Küchenkräuter

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1945)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988790

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.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 blossem 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 selbstgezogenen 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 fiederige 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 rauhhaarig. Blätter gross, oval gewellt. Blüten prachtvoll blau. Wegen Selbstversamung nicht fruchten lassen. Frische Blätter und Blütentriebe von gurkenähnlichem Geschmack.