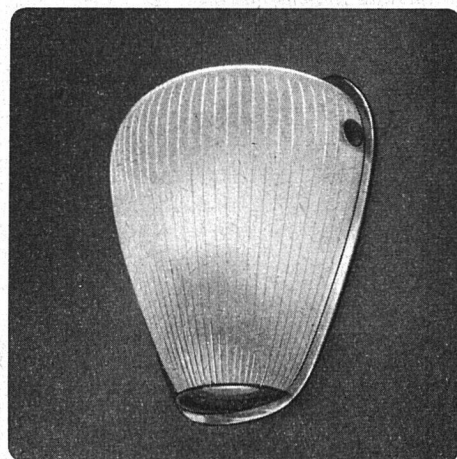


Im Schlafzimmer ist diese ideale Kombination von Deckenleuchte und universal verstellbaren Wandlampen die ideale Lösung der Beleuchtungsfrage. Die Reflektoren sind zierlich gelocht und pastellgrün lackiert. Die übrigen Metallteile sind aus poliertem Messing.

Deckenleuchte, Modell «Ping Pong», Nr. 2485

Wandleuchte, Nr. 3520

Kollektion Belmag Zürich



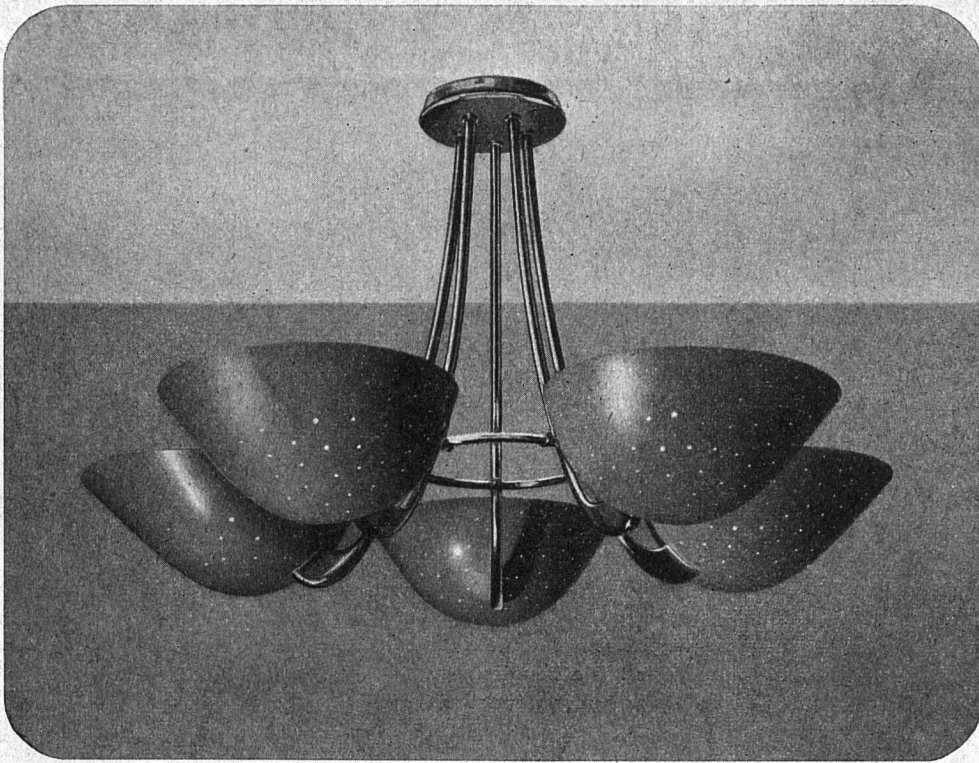
Diese elegante Wandleuchte im Korridor oder in der Diele ist die Visitenkarte des gepflegten Heimes. Das feine Kristallglas ist mit weißen Streifen dekoriert, und der Halter ist aus poliertem Messing.

