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

Band: 33 (1911)

Heft: 49

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

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: 25.10.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 12.

Dezember 1911.

Der vegetarische Speisezettel der alten Kömer.

weiten 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 vorgesundenen Pflanzenreste sind durch Aufschriften, die das Museum hat andringen 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, Aepfel und Virnen auf die Tasel kamen; es gab aber auch, wie aus der Art der Erhaltung noch erkennbar ist, Trauben in getrocknetem Zustande. Zwiedel, Knoblauch, Vohnen und Linsen wurden als Gemüse verwendet, Hirse und Kastanien allem Ansschein nach zur Brothereitung. Außerdem wurden auf den Märkten Pompejis noch sechs und vierzeilige Gerste, Hirse, Koreander, 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 Mitttelalter durch die Kreuzsahrer 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 seilgeboten wurden und in den Vorratskammern lagerten.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hadbraten. Man nimmt 750 Gramm Rindfleisch aus der Reule, 500 Gramm Schweinefleisch, 500 Gramm Kalbfleisch und 125 Gramm Nierenfett. Das Fleisch schabt man mit Hulfe 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 Rierenfett durch die Fleischhackmaschine läßt.) Jeden= falls muß das Fett gehackt werden. 125 Gramm Weißbrod (zwei alt= backene, abgeriebene Semmeln) werden in Wasser oder Milch geweicht, gut ausgedrückt, fein verwiegt und zu dem Fleisch gegeben oder man gibt eine Obertaffe Waffer zum Fleisch und gibt geriebenes Brot ober Zwieback (zwei Hände voll) trocken dazu. Dies alles wird mit zwei geschlagenen Eiern tüchtig verrührt, so daß man, wenn alles durch= einander gearbeitet ist, eine streichbare, nicht brüchige Masse hat. Salz, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, Pfeffer, Mustatnuß 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 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 reichslich Fett und gibt sie in eine ofenfeste Schüssel. In dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett dämpst man eine mit einigen Nelken gespickte Zwiedel, gibt das in seine Scheiben geschnittene rohe oder auch gestochte Restensleisch dazu und läßt es andraten. Gewürzt wird mit Salz und Pfesser. Sobald das Fleisch bratet wird ein Eslössel Mehl darüber gestreut, durchgerührt und mit einem Glas Weißwein oder Most und etwas Zitronensast vermischt, Fleischbrühe oder heißes Wasser mit Fleischertrakt oder Maggiwürze zugegossen und im Osen oder auf Kleinsener kochen gelassen. ½ Stunde vor dem Anrichten untermischt man das Gericht mit den Brotwürzeln und läßt noch fertig kochen. Neben rohem Fleisch ist auch Leber, Nieren oder Herz berwendbar. Als Beigabe zu diesem Gericht eignen sich Kartosseln, Kisotto oder Maisschnitten. Der Mais verliert seinen strengen, für manche nicht

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

Badwerk-Rezepte.

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

Hallorenkuchen. Man rührt 500 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, tut nach und nach zwei Eidotter, ½ 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 Wehl 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 süllt 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 $2^{1/2}$ Kilo Honig auf, rührt ihn dann, bis er beinahe völlig ausgekühlt ist, vermischt ihn mit 1 Kilo und 250 Gramm Wehl nebst 60 Gramm Pottasche, läßt die Wasse stehen, bis sie aufgeht, fügt noch $1^{1/4}$ Kilo Wehl, 250 Gramm zerschnittene Mandeln, 60 Gramm Anis, 60 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Pfesser und 30 Gramm Koriander hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, drückt ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, bäckt die Kuchen bei starker Hipe, befreit sie von dem Mehl und glasiert sie.

Lebkuchen, Kürnberger, 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 Orangenschale, 5 Gramm Hirschhornsfalz und 500 Gramm feinem Mehl vermischt, die Masse auf länglichsviereckige Oblatentafeln gestrichen, mit einem Scheibchen Zitronat in der Mitte belegt, mit Puderzucker bestäubt und bei verhältnismäßiger Hiße gebacken. — Oder man rührt 500 Gramm Zucker mit drei ganzen Siern und drei Dottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, tut 125 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandelu, 24 Gramm Zimmt, 8 Gramm Relken, die feingehackte Schale einer Zitrone, 62

