

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Esst Seefische auch im Sommer!

Unberechtigte Vorurteile - Praktische Winke

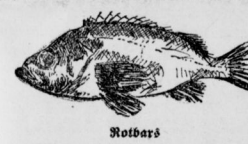
So manche Hausfrau vermedet ängstlich, während des Sommers Seefische auf den Tisch zu bringen. Aber gerade im Sommer sind Seefische besonders wohlschmeckend. Das Wiedersehen der Fische ist bei der Verwendung des feinsten Aunfettes so gut wie ausgeschlossen.

Und dabei sind aus dem Fischfleisch bei entsprechender Zubereitung dieselben Koch-, Salat- und Schmorgarische herzustellen, wie aus dem Warmblütlerfleisch. Bei Verwendung gleicher Fische ist der Seefisch mit dem köstlichen Gemüsen und Beilagen von Hülsenfrüchten, Reis, Kartoffeln usw. zu reichen, wodurch selbst beim körperlich schwer Arbeitenden ein nachhaltiges Gattigungsgefühl erreicht wird.

Für die Hausfrau ist in erster Linie Grundbedingung, daß sie die Fische nur direkt vom Eis kauft, und zwar immer nur unmittelbar vor dem Gebrauch, bei Berechnung von 1/2 bis 3/4 Pfund pro Kopf, für die Körperbereinigung usw. entsprechend weniger. Der Fisch muß als unirtigliche Exemplare: frischen Geruch, feste, schaumige Kieme und festes Fleisch haben, wonach dann bei sofortiger peinlicher Säuberung alle Bedingungen für ein schmackhaftes Gericht erfüllt sind. Kiemen, Eingeweide, die leicht anhaftende innere schwarze Haut sind stets auszuwischen. Darnach werden die Fische mit kaltem Wasser und kaltem Wasser geschuppt und schließlich mit etwas noch anhaftenden gemernten



Scholle



Scholle

Milch befreit, um schließlich den in Stücke geteilten über ganzen Fisch nach allen Seiten, besonders an den Schnitzflächen, mit Salz einzumieren, mit Öl oder Zitronensaft zu beträufeln und getrockneter Zwiebel zu bestreuen. In dieser Trockenhitze läßt man den vorbereiteten Fisch in tieferen Kasserolle zwei bis drei Stunden an kühleren Orte bis zur Zubereitung stehen. Große Fische werden stets geteilt!

kleinerer Fische lassen sich hingegen auch ganz verwenden, wie zum Kochen und Dämpfen, zu Kaviar (in 2 bis 3 Zentimetern dicken Scheiben); zu Klopfen, als Grillfische und Safranaten wird enthäutet, entgrüdet und das Fleisch feil gehakt oder durch die Maschine getrieben. Zum Kochen, Braten und Backen kann auch ein als vorzüglich erprobte Mischung von rein ausgebleichtem Schweine- und Rindfleisch oder einwandfreie Margarine verwendet werden. Beim Braten von Fischen ist stets darauf Rücksicht zu nehmen, daß das Fett möglichst heiß erhalten bleibt.

Dorsch und Kabeljau eignen sich vorzüglich zum Kochen. Gedörte Fische ergeben auch, als Fisch gebackt, ein gutes Gericht. Der



Kabeljau

vollständig ausgenommene, frische Fisch enthält ohne Kopf pro Pfund 50 bis 54 Gramm Eiweiß; der in Stücken geräucherter Dorsch, auch Seelachs oder Rauchdorsch genannt, hat sogar einen Eiweißgehalt von über 100 Gramm pro Pfund. - Der Seefisch ist, gepulvert und gebacken, ein Delikatess. - Der Rotbarsch mit glänzend orangefarbener Färbung gibt ein vorzügliches Koch- und Salatgericht mit Pfefferlingen. Charakteristisch sind die großen Kiemen und die mit starken Stacheln besetzten Flossen. Er kommt auch geräuchert und meist ohne Kopf auf den Markt. - Die Scholle, bei uns fast durchgehend als „Hundst.“ nur in Exemplaren von 25 bis 40 Zentimetern Länge verkauft, obwohl sie oft über 1 Meter erreicht. Von bräunlicher Farbe mit roten Flecken, ist die stumpfe Form ein besonders gutes Kennzeichen.