Modell Nr. 3571

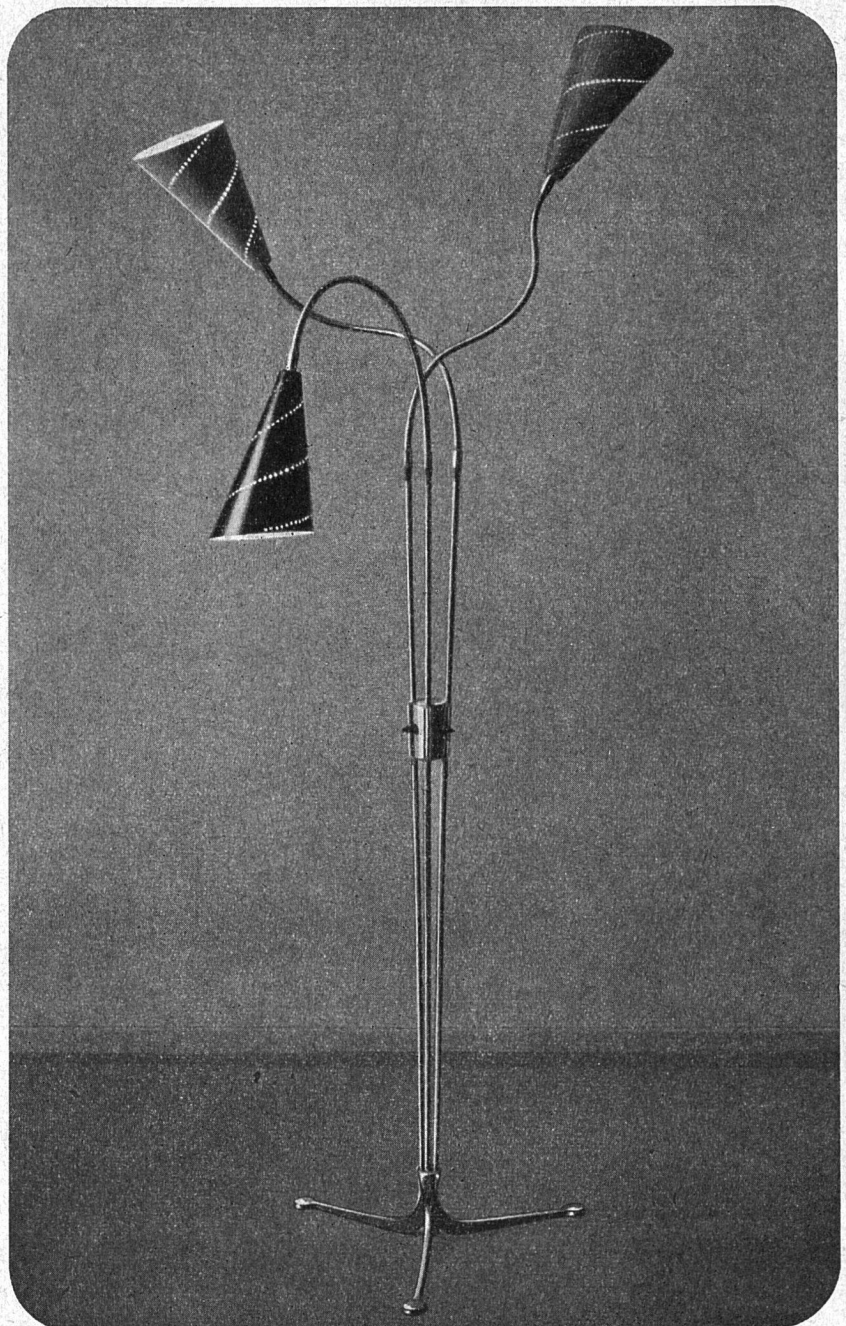


Der einfache, aber gut geformte Leuchter ist gedacht für das Kinder- oder Gastzimmer. Ausgeführt in poliertem Messing, mit gestreiften Chintzschirmen in drei verschiedenen Farben. Das gibt dem Zimmer eine ganz persönliche Note.

Modell «City» Nr. 7359



▲ Dieser Leuchter ist eines der beliebtesten Modelle für das Wohn- oder Herrenzimmer. Ausgeführt ist er in poliertem Messing mit gelochten und farbig lackierten Metallschalen.  
 Modell «Golf», Nr. 7350  
 Kollektion Belmag Zürich



Ein Zierstück der modernen Wohnung ist diese elegante Standleuchte. Die allseitig biegbaren Metallschläuche und die Standrohre sind aus poliertem Messing. Der Fuß ist schwarz und die gelochten Reflektoren verschiedenfarbig, je einer kirschrot, erbsgrün und schwarz.  
 Modell «Mondaine», Nr. 4442

(Fortsetzung von Seite 70)

ernte ich später, nicht mehr, eher weniger, wie die Erfahrung zeigt. Das ist auch der Grund, weshalb ich nicht irgendwelche Setzlinge bei irgend jemandem kaufe. Ich will wissen, was für eine Sorte mir da für gutes Geld ausgehändigt wird.

Die Sortenfrage ist nur nach dem Bestimmen dessen befriedigend zu lösen, was der Garten geben soll. Dies können ausgesprochene Feinschmecker-Spezialitäten oder bodenständige, topf- und magenfüllende, währschafte und nahrhafte Gemüse sein. Dabei sind zusätzlich die klimatischen und die Bodenverhältnisse zu berücksichtigen. Die Entscheidung, ob man die Setzlinge selbst anziehen oder bei einem zuverlässigen Gärtner käuflich erwerben will, ist eine Ermessensfrage, die abhängt 1. von der Zeit, die man für die Gartenarbeit aufwenden will oder kann, 2. von den vorhandenen Installationen (Treibbeet) und 3. von der Entfernung des Gartenlandes vom Wohnort. Die Setzlingsanzucht ist wohl bedeutend billiger, dafür aber auch viel zeitraubender als der Setzlingsankauf. Beim Frühgemüse wird man kaum ohne den käuflichen Erwerb der ersten Setzlinge herumkommen. Später aber empfehle ich sehr, die Setzlinge selbst auf Gartenbeeten heranzuziehen, und wäre dies auch nur aus finanziellen Erwägungen heraus. So oder so stellt sich jedoch immer die Frage nach den geeigneten Sorten in den Vordergrund. Ich möchte mich deshalb für einmal weniger mit der Kultur als mit der Auswahl der geeigneten Sorten auseinandersetzen.

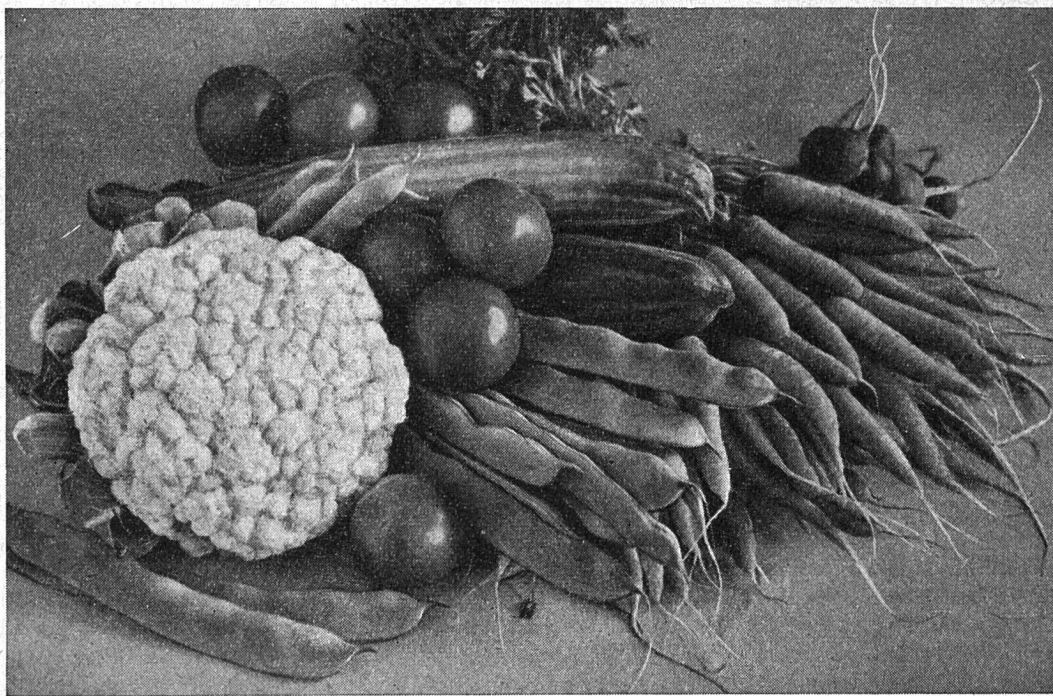
*Blumenkohl* ist ein feines Gemüse, das auch den verwöhntesten Gaumen befriedigen kann. Als eine der besten frühen Sorten gilt «Saxa». Sie ist kurzstrunkig, entwickelt keine übermäßig üppige Blattmasse und ergibt mittelgroße, feste und schneeweiße Blumenköpfe. «Erfurter Zwerg» ist in diesem Zusammenhang ebenfalls lobend zu erwähnen. Beide Sorten eignen sich auch sehr gut für die Spätkultur, «Erfurter Zwerg» zudem noch sehr gut zum Überwintern. «Lecerf» ist großköpfig und mittelfrüh und sehr zu empfehlen. In Trockenheit und Hitze bewährt sich «Super-Regama», ebenfalls mittelfrüh, also für den Sommer geeignet. Von späten Sorten,

