



1926-07-27

## Aus dem Leserkreise

anonymous [Eine, die allein kocht]

Follow this and additional works at: [https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf\\_essay](https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay)

 Part of the German Literature Commons

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19260727&seite=17&zoom=33>

---

### BYU ScholarsArchive Citation

[Eine, die allein kocht], anonymous, "Aus dem Leserkreise" (1926). *Essays*. 56.

[https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf\\_essay/56](https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/56)

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact [scholarsarchive@byu.edu](mailto:scholarsarchive@byu.edu), [ellen\\_amatangelo@byu.edu](mailto:ellen_amatangelo@byu.edu).

### Aus dem Leserkreise.

*An junge Hausfrau. Grüne Fisolen* schält man vorsichtig, wäscht sie und schneidet sie schief, länglich, dünn. Man gibt sie erst in das gesalzene Wasser, wenn dieses bereits siedet und läßt sie sechs Minuten lang kochen. Abgeseiht, übergießt man sie mit kaltem Wasser, läßt abtropfen und lege sie dicht in die Gläser. Man preßt sie fest ein und gießt inzwischen zirka dreimal in jedes Glas etwas heißes gesalzenes Wasser zu. Dieses muß am oberen Rande die Fisolen zudecken. Nun werden die mit Pergamentpapier verschlossenen Gläser noch zirka 1 ½ Stunden in Dunst gekocht; in diesem Wasser müssen sie erkalten und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden. Mit Gruß

*Elena.*

*An junge Hausfrau II. Die Fisolen* werden entfädert, nudelig geschnitten und für zwei bis drei Stunden in Wasser gelegt. Man kocht sie 5 Minuten in Salzwasser, seiht ab, läßt abtropfen, legt recht dicht in Gläser, läßt noch oben einen kleinen Raum frei und übergießt sie mit kochendem Salzwasser. (Auf 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz.) Die Gläser werden dann 1 ½ Stunden in Dunst gekocht.

*Eine, die allein kocht.*

*An junge Hausfrau. Paradeis in Essig.* Essig und Salzwasser werden gekocht, gemischt und auf die in Gläsern gefüllten Paradeis gegossen. Hierauf gießt man einen Zentimeter hoch Kernfett darauf, und wenn es gestockt ist, werden die Gläser verbunden.

*Mariechen.*

Löbliche Redaktion! Zur Frage der Ferienlektüre möchte ich mir erlauben, die Aufmerksamkeit Ihrer Leserinnen auf die vorzüglichen österreichischen Erzähler Otto Stoessel („Sonnenmelodie“ u. a.), Emil Lucka („Im Sternenbanner“) und Raoul Anerheimer zu lenken. Als Unterhaltungslektüre kämen vor allem Paul Keller, Frank Heller, Benoit, Calude Farrère („Der Mann, der den Mord beging“), Claude Anet („Ariane“), Perutz („Das Wunder des Mangobaumes“) in Betracht. Wer quietive Lektüre wünscht, dem wird gewiß der alte Gottfried Keller, Theodor Storm, aber auch Zahn und Heer sehr zusagen. Anregender und aufregender sind Romain Rolland („Liluli“), Victor Marguéritte („Die Gefährtin“, „Das Paar“), Leonhard Frank („Der Bürger“); sehr lesenswert die Mahler-Briefe. Dürfte ich – *en échange* – bitten, mir das Rezept zu den echten *Salzburger Nockerln* wie zu Tiroler Knödeln mitzuteilen? Mit vielem Dank im voraus

*Irene Krieger.*

## Aus dem Leserkreise.

An junge Hausfrau. Grüne Fisolen schält man vorsichtig, wäscht sie und schneidet sie schief, länglich, dünn. Man gibt sie erst in das gesalzene Wasser, wenn dieses bereits siedet und läßt sie sechs Minuten lang kochen. Abgeseiht, übergießt man sie mit kaltem Wasser, läßt abtropfen und legt sie dicht in die Gläser. Man preßt sie fest ein und gießt inzwischen zirka dreimal in jedes Glas etwas heißes gesalzenes Wasser zu. Dieses muß an oberen Rande die Fisolen zudecken. Nun werden die mit Pergamentpapier verschlossenen Gläser noch zirka 1½ Stunden im Dunst gekocht; in diesem Wasser müssen sie erkalten und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden. Mit Gruß  
Elena.

An junge Hausfrau II. Die Fisolen werden entfädelt, nudelig geschnitten und für zwei bis drei Stunden in Wasser gelegt. Man kocht sie 5 Minuten in Salzwasser, seiht ab, läßt abtropfen, legt recht dicht in Gläser, läßt noch oben einen kleinen Raum frei und übergießt sie mit kochendem Salzwasser. (Auf 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz.) Die Gläser werden dann 1½ Stunden im Dunst gekocht.

Eine, die allein kocht.

An junge Hausfrau. Paradeis in Essig. Essig und Salzwasser werden gekocht, gemischt und auf die in Gläsern gefüllten Paradeis gegossen. Hierauf gießt man einen Zentimeter hoch Kernselt darauf, und wenn es gestockt ist, werden die Gläser verbunden.  
Mariechen.

Löbliche Redaktion! Zur Frage der Ferienlektüre möchte ich mir erlauben, die Aufmerksamkeit Ihrer Leserinnen auf die vorzüglichen österreichischen Erzähler Otto Stoessel („Sonnenmelodie“ u. a.), Emil Bucha („Im Sternenbanner“) und Raoul Auerheimer zu lenken. Als Unterhaltungslektüre kämen vor allem Paul Keller, Frank Heller, Benoit, Claude Farrère („Der Mann, der den Nord beging“), Claude Anet („Ariane“), Perutz („Das Wunder des Mangobaumes“) in Betracht. Wer quietive Lektüre wünscht, dem wird gewiß der alte Gottfried Keller, Theodor Storm, aber auch Bahn und Heer sehr zusagen. Anregender und aufregender sind Romain Rolland („Liluli“), Victor Marguérite („Die Gefährtin“, „Das Paar“), Leonhard Frank („Der Bürger“); sehr lesenswert die Mahler-Briefe. Dürfte ich — en échange — bitten, mir das Rezept zu den echten Salzburger Nockerln wie zu Tiroler Knödeln mitzuteilen? Mit vielem Dank im voraus

Irene Krieger.