Die kleineren Fische werden als Bratfische, die großen unangesehen zum Kochen verwendet oder abgekochen als Fischfleisch verwendet. Nur die gedörten Fische eignen sich für die Zubereitung. Die Bratfische werden nach dem Braten auch in eine Marinade von Gewürz und Essig gelegt. (Am frischen Zustande 87 bis 48 Gramm Eiweiß pro Pfund enthalten, im geräucherten 95 bis 98 Gramm.)

lutter zu entzähigen luden. Auch die ungelungen Käufe müssen den Tieren reichlich Bewegungsfreiheit lassen. Körnerfutter gibt man den Tieren am besten nur abends. Im Winter, wenn es keine lebenden Insekten gibt, soll das Morgenfutter etwas und fettreich sein. Man richte es stets nur trockenheitsfrei her, nicht zu feucht. Sehr vorzuziehen lassen sich Mehl aus der Mühlsteinmühle wie Dinkel, Weizenmehl, Mergelmehl, ferner Brot und Fleischabfälle im Putenfutter verwenden. Orzins darf auch in der kalten Jahreszeit nicht fehlen. Als Ersatz gibt man feingestampfte Weizenkörner. Weizenkörner hängt man im Schraum an einem Draht auf, die Puten hängen sie dann bis auf die äußere harte Schale vollständig aus. In Schichten und auf diesen setzen sie die Zuchtlinge sehr nützlich, da sie alle abgefallenen Früchte, Samen und allerlei Insekten vertilgen.

Für die Aufzucht eignet sich ein kräftiger, mittelschwerer Schlag besser als übermäßig schwere Tiere. Die Hennen sollten nicht über 18 Pfund, der Hahn nicht über 25 Pfund wiegen. Hennen jungen farbigen Eiern gelüftet man, so daß sie oft können zu dem erhält man gutbefruchtete Eier. Frisches, zweijährige Samen bringen die beste überstandsfähige Nachzucht. Die Brutzeit dauert 27 bis 29 Tage. Die natürliche Brut ist hier noch vorzuziehen, da die Puten ja vorzügliche Bruttiere abgeben. Dagegen empfiehlt sich die künstliche Aufzucht der Putenfäden sehr, da beim Züchten durch die Glucke viel Verluste entstehen. Die jungen Puten sind sehr dünn und unbeholfen und empfindlich gegen Sonnenbrand und Regen. Sie können der weit unerschöpflichen Glucke oft nicht folgen, kommen dann im hohen Grade um oder fallen krankheitsum zum Opfer. Man setz deshalb die Glucke lieber sofort auf ein zweites Gelege und zieht die Hennen in einem Säckenhaus auf. Dabei kann man viel Verluste verhindern. Wenn man ihnen ein paar Hühnerfüße beibringt, lernen die kleinen Puten nämlich das Fressen und Laufen schon, Bestimmte Futterzeiten

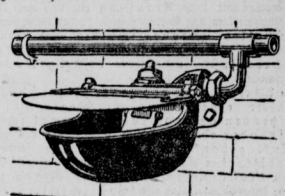
braucht man nicht einzuhalten, es ist besser, man stellt trockenes Futter zur beliebigen Aufnahme bereit. Die Tiere fressen dann nie zuviel auf einmal. Feuchtes Futter muß man dagegen stets frisch bereiten, weil es im Sommer leicht sauert und dann schädlich wirkt. Ersatz für Insekten liefern Ameisenspinnen und Mehlwürmer.

Mit vier Wochen sind die Küden meist ganz fähiger, nach acht Wochen sind sie schon ziemlich selbständig. Sie können dann frei umherlaufen, müssen aber bis zur dreizehnten Woche vor starken Regengüssen geschützt werden.