wie «Frankfurter später» oder «Riesen von Neapel», ist durchweg abzuraten. Diese sind hochstrunkig, entwickeln sehr große Blätter und reifen bei uns nie richtig aus.

*Rotkabis* mündet zu Speck oder Kastanien ausgezeichnet. «Haco-Original» ist die bewährteste frühe Sorte und wird deshalb auch überall angepflanzt. An mittelfrühen Sorten sind «Erfurter Schwarzkopf» und «Kissendrapp» hervorzuheben, wobei ich der erstgenannten Sorte ihrer schweren, steinharten und tiefblauroten Köpfe wegen den Vorzug gebe. Als allerbeste Lagersorte hat sich «Schönbrunner Elite» ausgezeichnet. Vor allen späten Rotkabissorten hält er sich im Winterlager am besten. Charakteristisch für ihn sind die eirunden Köpfe. Aber auch «Langendijker Winter» hat sich sehr gut bewährt und wird besonders gerne von Gemüsebauern angepflanzt.

*Weißkabis* kommt heute in der Küche wieder mehr zu Ehren als kurz nach der kohlgesehneten Kriegszeit. Kleine Köpfe macht der sehr frühe «Bergkabis». Er eignet sich gerade seiner Kleinköpfigkeit wegen für kleinere Familien. «Dithmarscher Treib», auch «Juni-Riesen» genannt, ist eine vorzügliche, frühe Sorte. Als mittelfrüh gelten «Braunschweiger» und «Rhum von Enkhuizen». Der erste ist ein guter Einschnidekabis und der zweite eine ausgezeichnete Gartensorte für den Sofortkonsum. An späten Lagersorten sind zu nennen «Amager» und «Langendijker Winter», beides hervorragende, steinharte, nicht zu große Köpfe bildende Winterkabis. «York-scher Kabis» ist ein Begriff für die Herbstsaat. Der «Zucker- oder Maispitz» eignet sich sowohl für Frühlings- wie Herbstsaat und bildet spitze Köpfe aus.

*Wirz* oder Kohl wird vom Feinschmecker gegenüber dem Kabis bevorzugt. Gequetschte Wirzblätter haben bekanntlich eine heilende Wirkung auf offene Wunden. Als gute, frühe Sorten sind zu nennen «Eiskopf», der mittelmäßig große, dunkelgrüne Köpfe ausbildet, und «Vorbote», dessen Köpfe gleichmäßig hart und hellgrün sind. Eine vorzügliche mittelfrühe Sorte nennt sich «Aubervillier», die auch unter der Benennung «Mittelfrüher Ulmer» segelt. Eine sehr robuste Spät-



*Erfolg im Garten  
und reichlicher  
Erntesegen sind  
Resultate richtiger  
Sortenwahl*

