

Die Gurke im Außenjettel

Ein-Schicht eine pikante Zugabe im Winter

Heute werden die schönen Salatgurken und die allgemeinen Gemüsegurken von den Hausfrauen in jedem Sommer begrüßt. Freilich, quantitativ müssen wir uns schon etwas bescheiden, wenn wir nicht gerade "Gurkenschnäpper" sind. Trotzdem ist eine farbe Zusammenstellung über die nötige und richtige Verarbeitung der Gurke angebracht.

Der erfrischende, angenehme Geschmack der Gurke macht sie als Salat besonders beliebt. Aber auch gekocht und gekocht offen wie sie gern. Mit Kräutern, wie Dill und Petersilie, kann man ihren lieben Geschmack noch verschönern. Aber auch herhaft mit dünner Butterwurst und etwas Eiße zubereitet, haben wir an ihr Gefallen. Auch die eingekochten Gurken sollen nicht vergessen werden, vermissen wir sie doch nur ungern im Winter als pikante Zugabe zu mancherlei Gerichten.

Gurkenfritat

Ob man ihn bisher richtig und bestmöglich zubereitet hat, wird sich jetzt feststellen lassen! Gezeigt den Anwendungen aus alten Kochbüchern sollte man das lange Einholen und empfohlene Ausdrücken des Gurkensaftes vermeiden, da hierdurch die wertvollsten Nährstoffe verloren gehen und der Salat schwer verdaulich wird.

Man kann die Gurken auch auf der Röhrstelle rösten, da sie dann besser gelautet wird. Um Schnapsaft ist der Salat, wenn man ihn kurz vor dem Essen anrichtet. Dünnschälige Gurken brauchen hierfür nicht geschält zu werden. Weiße Enden sollte man nur auf bitterem Geschmack prüfen. Mit etwas Eiße oder Zitronensaft, wenig Salz, einer Prise Zucker, feingewürzte Petersilie über Dill und nach Geschmack etwas Joghurt, Butterwurst oder Milch wird der Salat zubereitet. Gut schmeckt auch eine Mischung von gerösteten Gurken und geröstetem Rettich.

Als Brotschlag sind Gurkenscheiben, gewürzt mit etwas Dill oder Schnittlauch, eine gute Abwechslung. Dem Kartoffelsalat gibt man durch Unterstreichen von Gurkenscheiben eine schnahe Abwandlung. Wer kennt aber eine Gurkenuppe?

Man benötigt dafür: 20 Gramm Fett, Zwiebel oder Lauch, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe, 500 Gramm Gurke, etwas Milch oder Butterwurst, Salz, Zucker, 1 Tropfen Eiße, Dill.

Aus Fett, Zwiebel, Mehl und Wasser bereitet man eine helle Suppe. In diese gibt man die geschnittenen Gurken und lädt alles 10 Minuten köcheln. Dann gibt man die Milch dazu und schmeißt ab.

Habt nun noch einige Rezepte für Gemüsegerichte und Einsätze:

Gartengemüse, gekocht:

1 bis 1½ kg Gurken, ¼ Liter Gemüse-, Knoblauch- oder Waffer, 20 Gramm Fett oder Speck, 20 Gramm Mehl, etwas Paprika, Salz, Zucker, Eiße.

Nach dem Schälen werden die Gurken der Länge nach halbiert. Reife Gurken soll entfernen und in etwa 3 Zentimeter dicke, nicht zu lange Stücke geschnitten. Man stellt aus Fett und Mehl eine dünne Würschwolle her, füllt mit etwas Flüssigkeit auf, läßt sie kochen und schmeißt mit den Gewürzen ab. Man läßt darin die Gurkenscheide unter stetem Schütteln etwa 15 Minuten gekochten. Dazu gibt man Butterfettsoße.

Gedünstete Gurken:

1 bis 1½ kg Gurken, 20 Gramm Fett, Salz, etwas Pfeife Zucker, etwas Milch, Zitronensaft oder Eiße, 20 Gramm Mehl, Dill, Petersilie.