Wasserleere Selbsttränken Hygiene im Stall

Wasserleere Tränkebetten für Kuh- und Pferdefälle bürgern sich in der Landwirtschaft immer mehr ein, da sie erstens den Tieren so viel frisches Wasser zuführen, wie sie benötigen und außerdem viel hygienischer sind als vorgefüllte Eimer oder Tränkeimer. Der Wasserlauf wird bei diesen Becken vom Tier selbst bewirkt durch einen Druck auf eine Zunge, wobei sich das Ventil öffnet. Selbsttränkeanlagen gewährleisten, unabhängig vom Bedienungspersonal, eine ständige Versorgung der Tiere mit einwandfreiem, frischem Tränkewasser; Ruhe vor allem werden durch die Einrichtung in der Lage versetzt nicht nur selbst Wasser zu sich zu nehmen, daß ihr Durst gestillt wird, sondern noch einen Lieberdruck, der zur Erzeugung der Milch notwendig ist; denn für einen Liter

Milch braucht die Kuh drei Liter Wasser! Es wird daher meist durch die Einrichtung ein Nachströmen an Milch erzielt. Der Wasserlauf erfolgt von oben, ein Verstopfen der Zuführung ist also unmöglich. Wenn das Becken nicht gebraucht wird, ist es vollkommen wasserleer, so daß die Bildung von Bakterienherden im Becken vermieden



wird. Jedes Becken ist für sich an die Rohrleitung angeschlossen, eine Übertragung von Krankheiten von Becken zu Becken ist also ausgeschlossen. Ein Verstopfen der Becken durch hineinfallendes Futter ist unmöglich, da jedes Becken mit einem selbsttätig schließenden Deckel versehen ist. Das verwendete Material ist so gewählt, daß ein Rosten oder die Bildung gesundheitsgefährlicher Salze im Becken ausgeschlossen ist.



Das R.W.Z. Kochbuch

Auf meinen bewegten Wurf auf Speisung hungernder Junggefallen postierte mir die Zeitungsredaktion ein Exemplar des R.W.Z. Kochbuches. Ich bin sehr dankbar für die Aufmerksamkeit, die Sie mir entgegenbringen. Ich habe es sofort in meine Küche gebracht und bin sehr zufrieden mit dem Inhalt. Die Rezepte sind sehr einfach und leicht zu befolgen. Ich werde es gerne weiterempfehlen.

oder Kalbfleisch 10 Minuten scharf von beiden Seiten, begießt es fleißig mit dem Fett oder Butter, bestreut mit Salz und Pfeffer, bedeckt es mit Weiß, wenn die Soße durch etwas Wasser verlängert werden muß.

Schweinerieren

Die Rieren werden von der Haut befreit, in dünne Scheiben geschnitten und in heißem Fett oder Butter, mit geschnittenen Zwiebeln, scharf von beiden Seiten 5 Minuten gebraten; streue eine Prise Pfeffer und Salz darüber und tue etwas Zitronensaft dazwischen.

Makkaroni

1/2 Pfund Makkaroni brüht man in Etüden und kocht sie in heißem Salzwasser 1/4 Stunde, nimmt sie aus dem Wasser, begießt sie mit brauner Butter. Man kann auch Schinken zerfeinert dazwischen tun und mit geriebenem Schweizer oder Parmesanbelegen.

Weil's gerade Pfingsten ist, gib's für die familiäre Festtafel einige Spargelspitzler aus Grottmutter's kulinarischem Rezeptbuch.

Stangenspargel mit Weinsoße

1/2 Liter weißen Wein, 50 Gramm Butter, 1 Pfefferpfeil Zucker einmal auf, nehmen Wein vom Feuer, gieße ihn mit 4 bis 6 gut verdrähten Eidottern ab, stelle ihn in ein Wasserbad und lasse ihn unter stetem Quirlen darin die und heiß werden. Inzwischen kochte man die Spargel in Salzwasser weich, läßt sie gut abtropfen, richtet sie bergformig auf gemärdert, länglicher Schüssel an und überfällt sie mit beiden heißen Soßen.

Gebadener Stangenspargel

Dazu mache eine gute Bechamelsoße, gieße sie mit 1 bis 2 Eigelb ab und fülle sie abwechselnd mit einer Schicht abgedünsteter Spargel in eine vorgeschichtete Form bis etwa 1/4 voll. Die letzte Lage überbreite dich mit geriebenem Semmel, rauhe zerlassene Butter darüber und habe mit weißer oder weißer Butter zu hellbrauner Farbe.

