

Koch- & Haushaltungsschule : hauswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **33 (1911)**

Heft 49

PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 12.

Dezember 1911.

Der vegetarische Speisezettel der alten Römer.

Jeder Besucher des Nationalmuseums von Neapel kennt die im zweiten Stockwerk aufgestellten glasgedeckten Kästen, in denen das enthalten ist, was in den verschütteten Vorratskammern und auf den steinernen Tischplatten des alten Pompeji sich durch die Jahrtausende konserviert hat. Manche der vorgefundenen Pflanzenreste sind durch Aufschriften, die das Museum hat anbringen lassen, erklärt; eine Zusammenstellung des ganzen Fundes gibt uns aber die Zeitschrift „Science“ Aus ihr geht hervor, daß im alten Pompeji an frischen Früchten, Weintrauben, Feigen, Äpfel und Birnen auf die Tafel kamen; es gab aber auch, wie aus der Art der Erhaltung noch erkennbar ist, Trauben in getrocknetem Zustande. Zwiebel, Knoblauch, Bohnen und Linsen wurden als Gemüse verwendet, Hirse und Kastanien allem Anschein nach zur Brotbereitung. Außerdem wurden auf den Märkten Pompejis noch sechs- und vierzeilige Gerste, Hirse, Koriander, Haselnüsse, Mandeln, Apfelblüten und Johannisbrot feilgeboten. —

Orangen und Zitronen dagegen, die uns als die italienischen Früchte par excellence erscheinen, gab es damals in Italien noch nicht; sie kamen erst im Mittelalter durch die Kreuzfahrer oder durch die beginnenden Handelsbeziehungen mit Indien nach Europa. Uebrigens ist mit den genannten Früchten und Pflanzen der vegetarische Speisezettel der alten Pompejaner nicht erschöpft; es sind zum großen Teil nur Herbstfrüchte die am 24. August des Jahres 79 nach Christus — dem Tage des Erdbebens — auf den Märkten der alten Stadt feilgeboten wurden und in den Vorratskammern lagerten.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hackbraten. Man nimmt 750 Gramm Rindfleisch aus der Keule, 500 Gramm Schweinefleisch, 500 Gramm Kalbfleisch und 125 Gramm Nierenfett. Das Fleisch schabt man mit Hülfe eines scharfkantigen Löffels dem Laufe der Faser nach aus Haut und Sehnen. (Das geht am leichtesten, wenn man das Fleisch in Streifen schneidet und so schabt oder es samt dem Nierenfett durch die Fleischhackmaschine läßt.) Jedenfalls muß das Fett gehackt werden. 125 Gramm Weißbrod (zwei altbackene, abgeriebene Semmeln) werden in Wasser oder Milch geweicht, gut ausgedrückt, fein verwiegt und zu dem Fleisch gegeben oder man gibt eine Obertasse Wasser zum Fleisch und gibt geriebenes Brot oder Zwieback (zwei Hände voll) trocken dazu. Dies alles wird mit zwei geschlagenen Eiern tüchtig verrührt, so daß man, wenn alles durcheinander gearbeitet ist, eine streichbare, nicht brüchige Masse hat. Mit Salz, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken gewürzt, wird die Masse auf dem mit Mehl bestreuten Holzteller in länglich ovale Form gebracht, mit Paniermehl oder Zwieback bestreut. Dann wird der Braten gleich jedem andern mit Butter, Speck, Bratenwürze und Zugaben von Knochen in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Ofen oder zwischen Kohlen fertig gemacht und mit Kartoffeln und Salat serviert. Läßt man ihn zu lange braten, so wird er trocken, jedoch muß er durch und durch gar sein. Mit Rahm im Ofen oder in der Pfanne gebraten, wird er vorzüglich.