Die vorbereiteten Gurken werden in dem Fett gedünstet, mit Salz und einer Prise Zucker gewürzt. Einiges Milch, mit Zitronensaft oder Eiße vermischt, gibt man dazu und überläßt das Mehl, sobald die Gurkenscheide glasig geworden sind. Man läßt gar und würzt mit den Kräutern.

Gurkenspeck:

250 Gramm Rind- oder Hammelspeck, Zwiebeln oder Lauch (Purree), 1 kg Gurken, 40 Gramm Mehl, Salz, Dill.

Von dem Fleisch das Fett abschneiden, würfeln und anbraten. Dann gibt man die Zwiebeln und das in Würfel geschnittene Fleisch dazu, damit es von allen Seiten und füllt mit wenig hellem Wasser auf. Wenn es fast gar ist, gibt man die geschnittenen, in daumendicke Stücke geschnittenen Gurken hinein und läßt gar schmoren. Nach Geschmack kann man auch mit etwas saurer Milch oder Butterwurst aufzustellen. Zuletzt gibt man mit dem angerührten Mehl oder zwei roh gebliebenen Kartoffeln. Beim Anrichten bestreut man mit gehacktem Dill.

Ein beschichtetes Rezept für leckhauer eingelegte Gurken:

Schlanke Gurken, die nicht so viel Kerne haben, werden geschnitten und in etwa 2 Zentimeter dicke Stücke geschnitten. Reichtingsgelee läßt man sie auf einem Sieb etwa drei Stunden durchziehen und abtropfen. Dann schüttet man die Stücke in vorbereitete kleinere Zubereitungsschale mit Zwiebelscheiben, Dill und roter Senfsoße. Darüber gibt man noch die gekochte Eßlung von ¼ Liter Eiße, ¼ Liter Wasser und 3½ Gramm Zucker. Obenauf legt man ein durch Eiße gesogenes Vergamentpapier und streut etwas Bergkäsesäure darauf. Die Gefüße bindet man zu und bewahrt sie an fühlbarem Ort auf.

Bauer bei wachsam — schlage Dein Erntegut

Der Rundfunk am Sonntag

Reichsprogramm

Lotte Ulrich und Theodor Loos sind die Sprecher des "Schachkästchens" von 9—10 Uhr mit musikalischer Umrückung durch die Kammermusik-Direktion der Staatsoper Berlin und Solisten.

Maria von Schmedes, Georg Hahn, Wilhelm Stenzel und der Akkordeon-Virtuose Hermann Schützenhelm und weitere Solisten erfreuen gemeinsam mit Chören, Orchester und Rundfunkspielbar mit einfallsreichen Stücken im "Deutschen Volkskonzert" von 12.45—14 Uhr.

Das neue Senderische unter dem Titel "Allen zur Freude" entsteht von 16—18 Uhr klingende Stücke für Front und Heimat in der Gestaltung durch Heinrich Weber.

Berthold Lehmann und Horst Taussi Marggraf dirigieren die Berliner Philharmoniker in Werken von Mozart und Handa unter sozialistischer Mitwirkung von Albert Harzer (Solist) und Wolf Neumann (Klarinette) von 18.15—19 Uhr.

Eine hante Abendunterhaltung verspricht die Sendung "Antennenzauber" mit Orchestern und Chören unter Leitung von Max Schönheit und Kurt Krebs, von 20.20—22 Uhr.

Deutschlandhinter:

Ferdinand Ritsch spielt auf der Orgel des Straßburger Minsters mit sozialistischer Unterhaltung von Eduard de Becker von 8—8.30 Uhr.

Die Unterhaltung folgt den Orchestern des Reichsstabes Stuttgart mit Willi Buh, Karl Meier, Hans Bleß von 18.10—19 Uhr.

Emmi Leissner, Hilde Göden, Hans Wode widmen sich mit Rudolf Schulz, Helmut Reimann, Michael Rauchstein, Liedern von Josef Haydn von 20.15—21 Uhr.

