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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **20 (1898)**

Heft 15

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 4. | April 1898

Wo unsere Gemüse herstammen.

Zu den ersten Pflanzen, die von den Menschen angebaut wurden, gehört die Linse. Sie stammt von Himalaya. Um ein Linsengericht gab bekanntlich bereits Esau sein Recht der Erstgeburt dahin. Ebenso alt ist die Kultur der Laucharten, die ebenfalls aus Asien stammen. Nero, der allmonatlich mehrere Tage hindurch Lauch aß, um seine Stimme zu klären, wurde spottweise Porrophagus — der Lauchfresser — genannt. Zu Zeiten der Pharaonen wurde der Lauch in Egypten allgemein kultiviert. Der Knoblauch speziell galt bei den Alten als diätetisches Genußmittel. Die Israeliten in der egyptischen Gefangenschaft, die Arbeiter an der Cheopspyramide, die Soldaten, Matrosen, Feldarbeiter bei den alten Griechen und Römern aßen Knoblauch, wenn sie von der Hitze und Arbeit erschlafft waren. Die Zwiebel war bei den Egyptern um 2000 vor Christo Gegenstand der Verehrung. Sie kam aus Indien. Auch die Gurke war in Ostindien heimisch, sowie in Kaschmir, China und Persien. Kaiser Tiberius aß sie massenhaft im Sommer und Winter. Die Egypter bereiteten ein Getränk aus Gurkensaft. Die Kürbisarten werden in Asien mit Vorliebe kultiviert. Spargel, der an der englischen Küste und in Rußland wild wächst, war das Lieblingsgemüse Platos, und Aristophanes pries es als ein gutes Verdauungsmittel. In den russischen Steppen ist der wilde Spargel so häufig, daß ihn das Vieh abgrast. Spinat ist eine arabische Pflanze, die von den Arabern nach Spanien gebracht wurde. Sehr geschätzt waren von den alten Egyptern, Griechen und Römern der Endiviensalat und die Petersilie. Die Melone stammt aus Südasien und wurde von Egyptern, Griechen und Römern kultiviert. Columbus führte sie in Amerika ein. Die Wassermelone ist in Afrika zu Hause, der Kohl in Griechenland; Cincinnatus befahl seine Anpflanzung in Rom. Der Blumenkohl stammt aus Cypern. Rettiche, aus China stammend, wurden schon in alten Zeiten in Europa kultiviert. Aus China kam der Rhabarber, der im 14. Jahrhundert in Europa eingeführt wurde. Die

Bohne ist in Ostindien und Egypten heimisch, die Erbse in ganz Asien. Beide schon seit ältesten Zeiten in Europa gebaut. In den Schweizer Pfahlbauten der Bronzeperiode sind Erbsen gefunden worden. In Europa heimisch sind noch: Meerrettich, aus Rußland nach Westeuropa verbreitet; Sellerie, die in Großbritanien einst ein gemeines Unkraut gewesen; Fenchel, dessen Früchte bei den alten Römern beliebt waren und noch heute in Egypten gegessen werden; Pfefferkraut; Pastinak; Zichorie; Artischoke; Mohrrübe und rote Rübe, an den Gestaden Südeuropas heimisch und seit Urzeiten angebaut; Kresse, die aber auch in Asien und Amerika wild wächst; Sauerampfer; Bibernell.

Die Behandlung des Honigs und seine Prüfung auf Echtheit.

Wird der Honig nicht hermetisch abgeschlossen, so können wir ihn nicht aufbewahren, wo wir wollen, da er an feuchten Orten sehr begierig Wasser aufsaugt. Allein das ist nicht das einzige, er nimmt auch die verschiedensten Gerüche in sich auf und aus diesem Grunde verliert er doppelt an seiner Güte. Wenn der Imker sein gutes Renommée bewahren will, so hat er auf dieses großes Gewicht zu legen; denn der Honigschmecker weiß dies alles zu würdigen.

