

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

Band: 1 (1881)

Heft: [9]

Artikel: Die Erdbeeren und ihre Cultur [Schluss]

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-349569>

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: 09.11.2024

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

Die Erdbeeren und ihre Cultur.

(Schluss.)

Frühcultur. Man bezweckt mit derselben die Erzielung von Früchten vor der natürlichen Reifezeit der Erdbeeren und unterscheidet dabei: Cultur auf erhöhten, gut gelegenen Beeten und Cultur unter Glas. Für die erste Methode wählt man abgedachte, nach Süden gelegene Beete, welche man mit den frühesten Sorten bepflanzt. Man schützt sie durch Decken vor dem Frost und erhält so schon im Monat Mai Früchte in Menge. Für diese Cultur bestimmte Pflanzen müssen schon im Frühjahr an Ort und Stelle gebracht und den ganzen Sommer hindurch gepflegt werden. Noch besser ist es, speciell zu diesem Zwecke erzogene Erdbeeren Ende August oder im September mit Ballen an Ort und Stelle zu pflanzen. Zu diesem Zwecke verwendet man im Frühjahr gepflanzte vorjährige Ausläufer, die 20 Cm. in jeder Richtung von einander abstehen und die man, wie gesagt, im August oder September an Ort und Stelle bringt in Abständen von je 30 Cm. Wohlverstanden müssen die Pflanzen sorgfältig von allen Ausläufern befreit werden.

Cultur auf Mistbeeten unter Glas. Man legt nach den gewöhnlichen Regeln ein Mistbeet an, auf welches man zwischen dem 25. Januar und 15. Februar einen Kasten und Fenster bringt. Nachdem die erste Hitze vorbei ist, pflanzt man die Erdbeeren in Ballen im Verbande in Abständen von 30 Cm. Bei kaltem Wetter und über Nacht deckt man mit Strohmatte und gibt Luft bei sonnigem und warmem Wetter; an solchen Tagen müssen aber die Fenster frühzeitig und nicht erst nach Sonnenuntergang geschlossen werden. Im Februar lüftet man gewöhnlich von 10—3 und im März von 9—4 Uhr, je nach der Witterung.

Man hält mit einem Wort die Kälte so viel wie möglich ab und erzeugt Wärme durch Umschläge, Lüften bei Sonnenschein u. s. w. Um die Vegetation zu befördern, giesst oder vielmehr spritzt man mit lauwarmem Wasser. Zu viel Wasser ist schädlich; man giesst bloß, wenn man sieht, dass die Erde einige Centimeter tief wirklich trocken ist. Jeden Abend, bevor man die Fenster schliesst, wird gespritzt. Nach der Blüthezeit, wenn eine Anzahl junger Früchte angesetzt sind, schneidet man alle verspäteten Blumen weg. Zu dieser Zeit gibt man besonders viel Luft und beschattet, wenn es heiss ist, die Pflanzen von 11—2¹/₂ oder 3 Uhr. Die Erdbeeren bedürfen hauptsächlich viel Wasser, wenn sie Früchte angesetzt haben; man darf aber ja keinen flüssigen Dünger zum Giessen verwenden, sondern nehme reines lauwarmes Wasser, mit dem man die Pflanze begiesst, ohne die Blätter nass zu machen. Wenn die Früchte anfangen sich zu röthen, hört man mit Giessen auf. Selbstverständlich müssen die Pflanzen vor Insecten und ganz besonders vor Schnecken gehütet werden, die in einer Nacht sämtliche reifen Früchte abfressen können.

Beste Sorten für Frühcultur sind:

a) mit festem Fleisch und hervorragenden Samenkörnern:

Belle de Paris. — Carolina superba. — Empress Eugenia. — Impériale. — Jucunda. — Dr. Morère. — Président. — Sir Joseph Paxton. — Royal Victoria. — La Fertile.

b) Mit weichem Fleisch und wenig hervortretenden oder vertieften Körnern:

Ambrosia. — Lucie. — Duc de Malakoff. — Eclipse. — Marguerite. — Prince Impérial. — Sir Charles Napier. — Sir Harry. — Premier. — Globe.