*

Schmackhaftes und kräftiges Sparfleisch. Zwei Hände voll getrocknete oder frisch geschnittene Brotwürfel röstet man in reichlich Fett und gibt sie in eine ofenfeste Schüssel. In dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett dämpft man eine mit einigen Nelken gespickte Zwiebel, gibt das in feine Scheiben geschnittene rohe oder auch gekochte Restenfleisch dazu und läßt es anbraten. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer. Sobald das Fleisch bratet wird ein Eßlöffel Mehl darüber gestreut, durchgerührt und mit einem Glas Weißwein oder Most und etwas Zitronensaft vermischt, Fleischbrühe oder heißes Wasser mit Fleischextrakt oder Maggiiwürze zugegossen und im Ofen oder auf Kleinfener kochen gelassen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten untermischt man das Gericht mit den Brotwürfeln und läßt noch fertig kochen. Neben rohem Fleisch ist auch Leber, Nieren oder Herz verwendbar. Als Beigabe zu diesem Gericht eignen sich Kartoffeln, Risotto oder Maischnitten. Der Mais verliert seinen strengen, für manche nicht

angenehmen Geschmack, wenn man ihn am Morgen schon kocht, auf dem nassen Holzteller austreibt und den Vormittag stehen läßt, ehe man ihn zu Schnitten schneidet und backt.

Bäckwerk-Rezepte.

Aus **Webers Universal-Lexikon der Kochkunst**. Achte Auflage. In Originaleinband. 2 Bände 26 Mark, mit Ergänzungsband 30 Mark. (Leipzig, Verlag von F. F. Weber).

Hallorunken. Man rührt 500 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, tut nach und nach zwei Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gr. aufgelöste Hefe, 500 Gramm große ausgekernte Rosinen, 250 Gramm Korinthen, 100 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 35 Gramm gestoßene Mandeln, etwas Salz und so viel feines gewärmtes Mehl hinzu, daß der Teig, welcher lange und stark geschlagen werden muß, locker genug ist, um sich noch mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen; dann füllt man die Masse in eine gutgebutterte runde Blechform, läßt den Kuchen an einem warmen Orte aufgehen, bäckt ihn in einem nicht zu heißem Ofen, stürzt ihn noch warm aus der Form, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Lebkuchen, Baseler, dicke. Man siedet $2\frac{1}{2}$ Kilo Honig auf, rührt ihn dann, bis er beinahe völlig ausgekühlt ist, vermischt ihn mit 1 Kilo und 250 Gramm Mehl nebst 60 Gramm Pottasche, läßt die Masse stehen, bis sie aufgeht, fügt noch $1\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 250 Gramm zerschnittene Mandeln, 60 Gramm Anis, 60 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Pfeffer und 30 Gramm Koriander hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, drückt ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, bäckt die Kuchen bei starker Hitze, befreit sie von dem Mehl und glasiert sie.

Lebkuchen, Nürnberger, weiße. Zehn Eier werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 250 Gramm gehackten und etwas gerösteten süßen Mandeln, 12 Gramm Zimt, 6 Gramm gestoßenen Nelken, 4 Gramm Kardamomen, einer halben geriebenen Muskatnuß, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, 70 Gramm gehacktem Zitronat, 70 Gramm kandierter Drangenschale, 5 Gramm Hirschhornsalz und 500 Gramm feinem Mehl vermischt, die Masse auf länglichviereckige Oblatentafeln gestrichen, mit einem Scheibchen Zitronat in der Mitte belegt, mit Puderzucker bestäubt und bei verhältnismäßiger Hitze gebacken. — Oder man rührt 500 Gramm Zucker mit drei ganzen Eiern und drei Dottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, tut 125 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandeln, 24 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, die feingehackte Schale einer Zitrone, 62

Gramm kleingeschnittenes Zitronat und ebensoviel kandierte Pomeranzenschalen nebst zwei Messerspitzen Pottasche hinzu, zuletzt den Schnee von drei Eiweißen, den Saft einer Zitrone und so viel Mehl, als man bedarf, um den Teig fest genug zum Aufrollen zu machen. Dann streicht man den Teig auf Oblaten oder treibt ihn auf und schneidet ihn in länglich-viereckige Kuchen, die man auf einem butterbestrichenen Blech bei gelinder Hitze bäckt. — Noch etwas anderes ist folgendes Rezept: Acht Eier werden mit 500 Gramm feingesiebttem Zucker stark geschlagen, mit 8 Gramm Zimt, 2 Gramm gestoßenen Nelken, 2 Gramm Kardamomen, 70 Gramm kleingeschnittenem Zitronat, 70 Gramm kandierten Pomeranzenschalen eine Viertelstunde verrührt, hierauf 500 Gramm feines Mehl und 16 Gramm gereinigte, in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, zuletzt 500 Gramm länglich geschnittene oder gröblich gehackte, etwas gelblich geröstete Mandeln zugesetzt, der Teig auf Oblaten gestrichen und auf ein Blech bei gelinder Hitze langsam gebacken.