Spargelspizzen

Ein besonders feines Gericht bereitet man nur aus den etwa 5 bis 6 Zentimeter langen Spargelspizzen, die man in fristiger Fleischbrühe weich kocht. Kleingehackter roher Schinken wird in Butter mit ganz wenig Zwiebeln gut gedünstet, etwas Salz und süßer Sahne, sowie etwas von der Spargelbouillon glatt dazu gerührt und durch ein Sieb gefiltert, damit weder Schinken noch Zwiebeln darin bleiben. Dann werden die Spargelspizzen recht heiß angerichtet, mit der noch einmal erhitzten Soße überfällt und mit heiß weichen, halbierten Eiern garniert. Rauchfleisch, kleine Schinken oder Saucisken passen sehr gut als Beilage.

Nun gelobt mich wohl! Mit der Guck gehören den Guckspizzen, grünen Käse, mürkeligen Waben, gerösteten und neuer Krustige mit Handband pfingstbegrußt Euch alle miteinander in liebe Guck

Gorgon Zola II

Einträgliche Putenzucht Beschäftige Winke

In Deutschland fördert die angeblich schwärzige Wuchst immer noch viele von der Zuchtlingezucht zurück. In Wirklichkeit ist die Putenzucht nicht unfruchtbarer als die Hühnerzucht.

Der Stall der Zuchtlinge soll mäßig warm, trocken, geräumig, hell und frei von Zugluft sein. Hühnerhäuser aus 25 Zentimetern starken Brettern, mit Dachpappe gedeckt und womöglich an den Wänden befestigt, erfüllen diese Bedingungen. Im Frühjahr, Sommer und Herbst ist es besser, wenn der Stall an der Südseite mit Drahtgittern versehen wird. Dieser wird im Winter durch Fenster ersetzt. Vor dem Schlafraum hängt man dann außerdem eine Strohmatten. Der Schlafraum wird mit Einstangen ausgefüllt wie für Hühner, denn im wilden Zustande übernachten die Zuchtlinge auf Nüssen. Sie liegen dabei gern hoch auf, und deshalb bringe man die Einstangen nicht tiefer als einen Meter über dem Erdboden an. Sie müssen sich oben wie bei den Hühnern, alle in gleicher Höhe befinden und 5 bis 6 Zentimeter breit sein. Der Zwischenraum betrage 80 bis 90 Zentimeter, der Abstand von der Stallwand 50 Zentimeter. Stall das Außen rechte man etwa 0,40 Quadratmeter Fläche.

In den Stall soll sich ein geräumiger Schraum anschließen, der den Tieren im Winter bei Schnee und Regen als geschützter Aufenthaltsort dient. Im Sommer brauchen die Tiere jedoch freien Auslauf in Wiese oder Wald oder wenigstens eine große Grasfläche. Sandboden, auf dem nicht wässert, ist ebenso ungeeignet wie feuchter, unbeschütteter Boden. Je größer der Schraum, desto billiger die Haltung, da die Puten gern weit umherstreifen und Futter selber suchen. Kann man ihnen die Gelegenheit dazu nicht geben, dann muß man sie durch eine vielseitige Nahrungsgemischte Nahrung und reichhaltiges Grün-

Jägeressen

Kariolein und feingehackter Salzhering werden gebraten und ein Spiegelei darüber gegeben.

Schinken mit Spiegelei

Ein Stück Butter wird in die Pfanne gegeben, einige Scheiben Schinken dazu getan und ein paar Eier darüber geschlagen.

Meine mit Junggefellentweien besonders eng lierte Gitta ruft ihre männlichen Kollegen zu

Fisch mit Senfbutter

Den Fisch gleich beim Händler schuppen und säubern lassen, so daß nur noch leicht genasen zu werden braucht. Eobann legt man ihn mit Hart gelassenen Wasser der Fisch auch beocht sein, einer Zwiebel und Gewürz auf das Feuer. Sobald es kocht, nimmt man ihn herunter und läßt ihn zugedeckt 10 Minuten ziehen. Inzwischen läßt man in der Pfanne Margarine oder Butter zergehen und mischt einen großen Löffel Mostschicht hinein.

Acht-Minuten-Fleisch

1/2 Pfund fettiges Rindfleisch tut man 8 Minuten in leicht gesalzenem kochendem Wasser. Dieses darf das Fleisch gerade bedecken. Mostschicht oder geriebener Meerrettig wird dazugegeben.

Eulack

In Würfel geschnittener Speck, ebenso Zwiebeln, werden gelbbräunlich gebraten, dann brät man 1/2 Pfund schieres, gewürfeltes, fettiges Rind-