

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 Anfeites 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 Gattungsgefühl 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

Blute 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 Trockenlage läßt man den vorbereiteten Fisch in tieferen Kasserolle zwei bis drei Stunden an kühleren Orte bis zur Zubereitung stehen. Große Fische werden stets geteilt!

In Deutschland spricht die angeblich schwärzliche Wagsucht immer noch viele von der Truthühnerzucht ab. In Wirklichkeit ist die Putenzucht nicht unsicherer als die Hühnerzucht.

Der Stall der Truthühner soll mäßig warm, trocken, geräumig, hell und frei von Zugluft sein. Hühnerhäuser aus 2 1/2 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 geschützt wird. Dieser wird im Winter durch Fenster ersetzt. Vor dem Schlafraum hängt man dann außerdem eine Strohmatten. Der Schlafraum wird mit Strohballen ausgefüllt wie für Hühner, denn im wilden Zustand übernachtet die Truthühner auf Nüssen. Sie liegen dabei gern hoch auf, und deshalb bringe man die Strohballen nicht tiefer als einen Meter über dem Erdboden an. Sie müssen sich eben 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 30 Zentimeter. Stallböden muß das Rufen rasche man etwa 50 Quadratmeter Fläche.

In den Stall soll sich ein geräumiger Schlafraum 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, unbelüfteter Boden. Je größer der Schlafraum, desto billiger die Haltung, da die Putzen gern weit umherstreifen ihr Futter selber suchen. Man kann ihnen die Belegenheit dazu nicht nehmen, dann muß man sie durch eine visierartige Abwammengelegte Nahrung und reichhaltiges Grün-

kleinere Fische lassen sich hingegen auch ganz verwenden, wie zum Kochen und Dämpfen, zu Kaviar (in 2 bis 3 Zentimetern dicken Scheiben); zu Klopfen, als Grillbrotchen und Soufflés wird enthäutet, entgrätet 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 Filet gepedert, ein gutes Gericht. Der

vollständig ausgenommene, frische Fisch enthält ohne Kopf pro Pfund 50 bis 54 Gramm Eiweiß; der in Stücken geräucherter Dorsch, auch Seelachs oder Mauchdorsch genannt, hat sogar einen Eiweißgehalt von über 100 Gramm pro Pfund. - Der Seeechelt ist, gepedert und gedörrt, 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 aus Grönland und weicht 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 ungedörrt zum Kochen verwendet oder abgekochen als Filets verwendet. Nur die gedörrten 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 geräucherter 95 bis 98 Gramm.)

Putzer zu entzähigen Tuden. Auch die ungelungen Käufe müssen den Tieren reichlich Bewegungsfreiheit lassen. Körnerfutter gibt man den Putzen am besten nur abends. Im Winter, wenn es keine lebenden Insekten gibt, soll das Morgenfutter etwas und fettreich sein. Man reiche es stets nur trockenfüttern her, nimmt zu fench. Sehr vorzuziehen lassen sich Mehl aus der Mühlsteinmühle wie Dinkel, Weizenmehl, Mergelmehl, ferner Brot- und Fleischabfälle im Putzenfutter verwerten. Orzins darf auch in der kalten Jahreszeit nicht fehlen. Als Ersatz gibt man feingestampfte Weizenkörner. Wurmfäden hängt man im Schlafraum an einem Draht auf, die Putzen heben sie dann bis auf die äußere harte Schale vollständig aus. In Schlafkäfen und auf Wiesen zeigen sich die Truthühner sehr nützlich, da sie alle abgefallenen Früchte, Samen und allerlei Insekten vertilgen.

Für die Putzen 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 Schale gefärbt man, foch bis acht Wochen, dann erhält man gutbefruchtete Eier. Frisches, zweijährige Hennen bringen die beste überstandsfähige Nachzucht. Die Brutzeit dauert 27 bis 29 Tage. Die natürliche Brut ist hier noch vorzuziehen, da die Putzen ja vorzügliche Brutstätten abgeben. Dagegen empfiehlt sich die künstliche Nachzucht der Putzen, da bei ihnen Hühner durch die Glucke viel Verluste entstehen. Die jungen Putzen sind sehr dünn und unbeholfen und empfindlich gegen Sonnenbrand und Regen. Sie können der weit umherstreifen Glucke oft nicht folgen, kommen dann im hohen Grade um oder fallen Raubtieren zum Opfer. Man soll deshalb die Glucke lieber sorgfältig auf ein zweites Gelege und zieht die Hennen in einem Hühnerhof auf. Dabei kann man viel Verluste verhindern, wenn man ihnen ein paar Hühnerküken beibringt. Wenn lernen die kleinen Putzen nämlich das Fressen und Laufen schwer, Bestimme Futterzeiten.

Einträgliche Putenzucht

Beachtliche Winke

Putzer zu entzähigen Tuden. Auch die ungelungen Käufe müssen den Tieren reichlich Bewegungsfreiheit lassen. Körnerfutter gibt man den Putzen am besten nur abends. Im Winter, wenn es keine lebenden Insekten gibt, soll das Morgenfutter etwas und fettreich sein. Man reiche es stets nur trockenfüttern her, nimmt zu fench. Sehr vorzuziehen lassen sich Mehl aus der Mühlsteinmühle wie Dinkel, Weizenmehl, Mergelmehl, ferner Brot- und Fleischabfälle im Putzenfutter verwerten. Orzins darf auch in der kalten Jahreszeit nicht fehlen. Als Ersatz gibt man feingestampfte Weizenkörner. Wurmfäden hängt man im Schlafraum an einem Draht auf, die Putzen heben sie dann bis auf die äußere harte Schale vollständig aus. In Schlafkäfen und auf Wiesen zeigen sich die Truthühner sehr nützlich, da sie alle abgefallenen Früchte, Samen und allerlei Insekten vertilgen.

