

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 19 (1915-1916)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Nützliche Hauswissenschaft

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.02.2026

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

Man durchschreitet dabei die Porta aurea, das goldene Tor, durch welches einst die Römer eingedrungen sind, um die Stadt zu erobern, kommt dann am vermeintlichen Grabmal des Tyrannen Theron vorbei und gelangt nach einiger Zeit zu einer Brücke, beim Zusammenfluß des Akragas und Hypsa, welche auf beiden Seiten Argirgent umfließen.

In ihrer Einmündung befand sich der antike Hafen. Allein der Scirocco hat so hoch Sand darüber geweht, daß von etwelchen Spuren keine Rede mehr ist. Indessen über sieht man von hier aus gut den Aufbau der zur Akropolis ansteigenden Stadt, und den Einschnitt, welchen Empedocles herstellen ließ, um der Stadt durch diese Öffnung frische Luft zuzuführen.

Noch viel schöner muß im Altertum für die griechischen Schiffe der Anblick vom Meere her gewesen sein, wenn sie von Syrakus oder Korinth gefeiert kamen.

In den vergoldeten Zinnen der vier Prachttempel vermochten sie von weitem schon das mächtige Akragas zu erkennen.

(Schluß folgt.)

---

## Nützliche Hauswissenschaft.

### Die besten Gemüsesorten zum Einmachen.

Von Gartendirektor A. Jansson.

Nimm Hack' und Spaten, grabe selber,  
Die Bauernarbeit macht dich groß.

Seit vielen Jahren leitet der Verfasser Güter und Betriebe, die Gemüse im großen bauen. Und zwar sind die Abnehmer zum größten Teil Fabriken zur Herstellung von Dörrgemüse, Sauerkraut und Dosengemüse. Es ist üblich, daß der Anbauer sich die von der Fabrik als besterkannten Sorten zum Anbau vorschreiben lassen muß, und daß die Fabriken, um das Gewünschte sicher echt zu erhalten, dem Züchter auch das Saatgut liefern und Vorschriften für die Düngung machen. Dieser sieht natürlich darauf, daß er Sorten zu bauen bekommt, die sicher und reich im Ertrage sind. Aus diesen beiderseitigen Zielen heraus, hauft der Erwerbsgemüsezüchter für jene Fabriken nur ganz bestimmte Sorten, die nach Gedeihen, Gesundheit, Ertragsergebnis, aber auch nach Verwendungszweck das Beste sind, was es gibt.

Wenn ich das voraussende, soll das heißen: Die nachgenannten Sorten, die sich im schärfsten Wettbewerb bewährt haben, sind natürlich auch das Beste für den Kleingartenbesitzer, der Gemüse zum Einmachen bauen will.

Welches sind nun diese besten, in Bewertung und im Anbau vortrefflichsten Sorten? Ich nenne nur Sorten von jenen Gemüsearten, deren Verarbeitung allgemein üblich und deren Saatgut von jeder größeren Samenhandlung bezogen werden kann.

Riesig ausgiebig und als Sauerkraut vortrefflich ist das Magdeburger große, weiße, platte, feste Weißkraut. Feiner im Geschmack, aber nicht annähernd so ausgiebig ist der Anbau des Filder späten, festen Spitzkrautes. Es ist dem Magdeburger in hohen, rauhen Gegenden überlegen; nicht in Ertragsmenge, wohl aber in der Freudigkeit des Gedeihens.

Kohlraibi: Die Fabriken lassen meist weiße Sorten bauen, weil diese als Dosengemüse schneeweiss bleiben, wohingegen blaue teilweise leicht,

aber nur dem geschulten Fachmann erkennbar, nachdunkeln. Für die Hausfrau möchte ich die Verwendung der blauen Sorten anraten, die zarter sind. Allerdings kann man ja auch die Winterkohlrabi für den Winterbedarf in Kellern oder Mieten aufbewahren. Meistens findet man dazu in unsren Gärten Goliath. Viel feiner aber sind die Sommerkohlrabi. Zum Einmachen: Blauer Wiener Glas oder englischer feiner blauer.

