



Historical Vegetable Gardens of Switzerland

Orti e giardini storici della Svizzera

Dominik Flammer
Sylvan Müller



Ballenberg

MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO
SWISS OPEN-AIR MUSEUM



atVERLAG



Historical Vegetable Gardens of Switzerland

Orti e giardini storici della Svizzera

Editor/A cura di
Ballenberg, Swiss Open-Air Museum
Ballenberg, Museo svizzero all'aperto

Author/Autore
Dominik Flammer

Photographer/Fotografo
Sylvan Müller





From Vegetable Garden to Farmer's Garden

Nowadays we associate the term «farmer's garden» with a richly blooming, cultivated and enclosed planting near a farmhouse, where vegetables, among other things, are grown. However, this hasn't been the lived reality of the past centuries. Plantings – when available – were a form of subsistence farming and yielded mainly vegetables, as well as a few herbs, and crop and medicinal plants. Cabbage, for example, was one of the earliest and most widely distributed vegetables cultivated in a planting. Potatoes, of course, have only been cultivated in Switzerland since the seventeenth century, while tomatoes originated in South and Central America were only spread to the rest of the world in the twentieth century.

The planting offered special utility on a farmer's private or communal agricultural land, for it allowed high-risk areas in particular, such as floodplains, to be cultivated. An important feature of such spaces was thus their enclosure. The strict demarcation and often geometric design of the beds and pathways of plantings originated in the Renaissance, while cloister and parish gardens brought the practice into the countryside.

At the turn of the twentieth century, associations of fruit farmers and apiarists spread the custom of espaliers on the facades of their houses. They also favoured the colourful addition of flower boxes; at the same time, flower beds increased in popularity – thus the «farmer's garden» was born. Already established tourist regions and the chalet and inn patrons who populated them were the first to introduce such gardens; they engendered a whole new painterly Swiss cliché concurrent with the so-called *Heimatstil* or «homeland style». The hard-working peasant farmers, often fighting for the very existence of their large families, simply did not have time to devote to pretty things. Many of them laboured in the textile sector on the side – for instance in Basel's silk-weaving industry – and they had to preserve their hands to work fine threads and fabrics. If the farm family kept an alpine pasture in the summer months, there was no one to manage the gardens in the valley. In the Swiss interior and highlands, meadows running right up to the farmhouse were typical; every available inch was used for hay production.

The Open-Air Museum Ballenberg showcases Swiss agriculture prior to motorisation which took place in the early twentieth century. The museum and the land around it are organised into 13 terrain units with 37 farmhouses.

Dall'orto al giardino rurale

Oggi il concetto di «giardino rurale» è di regola associato a un sito d'impianto riccamente composito e dalla rigogliosa fioritura, ricavato in prossimità di una casa contadina e nel quale vengono coltivati, tra gli altri, verdure e ortaggi. Ciò non corrisponde tuttavia alla realtà e alle condizioni di vita dei secoli scorsi. Il sito d'impianto – se disponibile – era infatti una componente della magra economia di sussistenza e comprendeva soprattutto ortaggi, con l'aggiunta di alcune erbe aromatiche nonché piante medicinali o di uso comune. In origine vi trovò ampio spazio, per esempio, il cavolo. Mentre è risaputo che le patate furono messe a coltivazione a partire dal XVIII secolo, meno noto è che la diffusione del pomodoro, anch'esso originario del Sud-america e dell'America centrale, ebbe inizio solo nel Novecento.

Il sito d'impianto per le colture orticole costituiva uno speciale sfruttamento del suolo all'interno di terreni agricoli di proprietà o nelle cosiddette *Allmende*, i territori comuni indivisi solitamente adibiti a taglio del bosco o a pascolo: in esse venivano destinate a coltivazione soprattutto superfici a rischio quali aree alluvionali. La delimitazione dei siti era di conseguenza un aspetto importante. La rigorosa demarcazione del terreno e sovente la disposizione geometrica di siepi e vialetti furono introdotte nel Rinascimento, quando la coltivazione degli orti fu trasferita dalle abbazie agli spazi rurali.