Es soll nun an dieser Stelle auch noch einiges gesagt werden von der Prüfung des Honigs auf Echtheit, denn derselbe unterliegt heutzutage mancherlei Fälschungen. Was als Tafelhonig oder Kunsthonig in den Handel kommt, sind gewöhnlich Fabrikate, bestehend aus Kartoffelsyrup (Glykose). — Dieses ist eine süßliche, fade, farblose, dicke und sehr billige Substanz. Sie wird aus der Kartoffelstärke gewonnen. Zu diesem kommt dann noch Kolonialsyrup, Rübenzucker und ein wenig Bienenhonig. Dieses Gemisch muß dem Honig den Charakter geben. Wer Kenner des echten Honigs ist, wird dieses Fabrikat sofort an seinem faden Geschmacke erkennen.

Die Krystallisation ist kein so untrügliches Kennzeichen des echten Bienenhonigs, als wie es oft heißt. Es werden Kunsthonige hergestellt, die fest kandieren und umgekehrt gibt es echte Honige, die oft sehr lange nicht krystallisieren, zu diesen gehören die Sommerhonige. Diese krystallisieren oft in einer so befremdlichen Farbe und Form, daß man leicht den Verdacht hegen könnte, es liege da eine Fälschung vor.

Was das spezifische Gewicht anbetrifft, so gibt es keine Anhaltspunkte, um Fälschungen aufzudecken; denn das spezifische Gewicht der Kunsthonige wie das der Naturhonige beträgt ungefähr 1,44, oder mit anderen Worten, der Liter Honig wiegt 1440 Gramm. Zur Charakteristik des echten Bienenhonigs sei noch beigefügt, daß die zwei Zuckerarten unter dem Namen Invertzucker, die ungefähr 70% des Honigs ausmachen, nämlich Levulose oder Fruchtzucker und Dextrose oder Trauben-

zucker, in ihren physikalischen Eigenschaften sich sehr unterscheiden; denn der Traubenzucker krystallisiert, der Fruchtzucker nicht, dieser bleibt stets flüssig. Hieraus erklärt sich, die manchem Imker seltsame Thatsache, daß in einem angestochenen Topf kandierten Honigs in der Vertiefung sich der flüssige Fruchtzucker sammelt. Ferner kann es auch vorkommen, daß sich die beiden Zuckerarten scheiden und an der Decke bleibt dann eine Schicht Honig flüssig. Nur echter Bienenhonig wird seine große Verwendung im Haushalte der Menschen bewahren!

Das Reinigen von Flecken.

Staubflecken.

Bei diesen ist ein richtiges, tüchtiges Klopfen und Bürsten das wichtigste Entfernungsmittel.

Alte, eingetrocknete Flecke in Woll- und Seidenstoffen, Atlas und dergleichen werden mit etwas mit Spiritus vermischtem Eigelb bestrichen, eintrocknen gelassen und dann weggekratzt. Der noch haftende Eigelbrest wird mittels eines in warmes Wasser getauchten Leinwandläppchens ausgewischt.

Flecke unbekannter Abstammung

in gefärbten oder ungefärbten Weiß- und Baumwollwaren werden zuerst mit einer ganz schwachen, lauwarmen Seifenlösung behandelt, welcher man auf je einen Liter derselben einen Kaffeelöffel Salmiakgeist zugesetzt hat.

Das Wischen geschieht mit einem in diese Flüssigkeit getauchten Schwamme oder einem Tampon. Schließlich wird der Stoff in Wasser ausgewäschen.

Wir wollen hier ein- für allemal bemerken, daß die zuerst zu machenden Vorversuche an Stellen vorgenommen werden müssen, welche, wenn etwaige Farbenänderungen vorkommen sollten, nicht auffallend hervortreten.

Zum Reinigen von Wollwaren, namentlich gefärbten, bereitet man zuerst eine Mischung aus 20 Th. Ochsengalle, 40 Th. Borax, 200 Th. Salmiakgeist und 500 Th. Spiritus, nach dem vollständigen Lösen setzt man noch 30 Th. Glycerin und von 2 Eiern das Gelbe hinzu.

