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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **24 (1902)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 2. | Februar 1902

Die Geschichte der Kochkunst.

Die ältesten Formen des Kochens sind: das Zubereiten des Fleisches am Spieß und mittels glühender Steine; das Kochen in Geräten fällt in eine viel spätere Zeit. Direkt über dem Feuer briet man kleines Wildpret und Fische am Spieß; selbst größere Tiere wurden in ihrer Haut oder auch in den Hüllen von Baumrinde gar gekocht. Ueber das Kochen der Urzeit fehlen uns alle Anhaltspunkte. Daß die Pfahlbauern ebenso früher ihre Nahrung aus dem Pflanzenreich wie aus dem Tierreich gewählt, glauben wir ebenfalls aus verschiedenen Funden herleiten zu dürfen. So legen z. B. verbrannte Getreidekörner dafür Zeugnis ab.

Im alttestamentarischen Israel war schon das Braten und Rösten am offenen Feuer gebräuchlich, ebenso das Backen in Erdlöchern und auch das Kochen in Gefäßen mit erhitztem Wasser. Mehrere Stellen des Alten Testaments deuten auf die damalige Art des Kochens hin. So heißt es in dem zweiten Buche Moses, Kap. 12, Vers 8 und 9, wo der Herr wegen des Lammes zu Moses redet: Sie sollten eben diese Nacht das bei dem Feuer gebratene Fleisch und ungesäuerte Brot mit dem wilden Lattich essen. Ihr sollt davon nichts rohes, noch was im Wasser gekocht, sondern nur, was am Feuer gebraten ist, essen. Im vierten Buch Moses, 11. Kap. 8. Vers, heißt es: „Und das Volk ging herum und sammelte das Man und mahlte es auf der Mühlen oder zerstieß es in einem Mörsel und kochte es in Häfen und machten Kuchen davon, die einen Geschmack hatten wie das Brot, das mit Oel gemengt ist." — Das Kochen und Backen war Sache der Frauen, das Schlachten des Viehes und das Zubereiten desselben besorgten die Männer.

Die ersten sicheren Nachrichten über die Kochkunst des Altertums finden wir bei Homer. Die Griechen lebten im allgemeinen im Anfange sehr einfach. Berühmt ist die „schwarze Suppe der Spartaner". Diese erste historisch berühmte Brühe wurde aus Schweinefleisch bereitet, welches in seinem Blute gekocht und mit Essig und Salz gewürzt wurde.

Zu Homers Zeiten waren Fische gänzlich verachtet und wurden nur in der äußersten Not gegessen. Später machten dieselben den Hauptluxus auf den Tafeln der reichen Griechen aus, und Feinschmecker erstanden auf dem Markt ihre Fische in eigener Person. Es existieren noch Vorschriften für farcierte Fische mit Füllsel, für gekochte, gepökelte Fische und in heißer Asche zubereitet, für das Backen von Fischen in Feigenblättern, die mit Oel getränkt waren u. s. w. Auch Austern waren schon bekannt und beliebt, und daneben bereitete man eine Menge Speisen, die wir unserem heutigen Geschmack kaum noch anpassen könnten, so z. B. den Siebenschläfer, den Pfau u. s. w. Gefüllte Siebenschläfer galten für ein sehr leckeres Gericht.

Die Art und Weise des Speisens wich im Altertum sehr von unseren Gewohnheiten ab. Man trug Fleisch und Gemüse in großen Schüsseln auf, und ersteres wurde vorher zerlegt. Jeder Gast langte mit den Fingern zu und holte sich ein Stück heraus, welches er auf einen Brotkuchen legte, der den Teller vorstellte, das Fleisch wurde mitsamt dem Teller verzehrt, ohne daß man Messer oder Gabel nötig gehabt hätte. Zuweilen fand man Löffel vor, zuweilen nicht. Im letztern Falle wurde die Brühe mit einem Stück Brot verzehrt.