Tra il finire del XIX e gli inizi del XX secolo i consorzi di produttori di frutta e le associazioni di apicoltori promossero la pratica dell'applicazione delle spalliere alle facciate, che trovarono poi nelle fioriere un variopinto complemento, e al contempo si affermò la consuetudine delle aiuole fiorite – era nato così il «giardino rurale». I primi e lussureggianti esemplari fecero la loro comparsa nelle zone a vocazione turistica, dove questo tipico e pittoresco tratto svizzero si impose, grazie soprattutto ai proprietari di locande e chalet, parallelamente allo stile architettonico noto come *Heimatsstil*. Le piccole contadine, lavoratrici indefesse, non avevano certo tempo da dedicare alle cose belle. Impiegate inoltre come manodopera tessile a domicilio – per esempio nella produzione di nastri di seta, diffusa nell'area intorno a Basilea –, erano tenute a preservare le proprie mani per poter svolgere il delicato lavoro con fili e stoffe. Se poi la famiglia contadina era dedita all'economia alpestre, nei mesi estivi non c'era nessuno disposto a rimanere a valle e a prendersi cura di orti e giardini. Era una caratteristica

16 of these farmhouses boast a garden. This now includes a farmhouse from Matten in the canton of Bern that serves as an example of modern farm life since 2007. Its meadow has become a garden with outdoor seating and raised beds. Three other Ballenberg gardens are not included in this guide: the garden belonging to the Vintner's House from Richterswil in the canton of Zurich was taken over in the summer of 2019 by Ballenberg's open-air theatre; the Oberentfelden farmhouse is being used by the Ballenberg course centre to hold composting and gardening courses; and the garden attached to the Eggiwil farmhouse in the canton of Bern, as well as its interior design mirrors the lived reality of its last inhabitants from 1946 and 1947.

The oldest museum building hails from 1336, the newest was erected in 1909 in Sarnen in the canton of Obwalden. A few of the buildings were located across the Swiss midland, while others, such as the house from Blatten in the canton of Wallis, stood 1550 metres above sea level. The new Ballenberg gardens, which are focused on vegetables, the original crop, have a diverse range. Dominik Flammer is responsible for the conceptualisation of the vegetable gardens and Marianne Eggenschwiler is handling their realisation. The porridge garden, the oil and herb garden, the cottager's garden, the Walser Settlement and the Huguenot garden – all of these offer a wonderful and constantly surprising insight into rural Switzerland's cultural and social history, and enhance the Ballenberg experience with colours, aromas and other pleasures. Today, the abundance of species on display in the historic vegetable gardens is of greater value than ever.

Marion Sauter
Architecture and House Research
Ballenberg, Swiss Open-Air Museum

infine di queste parti – soprattutto nella Svizzera centrale o nell’Oberland – che i terreni prativi si estendessero fino alle immediate propaggini della casa: ogni singola macchia d’erba disponibile veniva utilizzata per la fienagione.

Al Museo all’aperto Ballenberg va in scena l’agricoltura svizzera nell’epoca precedente la motorizzazione, dunque agli inizi del XX secolo. Sono dotate di orto o giardino solo 16 delle complessive 37 case rurali che, conformemente ai luoghi di provenienza e alle varie economie regionali, compongono il paesaggio culturale museale, suddiviso a sua volta in 13 comparti espositivi. Tra queste figura attualmente anche la casa rurale di Matten BE, che dal 2007 funge da modello di cultura abitativa moderna entro un determinato contesto storico. Tre ulteriori giardini presenti al Ballenberg non hanno trovato posto in questa guida: quello annesso alla casa del viticoltore di Richterswil ZH è stato assorbito, nell’estate 2019, dal Teatro all’aperto del Ballenberg; il sito d’impianto della casa rurale di Oberentfelden AG è invece utilizzato dal Centro dell’artigianato del Ballenberg per corsi di compostaggio e giardinaggio; l’orto-giardino della casa rurale di Eggwil BE, infine, riproduce esattamente, insieme agli arredi domestici, la vita quotidiana degli ultimi residenti negli anni 1946-47.

L’edificio più antico del museo risale al 1336, mentre il più recente fu inaugurato nella sua località di provenienza, Sarnen OW, nel 1909. Alcuni edifici erano originariamente collocati in aree pianeggianti, altri ad alta quota, come la casa residenziale di Blatten VS, a 1550 metri sul livello del mare. Altrettanto ampia è la gamma dei nuovi orti e giardini impiantati al Museo Ballenberg, che richiamano la loro funzione originaria, la coltivazione di verdure e ortaggi. Della nuova progettazione di orti è responsabile Dominik Flammer, mentre la loro realizzazione è affidata a Marianne Eggenschwiler. Tutti gli orti e giardini offrono un meraviglioso e ogni volta sorprendente squarcio di storia sociale e culturale della Svizzera rurale e arricchiscono la visita al Museo Ballenberg di un tripudio di colori, profumi e sapori. La loro estrema varietà e ricchezza indica più che mai una strada da seguire.

