

# Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April

Autor(en): **Hofmann**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 14

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-669362>

## **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.

## Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats April.

**Etwas über unsere Gewürzkräuter.** Den Hausfrauen wird in der heutigen Zeit die große Frage gestellt: „Wie kocht ihr eure Speisen bei noch zunehmender Fettknappheit trotzdem schmackhaft?“ Gewiß endigt der Gedankengang der einen oder andern bei der Pfefferbüchse oder Maggiflasche. 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 Bläckchen 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 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 ausgefät 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 Wursten.

**Borretsch.** Dieses einjährige 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. (Heraus schneiden 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 Wurzeläusläufern. 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 Kräutereisig ist Estragon ebenfalls sehr beliebt. Die Pflanzung erfolgt in einem Abstände von zirka 50 Zentimeter.

**Kapern.** Falsche Kapern, die im Geschmack den echten ebenbürtig sind, werden von der Kapuzinerkresse (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

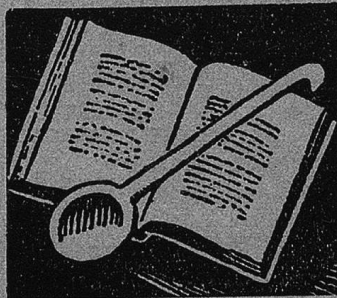
vollständig, da der Ertrag sehr groß ist. Die dunkelgrünen, glänzend gefiederten Blätter besitzen einen sehr aromatischen Geruch. Die Bezeichnung Maggikraut kommt daher, weil in sämtlichen Maggiprodukten der Geschmack dieses Gewürzes vorherrschend ist. Mit der Ernte kann, sobald die Triebe kräftig genug sind, begonnen werden. Bei der Pflanzung ist zu bedenken, daß die Pflanze außerordentlich hoch wird. Es muß ihr irgend eine Separatedecke im Garten zugeteilt 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 Abstände 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 vermifft 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 Blumenkistchen angezogen werden. Die Verwendung des Petersilienkrautes dürfte wohl allgemein bekannt sein. Nieren- und 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 stets unmittelbar über dem Erdreich abgeschnitten werden. Schnittlauch kann ebenfalls, sofern er genügend feucht gehalten wird, in Töpfen und Kistchen gezogen werden. Nebst der üblichen Verwendung ist Schnittlauch ebenfalls sehr gut auf Butterbrot. (Sofern die Butterration noch reicht!) Im andern Falle ist als Ersatz Streichkäse zu verwenden. Und nun habe ich nur den einen Wunsch, daß du in Zukunft wieder mehr mit einheimischen Kräutern würzen lufst, 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 soweit erstarrt, daß du sie anhäufeln kannst. Sobald du beobachtest, daß die Aussaaten gekeimt haben, mußst 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 Bohnensteden. Legst du großen Wert auf einen sehr frühen Ertrag, so keime das Saatgut in Töpfen vor. Allerdings darf ich es nicht unterlassen dich darauf aufmerksam zu machen, daß nachher die Bohnen unberzüglich 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