**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 44 (1940-1941)

**Heft:** 14

**Artikel:** Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April

Autor: Hofmann

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-669362

### 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:** 18.10.2025

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

## Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April.

Etwas über unsere Sewürzfräuter. Den Hausfrauen wird in der heutigen Zeit die große Frage gestellt: "Wie tocht ihr eure Speisen bei noch zunehmender Fettsnappheit troßdem schmackhaft?" Sewiß endigt der Sedankengang der einen oder andern bei der Pfefferbüchse oder Maggislasche. Das heißt also, die Speisen müssen mehr denn je gewürzt werden. In diesem Punkte gehe ich vollständig einig mit dir. Weniger einverstanden kann ich mich sedoch damit erklären, daß diese Würze nun gerade ausgerechnet aus Pfeffer oder Maggi bestehen soll. Ein kleines, sonniges Pläghen in deinem Garten kann dir während des ganzen Sommers die pikanteste Speisewürze liefern. Sie sind dir nur noch viel zu wenig bekannt, all die vielen verschiedenen Kräutlein, welche doch dazu gewachsen sind, um mit ihren Blättern oder Blüten den Inhalt deines Kochtopses schmackhaft zu machen. Und nun gehen wir hinaus in den Garten, damit ich dich mit meinen, teilweise erst der mütterlichen Samenschale entschlüpften, Sewürzkräutern bekannt machen kann.

Hier steht das Bohnenkraut. Auf der Stiquette kannst du lesen, daß es am 17. April ausgesät wurde. Das feine Kraut findet hauptsächlich kurz vor der Blütezeit seine Verwendung. Wie der Rame sagt, ist dieses Gewärz in erster Linie für Bohnengerichte zu verwenden. Weiter ist es beim Sinlegen von Gurken nicht zu missen. Das winterharte Bohnenkraut (es gibt ein- und mehrjährige Sorten) kann über den Winter in einen Topf gepflanzt werden. An einem frostfreien Orte im Hause aufgestellt bringt es während des ganzen Winters das willsommene Schnittgrün. Sin heller Standort ist aber unbedingt erforderlich. Der Bauer schäht das Bohnenkraut sehr beim Wursten.

Borretsch. Dieses einsährige Gewürzkraut sät sich immer wieder von selbst aus. Für den Haushalt genügen nur wenige Pflanzen, da die Blätter sehr ergiebig sind. Borretsch macht schöne, hellblaue Blüten, die sedoch bei Verwendung als Gewürzkraut, nach Möglichkeit zurückgehalten werden müssen. (Herausschneiden der Blütentriebe.) Die Kultur stellt sehr geringe Ansprüche in bezug auf Boden und Pflege. (Gonniger Standort!) Verwendet werden die start behaarten Borretschblätter für Galat und andere Gaucen, sowie als Guppenzutat. Junge Pflanzen oder größere Blätter können als Gemüse gedünstet werden.

Estragon. Dies ist eine ausdauernde Pflanze mit länglichen, schmalen Blättern und unterirdischen Wurzelausläufern. Seerntet werden die jungen Triebspiken, wodurch ebenfalls das Zustandekommen einer Blütenbildung verhindert wird. — Berwendung: Für Salat- und Kräutersaucen, sowie zum beizen des Fleisches. Beim Einlegen von Gurken gibt Estragon, zusammen mit andern Gewürzkräutern, ein ganz vorzügliches Aroma. Bei der Herstellung von Kräuteressig ist Estragon ebenfalls sehr beliebt. Die Pflanzung erfolgt in einem Abstande von zirka 50 Zentimeter.

Rapern. Falsche Kapern, die im Geschmad den echten ebenbürtig sind, werden von der Kapuzinerkresse (Kapuzinerli) gewonnen. Die noch grünen Früchte werden geerntet, und wie echte Kapern in Essig eingelegt.