Gramm kleingeschnittenes Zitronat und ebensoviel kandierte Pomeranzenschalen nehft zwei Messerspißen Pottasche hinzu, zulegt den Schnee von drei Eiweißen, den Saft einer Zitrone und so viel Mehl, als man bedarf, um den Teig sest genug zum Aufrollen zu machen. Dann streicht man den Teig auf Oblaten oder treibt ihn auf und schneidet ihn in längliche vierectige Ruchen, die man auf einem butterbestrichenen Blech bei gelinder Hiße bäckt. — Noch etwas anderes ist solgendes Rezept: Acht Sier werden mit 500 Gramm seingesiedtem Zucker stark geschlagen, mit 8 Gramm Zimt, 2 Gramm gestoßenen Relken, 2 Gramm Kardasmomen, 70 Gramm kleingeschnittenem Zitronat, 70 Gramm kandierten Pomeranzenschalen eine Viertelstunde verrührt, hierauf 500 Gramm seines Mehl und 16 Gramm gereinigte, in Rosenwasser aufgelöste Potstasche, zulegt 500 Gramm länglich geschnittene oder gröblich gehackte, etwas gelblich geröstete Mandeln zugesetzt, der Teig auf Oblaten gesstrichen und auf ein Blech bei gelinder Hige langsam gebacken.

Makronen, 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 hinzusügt.

Mandelbrot. Vier ganze Gier rührt man mit 250 Gramm Butter zu Schaum, tut nach und nach 250 Gramm ungeschälte, in Streisen geschnittene oder grobgehackte Mandeln, 125 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 30 Gramm gestoßenen Zimt, 8 Gr. gestoßene Nelsten und 500 Gramm feines Wehl 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 Sier mit 200 Gr. Zucker und 125 Gramm streisig geschnittenen Mandeln zu einer dickschanmigen Masse, mischt 15 Gramm Zimt und 200 Gramm Mehl darunter und sormt zwei längliche Brötchen daraus, die man bäckt, zerschneidet und röstet wie oben angegeben. — Ein noch seineres Mandelbrot erhält man, wenn man fünf ganze Sier und fünf Dotter mit 500 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saste einer Zitrone drei

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

Marzipan, Lübeder. 500 Gramm ausgelesene füße Mandeln ohne Zutat von bitteren werden, um sie recht weiß und sprode zu er= halten, am Abend vor dem Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, am an= deren 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 Buderzucker und etwas Orangenblütenwasser vermischt, in ein kupfernes Resselchen und verrührt sie auf schwachem Feuer mit einem hölzernen Löffel fo lange, bis die Maffe vom Gefäß abläßt. Hierauf legt man die Marzipanmasse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, indem man hin und wieder etwas Buderzucker überstreut, und drückt sie in beliebige Formen, um sie dann auf einem mit wachs= bestrichenen Papier belegten Backblech im Dfen bei ganz gelinder Bärme zu backen, so daß der Marzipan äußerlich trocken ist, innen aber weich und schneeweiß bleibt; man verziert diesen Marzipan mit Spritglasur, mit bunten, aus Zucker geformten Blumen und dergleichen.

Mohnstollen oder Mohnstriezel. Aus 1 Rilo feinem er= wärmtem Mehl, 250 bis 300 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, 70 Gramm Hefe, 125 Gramm Zucker, 1/4-3/8 Liter lauwarmer Milch, einem reichlichen Teelöffel Salz, 90 Gramm füßen 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 daumen= dicken, länglichrunden Kuchen aufrollt und wiederum eine Viertelstunde an den Dfen stellt. Die Mohnfülle bereitet man, indem man 750 Gr. schwarzen, großkörnigen Mohn zwölf Stunden mässert, brüht, trocknen läßt, im Reibnapf mit einwenig nach und nach zugegoffenem Rahm zerreibt, mit 200 Gramm Zucker, einigen Löffeln Rosenwasser, einem Eßöffel Zimt, 125 Gramm fugen und 20 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln nebst einer Prise Salz vermischt und auf dem Ruchen ausbreitet, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleiben muß. rollt man den Ruchen von dem schmalen Ende an zusammen, läßt ihn noch ein wenig aufgehen bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn in einem mäßig beißen Bactofen.