**S p e i s e m ö h r ch e n** (Karotten): Zum Ganzeinmachen ist die kurze „Pariser Markt“ am besten. Zerschnitten, etwa zu Erbsen gemischt, verwendet, baut man vorteilhafter die halblange verbesserte, stumpfe Nantes. Sie gibt etwa ein Fünftel höhere Ernte. Man muß die Aussaat aber schon Ende Februar vornehmen, will man sie mit Erbsen zusammen einmachen, sonst kommt sie leicht zu spät. Pariser Markt kommt hierzu noch mit Märzaussaat zurecht. Damit Karotten, die beim Einmachen so beliebte schöne, rote Farbe gut halten, gibt man auf jeden Quadratmeter durchschnittlich 25 Gramm Chilisalpeter, sobald die Rübchen dick zu werden beginnen.

**S e l l e r i e:** Beste Sorte Erfurter Markt. Nicht mit Abt dünigen und nicht zu stark jauchen, möglichst kalken. Sonst kocht er schwarz und riecht widerwärtig. Übrigens möge hier nachgetragen werden, daß Kraut zu Sauerkraut stinkt, wenn mit Abt gedünigt wird. Die Gärung verläuft jauchig.

Die feinste **M a i r ü b e** zum Einmachen ist die früheste weiße runde. Leider ist dieses ausgiebige, hochfeine, kinderleicht zubauende Gemüse als Glas- oder Dosengemüse fast nicht bekannt.

Bon allen **S a l a t ü b e n** (Roterüben, Beeten) ist die Erfurter lange, schwarzrote Salatbeete am besten zum Einmachen.

Als Beigabe zu Senfgurken, sogenannten Mixed Pickles, aber auch zum Einmachen (sauer oder süß) für sich allein verwende man die **Z w i e b e l Königin von Tripolis** (Tripoli Queen). Diese Sorte ist viel dankbarer in der Ertragsmenge als die allerdings ausdauernde Perlzwiebel.

Unter den **T o m a t e n** verwendet man zum Ganzeinmachen die pfälzischen, scharlachrote König Humbert oder die seltenere goldgelbe Trophäe. Beide sind prächtig in Färbung, fallen beim Kochen nicht zusammen, füllen wegen ihrer länglichen Form die Dosen und Gläser gut aus und enthalten wenig Samen. Zur Herstellung von Tomatenbrei kommt es darauf an, daß die Frucht viel Mark, wenig Wasser und Kerne besitzt und der Brei schön rot gefärbt ist. Hierin stehen Ficarazzi und ihr Sämling, die Dänische Export-Tomate, obenan.

**S p i n a t** muß schwer in Samen gehen und es darf die dunkelgrüne Färbung beim Kochen nicht ins Braune verfärbten. In diesem Sinne gilt, neben seiner Fähigkeit, große Mengen hervorzubringen, der Grünbleibende, spät Aufschließende als bester. J. C. Schmidt in Erfurt hat eine Verbesserung dieser besten aller Spinatsorten in den Handel gebracht, die sich mit Recht mehr und mehr durchsetzt. Sie geht unter dem Namen: Schmidts verbesserter spät aufschließender. Als Spinatersatz eignet sich **M a n g o l D u f f u l l u s**.

**R h a b a r b e r** soll nicht nur starke Erträge, sondern auch schön rotgefärbtes Gingemachtes bringen. Rohal Albert und Verbesserter Rotstieler sind als vortrefflich bekannt. Eine neuere Züchtung, Pfizers Rosenrababer, soll vortrefflich sein. Ich selbst habe mit dieser Sorte keine Erfahrung.