Für die Putzen 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 Schale gefärbt man, foch bis acht Wochen, dann erhält man gutbefruchtete Eier. Frisches, zweijährige Hennen bringen die beste überstandsfähige Nachzucht. Die Brutzeit dauert 27 bis 29 Tage. Die natürliche Brut ist hier noch vorzuziehen, da die Putzen ja vorzügliche Brutstätten abgeben. Dagegen empfiehlt sich die künstliche Nachzucht der Putzen, da bei ihnen Hühner durch die Glucke viel Verluste entstehen. Die jungen Putzen sind sehr dünn und unbeholfen und empfindlich gegen Sonnenbrand und Regen. Sie können der weit umherstreifen Glucke oft nicht folgen, kommen dann im hohen Grade um oder fallen Raubtieren zum Opfer. Man soll deshalb die Glucke lieber sorgfältig auf ein zweites Gelege und zieht die Hennen in einem Hühnerhof auf. Dabei kann man viel Verluste verhindern, wenn man ihnen ein paar Hühnerküken beibringt. Wenn lernen die kleinen Putzen nämlich das Fressen und Laufen schwer, Bestimme Futterzeiten.

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

Mit vier Wochen sind die Küden meist ganz fester, 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

Hyggiene im Stall

Wasserleere Tränkebetten für Kuh- und Pferdebetriebe 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 vorgelegte Eimer oder Tränkeimer. Der Wasserlauf wird bei diesen Betten 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

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

Das R.W.Z. Kochbuch

Auf meinen bewegten Lauf zur Speisung hungernder Junggefallen postierte mir die Jagdberichterstattung des erhaltener Schalter: „Es ist III. Zeit logarithmischer Vorkauf unterfüge ich auf seinen Goll. Ihr Druckbegeer wolle nicht heiraten und wolle es besser haben als andere Männer! Mir persönlich kann es ja schuppe sein, ob einer von Euch heiratet oder nicht. Du weißt, ich habe längst reichlich meinen Teil. Aber, noch soll aus all Deinen Freundsinnen und den anderen lichen keinen Wachsen werden, wenn sich keiner mehr findet, der sie mal heiratet. Das frage ich dich! Und Eure Schlämmerrätter, wie Deine Striepten, dulden die Pruzelst im Zimmer aus sicher nicht, und es kann Euch blähen, daß Ihr alle 14 Tage gehen müßt. Dies sagt Euch im voraus die Zehndorffsche.“ - Du hast wohl heitrischuppige Jähren - aber bist Du vielleicht sehr veränderungsfähig? Mit der Striepten kättst Du ja recht - wenn sie's merkt! Aber ich esse immer ein Duzend „Eleverstolz“ mit Goldmünzstük durchs Schäßeloch, und wenn's anfängt zu pruzeln, schmettere ich die „Graßberzählung“ mit vollem Orchester! - Trotzdem bist Du ein falscher Junge! Aber andere sind mit ihrem Gering nicht so hartnäckig! Jedem Morgen ist mein Briefkasten voll mit Junggefellensfen. Vier Wochen werde ich sie damit pöppeln können. Galtet deshalb ein mit Eurem Segen! Doch nun ran, Ihr ewig Unbelebten, zur Fütterung. Die nette Jeannette, aus Gms traktiert Euch mit

Jägeressen

Karioffeln und feingehackte 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.

Fisch mit Senfbutter

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

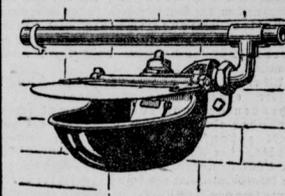
Acht-Minuten-Fleisch

1/2 Pfund fettiges Rindfleisch tut man 8 Minuten in kaltes geschältes kochendes Wasser. Dieses darf das Fleisch gerade bedecken. Mostschicht oder geriebener Merrettig wird dazugegeben.

Quark

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

Milch braucht die Kuh drei Liter Wasser! Es wird daher meist durch Viehs Gierigkeit ein Mehrtier an Milch erzielt. Der Wasserlauf erfolgt von oben, ein Verstopfen der Zufuhröffnung ist also unmöglich. Wenn das Becken nicht gebraucht wird, ist es vollkommen wasserleer, so daß die Bildung von Wasserläusen 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.

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; kreuzt eine Prise Pfeffer und Salz darüber und tue etwas Zitronensaft dazugießen.

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; kreuzt eine Prise Pfeffer und Salz darüber und tue etwas Zitronensaft dazugießen.

Maffaroni

1/2 Pfund Maffaroni 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 dazugießen und mit geriebenem Schweizer oder Parmesanbelegen bestreuen.

Stangenspargel mit Weinsoße

1/2 Liter weißen Wein, 50 Gramm Butter, 1 Pfefferpfeife Zucker einmal auf, nehmen Wein vom Feuer, ziehe 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 bergförmig auf gedünnter, länglicher Schale an und überläßt sie mit beiden heißen Soße.

Gebadener Stangenspargel

Dazu mache eine gute Bechamelsoße, ziehe sie mit 1 bis 2 Eigelb ab und fülle sie abwechselnd mit einer Schicht abgedünsteter Spargel in eine vorgeschichtete Form bis etwa 1/2 voll. Die letzte Lage überbreite dich mit geriebenem Semmel, trauße zerlassene Butter darüber und habe mit heißer Ober- als Unterlage zu hellbrauner Farbe.

Spargelfischen

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

Nun gelobt mich wohl! Mit der Euch gebührenden Godesung, gelinen Wäsen, mächtigen Wandberungsfähig und neuer Kreiszüge mit Handband pingelbegeht Euch alle miteinander in Edele Cure

Gorgon Zola II