Mafronen, süße. 500 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen einwenig übertrocknet und entweder auf einer Mandelmühle gemahlen oder auf einem feinen Reibeisen gerieben oder auch in einem Marmormörser mit drei bis vier Eiweißen gestoßen, in einer Schüssel oder Reibschale mit 500 Gramm Zucker und drei bis vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen eine Zeitlang gut verrührt und auf eine der angegebenen Arten auf Oblaten, Papier oder ein Blech gesetzt, mit Staubzucker besiebt oder mit Hagelzucker bestreut und bei gelinder Wärme schön hellbräunlich gebacken. — Oder man mischt 250 Gramm geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, zwei bis drei frische Eiweiße und den Saft einer halben Zitrone, indem man Eiweiß, Zucker und Zitronensaft zu Schaum rührt und die Mandeln hinzufügt.

Mandelbrot. Vier ganze Eier rührt man mit 250 Gramm Butter zu Schaum, tut nach und nach 250 Gramm ungeschälte, in Streifen geschnittene oder grobgehackte Mandeln, 125 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 30 Gramm gestoßenen Zimt, 8 Gr. gestoßene Nelken und 500 Gramm feines Mehl hinzu, formt den Teig in zwei bis drei längliche Laibchen, bäckt dieselben auf einem mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Wärme, zerschneidet sie nach dem Backen noch warm in Scheiben und röstet sie auf beiden Seiten gelblich. — Oder man verreibt acht ganze Eier mit 200 Gr. Zucker und 125 Gramm streifig geschnittenen Mandeln zu einer dickschannigen Masse, mischt 15 Gramm Zimt und 200 Gramm Mehl darunter und formt zwei längliche Brötchen daraus, die man bäckt, zerschneidet und röstet wie oben angegeben. — Ein noch feineres Mandelbrot erhält man, wenn man fünf ganze Eier und fünf Dotter mit 500 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone drei

Viertelstunden nach einer Seite hin rührt, dann 200 Gramm geschälte und in feine Streifchen geschnittene Mandeln, 375 Gramm sehr feines Mehl und den festen Schnee von fünf Eiweißen daruntermengt, die Masse in gut gebutterte Papierkapseln füllt, bei gelinder Hitze bäckt, in Schnitten zerteilt und diese auf beiden Seiten gelb röstet.

Marzipan, Lübecker. 500 Gramm ausgelesene süße Mandeln ohne Zutat von bitteren werden, um sie recht weiß und spröde zu erhalten, am Abend vor dem Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, am anderen Morgen geschält, nochmals gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und auf einer Mandelreibe gerieben oder in einem Marmormörser mit etwas Rosenwasser nach und nach feingestoßen. Dann tut man sie mit 500 Gramm Puderzucker und etwas Orangenblütenwasser vermischt, in ein kupfernes Kesselchen und verrührt sie auf schwachem Feuer mit einem hölzernen Löffel so lange, bis die Masse vom Gefäß abläßt. Hierauf legt man die Marzipanmasse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, indem man hin und wieder etwas Puderzucker überstreut, und drückt sie in beliebige Formen, um sie dann auf einem mit wachsbestrichenen Papier belegten Backblech im Ofen bei ganz gelinder Wärme zu backen, so daß der Marzipan äußerlich trocken ist, innen aber weich und schneeweiß bleibt; man verziert diesen Marzipan mit Spritzglasur, mit bunten, aus Zucker geformten Blumen und dergleichen.

Mohnstollen oder Mohnstriezel. Aus 1 Kilo feinem erwärmtem Mehl, 250 bis 300 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, 70 Gramm Hefe, 125 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ Liter lauwarmen Milch, einem reichlichen Teelöffel Salz, 90 Gramm süßen und 16 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln bereitet man einen geschmeidigen Hefenteig, den man nach dem Aufgehen des Hefenstücks und gehörigem Abschlagen nochmals eine Stunde gehen läßt, tüchtig durchwirkt, zu einem daumendicken, länglichrunden Kuchen aufrollt und wiederum eine Viertelstunde an den Ofen stellt. Die Mohnfülle bereitet man, indem man 750 Gr. schwarzen, großkörnigen Mohn zwölf Stunden wässert, brüht, trocken läßt, im Reibnapf mit einwenig nach und nach zugegossenem Rahm zerreibt, mit 200 Gramm Zucker, einigen Löffeln Rosenwasser, einem Eßlöffel Zimt, 125 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln nebst einer Prise Salz vermischt und auf dem Kuchen ausbreitet, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleiben muß. Dann rollt man den Kuchen von dem schmalen Ende an zusammen, läßt ihn noch ein wenig aufgehen bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn in einem mäßig heißen Backofen.