Unter den **G u r k e n** kommen für das Einmachen nur Freilandsorten in Betracht. Die Gebiete mit ausgedehntem Einmachgurkenbau, wie etwa

Bamberg, Liegnitz, Calbe a. S., Lübbenau, Großengottern haben sämtliche eigene Ortsorten, die sich selten anderswo bewähren, aber durchweg von der Chinesischen grünbleibenden Schlangengurke abstammen. Diese kann dem Gartenliebhaber als großfrüchtige Einmachsorte empfohlen werden. Besser aber noch ist die Erfurter mittellange grüne Volltragende. Zur Herstellung von Pfeffergurken empfiehlt sich die kleine, frühe, grüne Deutsche. Die häufig gehäutete Pariser Cornichon (kleine frühe Pariser Traubengurke) ist empfindlicher und ist als Sorte bereits recht altersschwach. Für rauhere Lagen und feuchten schweren Boden, den die Gurke im allgemeinen nicht liebt, ist die Russische allerfrühesten Traubengurke allen anderen vorzuziehen. In Kreisen der Gartenbesitzer ist sie auch unter dem Namen 40 Tage-Gurke bekannt.

Zentnerreiße in London ist der vorteilhafteste Rührbiss.

Die Hülsenfrüchte, vornehmlich Erbsen und Gartenbohnen, nehmen einen wichtigen Platz ein. Betrachten wir zunächst Erbsen.

Wir unterscheiden Busch- und Stiefel- oder Reisererbse. Letztere sind für den Kleingartenbesitzer immer vorteilhafter, weil sie den Platz besser lohnen. Als Eingemachtes sind sie feiner, süßer, zarter. Sie haben ein gleichmäßiges „Korn“, also die Samen sind gleichmäßiger innerhalb einer und derselben Schote ausgebildet. Außerdem verlangt man von einer Einmacherbse, daß sie beim Kochen schöne, grüne Farbe behalte. Die beiden besten Sorten sind Grünbleibende (mittelfrühe) Volger und Grünbleibende Schnabelerbse. Erstere ist kaum nennenswert feiner und wird knapp 1 Meter hoch; letztere ist härter, noch zuverlässiger im Ertrage und wird etwas über 1 Meter hoch. Beide sind echte Kneifelerbsen (Palerbsen). Zum Trockenkochen (reife Erbsen) ist Viktoria gut.

Bei den Gartenbohnen unterscheidet man Stangen- und Buschbohnen. Auch hier sind die hohen, also Stangenbohnen, für Einmachzwecke besser, weil zarter und minder mit den lästigen Fäden behaftet. Die Perl- oder Prinzenbohnen sind am feinsten. Vielenorts werden sie auch kurz Speckbohnen genannt. So im Rheinlande. Die Rheinische Speckbohne (Riesenzuckerbrechbohne, verbesserte dickehschötige) dürfte die beste aller Sorten sein. Unter den gelbhülligen Sorten (Wachsbohnen) kann heute Flageoletwachsbohne mit weißen Samen als beste gelten. Zum Trockenkochen der reifen Samen sind die Allergrößte, lange, breite Schlachtenschwertbohne und Stangenbohne Schlachtenschwert zu empfehlen.

Unter den Buschbohnen sind für Einmachzwecke alle Sorten geeignet, die als Hinrichs Riesenbohnen aufgeführt sind. Von diesen gibt es nun mehrere Abarten. Zunächst als grüne Sorten Hinrichs Riesen mit weißgrundigen Samen, Hinrichs fadenlose Riesen mit weißen Samen, Hinrichs Riesen mit bunten Samen. Am feinsten ist die an zweiter Stelle genannte, aber sie ist etwas empfindlicher als die an erster Stelle genannte Stammsorte. Am härtesten ist die letzte mit bunten Samen. Doch ist diese besser zum Dörren, als zur nassen Konservierung geeignet. Die manchmal durch mächtige Ernten angenehm auffallende gelbfrüchtige Hinrichs Riesen enttäuscht bei langjährigem Anbau gegenüber Flageoletwachsbohne mit weißen Samen. Gut sind auch die grünschötige Kaiser Wilhelm und deren gelbhüllige Abart. Die oft empfohlene gelbe Mont d'or reicht an dieser im Ertrage nicht heran. Ist aber hochfein!