*Cliché:  
Samenmüller,  
Zürich*



*Kabis. Braunschweiger, großköpfig und gewichtig*

sorte und zugleich ein sicherer Erntebringer heißt «Pontoise». Die Blätter sind nur wenig gekraust und mit einem schwachbläulichen Schimmer überzogen. «Pontoise» ergibt gewichtige Köpfe. Wer Wert auf eine feinere und doch hervorragende Spätsorte legt, der greife zu «Langendijker Winter» und verwechsle diese Sorte nicht mit dem Rot- oder Weißkabis gleicher Benennung. Alle drei stammen eben aus dem berühmten holländischen Kohlanzuchtgebiet der Gegend um Langendijk, wo es ausgedehnte Äcker dieses Gewächses zu bestaunen gibt. «Paradiesler» ist eine späte Dauersorte, die sich hauptsächlich in der Ostschweiz großer Beliebtheit erfreut. Für die Aussaat im August/September eignet sich «Bonner Advent» am besten. Die Überwinterung auf freiem Feld übersteht diese Sorte praktisch ohne Ausfall. Dementsprechend kann die Ernte im darauffolgenden Jahr früh erfolgen.

Der *Rosenkohl* ist ein typisches Wintergemüse. Wer kalte Finger beim Ernten scheut, der kaufe die Röslein besser auf dem Markt. Rosenkohl ist erst dann schmackhaft, wenn einige Fröste über ihn ergangen sind. «Früher Zwerg» dürfte für den Privatgarten die beste Sorte sein. Die Pflanzen bleiben niedrig und setzen sehr früh schöne Röschen an. Aber auch «Fest und viel» ist als halbhohe Sorte zu empfehlen. Sie wird höher als die erstgenannte und dürfte bei guter Pflege eher noch etwas ertragreicher sein.

*Karotten* und *Rübli* nehmen im modernen Ernährungshaushalt einen ganz wichtigen Platz ein. Roh genossen oder in Form von «Rüblisaft» stärken sie das Augenlicht und heben das allgemeine Wohlbefinden. Unter den Begriff «Karotten» setzt man die feinfleischigen, nicht zu groß wachsenden Sorten. Als die beste und zugleich die bekannteste gilt auch heute noch die Sorte «Nantaise», die zylinderförmige, stumpfe, frühe. Sehr früh erntet man die runde, gelbrote «Pariser Markt», zu Auskern- und Markerbsen sehr beliebt. «Flakkeer» und «Berlicumer» sind lange, außerordentlich ertragreiche Feldsorten, die sich ebenso gut für die Winterlagerung eignen. Unter allen Feldrübli zu Speisezwecken sind es die weitaus meistangebauten.

*Schwarzwurzeln* sollen nur in tiefgründigen, nicht zu leh-

migen Boden ausgesät werden. Dazu eignen sich die «Einjährigen Riesen» am besten. An einer weißen Sauce ergeben sie ein Gericht für den Feinschmecker.

*Knollensellerie* darf in keinem Gemüsegarten fehlen, ist doch besonders der Salat aus rohen Sellerieknollen ebenso schmackhaft wie gesund. Hier sind die Sorten «Châlon» und «Saxa» zu empfehlen. Beide machen keine übertrieben große Blattmasse und harte, mittelgroße Knollen, deren Fleisch weiß ist.

*Stielmangold* wird in ländlichen Gegenden häufig als Schweinefutter verwendet und dabei außer acht gelassen, daß die Mangold-Blattrippen zum Beispiel gratiniert ausgiebige und schmackhafte Mahlzeiten ergeben. Der «Breitrippige Genfer» eignet sich hierfür wohl am besten.

Der *Bindsalat* oder Kopflattich wird leider von uns Schweizern diesseits der Saane als Gemüse nicht sehr hoch geschätzt. Sehr zu Unrecht. Das werden uns unsere «Compatriotes» ennet der Saane gerne bestätigen. Unter den Kopflattichen nimmt «De Morges» bekanntlich eine Sonderstellung ein. Er kann in der Küche sowohl als Gemüse wie auch als Salat verarbeitet werden. Dem ist nicht so bei «Ballon», dem vorzüglichen, gelben, der gedämpft wird. Sehr früh schnittreif ist «St-Blaise».

Der *Nüblisalat* ist aus zwei Gründen für jeden Garten sehr empfehlenswert: Einmal weil er einen gesunden und schmackhaften Salat in der an inländischem «Grünfutter» armen Jahreszeit ergibt und zum andern, weil man mit dieser Kultur eine sogenannte Nachfrucht erster Güte zur Verfügung hat. «Dunkelgrüner, vollherziger» mit seinen kleinen Köpfchen, «Viroflay», der dunkelgrüne, löffelblättrige, und «Großkörniger, holländischer» mit seinen Riesenerträgen sind die geeignetsten Sorten für den Kleingärtner.