In den Gesängen Homers begegnen wir auch einem Gericht, von welchem man glaubt annehmen zu dürfen, daß es der Vorläufer unserer heutigen Wurst ist, nämlich „Gaismagen" mit Fett und Blut gefüllt und auf glühenden Kohlen gebraten.

Schon frühe, schon in den ersten Anfängen der Kochkunst begann auch das Würzen der Speisen und ebenso die Bereitung geistiger Getränke. Käse kommt früher vor in den Berichten der Alten, namentlich Ziegenkäse. Von Pflanzenstoffen wurden zuerst Brot und Mehl bekannt und dann Zwiebeln, die zum Trunke einluden. Man kannte nicht weniger als 72 Arten Brot. Es bestand meistens aus einer Mischung von Mehl, Oel und Gewürzen und war eine beliebte, unentbehrliche Beigabe aller täglichen Mahlzeiten.

Bei den festlichen Gelegenheiten mieteten die Griechen Kochkünstler, die Großartiges leisten konnten und mußten, und honorierten sie fürstlich. Fast noch größer als bei den Griechen war aber der Luxus, den die Römer im Essen und Trinken trieben! Durch ihre bekannten Eroberungszüge reich geworden, gaben sie sich einem üppigen Leben hin, und die Kochkunst erreichte eine Höhe bei ihnen, die einzig und unerreicht dasteht. Trotzdem aber behielt der Luxus der römischen Tafeln selbst in seinem höchsten Glanze den Charakter abschreckender Rohheit. Nicht der Wohlgeschmack der Speisen oder ihrer Mannigfaltigkeit gaben ihren Wert, sondern ihre Kostbarkeit. Ist es doch vorgekommen, daß man Speisen auftrug, die mit seltenen Steinen und Perlen bestreut

waren. Es wurden schließlich Gesetze gegen den einreißenden Küchenluxus erlassen, doch umsonst. Charakteristisch ist der Ausspruch des Cato, daß die Stadt nicht bestehen könne, in der ein Fisch teurer bezahlt werde als ein Ochse. Namen wie Lucullus, Hortensius sind durch ihre kulinarischen Ausschweifungen sprichwörtlich geworden. Ein römischer Schauspieler ließ die teuersten Sprech- und Singvögel auftischen und sein Sohn sorgte für den Gaumenkitzel seiner Gäste, indem er ihnen in Essig aufgeweichte Perlen vorsetzen ließ. Die Leckerei erstreckte sich hauptsächlich auf Muscheln, Fische und Vögel. Man machte Ragouts von den Zungen der Nachtigallen, vom Gehirn der Papageien, der Flamingos und der Strauße.

Der Pfau galt den Römern seit des Römers Hortensius Zeiten als eßbarer Vogel, besonders lobten sie den feinen Geschmack seiner Zunge. Brot lernten die Römer von den Griechen backen, und zu Livius Zeiten kannten sie schon sechs Arten, und ihre Tafel bestand aus drei Gängen. Der erste war aus Eiern, Austern und anderen pikanten Dingen zusammengestellt.

Diesem folgte das sogenannte Haupttreffen, dann das Dessert, aus Obst und Backwerk bestehend. Man bezahlte hohe Summen für britische Austern, Steinbutt von Ravenna und andere Leckerbissen. Man kannte Birnen, Aepfel, Feigen und Trauben, die armenische Aprikose, die persischen Pfirsiche, die Himbeere aus den Tälern des Berges Ida und die Kirsche, die Lucullus aus dem Pontus mitgebracht hatte. Unter Augustus und Tiberius gab es Schulen und Lehrer der Kochkunst.

Vitellius verschwendete durch Essen in sieben Monaten 152 Millionen Franken. Ein einziges Abendessen kostete den Varus 805,000 Franken und von Heliogabalus, dem schlimmsten Kaiser, heißt es, daß eines seiner Gastmähler nicht mehr als die Ausrüstung einer ganzen Armee gekostet habe. Man errichtete die großartigen Etablissements, um Fische aller Meere, Vögel aller Nationen, um Murmeltiere, Pfauen, Austern und Schnecken zu mästen. Kaiser Gela hatte so viel Gänge bei Tisch, als das Alphabet Buchstaben.