Napftuchen alt de utscher. 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 steisen Schnee der acht Eisweiße hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hiße 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 Kognak, 15 Gramm gestoßenem Zimt, 15 Gramm Jugwer, 30 Gramm kleingeschnittenem Zitronat und kandierter Pomeranzenschale nebst einer Prise Salz einige Zeit über dem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit seinem Mehl zu einem sessen Teig vermischt, zu runden Kuchen ausgestochen und bei

mäßiger Site 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 Kum aufgelöster Pottasche, zwei bis drei Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Kardamomen, gießt den Sirup hinzu, arbeitet die Wasse gut durcheinander, formt sie zu einem Brot und läßt dasselbe, mit Wehl bestreut und zugedeckt, ungesfähr vierzehn Tage stehen, rollt es zu einer 1 Zentimeter dicken Platte aus, sticht kleine runde Bällchen davon ab, setzt sie auf einem buttersbestrichenen Blech entweder einzeln in bestimmten Entsernungen hin oder drückt sie dicht aneinander zu einer großen Tasel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

Pfeffernüsse, weiße, seine. Vier ganze Gier und vier Dotter rührt man mit 500 Gramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, tut 250 Gramm geschälte, seingestoßene Mandeln, 60 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 60 Gramm kandierte Pomeranzenschalen, einen Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel gestoßene Nelken und 500 Gramm Mehl hinzu, setzt aus dieser Masse haselnußgroße Häuschen auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei geslinder Hiße.

Weihnachtswecken, österreichische. Nachdem man ein Hefenstück von ½ Liter seinem, etwas erwärmtem Mehl, 36 Gramm aufgelöster Preßhese und ¼ Liter lauwarmem Kahm angesetzt hat, vermischt man in einer Schüffel 1½ Liter gesiebtes Wehl 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 Osen aufgehen. Man formt hierauf einen länglichen Wecken daraus, bestreicht ihn mit Si, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme eine reichliche Stunde.

Weihnachtskuchen, holsteinischer. Man siebt 2 Kilogramm seines, etwas erwärmtes Wehl auf das Auchenbrett, schichtet es in einem Hausen auf, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und schüttet in diesselbe 90 Gramm aufgelöste Hese, sechs in lauwarmer Milch zerquirkte Eier, die seingehackte Schale einer Zitrone, 100 Gramm Zucker, einen knappen halben Lössel Salz, etwas gestoßene Kardamomen und gestoßenen Ingwer. Nachdem man dies gut mit dem Wehl vermischt hat, arbeitet man 1 Kilogramm frische, etwas erweichte, in Stücken geschnittene Butter und zuletzt 250 Gramm gereinigte, etwas ausgesquellte Korinthen und 250 Gramm gelesene und gewaschene Kosinen in den Teig, knetet ihn gut durch, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort ausgehen, rollt ihn dann zu einem dicken Kuchen aus, den man nochmals gehen läßt, belegt ihn mit Butterslöcken, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt ihn in einem gutdurchsheizten Backosen.

Apfeltorte von Butterteig. Von Butterteig wird ein Boden ausgrollt und ein Rand darum gelegt. Schöne Reinetteäpfel werden geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, schön im Aranze auf den Teig gelegt und mit Zucker bestreut in den Osen getan. Wenn die Torte halb fertig gebacken ist, wird von drei Eigelb und zwei Löffel voll Zucker, ein Teelöffel voll Zimmet, zwei Zehntel Liter Rahm eine Ereme gemacht, dieselbe über die Aepfel gegossen und die Torte so sertig gebacken.

Erdäpfelkuchen 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 Backsorm, welche mit Butter oder Speck bestrichen ist, gebracht und glatt gestrichen, einige Speckscheibchen oder Butterbröckli obenauf gelegt und bei guter Hiße ½ Stunde im Ofen gebacken.

Glastüren und Fenster macht man auf leichte Weise undurchsichtig, wenn man eine Handvoll Kochsalz in einem kleinen Tassenkopf voll Weißbier auslöst und dann mit dieser Wischung 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 Deffnung 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 Pappendeckel eine Sohle schneidet und selbe mit der Nähmaschine auf einen Flanell- oder Tuchfleck aufnäht und die Känder dann abschneidet. Sie sind ebenso warm und halten so lange wie Filzsohlen.

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

Auf bewahrung von Kohlgemüse. Blumen- und Rot-, sowie Weißkohl eignen sich sehr gut zum längeren Ausheben, 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 Schnittsläche einige Stunden in frisches Wasser stellt. Alles Wurzelgemüse braucht nur in Sand eingeschlagen zu werden, um sich trefslich zu halten.

Schnittlauch. Den Schnittlauch kann man entweder durch Teislung 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 entsernte 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 Reller in Sand ein und pflanzt sie dann in Töpse, die man in ein warmes Zimmer stellt. Die im Lande bleis benden Pflanzen sind im Oktober mit einer Schicht kurzen Mistes zu bedecken, nachdem man die Blätter abgeschnitten hat. Den Samen säet man im Frühjahr ins Misteet oder direkt ins freie Land.