Knappkuchen altdeutscher. 250 Gramm frische Butter werden ausgewaschen und in einem steinernen Napf oder einer großen Schüssel zu Schaum gerieben, worauf man nach und nach 375 Gramm feines

Weizenmehl hinzutut; währenddem muß eine zweite Person 250 Gramm Zucker mit 8 Eidottern, 70 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren geschälten und gestoßenen Mandeln dick und schaumig rühren, dann mischt man beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Salz und den steifen Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde lang.

Pfefferkuchen, französischer. 250 Gramm Sirup werden mit 125 Gramm frischer Butter, den im Mörser gestoßenen vierten Teil einer Schote Vanille, einem Löffel Rognak, 15 Gramm gestoßenem Zimt, 15 Gramm Ingwer, 30 Gramm kleingeschnittenem Zitronat und kandierter Pomeranzenschale nebst einer Prise Salz einige Zeit über dem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit feinem Mehl zu einem festen Teig vermischt, zu runden Kuchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Pfeffernüsse, braune. 500 Gr. guter Zuckersirup, 200 Gr. Zucker und 200 Gramm Butter werden unter fortwährendem Umrühren eine Weile zusammen gekocht, gehörig abgeschäumt und einige Zeit zum Abkühlen beiseitegestellt; inzwischen mengt man 1 Kilogramm Mehl und 30 Gramm in Milch oder Rum aufgelöster Pottasche, zwei bis drei Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Kardamomen, gießt den Sirup hinzu, arbeitet die Masse gut durcheinander, formt sie zu einem Brot und läßt dasselbe, mit Mehl bestreut und zugedeckt, ungefähr vierzehn Tage stehen, rollt es zu einer 1 Zentimeter dicken Platte aus, sticht kleine runde Bällchen davon ab, setzt sie auf einem butterbestrichenen Blech entweder einzeln in bestimmten Entfernungen hin oder drückt sie dicht aneinander zu einer großen Tafel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

Pfeffernüsse, weiße, feine. Vier ganze Eier und vier Dotter rührt man mit 500 Gramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, tut 250 Gramm geschälte, feingestößene Mandeln, 60 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 60 Gramm kandierte Pomeranzenschalen, einen Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel gestößene Nelken und 500 Gramm Mehl hinzu, setzt aus dieser Masse haselnußgroße Häufchen auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Weihnachtswecken, österreichische. Nachdem man ein Hefenstück von $\frac{1}{2}$ Liter feinem, etwas erwärmtem Mehl, 36 Gramm aufgelöster Breßhese und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmem Rahm angesetzt hat, vermischt man in einer Schüssel $1\frac{1}{2}$ Liter gesiebtes Mehl mit 80 Gramm Butter, einer Prise Salz, einem Ei und etwas Rahm, fügt dann das

aufgegangene Hefenstück hinzu und knetet den Teig tüchtig durch, treibt ihn auf einem mehlbestreuten Brett aus, bestreut ihn mit gestoßenem Anis und Ingwer, schlägt ihn wieder zusammen, treibt in aufs Neue aus, bestreut ihn mit Zucker und feingehackter Zitronenschale, und läßt ihn nun abermals zusammengelegt in einer Schüssel am Ofen aufgehen. Man formt hierauf einen länglichen Wecken daraus, bestreicht ihn mit Ei, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme eine reichliche Stunde.

Weihnachtskuchen, holsteinischer. Man sibt 2 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl auf das Kuchenbrett, schichtet es in einem Haufen auf, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und schüttet in dieselbe 90 Gramm aufgelöste Hefe, sechs in lauwarmen Milch zerquirte Eier, die feingehackte Schale einer Zitrone, 100 Gramm Zucker, einen knappen halben Löffel Salz, etwas gestoßene Kardamomen und gestoßenen Ingwer. Nachdem man dies gut mit dem Mehl vermischt hat, arbeitet man 1 Kilogramm frische, etwas erweichte, in Stückchen geschnittene Butter und zuletzt 250 Gramm gereinigte, etwas ausgequellte Korinthen und 250 Gramm gelesene und gewaschene Rosinen in den Teig, knetet ihn gut durch, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, rollt ihn dann zu einem dicken Kuchen aus, den man nochmals gehen läßt, belegt ihn mit Butterflöckchen, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt ihn in einem gutdurchheizten Backofen.