Sechzig Jahre nach Christus, zur Zeit des römischen Dichters Martial, waren schon die Servietten eingeführt. Man fand sie indeß nicht bei der Tafel vor, sondern jeder Gast brachte die seinige mit. Es gab auch Löffel: die Gabeln gehören einer viel späteren Zeit an. Bei den Ausgrabungen in Pompeji fand man silberne Löffel; dieselben waren etwas breiter als die unsrigen und hatten einen runden Stil am Ende mit einem Knopf.

Mit dem Fall des römischen Reichs und dem Einbruch der nordischen Völker veränderte sich indes alles, und Brillat Savarin beklagt den dahingegangenen Ruhm der Kochkunst mit den Worten: „Beim Er-

scheinen dieser Fremdlinge verschwand die Küchenkunst mit all den übrigen Wissenschaften, deren Begleiterin und tröstender Engel sie ist. Die meisten Köche wurden in den Palästen ihrer Gebieter umgebracht, die übrigen entflohen, um nicht die Bedrücker ihres Vaterlandes beköstigen zu müssen, und die geringe Anzahl derer, die den Eroberern ihre Dienste anboten, mußten die Schmach erleben, ihr Anerbieten zurückgewiesen zu sehen, denn die rauhen Männer und die ausgepichten Kehlen waren unempfindlich gegen die Genüsse einer feinen Küche."

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Anrichten kalten Fleisches. Vielfach versteht man es nicht, Fleisch jeglicher Art hübsch anzurichten, da man oft nicht weiß, daß jedes kalte Fleisch ganz außerordentlich an Wohlgeschmack gewinnt, wenn es mit Zuthaten, die mit seinem Eigengeschmack harmonieren, zusammen aufgetischt wird. Kalten Kalbsbraten schneidet man in Scheiben und legt ihn kranzförmig auf eine Schüssel, die leere Mitte wird mit feinstreifig geschnittenem Schinken gefüllt, beides zusammen mundet ganz vorzüglich. — Helles kaltes Geflügel wird in zierliche Stücke zerlegt, gekochter durchwachsener Bauchspeck, der ebenfalls kalt sein muß, wird in feine Scheiben zerteilt und auf jede Speckscheibe ein Stück Geflügel gelegt. — Kalter Schweinebraten muß auf einer Unterlage von hellem, säuerlichen Aspik angerichtet werden, das man aus Bouillon, weißer aufgelöster Gelatine und Citronensaft herstellt, zum Erstarren in dünner Schicht auf eine große, flache Schüssel gießt und hernach zu passenden Scheiben aussticht. — Kalter Hammelbraten, der nur von jungen Tieren mundet, gewinnt sehr an Wohlgeschmack, wenn er abwechselnd mit Scheiben von Pökelzunge angerichtet wird, Wild und Wildgeflügel schmeckt am besten, wenn man in der Mitte in feine Scheiben geschnittene Tomaten, die mit Oel und Essig leicht besprengt werden, anhäuft. Kaltes Roastbeef und Rindslende werden mit hartgekochten Eierscheiben abwechselnd angerichtet und in der Mitte ein grüner Kresse- oder Blattsalat aufgehäuft. Kalter gekochter Schinken wird in Scheiben geschnitten, diese aufgerollt, auf grüne Salatblätter gelegt und mit würflig feingeschnittenen harten Eiern gefüllt. Rauchfleisch wird auf der Schüssel kranzförmig angerichtet und die Mitte mit dänischem Maccaronisalat, der mit Meerrettig leicht bestreut wird, gefüllt.