In dieser siedenden Lösung wird der Stoff gewaschen, wozu man sich hölzerner, neuer Löffel zum Umwenden des Stoffes bedient. Darauf werden die Stoffe in reinem, warmen Wasser ausgeschwenkt und dann an der Luft (jedoch nicht an der Sonne) getrocknet.

Seide, Atlas und dergleichen behandelt man mit einer Lösung aus 40 Th. Borax, 10 Th. Seife in 70 Th. verdünntem Spiritus und 30 Th. Aether, setzt das Gelbe von 2 Eiern und 10 Th. kohlensaure Magnesia zu. — Mit dieser Mischung, welche vor dem Gebrauche stets gut umgeschüttelt werden muß, werden die Flecke bestrichen, in lauem

Wasser gewaschen, in kaltem ausgeschwenkt und bei gelinder Wärme getrocknet.

Zum Ausbügeln (Plätten) wird nur ein mäßig warmes Eisen genommen.

Etwa hie und da hängen gebliebene Magnesiateilchen werden mittels einer Bürste entfernt.

Fettflecke

sowohl frische, wie veraltete, lassen sich am besten mittels der chemisch trockenen Wäsche aus den Stoffen entfernen. Ist dieses jedoch nicht möglich, so werden die Stoffe, mit Ausnahme jener von Seide, naß gemacht, die Flecke einigemal mit einem Tampon oder einem Schwamme, welcher in Benzol oder Terpentinöl getaucht ist, überstrichen, wobei jedoch nicht vergessen werden darf, an die Unterseite des Stoffes einen mehrmals zusammengelegten Bogen Filtrirpapier zu unterschieben; ist der Fleck von der Oberseite verschwunden, so legt man ein Stück Filtrirpapier auf, und überfährt die Stelle mit einem heißen Bügeleisen.

Endlich wird der ganze Stoff in warmem Seifenwasser, dem man etwas Salmiakgeist zusetzt oder besser in einer warmen Abkochung von Seifenwurzel oder Quillajarinde (Panamarinde) ausgewaschen.

Sehr empfehlenswert zu gleichem Zwecke ist die Benzol-Magnesia, welche zuerst, im Jahre 1860, von Böttger empfohlen worden ist.

Die Benzol-Magnesia besitzt den Vorteil, daß sie überall angewendet werden kann, ohne die häßlichen Höfe, Ringe und dergleichen zu veranlassen, welche man nur dadurch verhüten kann, daß um den Fettfleck, welcher mit Benzol behandelt werden soll, ein zweiter Ring mit Wasser gemacht wird, so daß das Benzol sich nicht weiter, als bloß bis zu diesem ausbreiten kann.

Die Benzol-Magnesia wird in der Art dargestellt, daß man gebrannte (nicht kohlensaure) Magnesia, mit so viel reinem Benzol versetzt, daß die Magnesia gerade davon benetzt ist, aber noch nicht zum Brei ausfließt, sondern erst dann etwas flüssiges Benzol aus derselben hervortritt, wenn man die Masse zusammendrückt. Diese Benzol-Magnesia erscheint dann als eine krümelige Masse und ist am besten in gut schließenden Glasflaschen mit etwas weiter Mündung wohl verschlossen aufzubewahren. Die Anwendung derselben ist höchst einfach. Man schüttet auf den zu tilgenden Fleck eine etwa 4—5 Millimeter hohe Schicht der Masse und zerreibt diese leicht mit dem Finger auf dem Fleck, klopft oder wischt die zusammengeballten Klümpchen von Magnesia von der Fläche ab, bringt nochmals etwas frische Masse auf die Stelle, wo der Fleck war, und läßt sie darauf liegen, bis das Benzol vollkommen davon verdunstet ist; hierauf klopft oder wischt man die leicht aufsitzenden Magnesiateilchen ab oder bläst sie weg und entfernt die fester aufsitzenden mit einem steifhaarigen Pinsel oder mit einer Bürste.