Apfeltorte von Buttermteig. Von Buttermteig wird ein Boden ausgerollt und ein Rand darum gelegt. Schöne Reinetteäpfel werden geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, schön im Kranze auf den Teig gelegt und mit Zucker bestreut in den Ofen getan. Wenn die Torte halb fertig gebacken ist, wird von drei Eigelb und zwei Löffel voll Zucker, ein Teelöffel voll Zimmt, zwei Zehntel Liter Rahm eine Creme gemacht, dieselbe über die Äpfel gegossen und die Torte so fertig gebacken.

*

Erbdäpfelkuchen mit Käse. 1 Kilogramm gesottene und kalt geriebene Erdäpfel werden mit 100 bis 200 Gramm geriebenem Käse, dem nötigen Salz, ein wenig Muskatnuß und 2 Eiern gemischt, in eine Kochplatte oder Backform, welche mit Butter oder Speck bestrichen ist, gebracht und glatt gestrichen, einige Speckscheibchen oder Butterbröckli obenauf gelegt und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken.

*

Glastüren und Fenster macht man auf leichte Weise undurchsichtig, wenn man eine Handvoll Kochsalz in einem kleinen Tassenkopf voll Weißbier auflöst und dann mit dieser Mischung die Scheiben von

außen gleichmäßig anstreicht, wodurch sie gänzlich undurchsichtig werden. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist dieser Anstrich mit leichter Mühe auch wieder zu entfernen.

*

Ritt für Petroleumlampen. Ein Stück Alaun wird in einem Blechlöffel recht heiß gemacht, die flüssige Masse in die Oeffnung des Metallfußes gegossen und das Bassin sofort hineingedrückt. Doch muß die letzte Operation recht schnell ausgeführt werden, da der heiße Alaun sehr schnell wieder erhärtet.

*

Einlegesohlen sind schnell und gut herzustellen, indem man aus dünnem Pappdeckel eine Sohle schneidet und selbe mit der Nähmaschine auf einen Flanell- oder Tuchfleck aufnäht und die Ränder dann abschneidet. Sie sind ebenso warm und halten so lange wie Filzsohlen.

*

Zum Auftauen gefrorener Fenster stelle man sich eine gesättigte Lösung von Kochsalz her, mit der die Scheiben abgewischt werden, worauf ein gründliches Trockenreiben nachzufolgen hat.

*

Aufbewahrung von Kohlgemüse. Blumen- und Rot-, sowie Weißkohl eignen sich sehr gut zum längeren Aufheben, wenn man sie auf ausgespannten Bindfäden in den Keller legt, so daß sie frei hängen, die einfach auf Bretter gelegten Gemüse faulen schnell. Blumenkohl wird fast immer etwas welk, er wird aber völlig frisch wieder, wenn man vor dem Gebrauch ein Stück vom Stil schneidet und ihn mit dieser Schnittfläche einige Stunden in frisches Wasser stellt. Alles Wurzelgemüse braucht nur in Sand eingeschlagen zu werden, um sich trefflich zu halten.

*

Schnittlauch. Den Schnittlauch kann man entweder durch Teilung der Stöcke vermehren oder aus Samen ziehen. Das Teilen der Stöcke (hierunter sind alle Pflanzen zu verstehen) kann im Herbst und Frühling geschehen. Man pflanzt die zerteilten Pflanzen in 15—20 cm entfernte Reihen oder faßt Rabatten damit ein. Alle 2—3 Jahre muß die Teilung der Stöcke wiederholt werden. Um auch Schnittlauch im Winter zu haben, hebt man im Herbst mehrere Pflanzen aus dem Lande, schlägt sie einige Wochen im Keller in Sand ein und pflanzt sie dann in Töpfe, die man in ein warmes Zimmer stellt. Die im Lande bleibenden Pflanzen sind im Oktober mit einer Schicht kurzen Mistes zu bedecken, nachdem man die Blätter abgeschnitten hat. Den Samen säet man im Frühjahr ins Mistbeet oder direkt ins freie Land.