*

Altdeutsches Hühnerfrikassee. Man kocht ein gutes Huhn weich, kühlt es aus, zieht die Haut ab und zerlegt es in zierliche Stücke. In einem halben Liter Hühnerbrühe kocht man eine Kalbsmilch und eine

Kalbszunge weich und teilt beides in Würfel und Scheibchen; erhitzt dann in derselben Brühe eine kleine Büchse Spargel, Morcheln oder Champignons und kocht darauf kleine Semmel-, Kalbfleisch- oder Fischklößchen gar und stellt alles mit dem zerlegten Huhn warm. In 100 Gramm Krebsbutter schwitzt man 50 Gramm Mehl, verkocht dies mit der Brühe, fügt noch etwas kochendes Wasser oder Bouillon hinzu, würzt die Sauce mit einem halben Glas Weißwein, Pfeffer, Salz und einigen Kapern, thut alsdann das Huhn und die übrigen Zuthaten in die Sauce, läßt das Ganze noch einige Minuten ziehen und richtet das Frikassee auf flacher Schüssel hoch an, umkränzt es mit Blätterteigkuchen und reicht die übrige Sauce nebenher.

*

Steak's von Schweinsfilet. Ein Schweinsfilet wird in fingerdicke Querschnitten geteilt, geklopft, gesalzen und in heißer Butter schnell einige Minuten gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, gibt einen kleinen Löffel voll Mehl und eine Zwiebel in die Pfanne, löscht das Mehl, wenn es gelblich geworden, mit einer Tasse Rahm (oder auch Fleischbrühe) ab, gibt ein paar feingehackte Sardellen hinzu und läßt die Steak's nochmals damit anziehen.

*

Schweinefleisch als Aal zu geben. Ein Stück vom Halsbraten schneidet man in fingerlange Stückchen und klopft sie tüchtig; dann werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und bindet je ein Salbeiblatt darauf; läßt sie einige Stunden stehen, etwas Wein und Wasser daran und dann zugedeckt, mit Zwiebel und Lorbeerblatt schön gelb gebraten und vor dem Servieren mit Citronensaft beträufelt.

*

Huhn mit frischen Erbsen. Das Huhn wird, nachdem es gereinigt, flambiert und gebunden ist, mit Schmalz, Salz und Pfeffer eingerichtet und von allen Seiten schön gelb angebraten, man zieht dasselbe heraus und gibt 2 Kochlöffel voll Mehl zu dem zurückgebliebenen Fett, röstet einen Augenblick, feuchtet mit Wasser oder Fleischbrühe, kocht glatt zu einer dünnfließenden Sauce, gibt 10 kleine Zwiebelchen hinzu, ein Gewürz-Bouquet und 2—3 Salatherzchen, sowie 2 Obertassen voll frische Erbsen und einen Kaffeelöffel voll Zucker; gibt nun das angebratene Huhn dazu und kocht es zusammen unter öfterem Begießen während dreiviertel Stunden gut weich. Man zerschneidet das Huhn in der Regel in acht Stücke, häuft dieselben zierlich pyramidenförmig auf runder Platte auf, entfernt das Gewürz-Bouquet und überschüttet das Huhn mit den Erbsen, Zwiebelchen, sowie den Salatherzchen und der Sauce, bestreut es mit gehackter Petersilie und serviert. Nur junge Hühner, nicht Suppenhühner, sollen für

diese Zwischenspeisen verwendet werden. Junge Tauben und Enten, sowie Lamms-Schultern, Keulen und Rücken auf dieselbe Art zubereitet wie das Huhn, findet bei Feinschmeckern stets Anerkennung.

*

Hühner-Ragout. (6 Personen.) 3 junge, fleischige, vorgerichtete Hühner werden geviertelt, leicht gesalzen und etwas gepfeffert, dann mit einem Stück frischer Butter, feingeschnittener Petersilie und einigen halbierten, frischen Tomaten in passendem Geschirr — zugedeckt — weichgedämpft. Zu Ende der Kochzeit ganz leicht mit Mehl angestäubt und nach einigen Minuten mit leichter Bouillon oder nur heißem Wasser angegossen. Die leicht gebundene Sauce wird mit Salz, Pfeffer und Citronensaft gewürzt, nochmals aufgekocht und mit etwas Liebigs Fleischextrakt vollendet. Bouillonreis ist eine passende Beigabe.

