

<b>Zeitschrift:</b>	Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
<b>Herausgeber:</b>	Pestalozzigesellschaft Zürich
<b>Band:</b>	44 (1940-1941)
<b>Heft:</b>	14
 <b>Artikel:</b>	Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April
<b>Autor:</b>	Hofmann
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-669362">https://doi.org/10.5169/seals-669362</a>

### 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:** 08.01.2026

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

## Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April.

**Etwas über unsere Gewürzkräuter.** Den Hausfrauen wird in der heutigen Zeit die große Frage gestellt: „Wie locht ihr eure Speisen bei noch zunehmender Fetttnappheit trotzdem schmackhaft?“ Gewiß endigt der Gedankengang der einen oder andern bei der Pfefferbüchse oder Maggi-flasche. 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 jedoch damit erklären, daß diese Würze nun gerade ausgerechnet aus Pfeffer oder Maggi bestehen soll. Ein kleines, sonniges Plätzchen in deinem Garten kann dir während des ganzen Sommers die pilanteste 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 Kochtopfes schmackhaft zu machen. Und nun gehen wir hinaus in den Garten, damit ich dich mit meinen, teilweise erst der mütterlichen Samenschale entschlüpften, Gewürzkräutern bekannt machen kann.

Hier steht das Bohnenkraut. Auf der Etiquette kannst du lesen, daß es am 17. April ausgesät wurde. Das feine Kraut findet hauptsächlich kurz vor der Blütezeit seine Verwendung. Wie der Name sagt, ist dieses Gewürz in erster Linie für Bohnengerichte zu verwenden. Weiter ist es beim Einlegen 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 willkommene Schnittgrün. Ein heller Standort ist aber unbedingt erforderlich. Der Bauer schätzt das Bohnenkraut sehr beim Wurstsalat.

**Borretsch.** Dieses einfähige 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 jedoch bei Verwendung als Gewürzkraut, nach Möglichkeit zurückgehalten werden müssen. (Herausschneiden der Blütentriebe.) Die Kultur stellt sehr geringe Ansprüche in bezug auf Boden und Pflege. (Sonniger Standort!) Verwendet werden die stark behaarten Borretschblätter für Salat und andere Saucen, sowie als Suppenzutat. Junge Pflanzen oder größere Blätter können als Gemüse gedünstet werden.

**Estragon.** Dies ist eine ausdauernde Pflanze mit länglichen, schmalen Blättern und unterirdischen Wurzelausläufern. Geerntet werden die jungen Triebspitzen, wodurch ebenfalls das Zustandekommen einer Blütenbildung verhindert wird. — Verwendung: 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.

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

**Liebstöckel- oder Maggikraut.** Dies ist eine hohe, ausdauernde Staude. Eine Pflanze genügt für den Garten

vollständig, da der Ertrag sehr groß ist. Die dunkelgrünen, glänzend gesiederten Blätter besitzen einen sehr aromatischen Geruch. Die Bezeichnung Maggikraut kommt daher, weil in sämtlichen Maggiproducten der Geschmack dieses Gewürzes 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 Garten zugewiesen werden, wo nahrhafter Boden vorhanden ist. Im Gegensatz zu den andern Gewürzen dürfen diese Blätter nicht roh genossen werden, da der Geschmack viel zu aufdringlich 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 Gewürze. Am besten kauft man die Pflänzchen beim Gärtner und bringt sie bei einem Abstande von zirka 15 Zentimeter in nahrhaftes Erdreich. Wohl am bekanntesten ist das Majorangewürz zur Herstellung von Würsten. Ebenso wenig kann es jedoch in der Küche vermischt werden, bei der Zubereitung von Suppe aus Hülsenfrüchten und Kartoffeln. Majoran läßt sich vorzüglich in getrocknetem Zustande verwenden.

**Petersilie** ist außerordentlich appetitanregend und gesund. Dieses Gewürz kann ebenfalls von solchen Leuten, welche keinen Garten besitzen, in einem Topf oder Blumentöpfchen angezogen werden. Die Verwendung des Petersilienkrautes dürfte wohl allgemein bekannt sein. Nieren- und Hauttätigkeit werden von dem Gewürz sehr günstig beeinflußt.

**Schnittlauch** wird entweder ausgesät 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 stets unmittelbar über dem Erdreich abgeschnitten werden. Schnittlauch kann ebenfalls, sofern er genügend feucht gehalten wird, in Töpfen und Kästchen gezogen werden. Nebst der üblichen Verwendung ist Schnittlauch ebenfalls sehr gut auf Butterbrot. (Sofern die Butterration noch reicht!) Im andern Falle ist als Ersatz Streichfäse zu verwenden. Und nun habe ich nur den einen Wunsch, daß du in Zukunft wieder mehr mit einheimischen Kräutern würzen wirst, welche aus der Scholle deines eigenen Gartens hervorgegangen sind.

**Aussaaten und Pflanzungen.** Es können noch alle diejenigen vorgenommen werden, welche ich in der ersten Aprilhälfte versäumt wurden. Puffbohnen und Erbsen sind seit jetzt erstaunt, daß du sie anhäufeln kannst. Sobald du beobachtest, daß die Aussaaten geteilt haben, mußt du mit einer oberflächlichen Lockerung des Erdreiches beginnen, weil sonst zu viel Wasser nutzlos verdunstet. Wenn du dich vor Misserfolgen hüten möchtest, so warte noch zu mit dem Bohnensteinen. Legst du großen Wert auf einen sehr frühen Ertrag, so leime das Saatgut in Töpfen vor. Allerdings darf ich es nicht unterlassen dich darauf aufmerksam zu machen, daß nachher die Bohnen unverzüglich ins Freie gebracht werden müssen, da sie sonst lang und geil werden.

Hofmann.



**PRIVATKOCHSCHULE von ELISABETH FÜLSCHER**  
PLATTENSTRASSE 86 - ZÜRICH 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