In gleicher Weise kann man das gelatinirte Benzol verwenden, ja in manchen Fällen ziehen wir dieses der Benzol-Magnesia vor. Das gelatinirte Benzol bereitet man in der Art, daß man 120 Teile Seife in 180 Teile heißem Wasser in einer Literflasche löst, 30 Teile Salmiakgeist zufügt und die Flasche mit Wasser zu drei Viertel voll füllt, darauf mit Benzol vollständig füllt und umschüttelt.

Von dieser Lösung nehme man ein Theelöffel voll und mische sie in einer Viertelliterflasche mit etwas Benzol, nach gehöriger Mischung fülle man die Flasche unter fortwährendem Mischen vollständig mit Benzol. Mit dieser Gelatine kann man alle Flecke ohne Schädigung selbst der feinsten Farben entfernen. Sollten dennoch, bei Benützung von Benzol, Ringe, Höfe und dergleichen zu befürchten sein, so streut man auf die noch nasse Stelle Gips oder Bärlappensamen (Lycopodium), worauf man nach dem Trocknen das Pulver einfach abbürstet.

In manchen Fällen kann man, namentlich wenn die Fettflecke frisch sind, schon durch Verwendung von Salmiakgeist oder einer schwachen Sodalösung nachheriges Waschen dem Schaden begegnen und abhelfen. Fettflecke aus seidenen Stoffen werden mittels Benzol-Magnesia oder gelatinirtem Benzol entfernt; vorzuziehen ist jedoch Aether-Magnesia, welche in ähnlicher Weise bereitet wird, wie Benzel-Magnesia. Aether-Magnesia bereitet man in der Art, daß man gebrannte Magnesia mit Aether zu einem dünnen Brei anmacht und über den Fleck ausbreitet. Ist der Aether verflüchtigt, so wird der Magnesia-Fleck ausgebürstet, eventuell mit einem Stückchen weichen, weißen Brotes ausgewischt.

(Fortsetzung folgt.)

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Wiener Kaffee-Brötchen. Aus 1 Kilogramm Mehl, 400 Gramm süßer Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eiern, 4 Eigelb, 70 Gramm aufgelöster Hefe und reichlich 1/2 Liter fettem, süßem Rahm nebst 1 Prise Salz bereitet man einen Hefenteig, den man recht tüchtig klopft, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn dann gehörig aufgehen, teilt und formt ihn zu ovalen, länglichen Brötchen, die man auf ein Blech setzt und nocheinmal gehen läßt, darauf mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und langsam in nicht greller Hitze hellbraun bäckt.

*

Gebratene Kutteln. Für 3 bis vier Personen 1/2 Kilogramm. Dieses Quantum, vom Metzger schon gekochte Kutteln lege man 1 bis 2 Stunden in kaltes Wasser, schneide sie in fingerlange, schmale Riemlein, brate sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer und Salz in 60 Gramm süßer Butter bis der Saft eingebraten ist, und serviere sie zu Kartoffelsalat oder dergleichen.

Kuttelnsalat. Man begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie solange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

*

Leberklöße. 1/2 Kilogramm Ochsenleber, 125 Gramm Ochsennierenfett, 1/2 Zwiebel, 2—3 Eier, 125 Gramm in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, 30 Gramm Mehl, Pfeffer und Salz. Leber und Nierenfett werden abgehäutet, mit der Zwiebel fein gehackt, mit Eiern, Brot, Mehl und Gewürz gut vermengt. (Eingeweichte Wecken können mitgekocht werden.) Man lege die Masse löffelvollweise in kochende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, indem man den Löffel jedesmal in das heiße Wasser taucht, damit die Masse sich gut löse. Mit den Klößen darf das Wasser nicht mehr strudeln, sonst zerfahren sie. Zum Versuchen wird eine Klöße entzwei geschnitten; wenn sie inwendig noch blutig ist, müssen sie noch mehr gekocht werden. Man gebe die Klöße mit gerösteten Ziebeln geschmelzt, oder richte Süßbuttersauce oder Zwiebelsauce darüber an. Kalbsleber, welche feiner ist, braucht mehr Eier, weil sie sich so fest zusammen ballt wie erstere. Auch thut man gut, das fest ausgedrückte Brot von Anfang mitzuhacken.