*

Ragout von Rindszunge. Gepökelte Rinderzunge wird weich gekocht, von der Haut befreit, in Scheiben geschnitten und diese auf einem flachen Geschirr, etwa einem Eierkuchentiegel, in Butter braun gebraten. Alsdann macht man eine braune, nicht zu dicke Einbrenne, löscht diese mit Zungenbrühe ab und legt die Zungenscheiben hinein. Dazu kommen Trüffeln, Champignons, Kapern, etwas roter und weißer Wein, eine Kleinigkeit Zucker, der Saft einer Citrone und feine Fleischklößchen. Die Sauce wird mit allem Inhalte und den Zungenscheiben aufgekocht und mit Blättergebackenem verziert zur Tafel gegeben.

*

Feine Schafs-Cotelettes. Die Cotelettes werden sauber und exakt zugerichtet. Nur die besten Stücke finden Verwendung. Man backe sie kurz vor dem Anrichten in Butter und halte sie zugedeckt an der Wärme. Beim Anrichten legt man auf jede Cotelette eine frisch in Madera abgekochte Trüffelscheibe und einen gleichzeitig auf dem Roste gebratenen Champignonkopf. (Die Champignons werden zugerichtet, in zerlassener Butter gekehrt, leicht gesalzen und auf einen aus Drahtstäbchen hergestellten kleinen Rost rangiert, welch letzterer dann entweder auf den gewöhnlichen Rost oder über das Herdfeuer gelegt wird.) Man maskiert jede Cotelette mit einer Messerspitze Fleischextrakt, verfeinerter Sauce Colbert und serviert den Rest dieser Sauce extra in einer Sauciere.

*

Gedämpfte Mohrrübchen. Junge Mohrrüben werden geputzt, in Scheiben geschnitten und mit wenig Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, etwas Butter, Pfeffer und Salz, gut zugedeckt, unter fleißigem Umschütteln langsam weichgedämpft. Vom Feuer genommen, verrührt man die Karottenbrühe nach und nach mit zwei in etwas Rahm gequirlten

Eigelben, fügt feingewiegte Petersilie hinzu, schwenkt das Gemüse tüchtig durch und richtet es an. Als Beilage gibt man Coteletts.

*

Pitta, slovenischer Fastnachtskuchen. In den slavischen Gegenden Untersteiermarks und Krains findet man ein ganz eigenartiges Weihnachtsbrot, das aber auch dem Gaumen der Feinschmecker anderer Erdstriche recht wohl munden wird. Es ist ein Hefenteig, der aber eine andere Prozedur als unser Hefenbackwerk durchzumachen hat. 600 Gramm feines, trockenes Mehl werden auf den Backtisch gegeben, in der Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht, darein ein sogenanntes Hefenstück, das man aus einem gut welschnußgroßen Stück Preßhefe, einem Eßlöffel voll Staubzucker und etwas Mehl nebst lauer Milch gemacht hat, gegeben und, zugedeckt, noch etwas stehen gelassen. Ist das Hefenstück gegangen, so werden 80 Gramm süße Butter in Flöckchen geschnitten dazugegeben, alles mit einem Messer vermengt, nach und nach eine Obertasse laue Milch, zwei Eidotter und ein Eßlöffel Staubzucker, ein Körnchen Salz hineingearbeitet, dann mit den Händen zu einem weichen, leichtzugigen Teig gut abgeknetet, der erst dann recht ist, wenn er sich vom Backtisch loslöst. Aus der Teigmasse schneidet man 4—6 gleich große Teile, die man auf dem bemehlten Backtisch in einiger Entfernung auseinanderlegt, mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Platz aufgehen läßt. Sind die Teigstücke gegangen, so werden sie der Runde nach tellergroß auseinandergezogen, jeder Teigfleck oben mit lauer Butter bestrichen, dann ein Fleck über den anderen aufgesetzt, wie ein Strang nun zusammengerollt und das Ganze wie ein Wäschestück gedreht und gewunden, auf ein gut mit Butter oder sonstigem guten Fett bestrichenes Backblech gelegt, woselbst es nochmals sehr gut gehen muß. Mit Milch oder Ei bestrichen, wird es im Backofen oder Rohr (in ersterem wird es schöner) schön goldbraun gebacken. Als Würze des Teiges wird, je nach Geschmack, Citronengelb, Muskatblüte oder süßer Anis zugesetzt. In einem Tuche eingeschlagen, hält sich das vorzügliche Gebäck lange saftig. (Die Köchin merke wohl, daß der Teig weich sein muß!)

