Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 30 (1926-1927)

Heft: 6

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

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

hauptsächlich weiße Gemüse, wie Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Sellerie usw. werden von der modernen Küche vielsach dem Fisch beigegeben, schon aus dem Grunde, weil der Fischgeschmack durch sie etwas gemildert wird.

In den Soßen hat die Hausfrau ein ausgezeichnetes Mittel, um den Fisch schmackhafter und nahrhafter zu gestalten. Eine ganze Menge Soßen eignen sich für den Fisch; man denke nur an die Buttersoßen, die "raffinierten" Soßen wie Béchamel usw., an die Tomatensoße und die kalten Soßen wie Mahonnaise, Vinaizarette.

Was nun die Nährfraft des Fisches andetrifft, so gibt es Fische, deren Nährwert sogar über dem des Fleisches steht, besonders Meerfische, die nicht selten so viel Fett enthalten, daß sie an vielen Orten im eigenen Fett gebraten werden, indem man sie mit einem Papier umgibt und ins Feuer legt.

Groß ist die Auswahl der Fischgerichte. Der gesottene Fisch ist wohl allen Frauen bekannt. Jeder Fisch eignet sich für diese Zubereitungs= art. Durch Zugabe von Gewürzen sucht man den Geschmack etwas zu heben. Vielfach wird der Fehler gemacht, daß man den Fisch zu lange kochen läßt. Man beachte, daß das Waffer, wenn es einmal kocht, nicht strodele, sondern ganz langsam weiter koche; dann stellt man die Pfanne auf dem Herd etwas auf die Seite und hebt den Fisch sofort heraus, wenn die Augen weiß werden. Es empfiehlt sich, den Fisch in Stücke zu zerschneiden, wodurch der Kochprozes wesentlich abgefürzt wird und fleinere Geschirre verwendet werden können als für ganze Fische, die extra Fischpfannen benötigen. Hauptsächlich Meerfische werden mit Vorliebe in Tranchen ge= schnitten. Von Meerfischen eignen sich folgende Fischarten zum Sieden: Heilbutt, Kabeljau, Petermann, Schellfisch, Flunder, Steinbutt, Scholle, Branzin.

Das Backen der Fische ist nicht weniger em=

psehlenswert, da die Fische sehr ausgiebig werden und ihnen ein eigener Wohlgeschmack durch diesen Kochprozeß erteilt wird. Entweder taucht man die Fische in Paniermehl oder dann in Mehl. In beiden Fällen muß der Fisch zuerst mit einem Tuch abgetrocknet werden, da er sich sonst nicht richtig backen läßt. Sehr zu empfeh= len ist die Beigabe von Öl zur Fettmischung, wodurch deren Wärmegrad erhöht wird. Eine dritte Art des Backens besteht darin, daß man den Fisch in einen Brühteig, der auch Brand= teig oder gebrühter Teig genannt wird, taucht, einen Teig, bei dem Mehl in siedendes Wasser (mit etwas Milch) geschüttet und darin gerührt wird, bis sich der Teig von der Pfanne löst, wor= auf dem erkalteten Teig noch Gier beigemengt werden.

Kalte Fische sind ein ausgezeichnetes Essen, besonders zur Sommerszeit. Zu diesen kalten Fischen gehören Fisch in Uspik, Fisch mit Masponnaise usw. Weniger bekannt ist bei uns der panierte Fisch, kalt genossen. Nachdem der panierte Fisch gebacken ist, wird er mit gewürzetem Essig übergossen und bis zum nächsten Tagstehen gelassen.

Vielfältig können die Fischsalate zubereitet werden. Hiezu eignen sich am besten Fischreste. Fisch für sich allein oder "gestreckt" mit Kartoffelsalat, garniert mit Cornichons, Kapern usw., wird, soll er ganz gut sein, mit Mahonnaise übergossen.

Groß ift die Auswahl konservierter, geräuscherter, gesalzener Fische. Dadurch lernen wir die Fische der verschiedensten Länder kennen. Nicht selten erhält der Fisch durch die Konservierungsart einen ganz andern Namen. So wird ein Meerfisch in frischem Zustand Schellssisch genannt; eingesalzen und auf Stangen an der Sonne getrocknet, wird er jedoch zum Kabeljau; eingesalzen und in Tonnen verpackt, heißt er Laberdan. Bei uns wird der Schellsisch in den letzen Jahren sehr häufig verwendet.

Bücherschau.

Freunde der Kunft und der Kunftwissenschaft darf man angesichts der Geschenkweißzeit auf das überaus schön ausgestattete, mit 362 Abbildungen im Teyt und 10 mehrfarbigen Taseln versehene Werk von Richard Sam ann aufmerksam machen: Die deutsche Malerei vom Noboko bis zum Expressionismus. (Verlag B. G. Teubner, Leipzig). Auf dem edlen Kunstdruckpapier kommen die Bilder deutlich und schön heraus und versmögen uns eine gute Vorstellung von den Werken der Künstler zu geben, was z. B. auf Muthers dreibändiges Werk nicht überall zutrifft. Noch mehr: sie sind sotressschen, so und Hustführungen, so

weit sie wiedergegebene Kunstwerke berühren, nicht nur berstehen, sondern nachprüfen kann. Dies ist um so wichtiger, als die Besprechungen der Malereien wie der Künstler nicht als Einzelanalhsen erscheinen, sondern ihre Bedeutung im Aufbau des Ganzen besitzen, das darauf ausgeht, die Sinzelerscheinung aus der Geisteszund Kunstrichtung der Zeit heraus zu erklären und jeder ihre historische Stellung anzuweisen. Die Darsstellung, die tief schürft, überraschend analhsiert und dem Leser stets neue Lichter ausstellung der Gentswicklung der deutschen Malerei von dem Entstehen des Naturgefühls über Klassissmus, Romantif und die

Kunst der großen Maler um die Mitte des 19. Jahrshunderts bis zum Impressionismus und den in Farbe und Form von der Natur unabhängigen Konstruktionen des Aubismus.