Topfcultur. Anstatt sie mit Ballen in Kästen zu pflanzen, kann man die Erdbeeren in Töpfe setzen, die man bis zum Monat November im Freien eingräbt. Von diesem Zeitpunkt an stellt man sie in ein Kalthaus, bis es Zeit wird, sie auf ein Mistbeet zu bringen, wobei man die Töpfe bloß bis zur halben Höhe einsenkt. Die Töpfe müssen 15 Cm. inneren Durchmesser haben und mit Scherben drainirt sein, auf welche man eine 4 Cm. starke Schicht der folgenden Erdmischung bringt:

Erde	10	Theile
Russ	2	„
Asche	2	„
Salz	$\frac{1}{5}$	„

Hauptaufgabe ist, den Frost vom Eindringen in den Kasten abzuhalten. Wenn sich die Früchte schon einigermassen entwickelt haben, lüftet man während der Mittagszeit und schliesst die Fenster, sobald die Sonne nachlässt, um recht viel Wärme einzuschliessen. Auf diese Weise erhält man Erdbeeren 3—4 Wochen vor der gewöhnlichen Reifezeit. Wo man gute Spielarten cultivirt, sollte jedes Fenster bis 5 Kilos Früchte liefern.

Erdbeerentreiberei. Man verwendet dazu die nämlichen Sorten wie für die Frühcultur und zieht die Pflanzen in gleicher Weise in Töpfen.

Mitte December bringt man die Töpfe in ein mit Wasserheizung versehenes Haus; wenn die Temperatur genau regulirt wird, liefern diese Pflanzen gegen Ende Februar Früchte. Vom ersten Tage an bis zur Blüthezeit sollte die Tagestemperatur 14, die Nachttemperatur 12° C. betragen; von da an erhöht man sie auf 16 während des Tages und 14 bei Nacht. Wenn die Früchte entwickelt sind, heizt man bis auf 21 bis 22° C. bei Tag und 20° C. bei Nacht. Während der Blüthezeit wird wenig gespritzt und nur die schlecht aussehenden Früchte werden entfernt. Man erhält durchschnittlich von jedem Topfe etwa 10 Erdbeeren; einige Spielarten geben bis 18 oder 20. Die grössten ge-

triebenen Erdbeeren wiegen 20—35 Gramm. Die Erndtezeit dauert ungefähr 3 Wochen. Um daher eine längere Reihenfolge von Früchten zu haben, muss man zu verschiedenen Zeitpunkten mit der Treiberei beginnen; z. B. am 15. December, 5. und 25. Januar, 15. Februar und 5. März. Die Früchte folgen sich in der gleichen Weise. Im Allgemeinen sind vom ersten Tage der Treiberei bis zur Reifezeit 12 Wochen erforderlich; die im Februar und März getriebenen Erdbeeren bedürfen weniger Zeit.

Beim Giessen hat man darauf zu achten, dass weder die Blätter welken, noch die Erde zu nass wird. Während der Blüthezeit sollte nicht gespritzt werden; zu jeder andern Zeit ist es eher nützlich als schädlich.

Zubereitung der Erdbeeren. In welcher Weise die Erdbeeren auch verwendet werden sollen, müssen sie zuerst geputzt und gereinigt werden. Man entfernt zu diesem Zwecke mit der Spitze eines Messers die Stiele, den Kelch und den inneren Fruchtboden, der sich bei vielen Sorten findet; ebenso schneidet man verdorbene oder unreife Stellen aus. Dann werden die Früchte sorgfältig in eine tiefe Schüssel gebracht, die man vollständig mit Wasser füllt. Mit beiden Händen hebt man die Erdbeeren auf, lässt sie wieder fallen und wiederholt diese Bewegung, bis sich alle anhaftenden erdigen Theile gesetzt haben. Diese werden mit dem Wasser weggeschüttet und die Operation ein bis zweimal wiederholt; dann werden die Früchte eine halbe Stunde auf ein Sieb zum Trocknen ausgebreitet.