*

Ochsenfußsalat. Für 4—5 Personen 1 Fuß. Ochsenfüße, die 6 Stunden im Suppenhafen oder Zungensud gekocht worden sind, werden in dünne Stäbchen geschnitten, mit 1 feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel vermengt.

Wenn man den Salat 1 bis 2 Stunden stehen läßt, ehe man ihn zu Tische bringt, ist er besser; vor dem Auftragen frischt man ihn nochmals mit etwas Oel und Essig auf. Die Braise, in welcher die Füße gekocht worden, kann nebst 1 Justablette zu Gallerte (Sulz) verwendet werden.

*

Ochsenschweif. Für 4 Personen. Man schneide den Schweif in runde Stücke, blanchiere*) sie, trockne sie wieder ab und brate sie in einer Casserole mit Butter, Speck und Bratengarnitur,**) jedoch mit mehr Zwiebeln als dort angegeben, gieße eine Flasche weißen Wein und ebenso viel Fleischbrühe daran und koche es zugedeckt 4 bis 5 Stunden, richte das Fleisch an, passiere und entfette die Sauce und koche noch ein Mehlteiglein von 15 Gramm Mehl darin auf und serviere diese dazu.

*) Will man irgend eine Art Fleisch weiß kochen, so setze man dasselbe mit so viel kaltem Wasser auf starkes Feuer, daß ersteres darüber zusammengeht, und lasse es so lange darauf, bis es kocht; schütte

das kochende Wasser samt dem sich darauf gebildeten Schaum weg und lege das Fleisch zum Erkalten ins frische Wasser, lasse es gut vertropfen und reibe es mit Citronensaft ein. Auf diese Weise wird alles weiß zu kochende Fleisch oder Geflügel vor dem Weichkochen blanchiert, um es sehr schön weiß zu erhalten.

**) Eine in Scheiben geschnittene, geschälte Zwiebel, 1 bis 2 gereinigte in Scheiben geschnittene rot-gelbe Rüben, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner und 1 Strickchen Lorbeerblatt.

Diese Garnitur wird nebst Fett in die Casserole oder das Bratblech eingerichtet, worin ein Braten von 3 bis 4 Kilogramm zubereitet werden soll. Liebt man von diesen Ingredienzien eines oder das andere nicht, so kann es weggelassen werden.

*

Paniertes Hirn. Gekochte und erkaltete Hirne schneide man sorgfältig der Länge nach in Tranchen, streue Pfeffer und Salz darüber, paniere sie behutsam mit Hilfe eines Schäufelchens, dann wird auf einem Bratenblech Bratenfett oder süße Butter flüssig gemacht, die panierten Tranchen darauf gelegt, im heißen Ofen auf beiden Seiten schnell gebraten, indem man sie einmal sehr sorgfältig umkehrt, damit sie nicht brechen. Man serviere paniertes Hirn zu Gemüse, zu Salat, oder auch allein; bei den beiden letzten Zubereitungen gibt man Bratenjus dazu.

*

Hirnschnitten. Als besondere Platte rechne man 4 Schnitten, bei Gemüsebeilage 2 auf die Person.

Man hacke abgekochtes Hirn nebst 60 Gramm Speck oder süßer Butter, 1 Hand voll Zwiebelröhrchen und Petersilie; 2 Wecken, von denen man die Rinde abgeschnitten, hacke man ebenfalls, gieße 1 Deziliter Milch daran, rühre ein Ei darunter und vermenge es nebst Pfeffer und Salz mit dem Hirn. Dann streiche man 1/2 Centimeter dicke Weckenschnitten mit Eiweiß an, thue auf jede Schnitte einen Löffel voll Hirnfarçe, bestreiche dieselbe wieder mit Eiweiß und streue mies-pain *) darauf, backe die gefüllten Schnitten schwimmend in sehr heißer Butter. Man wende sie einmal sorgfältig um und gebe acht, daß die Farçe nicht abfällt.

