

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 22 (1918-1919)
Heft: 1

Rubrik: [Impressum]

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: 06.01.2026

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

Lange Stücke geschnitten und in kochendes Wasser geworfen, wo sie in wenigen Minuten weich werden. Man lässt das Wasser darauf in einem Sieb ablaufen und bringt die Stengel in einen Kessel mit abgeschäumtem Zucker, wo sie bei gelindem Feuer 10—12 mal aufkochen müssen. Hierauf werden sie ausgeschöpft, in die bereitstehenden Einmachgläser getan und wie alles andere Eingemachte behandelt.

Der Anis oder Enis (*Pimpinella Anisum*) wird zwar nicht so vielseitig wie die Engelwurz benutzt, ist aber bekannter und findet mancherlei Verwendung als Tee, Gewürz usw. Er ist im östlichen Mittelmeer heimisch und wird in Thüringen, Sachsen und Nordbahern in größeren Mengen angebaut, außerdem sehr häufig in Russland, ferner in Spanien, Frankreich, Griechenland, der Türkei u.s.w. Man unterscheidet im Handel den russischen und den großförmigen Erfurter. Der Anis ist einjährig und liebt einen sandigen, lehm- oder mergelhaltigen, etwa 30 cm tief gelockerten Boden in warmer, sonniger Lage. An den Nährstoffgehalt stellt er keine hohen Ansprüche. Der Samen wird im März breitwürfig dünn oder in Reihen von 30 cm Entfernung ausgesät, die Pflanzen nach dem Aufgehen auf 20 cm Abstand verdünnt. Er macht nicht viel Arbeit, nur ist der Boden unfrätfrei zu halten, da infolge des langsamem Keimens und späten Aufgehens des Samens (etwa 3—4 Wochen) und der geringen Anfangsentwicklung der Pflanzen eine Überwucherung leicht erfolgen kann. Die Blüte beginnt etwa zwei Monate nach dem Aufgehen der Saat und dauert 2—3 Wochen, während der der Anis ziemlich empfindlich gegen schroffen Witterungswechsel ist. Die Reife tritt August bis September ein. Sobald die Samenstengel gelb werden und der Same sich bräunt, werden die Stengel abgeschnitten und zum Nachreifen aufgestellt; später wird der Samen ausgedroschen oder ausgeschöpft. Da die Mitteldolden vorzeitig reifen, empfiehlt es sich, wenigstens in kleineren Verhältnissen, diese vorher auszuschneiden und besonders zu behandeln. Der Samen behält seine Keimkraft mehrere Jahre.

Außer dem Samen, der zum Würzen von Backwaren, Gurken, Kürbis usw. sowie zur Herstellung von Brusttee benutzt wird, können auch die Spreu und die Stengel des Anis zur Ölgewinnung verwertet werden, wodurch der Nutzen des Anbaus nicht unbedeutend erhöht wird. Anis mit Fenchel zu Tee gemischt und Anis mit Milch gekocht, sind sehr beliebte Volksheilmittel gegen Kolik, Leibschneiden und ähnliche Beschwerden des Unterleibes.

Redaktion: Dr. Ad. Vöglin, in Zürich 7, Aeschstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)
 Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden.
Druck und Expedition von Müller, Werder & Co., Schipfe 33, Zürich 1.

Inserationspreise

für schweiz. Anzeigen: $\frac{1}{1}$ Seite Fr. 120.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 60.—, $\frac{1}{3}$ S. Fr. 40.—

$\frac{1}{4}$ S. Fr. 30.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 15.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 7.50;

für Anzeigen ausländ. Ursprungs: $\frac{1}{1}$ Seite Fr. 150.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 75.—, $\frac{1}{3}$ S. Fr. 50.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 37.50, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 18.75, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 9.40.

Alleinige Anzeigennahme: Annoncen-Expedition Rudolf Moosse,
 Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Chur, Glarus, Schaffhausen, Solothurn,
 St. Gallen.