Man glaubt gewöhnlich, dass die Erdbeeren durch das Waschen ihren Duft verlieren; dies beruht auf Irrthum, denn sobald sie zubereitet sind, nehmen sie ihren Duft wieder an. Dagegen dürfen sie nicht länger als eine halbe oder höchstens eine Stunde vor dem Essen gewaschen werden, weil sie,

einmal nass geworden, sehr bald verderben.

Erdbeeren mit Zucker. Man bestreut die Erdbeeren mit gestossenem Zucker und servirt sie, wobei man noch gestossenen Zucker in einem besondern Gefässe aufträgt.

Erdbeeren mit Wein. Zu den Erdbeeren wird in Stücke zerschlagener (nicht zerstoßener) Zucker gebracht, den man mit einigen Tropfen Wasser übergiesst. Sobald er anfängt zu zerfallen, giesst man die gewünschte Menge Wein zu und rührt die Erdbeeren um, bis die Auflösung vollständig ist. Es ist unnöthig, beizufügen, dass der Wein für diesen Zweck stark und von guter Qualität sein muss.

Erdbeeren mit Cognac. Man verfährt wie für Erdbeeren mit Wein, wobei man ein wenig mehr Wasser verwendet. Wenn es nicht allzuwenig Erdbeeren sind, rechnet man auf die Person andert halben Esslöffel Cognac. So zubereitet sind die Erdbeeren am leichtverdaulichsten. In gleicher Weise werden Erdbeeren mit Kirschwasser zubereitet.

Erdbeeren mit Rahm. Man bereitet sie wie Erdbeeren mit Zucker und fügt Rahm zu. Diese Zubereitungsart ist nicht sehr beliebt; solche Erdbeeren sind kalt und schwer verdaulich und sollten nur in kleiner Menge genossen werden.

Erdbeeren und Himbeeren gemischt. Man kann den Erdbeeren eine gewisse Menge Himbeeren beimengen und sie so zubereiten; die Himbeeren müssen aber in geringerer Menge sein.

Im September haben die Monatserdbeeren wenig Aroma; man verbessert dieses, indem man denselben ein wenig Saft von frisch ausgedrückten Himbeeren zusetzt. Es ist selbstverständlich, dass bloß remontirende Himbeeren zu diesem Zwecke zu gebrauchen sind.

Um das Aroma der Erdbeeren möglichst vollständig zu geniessen, bestreue

man dieselben mit sehr viel Zucker und zerdrücke sie mit einer Gabel vollständig, bevor man sie isst. So behandelt, schmecken sie viel feiner, als wenn sie unzerdrückt gegessen werden. Eine einzige Erdbeersorte gibt immer weniger Aroma, als ein Gemisch mehrerer Sorten. Man suche daher immer drei, vier oder noch mehr verschiedene Sorten zusammen zuzubereiten; je mehr Sorten verwendet werden, desto feiner wird der Geschmack.

Erdbeerenconfiture. Von den verschiedenen Recepten ist das folgende das beste:

Erdbeeren 1 Kilo,
Himbeeren 200 Gramm,
Zucker 1 Kilo,
Wasser $\frac{1}{2}$ Liter.

Der Zucker wird in heissem Wasser aufgelöst und das Kochen der Lösung fortgesetzt, bis ein Tropfen des Syrups, den man auf einen Teller fallen lässt, seine runde Form beibehält (was je nach der Menge des Syrups oder der Form des Gefässes $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden dauert). Wenn der Syrup die gewünschte Consistenz erreicht hat, bringt man die gut geputzten und gereinigten Erdbeeren mit dem Himbeersafte in den Kessel, lässt die Mischung 25—35 Minuten kochen, nimmt sie vom Feuer weg und bringt sie sogleich in Töpfe. Um diese Confitüre länger haltbar zu machen, füllen gewisse Leute die Töpfe nicht ganz und bringen auf die Oberfläche eine dünne Schicht (ungefähr $\frac{1}{2}$ Cm.) Johannisbeerengelée. Nach einer Woche taucht man ein Stück Papier in Branntwein, deckt damit die Confitüre und verschliesst die Töpfe. Von anderer Seite wird folgende Methode vorgezogen:

Man bricht den Zucker in grobe Stücke, füllt ein Gefäss abwechselnd mit Schichten Zucker und Erdbeeren und bringt es für 48 Stunden in einen Keller. Nachher schüttet man die Erdbeeren in ein Sieb und lässt den Saft abtropfen, den man auf einem hellen

Feuer bis zur Syrupdicke einkocht. Darauf schüttet man die Erdbeeren hinzu und lässt das Ganze 25—35 Minuten kochen.