*Endivien* oder *Escariol* ist ein Salat für die Spätherbst- und Wintermonate, den wir seines herbitteren Aromas wegen sehr schätzen. Ob man da von den glattblättrigen Sorten den gelben oder den grünen wählt, hat eigentlich keine große Bedeutung. Beide sind gut. Schon etwas wichtiger scheint mir die Wahl zwischen den glattblättrigen und den krausen Sor-



ten. Die krausen Sorten sind unzweifelhaft aromatischer und werden vom kulinarisch Verwöhnten bevorzugt, nicht aber von der Köchin, der die krausen Sorten wesentlich mehr Reinigungsarbeit verursachen als die glattblättrigen. Auch faulen die krausblättrigen Sorten rascher. Die Sorte «De Meaux» dürfte das Richtige sein für den Liebhaber dieser Endivienart.

Die *Gartenkresse* kann man als einfache oder gekrauste kaufen, wobei es einerlei ist, welche man wählt. Nicht einerlei ist aber, ob man diesen gesunden Frühlingsalat anbaut oder nicht. Er sollte wirklich in keinem Garten und Gärtlein fehlen. Mit Vorteil wird er als Zwischenkultur den Beeträndern nach angesät und nur einmal geschnitten. Damit die Kresse nicht zu scharf wird, soll sie rasch wachsen, viel bewässert und, nachdem sie eine Höhe von 10 Zentimetern erreicht hat, geschnitten werden. Ein zweiter Schnitt lohnt sich in der Regel nicht. Besser ist, gleich nochmals am selben oder an einem anderen Ort anzusäen.

*Zwiebeln* aus Samen sind dem Kleingärtner eigentlich weniger zu empfehlen, mit Ausnahme der silberweißen Winterzwiebeln, auch «Pariser Zwiebeln» genannt. Selbst bei hohen Preisen ist nämlich die eigene Setzzwiebelanzucht nicht rentabel. Wer schöne Speisewiebeln zu ernten wünscht, der wähle unter den Setzzwiebeln unsere einheimischen Zuchten «Oensing» und «Wistenlacher». Im gleichen Atemzug ist zu sagen, daß selbstverständlich auch die altbekannten «Savoyer» und die im Preis etwas billigeren «Elsässer» recht gute Erträge ergeben. Das Beste aber erhält man, wie gesagt, mit «Oensing» und «Wistenlacher». Nicht umsonst sind es auch die teuersten.

*Lauch* ist ein Gemüse, das, ähnlich wie Lattich, bei uns viel zu wenig gewürdigt wird. «Riesen von Carentan» und «Goliath» oder «Elbeuf-Riesen» haben sich überall bewährt.

*Radieschen* und *Rettiche* werden merkwürdigerweise in der ganzen Schweiz nicht in solch großen Mengen umgesetzt wie auf den Zürcher Wochenmärkten. Als «Zürihegel» kann ich mir im Frühling, Sommer und Herbst keinen köstlicheren Imbiß denken als gesalzene Rettiche mit der dazu passenden Tranksame, nämlich einem guten Bier. Und um wieviel appetitlicher ist ein würzig zubereiteter Kopfsalat mit feuerroten Radieschen garniert. Rasch «zupfreif» und sehr kurzlaubig sind Radieschen «Saxa». «Goliath» stellt unsere Geduld etwas länger auf die Probe, dafür sind aber auch die roten Knöllchen bedeutend größer. «National» ist rot und hat ein weißes Ende, was originell wirkt. Die «Eiszapfen» kann man schon nicht mehr zu den Radieschen zählen, obwohl auch sie sehr bald erntereif sind. Ihre weißen Knollen sind lang, werden aber nicht sehr groß. Ein vorzüglicher, halblanger Fünfwochenrettich ist «Ostergruß» in Rot, Rosa und Weiß. «Zürcher Markt» nennt sich ein halblanger, weißer Mairettich, der in Zürich und Umgebung besonders häufig angebaut und gekauft wird. Unter den Sommersorten wird «Münchner Bier» am meisten verlangt. Seine Form ist oval, seine Farbe weiß. Dem Rettichliebhaber dient als Winterrettich «Von Gournay» am besten. Er wird sehr lang und ist violett gefärbt.

