

# Bücherschau

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **30 (1926-1927)**

Heft 6

PDF erstellt am: **03.07.2024**

## **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.

hauptsächlich weiße Gemüse, wie Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Sellerie usw. werden von der modernen Küche vielfach 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 Mayonnaise, Vinaigrette.

Was nun die Nährkraft des Fisches anbetrifft, 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 Zubereitungsart. 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 Wasser, wenn es einmal kocht, nicht strodelt, sondern ganz langsam weiter kocht; 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 Kochprozeß wesentlich abgekürzt wird und kleinere Geschirre verwendet werden können als für ganze Fische, die extra Fischpfannen benötigen. Hauptsächlich Meerfische werden mit Vorliebe in Tranchen geschnitten. Von Meerfischen eignen sich folgende Fischarten zum Sieden: Heilbutt, Kabeljau, Petermann, Schellfisch, Flunder, Steinbutt, Scholle, Branzin.

Das Backen der Fische ist nicht weniger em-

pfiehltenswert, 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 empfehlen 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 Brandteig 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, worauf dem erkalteten Teig noch Eier beigemischt werden.

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

Vielfältig können die Fischsalate zubereitet werden. Hierzu 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 Mayonnaise übergossen.

Groß ist die Auswahl konservierter, geräucherter, 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 Schellfisch 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 Schellfisch in den letzten Jahren sehr häufig verwendet.

## Bücherschau.

**Freunde der Kunst und der Kunstwissenschaft** darf man angesichts der Geschenkweihzeit auf das überaus schön ausgestattete, mit 362 Abbildungen im Text und 10 mehrfarbigen Tafeln versehene Werk von Richard Hamann aufmerksam machen: **Die deutsche Malerei vom Rokoko bis zum Expressionismus.** (Verlag B. G. Teubner, Leipzig). Auf dem edlen Kunstdruckpapier kommen die Bilder deutlich und schön heraus und vermögen 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 so trefflich geraten, daß man Hamanns Ausführungen, so-

weit sie wiedergegebene Kunstwerke berühren, nicht nur verstehen, sondern nachprüfen kann. Dies ist um so wichtiger, als die Besprechungen der Malereien wie der Künstler nicht als Einzelanalysen erscheinen, sondern ihre Bedeutung im Aufbau des Ganzen besitzen, das darauf ausgeht, die Einzelercheinung aus der Geistes- und Kunstrichtung der Zeit heraus zu erklären und jeder ihre historische Stellung anzuweisen. Die Darstellung, die tief schürft, überraschend analysiert und dem Leser stets neue Lichter aufsteckt, zeigt die Entwicklung der deutschen Malerei von dem Entstehen des Naturgefühls über Klassizismus, Romantik und die-




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

Ueberliefertes Wissen wird in neue Zusammenhänge gestellt und auf diese Weise die Kunstauffassung, die gar zu gerne verkümmert, vom Markt 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 Hodler sich entwickelt, wie er Ueberliefertes erneuert, wie sein Pathos sich versteigt und wo seiner Kunst Grenzen gezogen sind. Ein überaus anregendes und belehrendes Buch, das unsern Gesichtskreis erweitern und unser Empfinden vertiefen hilft.

**Die Ernte, Schweiz. Jahrbuch für das Jahr 1927.** Herausgegeben von der „Garbe“-Schriftleitung, Verlag von Friedrich Reinhardt in Basel. In gediegem Ganzleinwandband Fr. 5.—. — Unter den Beiträgen steht Rudolf von Tavel, der Herausgeber der „Garbe“, mit seiner köstlichen Dialektgeschichte „Ja, so-n-es Mädli“ voran. Es folgt in bunter Reihe Ernstes und

Weiteres. Da ist vor allem die tragische Schulbuben-geschichte Ernst Zahns, die uns in ihren Bann zwingt und zum Nachdenken anregt. Den alternden Zwerger und sein Schicksal beschreibt Martha Ringier in einer ergreifenden Erzählung, prächtig ist vor allem auch der veröhnende Schluß. Ein bodenständiger Humor waltet in Simon Gfellers „Suggestion“ Es Mäschterli us em Nemmethal, während Alfred Huggenbergers „Ode an das Geld“ fast ausgelassen lustig klingt. Ein eigenartiges Gemisch von fröhlichem Humor und tiefem Ernst finden wir in der einzigartigen Geschichte von Agnes Supper „Der Hexenmeister“. Fischlis Erzählung „Zwei Mütter“ packt einen durch ihre Wahrheit und Knappheit im Ausdruck. Neben den rein belletristischen Beiträgen finden wir eine tiefgründige und dabei doch volkstümlich gehaltene Abhandlung von Prof. A. S. Schmid über den jungen Böcklin, die durch prächtige, teilweise bis dahin noch unveröffentlichte Bilder ergänzt wird. Ein 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.

Redaktion: Dr. A. d. Böglin, Zürich, Mhlstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)  Ueberlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für Schweiz. Anzeigen: 1/4 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: 1/4 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50

Wenige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Marau, Bern, Biel, Glarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen.



Braun . . . ja  
aber nie rot soll  
der Teint sein.  
Deshalb schützt die  
gediegene Dame  
ihre Haut durch  
Crème Hygis.



# HYGIS

Auch HYGIS-Selfe  
und Poudre  
sind weltbekannt

CLERMONT & E. FOUET, Parfumeurs — PARIS-GENÈVE

## Nervosität, Reizbarkeit,

wie viele andere Beschwerden, sind unbekannt bei regelmäßigem Genuß von Kathreiners Kneipp Malzkaffee. Aromatisches, mildes, jedem Alter und jedem Magen zuträgliches Getränk mit Milch.

Das Glück in der Kaffeetafel.

## Die Glieder und der Magen.

Ihr kennt wohl alle die Fabeln von den Gliedern und dem Magen. Es steht fest, daß, wenn aus irgend einem Grunde die Magen-tätigkeit gestört ist, alle Glieder darunter zu leiden haben. In den häufigsten Fällen werden die Launen des Magens durch die Verarmung des Blutes und die Abschwächung der Nerven hervorgerufen. Um diesem Uebel sicher abzuwehren, kommt nichts den Pink Pillen 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 Einfluß auf den Magen und die Verdauungstätigkeit hat. Die Pink Pillen wecken den Appetit, lindern die Magenkrämpfe, regen die Verdauung an und heben rasch die Kräfte.

Die Pink Pillen sind unbestreitbar eines der tätigsten Heilmittel gegen Blutarmut, Bleichsucht, Neurasthenie, allgemeine 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, Genéve Fr. 2.— per Schachtel.

# KAISER-

beim täglichen Gebrauch im Waschwasser  
gibt jugendfrischen, reinen Teint

# BORAX

Heinrich Mack Nachf., Ulm a. D.