Aus Oper und Konzert bringt die "Abendmusik" von 21—22 Uhr unter Leitung von Karl Auerleith mit Walter Panhofer (Klavier) eine wertvolle Aus-

wahl.

Hermann Unger Altbliedland-Suite steht neben Schubert, Spohr, Schumann auf dem Programm des Nachmittagskonzerts von 17.15—18.30 Uhr unter Leitung von Elmar Weber.

Seitliche Hörn-Milchack, Lotte Willer, Hans Hermann Ritsch widmen sich der Liedermusik von Richard Trank zu Begleitung des Komponisten. Gustav Götschel dirigiert Tranks Diversimenti für großes Orchester (20.15—21 Uhr).

Robert Schumann erscheint mit seiner vierten Symphonie, dem Konzertstück für Klavier und Orchester (Solistin: Hanne Wandgös-Kluger) u. a. auf dem Programm der "Musik großer Meister" von 21—22 Uhr unter Leitung von Prof. Hermann Behr.

Rund um die Welt

Hochzeitsscher ohne Brautpaar. Als sich ein junges Paar im Neustadt mit einem Pferdekarren nach der Hochzeitsschleife in einen anderen Ort begeben wollte, schwiegen, wie aus Dangl berichtet wird, die Pferde. Das junge Paar sprang blitzschnell vom Wagen. Der Ruscher, der davon nichts gemerkt hatte, beschimpfte die Tiere schall und setzte unbedingt seinen Weg fort. Erst bei der Ankunft lag er, daß er nur mit dem Kellergesäß gefahren war. Das Hochzeitsspaar erreichte an diesem Tage nicht mehr sein Ziel, es mußte unterwegs in einem kleinen Gäßchen die Hochzeitsschleife verbringen.

Die Oma von 37. In Friedeburg in Westpreußen wurde eine Oma, deren Mann Soldat ist, mit 17 Jahren gestorben. Die Großmutter zieht jetzt 37 Jahre, die Urtochter 26 und die Uraurtochter 20 Jahre. Bei der Geburt des jüngsten Sprößlings waren fünf Generationen versammelt.

Borbildliche Einrichtung. Kontrollen der Kleberischen aller Schulklasse werden im Kreis Briefen von Zeit zu Zeit vorgenommen. Die Lehrerchaft ist in die Aktion eingetaucht worden, die den Kindern keine Gelegenheit mehr geben, Stethoskop, Bleistift, Brille und Feuerzeug mit sich herumzutragen.

Althäger am Hochspannungsmast. Trotz eindringlicher Warnung war in der Anderslebener Straße in Oberherschen (Bode) ein achtjähriger Junge den Mast der Hochspannungseleitung hinaufgestiegen. Er berührte die Drähte und erlitt schwere Verbrennungen, denen er nach qualvollen Schmerzen erlegen ist.

Eine Raninchensfarm der Stadt Prag. Die Stadt Prag plant die Anlage einer großen Raninchensfarm, die auf 30.000 Tiere berechnet ist. Der Jägersverein in Oberheide bei Jungbunzlau, der durch seine guten Raninchenschärgedünne in Fachkreisen bekannt geworden ist, wird einen ganzen Zweck, den er verlassen kann, bei neuen Jagdhäfen überlassen.

Wachleute

für Frankreich und Belgien (Westschlag) mit Sonderbedingungen gehandelt. Es wollen sich nur absolut trügerische, möglichst gelehrte und unbedenkliche Leute melden, bei denen die Lösung des jüngsten Schellsvertrages möglich ist. Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf und Angabe eines Antrittstermin an:

Buchdienst Südwürttemberg,

Platten I. B.
Amt. Auslandsdienst, Fürstenstr. 38
— Haus des Buchdienstes —

Buchhalter

mit praktisch Erfahrungen in der Betriebsbuchhaltung sowie der Sachkontenbearbeitung — Taylorix-Durchschreibeverfahren —

für sofort oder später gewünscht. Aufzählbar, Angebote mit Lebenslauf, Rückenlos. Zeugnisauszüge erhält. Unt. V 783 an den Tageblatt-Verlag.