Marion Sauter
Responsabile Architettura e Ricerca sulle case
Ballenberg, Museo svizzero all’aperto



1	The Porridge Garden, 1500 Dwelling from Schwyz SZ	L'orto delle passate, 1500 Casa d'abitazione di Svitto SZ	15
2	The Alpine Farmer's Garden, 1650 Dwelling from Blatten VS	L'orto del montanaro, 1650 Casa d'abitazione di Blatten VS	23
3	The Huguenot Garden, 1700 Farmhouse from Lancy GE	L'orto degli ugonotti, 1700 Casa contadina di Lancy GE	33
4	The Cottager's Garden, 1750 Dwelling from Wattwil SG	L'orto dei tessitori, 1750 Casa d'abitazione di Wattwil SG	41
5	Giardino ticinese, 1750/1850/1950 Dwellings from Cugnasco TI	Giardino ticinese, 1750/1850/1950 Case d'abitazione di Cugnasco TI	49
6	The Jura Garden, 1750 Farmhouse from La Recorne/La Chaux-de-Fonds NE	L'orto del Giura, 1750 Casa contadina di La Recorne/La Chaux-de-Fonds NE	57
7	The Cabbage Garden, 1800 Farmhouse from Madiswil BE	L'orto dei cavoli, 1800 Casa contadina di Madiswil BE	63
8	The Great Farmer's Garden, 1800 Farmhouse from Ostermundigen BE	L'orto dei grandi contadini, 1800 Casa contadina di Ostermundigen BE	73
9	The Frenchman's Garden, 1820 Farmhouse from Villars-Bramard VD	L'orto francese, 1820 Casa contadina di Villars-Bramard VD	81
10	The Tauner Garden, 1850 Day labourer's house from Detligen/Radelfingen BE	L'orto dei Tauner, 1850 Casa del bracciante, Detligen/Radelfingen BE	89
11	The Oil Garden, 1900 Farmhouse from Uesslingen TG	L'orto oleario, 1900 Casa contadina di Uesslingen TG	97
12	The New Farmer's Garden, 1900 Farmhouse from Adelboden BE	Il nuovo giardino rurale, 1900 Casa contadina di Adelboden BE	107



The Porridge Garden, 1500

Dwelling from Schwyz SZ

L'orto delle passate, 1500

Casa d'abitazione di Svitto SZ

Grey pea, most often used in its dried form.

Piselli cappuccini, consumati perlopiù secchi.

Dai relativi registri fondiari emerge che fino alla fine del Medioevo le abbazie di Engelberg OW ed Einsiedeln SZ pretesero dai villaggi circostanti le «decime sui piselli». Leguminose quali piselli, lenticchie, vecce e fave rientravano infatti, al pari dei cereali, tra le derrate soggette a decima. Esse venivano spesso seminate a coltura mista insieme a cereali teneri quali orzo e avena. I monaci dell'abbazia di Einsiedeln erano tuttavia ostinati nell'esigere dai sottoposti decime in forma pura, pertanto dai piselli dovevano essere accuratamente separate fave e vecce, essendo queste ultime destinate anzitutto a mangime per uccelli. Tra le altre decime i monaci di Einsiedeln contemplavano anche il *Fastmus* o *Vastmus*, da corrispondere durante il periodo della Quaresima. Al contrario del tributo in piselli, esso consisteva in un misto di fave e orzo, i classici ingredienti della versione medievale della zuppa di fagioli.

Intorno al 1500 nei giardini rurali della Svizzera centrale, accanto a legumi e cereali, era raro trovare degli ortaggi, fatta eccezione per cavoli e rape bianche, e tuttavia non mancavano mai alcune erbe aromatiche e soprattutto gli indispensabili aglio e cipolle. Anche in siti d'impianto di dimensioni più piccole o negli orticelli cintati e collocati nelle immediate adiacenze delle case a quell'epoca si coltivavano ancora parecchi cereali: all'orzo e all'avena spesso si aggiungeva il miglio. Per tutto il Medioevo e oltre, gli unici piselli conosciuti erano quelli grigi, detti anche «a guscio», che venivano di norma lasciati essiccare e consumati in inverno come legumi da passata, purea o zuppa, dunque messi a cuocere lentamente, fino a disfarsi, dentro apposite pignatte insieme a tutti gli altri ingredienti. Di questi tradizionali piselli secchi fanno inoltre parte, coltivati anch'essi nell'orto delle passate, i piselli cappuccini, dal guscio rossiccio. I teneri piselli verdi, che oggi siamo soliti consumare prevalentemente come legumi da conserva o da surgelo, trovarono spazio negli orti della Svizzera centrale solo a partire dal XVIII secolo, allo stesso modo delle taccole o «piselli mangiatutto».