Wir schließen mit Puffbohnen.

Mazagan gibt ein sehr feines, gleichmäßiges Korn, trägt aber nicht reich genug. Hervorragend tragbar und gut als Konserve ist die Erfurter beste Volltragende. Feiner als jene, aber nicht ganz so tragbar ist Große weiße Windsor. —

Bei Bohnen ist gelegentlich von Samenbestellungen der Angabe der Samenfarbe viel Gewicht beizulegen; denn sie ist Sorteneigentümlichkeit und da es dieselben Sorten auch mit anders gefärbten Samen gibt, läuft man Gefahr, Nichtwillkommenes zu erhalten, wenn man die Samenfarbe anzugeben vergiszt.

Da die Fabriken als Großbezieher dieser besten Einmachsorten schon sehrzeitig bestellen, sind die Vorräte oft schnell vergriffen. Wer mit diesem oder jenem Versuche machen will, wird sich bald sein Saatgut sichern müssen.

### Hygienische Nachteile des Männerhutes im Sommer.

Der Hut ist ein fragwürdiges Erzeugnis der Kultur und ein Beweis von der Verweichung der Menschen. Die Naturvölker kannten und kennen keinen Hut, ihnen genügt zum Schutz gegen Kälte und Hitze die natürliche Kopfbedeckung: das Haupthaar. Bei den alten Germanen erschienen die schönen langen, am Hinterkopfe zu einem Schopf zusammengebundenen Haare der Männer den Römern so auffallend, daß sie das neu entdeckte Land das „behaarte Germanien“ (Germania comata) nannten.

Unser Männerhut ist meist zu schwer, sitzt zu fest auf dem Kopf, behindert dadurch die Blutzufuhr zum Haarboden und entzieht somit den Haaren die notwendige Nahrung. Im Sommer bildet sich unter der Kopfbedeckung eine heiße, schwüle Dunst atmosphäre, welche die Hautausdünstung beeinträchtigt und das Haarwachstum schädigt. Praktische Untersuchungen haben dies vollauf bestätigt. Je schwerer und dichter der Hut, um so höher ist die Temperatur im Innern. Um günstigsten verhält sich der echte Panama-Strohhut. Schon einen Grad höher steigt die Temperatur unter dem feinen leichten Strohhut; noch höher unter den schwereren Strohhüten.  $3\frac{1}{2}$  Grad heißer ist es schon unter dem weichen, hellen, futtermösen Filzhut, und 7 Grad heißer unter dem steifen, schwarzen Filzhut, welcher sogar noch schädlicher ist als der Zylinder (um  $1\frac{1}{2}$  Grad).

Die heißesten Kopfbedeckungen sind entschieden die Mützen. Ihr biegsamer Rand schmiegt sich der Kopfform so fest an, daß jede Luftzufuhr verhindert wird; dazu pflegt man die Mützen beim Aufsetzen von hinten nach vorn auf die Haare förmlich zu pressen. Die Untersuchungen haben immer wieder ergeben, daß die gestreifte englische Mütze (Radler- und Reise-Mütze) eine um 9 Grad heißere Temperatur erzeugt als der Panamahut, und die blaue Tuchmütze sogar eine um 12 Grad höhere! Eine so unhygienische Kopfbedeckung muß ganz entschieden Kopfhaut und Haarwuchs schädigen, zumal wenn sie, wie vielfach üblich, sogar in Haus und Hof stets getragen wird.

Im Sommer ist nur ein leichter Strohhut praktisch und gesund. Filzhüte sollen seitlich mit Löchern (Ventilationöffnungen) versehen sein. Nie presse man den Hut fest auf den Kopf; auch trage man ihn, wenn irgend tunlich, in der Hand. Die mit Haaren geschützte Kopfhaut kann man noch viel leichter abhärtzen als das Gesicht, welches man doch unbedeckt jeder Witterung aussetzt.