Neberliefertes Wiffen wird in neue Zusammenhänge gestellt und auf diese Weise die Kunstauffassung, die gar zu gerne verknöchert, vom Mark her erfrischt und dem Neuen zugänglich gemacht. Man lese nur etwa nach, wie die Bedeutung Böcklins als Porträtmaler uns nahe gebracht wird, welche Wandlungen er durchmacht, wie er seine Bildniskunst beständig vereinfacht, oder wie Hobler sich entwickelt, wie er Neberliefertes erneuert, wie sein Pathos sich versteigt und wo seiner Kunst Grenzen gezogen sind. Ein überaus anregendes und belehrendes Buch, das unsern Gesichtsfreis erweitern und unser Empfinden bertiefen hilft.

Die Ernte, Schweiz. Jahrbuch für das Jahr 1927. Herausgegeben von der "Garbe"-Schriftleitung. Verslag von Friedrich Reinhardt in Basel. In gediegenem Ganzleinwandband Fr. 5.—. Unter den Beiträgen fteht Rudolf von Tavel, der Herausgeber der "Garbe", mit seiner köstlichen Dialekigeschichte "Ja, so=n=es Mä= deli" voran. Es solgt in bunter Reihe Ernstes und

Da ist vor allem die tragische Schulbuben= Heiteres. geschichte Ernst Zahns, die uns in ihren Bann zwingt und zum Nachdenken anregt. Den alternden Lehrer und sein Schicksal beschreibt Martha Ningier in einer ergreifenden Erzählung, prächtig ist vor allem auch der versöhnende Schluß. Ein bodenständiger Humor waltet in Simon Esellers "Suggestion" Es Müschterli us em Aemmethal, während Alfred Huggenbergers "Ode an das Geld" fast ausgelassen lustig klingt. Ein eigenartiges Gemisch von fröhlichem Hung titigt. Ein eigenat-tiges Gemisch von fröhlichem Humor und tiefem Ernst sinden wir in der einzigartigen Geschichte von Agnes Supper "Der Hegenmeister". Fischlis Erzählung "Iwei Mütter" pact einen durch ihre Wahrheit und Anappheit im Ausdruck. Neben den rein belletrissischen Beiträgen finden wir eine tiefgründige und dabei doch volkstümlich gehaltene Abhandlung von Prof. A. H. H. S. Schmid über den jungen Böcklin, die durch prächtige, teilweise dis dahin noch underöffentlichte Bilder ergänzt wird. Sin besonderes Lob verdienen noch die Bilder der "Ernte". Man fühlt es, hier ist mit viel Liebe und Sorgfalt gearbeitet worden. So ist z. B. die farbige Wiedergabe des zarten Stillebens "Orchideen" von Kunstmaler Heinrich Müller vorbildlich.

Rebaftion: Dr. Ab. Bögtlin, Zürich, Asplstr. 70. (Beiträge nur an diese Abresse!) 📭 Unberlangt eingesandten Beiträgen muß bas Rüchporto beigelegt werden. Drud und Berlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für schweiz. Anzeigen: 1/1 Seite Fr. 180.—, 1/2 Seite Fr. 90.—, 1/4 Seite Fr. 45.—, 1/8 Seite Fr. 22.50, 1/16 Seite Fr. 11.25 für ausländ. Ursprungs: 1/1 Seite Fr. 200 ... 1/2 Seite Fr. 100 ... 1/4 Seite Fr. 50 ... 1/8 Seite Fr. 25 ... 1/16 Seite Fr. 12.50

Alleinige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Rubolf Mosse. Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Clarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen.





Nervosität, Reizbarkeit,

wie viele andere Beschwerden, find unbekannt bei regelmäßigem Genuß bon Rathreiners Aneipp Malz= kaffee. Aromatisches, mildes, jedem Alter und jedem Magen zuträgliches Getränk mit Milch.

Das Glück in der Raffeetaffe.

Die Glieder und der Magen.

Ihr kennt wohl alle die Fabeln von den Gliedern und dem Magen. Es sieht fest, daß, wenn aus irgend einem Giunde die Magentätigkeit gestört ist, alle Glieder darunter zu leiden haben. In den hänfigsten Fällen werden die Launen des Magens durch die Verarnung des Blutes und die Abschwächung der Nerven hervorgerufen. Um diesem Uebel sieher abzuhelfen, kommt nichts den Pink Pillen gleich

gleich.

Die Pink Pillen sind nicht nur ein außergewöhnlich mächtiger Erneuerer des Blutes und der Nervenkräfte. Sie sind ein Heilmittel, das noch dazu den besten Einfuß auf den Magen und die Verdauungstätigkeit hat. Die Pink Pillen wecken den Appetit, lindern die Magenkrämpfe, regen die Verdauung au und heben rasch die Kräfte.

Die Pink Pillen sind unbestreitbar eines der tätigsten Heilmittel gegen Blutarmut, Bleichsucht, Neurasthenie, algemeine Schwäche, Störungen des Wachstums und der Wechseljahre, Magenleiden, Kopfweh, nervöse Erschöpfung.

Die Pink Pillen sind zu haben in allen Apotheken, sowie im Dépôt: Apotheke Junod, quai des Bergues, 21, Genf Fr. 2.— per Schachtel.



Heinrich Mack Nachf., Ulm a. D.