Der *Spinat*, das weiß heute jedermann, ist eine sehr gesunde Nahrung und für jeden Garten geeignet. Es gibt hier Sorten, die sich entweder für die Frühlings- oder Herbstsaat eignen, wobei zu bemerken ist, daß die Herbstsaat unzweifelhaft die vorteilhaftere ist. Für beide Aussaaten gleich gut eignen sich «Nobel» und «Viking», zwei von Gemüsegärtnern bevorzugte Sorten. «König von Dänemark», auch «Sommerkönig» genannt, eignet sich hingegen besonders gut für die

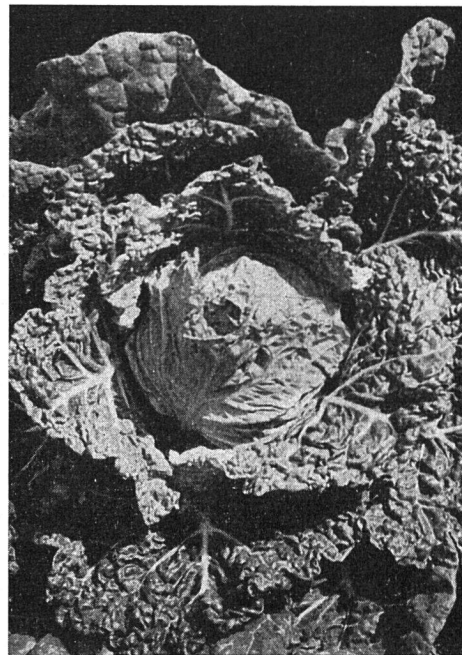
Frühlingsaat. Er schießt sehr spät in Samen und ist infolge seiner großen, fleischigen Blätter sehr ertragreich.

*Tomaten* werden vom Kleingärtner in den seltensten Fällen mit Erfolg zu Setzlingen herangezogen. Beim Gärtner verlangt man zum eigenen Vorteil «Carnosa Original Marti», eine höchstprämierte Schweizer Sorte, deren Früchte sehr glatt, schön rund und rot und mittelgroß sind. «Rheinland» ist eine bewährte Sorte, deren Früchte etwas kleiner werden als die vorzitierte. Das beste Aroma, wenn auch nicht die schönsten Früchte, weist «Alpenglüh» auf.

*Gurken* kann man ganz gut auf dem gepflegten Komposthaufen anpflanzen. Für frühe Ernte kauft man die Setzlinge, für spätere Ernte kann man an Ort und Stelle aussäen. Stets bewährt hat sich die alte «Schlangen» in verbesserter Zucht. Eine ganz überdurchschnittlich qualifizierte Sorte ist «Graf Zeppelin Stamm Briner». Sie bildet Früchte von über 50 cm Länge aus und ist sehr kernarm.

*Zucchetti* haben sich in der deutschschweizerischen Küche mehr und mehr heimisch gemacht. Es genügen in der Regel zwei bis drei Pflanzen für den Familienbedarf. Man soll die Früchte sehr jung schneiden, bevor sich die Fruchthaut ledrig anfühlt. Die beste Sorte dürfte «Cocozelle Cerberus», dunkelgrün, sein.

Wir haben uns nun die verschiedenen Gemüsesorten vorstellen lassen und hoffentlich dabei nicht vergessen, daß zu einem rechten Garten oder Gärtlein auch Blumen gehören. In den verschiedensten Schnitt- und Beetblumen ist die Auswahl selbstverständlich ebenfalls nicht gering. Auch hier gibt es



Wirz. «Vorbote», eine sehr frühe Sorte mit festen Köpfen und feingekrausten Blättern  
Cliché: Samenmüller, Zürich

manches Kleinod zu entdecken, das einer Anzuchtprobe wert wäre. Die Probleme in dieser Hinsicht sind nicht immer gar so unlösbar, wie das anfänglich den Anschein haben mag. Aber auch hier muß man wissen, wie einzelne Sorten ihre Aufgaben als Schnittblumen oder Beetschmuck erfüllen. Doch darüber vielleicht später einmal.

bd.