

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1945)

Artikel: Küchenkräuter
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988790>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

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

lebende Beute so rasch ausfindig zu machen und fast mit derselben Geschicktheit wie ein sehender Artgenosse zu schnappen? Bei gründlichen Nachforschungen stellte sich heraus, dass der Hecht gewissermassen als Ergänzung oder als Ersatz für seine Augen einen Ferntastsinn oder Erschütterungssinn besitzt. Namentlich am Kopf sind diese überaus feinen Sinnesorgane in Vertiefungen der Haut untergebracht; man erkennt die in gleichmässigen Abständen angeordneten, wie gestanzt erscheinenden Löcher schon von blossen Auge. Dank diesem Ferntastsinn — der übrigens auch andern Fischen eigen ist — vermag der blinde Hecht aus einiger Entfernung die vom Beutefisch erzeugten feinen Wassererschütterungen wahrzunehmen und auf Grund derselben dem Fisch nachzuspüren und ihn zu schnappen. Dr. H.

KÜCHENKRÄUTER.

Für eure Mutter bedeutet es heute keine einfache Aufgabe, den Speisezettel trotz der Kriegseinschränkungen abwechslungsreich zu gestalten. Sie muss gewisse Speisen viel häufiger auf den Tisch bringen, als ihr und uns lieb ist. So besteht die Gefahr, dass diese uns allmählich verleiden. Drum ist die Mutter euch sicher dankbar, wenn ihr mit einigen selbstgezo-genen Gewürzkräutern mithelft, die Arbeit zu erleichtern. Petersilie, Schnittlauch und ein Salbeistock wachsen wohl in jedem Hausgarten. Doch wie steht es mit Bohnenkraut, Fenchel, Estragon, Thymian u. a. ? Geringste Mengen solcher Küchenkräuter genügen, um ähnlich zubereiteten Speisen ganz verschiedenen Wohlgeschmack zu verleihen und sie so willkommener und auch bekömmlicher zu machen. Kümmelsamen und Wachholderbeeren sammeln wir gelegentlich auf einer Bergwanderung. Andere können wir auf kleinem Raum im Garten in so grosser Menge pflanzen, dass eine Familie für das ganze Jahr damit versorgt werden kann. Auf wenigen Quadratmetern eines Gartenbeetes lassen sich vier bis sechs verschiedene Gewürzpflanzen nebeneinander ziehen, wenn der Boden gut und die Lage sonnig sind. Ein Ernteüberschuss lässt sich meist durch Trocknen am Schatten für den Winter haltbar machen. Ein Kräuterecklein gehört in jeden Hausgarten.



Estragon. Ausdauernde Staude. Vermehrung durch Stockteilung und Stecklinge. Lanzettliche Blätter und junge Triebe sehr aromatisch. Kann auch getrocknet oder in Essig eingelegt werden.



Liebstöckel. Bis 2 m hohe ausdauernde Staude. Eine Pflanze genügt. Grosse fiedrige Blätter von sehr starkem Geruch und Geschmack. Lässt sich auch trocken oder in Salz einlegen.



Majoran. Gut ist der einjährige. Niedriges Sträuchlein mit schmalen Blättern. Blüten klein, rosa. Blätter und blühende Sprosse verwenden. Ist auch getrocknet sehr gut. Vor allem zu Kartoffelgerichten und Suppen.



Borretsch. Einjährig. Ganze Pflanze sehr rauhaarig. Blätter gross, oval gewellt. Blüten prachtvoll blau. Wegen Selbstversamung nicht fruchten lassen. Frische Blätter und Blütentriebe von gurkenähnlichem Geschmack.