Una presenza assai gradita negli orti medievali era il ribes, noto in Svizzera come *Trüübeli* o *Meertrüübeli*. Appartenente alla famiglia dell'uva spina, in area tedesca il ribes prende il nome di *Johannisbeere*, «bacca di san Giovanni», perché i suoi frutti maturano intorno al 24 giugno e sono dunque tra i primi a fare la loro comparsa: per i contadini un segnale di

As evidenced by their cargo sleds, Engelberg Abbey, in the canton of Obwalden, and Einsiedeln Abbey, in the canton of Schwyz, charged its subjects so-called pea tithes (*Erbsenzehnten*) until the end of the Middle Ages. Legumes such as peas, lentils, vetches or broad beans, as well as cereals were among the peasants' tithe crops. These were often cultivated together with soft grains such as barley and oats. Einsiedeln Abbey, however, insisted that its subjects deliver their tithes in their pure form; hence vetches and beans had to be meticulously picked from their pods, since vetches in particular served as bird feed. A further kind of tithe, the *Fastmus* or *Vastmus* tithe, derived its name from the Lenten period. This tithe consisted of a mixture of broad beans and barley, the classic ingredients for a medieval bean stew.

Besides legumes and grain, the sixteenth century farmer's gardens of central Switzerland did not have much to offer in the way of vegetables except for cabbage and turnips. However, they did yield some kitchen herbs as well as onions and garlic, two crucial staples. Grain – millet as well as the more common oats and barley – was widely cultivated during that era, even in small plantings and in the little enclosed house gardens. As for peas, grey peas, also known as shelling peas, dried and used in porridge or soup preparations in the winter, were the only common peas until well after the medieval period. Among these traditional dry peas are also the red-shelled capuchin peas. The tender green peas of our time, primarily consumed fresh, canned or frozen, as well as sugar snap peas or mangetouts, only made their way into the gardens of central Switzerland in the eighteenth century.

Red currants – affectionately named *Trüübeli* or *Meertrüübeli* – were popular in medieval gardens. Members of the gooseberry family, they derive their German name *Johannisbeeren* from the fact that their fruits become ripe around the Feast of Saint John (24 June). It is therefore one of the first berries of the season, offering the peasants a welcome change from the barren winter months and an early spring bereft of berries and fruits. By this time, most of the last year's supplies of dried fruit were long gone. Around the turn of the sixteenth century, gardens mostly held the native red and white currants, while the black varieties and the bigger gooseberries only began to be cultivated in central Europe in the course of the fifteen hundreds.



Wild strawberries, the only known strawberries at the time, grew with abandon in many gardens, as they had in the Middle Ages. The big garden strawberries we know today resulted from a crossbreeding of two native South American strawberry species in the eighteenth century and from 1840 onwards developed into the most heavily cultivated berry of the nascent commercial vegetable and berry cultivation.

1 - L'ORTO DELLE PASSATE

cambio di stagione, particolarmente benvenuto dopo i duri mesi invernali e dopo la primavera, assai parca di bacche e frutti. Il più delle volte in questo periodo le scorte di frutta essiccata dell'anno precedente erano già da tempo esaurite. Intorno al 1500 negli orti si trovavano soprattutto ribes rosso e bianco, ossia le varietà locali, mentre il ribes nero, insieme alle altre bacche di uva spina di dimensioni maggiori, venne messo a coltivazione nell'Europa centrale solo alcuni decenni più tardi. Come durante tutto il Medioevo, negli orti-giardini si era soliti inoltre lasciar proliferare le fragoline di bosco, l'unica varietà di fragola nota a quel tempo in Europa. Le grosse fragole da orto, così come le conosciamo oggi, videro la luce nel Settecento dall'incrocio casuale di due differenti specie originarie del Sudamerica e a partire dal 1840, nelle coltivazioni commerciali di ortaggi e frutti di bosco che facevano allora la prima comparsa in Europa centrale, diventarono via via le bacche più diffuse.

Savoy cabbage has been growing in Swiss gardens since the sixteenth century.

La verza cresce negli orti svizzeri sin dal XVI secolo.



Image above: Red currants.

Sopra: Ribes rosso, noto anche come *Meerträubeli*.

Image right: Cabbage and legume garden, Schwyz residence (1500).

A destra: Orto di cavoli e legumi davanti alla casa d'abitazione di Svitto (1500).