*) Hellgebähte oder auch nur getrocknete Wecken werden im Mörser gestoßen oder mit dem Wällholz fein zerdrückt und gesiebt; oder: das Innere, Weiche, von nicht zu frischen Wecken fein gehackt; oder: ganz harte, 6- bis 8-tägige auf dem Reibeisen gerieben.

*

Gebackene Kalbsleber. Für 3 bis 4 Personen. Kalbsleber wird abgehäutet, in halb fingersdicke Tranchen geschnitten, auf einer Seite geklopft, auf beiden gepfeffert, in Mehl umgekehrt, in flacher Pfanne süße Butter flüßig gemacht, die Tranchen neben einander hineingelegt

und auf starkem Feuer auf beiden Seiten so lange gebacken, bis sie inwendig nicht mehr blutig, aber noch saftig und weich sind; dann streue man auf beiden Seiten feingestoßenes Salz.

Man serviert sie als Gemüse-Beilage, mit etwas Jus, oder zu trockenen Kartoffeln oder Reis mit Zwiebelsauce.*) Die Sauce muß im Voraus bereit sein, da man die Leber erst backen darf, wenn man sie servieren will.

*) 6 Schalotten, 1 mittlere Zwiebel, 90 Gramm süße Butter, 30 Gramm Mehl, 2 Deziliter Wein oder Madeira, 2 Eßlöffel voll Essig, Fleischbrühe und Jus oder Espagnole. Man röstet die fein gehackten Zwiebeln und Schalotten in 60 Gramm Butter, bis sie sich anfangen wollengelb zu färben, rühre den Wein und Essig daran und koche ihn langsam bis zu 2 Löffeln voll ein, röste das Mehl mit der übrigen Butter hellbraun, rühre Fleischbrühe und Jus daran, passiere sie zu den mit Wein eingekochten Zwiebeln (Zwiebeln bleiben darin), lasse die Sauce 1/4 Stunde kochen und nehme das aufsteigende Fett ab.

*

Aufgezogene Flädlein mit Rahm. Für 6 bis 7 Personen. Zubereitungszeit 1 bis 1 1/4 Stunden. Man bereite einen Teig von 75 Gramm Mehl, 2 Deziliter Milch, 6 Eiern, Salz.

Das Mehl wird in einer Schüssel mit dem dritten Teil der Milch und nach und nach mit den 6 Eiern zart angerührt, dann den Rest der Milch beigefügt und auf folgende Weise etwa 12 Flädlein gebacken: Man streicht den Boden der Omlettenpfanne mit süßer Butter an, schüttet soviel Teig hinein, daß der Boden kaum damit bedeckt wird und kehrt sie, sobald der Teig gestockt (nicht gelb gebacken) ist, um, läßt sie ein wenig und richtet sie auf einen Teller an. Sobald alle gebacken sind, schneidet man jedes in 2 Teile und rollt eines nach dem andern zusammen, legt sie nebeneinander und übereinander auf eine stark mit süßer Butter bestrichene Kochplatte, verrührt 3 Eßlöffel voll Rahm oder Milch in 15 Gramm Mehl, dann desgleichen 3 Eier darin, fügt noch 3 Deziliter (1 schwacher Schoppen) Rahm bei und gießt es an die Flädlein, sollten diese nicht bis zur halben Höhe in dem Teiglein liegen, müßte noch ein Ei und mehr Milch oder Rahm beigefügt werden. Alsdann deckt man die Platte mit einem Deckel fest zu und stellt sie 20 bis 30 Minuten in einen heißen Ofen zum Aufziehen und gibt sie in der Kochplatte auf den Tisch.

*

Rosenkohl. Man kocht die kleinen verlesenen Röschen 10 Minuten in siedendem Salzwasser, läßt sie abtropfen und schwenkt sie einige Minuten auf gelindem Feuer mit zerlassener Butter, 1 Löffel geriebenem Parmesankäse und etwas Cayennepfeffer.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.