Erdbeerengelée.

Erdbeeren 1 Kilo,
Himbeeren 250 Gramm,
Zucker 1 Kilo,
Arabischer Gummi 50 Gramm.

Man legt eine Schicht Erdbeeren, dann eine Schicht Zucker, giesst den Himbeerensaft darüber und lässt die Mischung, ohne sie umzurühren, 30 bis 40 Minuten in einem Kessel kochen. Dann wird der Gummi, den man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat, zugefügt. Der Kessel wird in ein Sieb ausgeleert, aus welchem man die Gelée, ohne sie durchzudrücken, ablaufen lässt. Die Töpfe werden gefüllt, mit gestossenem Zucker bestreut, zugedeckt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Hie und da wird Gelée von sehr wässerigen Erdbeeren schimmelig. In diesem Falle bringt man sie von Neuem

auf das Feuer und lässt sie einige Minuten kochen.

Erdbeerenliqueur.

Erdbeeren 2 Kilo,
Himbeeren 250 Gramm,
Alcohol 2 Liter,
Weisser Zucker 2 Kilo 250 Gramm,
Wasser 3 Liter.

Erdbeeren und Himbeeren werden zerdrückt, in ein Sieb gebracht und darüber die kochende Zuckerlösung gegossen. Die Masse wird umgerührt und nach und nach zugedeckt. Nach dem Erkalten wird die Masse auf dem Siebe ausgedrückt, der Alcohol zugefügt und das Ganze in ein verschlossenes Gefäss gebracht. Einige Tage später wird die Flüssigkeit abgezogen und filtrirt.

Anstatt reinen Alcohol kann man auch Branntwein verwenden; man muss aber die doppelte Quantität nehmen und die Wassermenge entsprechend vermindern, um im Ganzen nicht mehr als 5 Liter Flüssigkeit zu erhalten.

In der Schweiz wenig gezogene Gemüsearten.

4. Die Eierpflanze (Aubergine der Franzosen, Egg-plant der Engländer), *Solanum Melongena* L.

Diese in Asien und Afrika vorkommende Nachtschattenart wird im südlichen Europa sehr viel und auch in Frankreich häufig als Gemüsepflanze gezogen und geschätzt. Auch bei uns kann sie mit Erfolg cultivirt und mit Nutzen für die Küche verwendet werden.

Eine in der „Revue horticole“ veröffentlichte Notiz über eine frühe niedrige Spielart der Eierpflanze gibt die Culturmethode an, wie sie auch für die gewöhnliche lange violette Sorte zu befolgen ist; wir geben dieselbe hier im Auszuge wieder.

J. B. Carbon schreibt: „Unter den Gemüsepflanzen ist die schwarze frühe niedrige Eierpflanze (Aubergine naine

noire précoce) unbedingt eine der interessantesten; ganz besonders zeichnet sie sich durch ihre grosse Fruchtbarkeit aus. Ihre Cultur ist von derjenigen der gewöhnlichen Eierpflanze nicht verschieden. Man säet den Samen im Februar und März auf ein warmes Mistbeet. Wenn die Sämlinge eine gewisse Stärke erreicht haben, repiquirt man sie in Abständen von 12—15 Cm. auf ein neues warmes Mistbeet unter Glas. Man spritzt oft und wendet beim Giessen hie und da Düngguss an. Im Laufe des Monats Mai bringt man die Pflanzen an ihren definitiven Standort (ein leeres Mistbeet oder eine Rabatte am Fusse einer nach Süden gelegenen Mauer) in tief umgegrabene reichlich gedüngte Erde, denn die Eierpflanze erfordert starke Düngung. Während