Liebstödel- oder Maggitraut. Dies ist eine hohe, ausbauernde Staude. Gine Pflanze genügt fur ben Garten vollständig, da der Ertrag sehr groß ist. Die dunkelgrünen, glänzend gesiederten Blätter besitzen einen sehr aromatischen Seruch. Die Bezeichnung Maggikraut kommt daher, weil in sämtlichen Maggiprodukten der Seschmack dieses Sewürzes vorherrschend ist. Mit der Ernte kann, sobald die Triebe kräftig genug sind, begonnen werden. Bei der Pflanzung ist zu bedenken, daß die Pflanze außerordentlich hoch wird. Es muß ihr irgend eine Separatecke im Sarten zugeteilt werden, wo nahrhafter Boden vorhanden ist. Im Segensatz zu den andern Sewürzen dürsen diese Blätter nicht roh genossen werden, da der Seschmack viel zu ausdringlich wäre. Als Wintervorrat eignen sich die getrockneten und zerriebenen Blätter ganz vorzüglich, da sie ihr Aroma beibehalten.

Majoran ist ein wenig anspruchsvoller als die vorhergehenden Sewürze. Am besten kauft man die Pflänzchen beim Särtner und bringt sie bei einem Abstande von zirka 15 Zentimeter in nahrhaftes Erdreich. Wohl am bekanntesten ist das Majorangewürz zur Herstellung von Bürsten. Sbenso wenig kann es sedoch in der Küche vermist werden, bei der Zubereitung von Suppe aus Hülsenfrüchten und Kartoffeln. Majoran läßt sich vorzüglich in getrocknetem Zustande verwenden.

Betersilie ist außerordentlich appetitanregend und gefund. Dieses Gewürz kann ebenfalls von solchen Leuten, welche keinen Sarten besigen, in einem Topf oder Blumenkisten angezogen werden. Die Verwendung des Petersilienkrautes dürfte wohl allgemein bekannt sein. Nierenund Hauttätigkeit werden von dem Gewürz sehr günstig beeinflußt.

Schnittlauch wird entweder ausgefät oder gepflanzt. Die Pflanzen dürfen nicht zu häufig geschnitten werden, da sie sonst zurückgehen können. Wichtig ist deshalb, daß für genügend Pflanzen gesorgt wird. Da die Schnittlauchtriebe vom Boden aus treiben, müssen sie schnittlauchtriebe vom Boden aus treiben, müssen sie stellen wirden über dem Erdreich abgeschnitten werden. Schnittlauch kann ebenfalls, sofern er genügend feucht gehalten wird, in Töpfen und Kistchen gezogen werden. Rehst der üblichen Berwendung ist Schnittlauch ebenfalls sehr gut auf Butterbrot. (Sosern die Butterration noch reicht!) Im andern Falle ist als Ersah Treichkäse zu verwenden. Und nun habe ich nur den einen Wunsch, daß du in Zutunft wieder mehr mit einheimischen Kräutern würzen tust, welche aus der Scholle deines eigenen Gartens hervoraegangen sind.

gegangen sind.

Aussaaten und Pflanzungen. Es können noch alle diejenigen vorgenommen werden, welche ich in der ersten Aprilhälfte versäumt wurden. Bufsbohnen und Erbsen sind soweit erstarkt, daß du sie anhäuseln kannst. Sodald du beobachtest, daß die Aussaaten gekeimt haben, mußt du mit einer oberflächlichen Lockerung des Erdreiches beginnen, weil sonst zu viel Wasser nuhlos verdunstet. Wenn du dich vor Mitzerfolgen hüten möchtest, so warte noch zu mit dem Bohnenstecken. Legst du großen Wert auf einen sehr frühen Ertrag, so keine das Saatgut in Töpfen vor. Allerdings darf ich es nicht unterlassen dich darauf aufmerksam zu machen, daß nachber die Bohnen unverzüglich ins Freie gebracht werden müssen, da sie sonst lang und geil werden.



# PRIVATKOCHSCHULE von ELISABETH FÜLSCHER

PLATTENSTRASSE 86 - ZURICH 7 - TELEPHON 2.44.61

KOCH-KURS KOCH-BUCH

Beginn: 22. April 1941

Dauer: 6 Wochen, je vorm.

IV. Auflage - Preis Fr. 14.— Im Selbstverlag oder durch die Buchhandlungen