*

Citronat-Baisers. 140 Gramm fein gestoßener, mit etwas Vanille gewürzter Staubzucker wird mit dem Weißen von 1½ Eiern ziemlich lange (25—35 Minuten) schaumig gerührt, worauf man 140 Gramm abgeschälte, feingeriebene Mandeln und 140 Gramm ganz dünn geschnittene Citronatstreifchen unter die Zuckermasse mengt. Auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Backblech setzt man mit dem Löffel kleine eiförmige Häufchen, die man noch mit Staubzucker übersiebt und im Rohr mehr trocknet als bäckt.

Eier in Lehm. Eine ebenso einfache wie originelle Eierkonservierungsmethode ist in China allgemein im Gebrauch. Dieselbe besteht einfach darin, daß man die Eier mit nassem Lehm überzieht, welcher, sich schnell erhärtend, die Eier wie mit einer Form umgibt, die Luft vollständig abschließt und dieselben dadurch vor Fäulnis bewahrt. Außerdem hat diese Methode das Gute, daß die Eier, mit einer solchen Hülle versehen, sich gegenseitig nicht berühren können und daher weniger zerbrechlich sind.

*

Wanzentinktur. Man stellt 200 Gramm Tabakstinktur durch dreitägiges Digerieren von 40 Gramm ordinärem Rauchtabak in 200 Gramm 45prozentigem Spiritusäther, löst darin 6 Gramm Borsäure und setzt 6 Gramm Karbolsäure und 12 Gramm Salicylsäure zu. Schließlich wird mit 1 Gramm Citronenöl parfümiert und filtriert. Man reinigt die Möbel, Bilderrahmen 2c., wo sich Wanzen und deren Brut aufhalten, mit starker, heißer Lauge und bestreicht darauf dieselben mittelst eines heißen Pinsels zwei- bis dreimal mit dieser Tinktur. Beim Tünchen oder Malen schützt man sich gegen die Vermehrung dieses Ungeziefers, wenn man zum ersten Anstrich 3—4 Flaschen dieser Tinktur einrührt.

*

Gurkenschalen als Mittel gegen Schwaben. Abends bestreue man die Stellen und den Fußboden, wo die Käfer sich aufhalten, ziemlich dick mit frischen Gurkenschalen. Sieht man nach einer halben Stunde nach, so wird man den Boden und die Stellen um die Schalen herum von den Tieren bedeckt finden, um den Saft der Schalen auszusaugen. Die Käfer lassen sich nun leicht töten, und nimmt man diese Prozedur mehrere Abende hintereinander vor, wird man bald von den häßlichen Käfern befreit sein.

*

Um das Schimmeln angeschnittener Citronen, das bekanntlich in kurzer Zeit erfolgt, zu verhindern, zieht man durch das äußerste Ende der Frucht einen Zwirnsfaden, knüpft diesen zusammen und hängt daran die Citrone an einem Nagel in der Vorratskammer so auf, daß die abgeschnittene Seite nach unten kommt. Es läuft kein Tropfen Saft dabei heraus, bald bildet sich jedoch eine dünne Haut. Auf diese Weise soll es möglich sein, die Citrone, auch wenn sie angeschnitten ist, längere Zeit zu konservieren.

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