Hilfskraft

für leichte Büro- und Lagerarbeiten eventuell auch halbtagsweise gefordert. Angeb. unter O 777 a. d. Tagebl.-Vlg.

Doch suche für unseren Haushalt eine zuverlässige

Hausgehilfin.

Angebote an Hanna Gartien, bei Arthur Willich, Plaue, Kr. Jülich

Tüchtige, zuverlässige

Stütze im Haushalt

für etwa 1. Oktober gefordert. Letzte Stütze 7 Jahre da.

Anschrift: Chemnitz, Schönbau, Zeppelinsstraße 9.

Dachte für meinen Haushalt zum baldigen Antritt eine Mitarbeiterin als

Hausgehilfin.

Bewerbungen mit Zeugnisauszügen erbeten

an Frau Meta Ripper, Rohrwien.

Euch zum sofortigen Antritt für meinen Geschäftshaushalt

1 tüchtige Hausgehilfin.

Frau Helene Burkhardt, Chemnitzer Straße 56.

19jähr. Mädchen

mit abgeschlossener Lehre sucht Stellung im Büro od. Behörde zum 1. September 1942.

Angeb. unter W 784 a. d. T.-Vlg. erbeten.

2 möblierte Zimmer mit Kochmöglichkeit

in Frankenbergs oder Umgebung. Angebote unter "M 775" an den Tageblatt-Verlag erbeten.

Wohnungstausch!

Biete: Wohnung, Küchen, hierzu 2 Bodenstühnen u. Zubehör suchen: Zweizimmerwohnung und Innenküche

Off. unter B 765 an d. Tagebl.-Vlg.

Wohnungstausch!

Suche in Frankenbergs kleine

3-Zimmerwohnung m. Küche

um beide dafür in Siegburg-Schönau eine Reihenwohnung, ebenfalls

3 Zimmer mit Küche, Bad und Innenküche

zum Wertpreis von RM. 59.—

Zu ersehen im Tageblatt-Verlag.

Biete:

Sonnige Erste-Wohnung

Suche:

Schöne 4-5-Zimmerwohnung.

Ang. m. Preis u. T 782 a. d. T.-Vlg. erbeten.

3-4-Zimmerwohnung

zu mieten oder Hausgrundstück zu kaufen gefordert.

Off. u. S 781 an den Tagebl.-Vlg.

Witwe mit erwachs. Tochter sucht sofort

kleinere Wohnung m. Zub.

Angeb. unter R 780 a. d. Tagebl.-Vlg.

Ein haus mit Garten

zu kaufen gefordert.

Werte Offert. mit Angabe des Kaufpreises unter P 778 a. d. Tagebl.-Vlg. erbeten.

für leichtjährige

Jungen

eine gute u. liebvolle Pflege gefordert.

Offert. unter Q 779 a. d. Tagebl.-Vlg. erbeten.

Kinderwagen

für 10 RM. zu verkaufen.

Zu ersehen im Tageblatt-Verlag.

Reparaturen an landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten

werden ausgeführt.

Clemens Dippmann, Mühlstraße 8.

Amiliche Bekanntmachungen.

Flurshutz.

Ab 1. August 1942 einer Polizeiverordnung zur Wahrung des Schutzes vom 21. Juli 1942, mit der ich das unbefugte Betreten der Feld- und Wirtschaftswägen in der Zeit von 11 bis 12 Uhr und von 19 bis 6 Uhr verboten habe, ergänze ich dahingehend, daß während der genannten Zeiten das unbefugte Betreten auch der abgezeichneten Felder und Wiesen verboten ist.

Der Rundheat.

Stadt. Oberschule Frankenberg

Die feierliche Aufnahme der für die 1. und 2. Klasse der Oberschule Frankenbergs und der 1. Parallelklasse hinzugekommenen Schüler und Schülerinnen findet