

# [Impressum]

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1918-1919)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://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 alle 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 Nordbayern 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 großkörnigen 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 unkrautfrei zu halten, da infolge des langsamen 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 Samentengel gelb werden und der Same sich bräunt, werden die Stengel abgeschnitten und zum Nachreifen aufgestellt; später wird der Samen ausgedroschen oder ausgeklopft. 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. Böglin, in Zürich 7, Auhofstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)  
 Unberlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden.  
 Druck und Expedition von Müller, Werder & Co., Schipfe 33, Zürich 1.

---

#### **Insertionspreise**

für schweiz. Anzeigen:  $\frac{1}{2}$  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:  $\frac{1}{2}$  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 Anzeigenannahme:** Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Thun, Glarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen.