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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **28 (1906)**

Heft 9

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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. 3. | März 1906

Etwas vom Kaffee.

Für das Heer nervöser Leiden, unter deren Last der moderne Mensch seufzt, wird gar zu gern der Kaffee verantwortlich gemacht. Er mag wie alles, was im Uebermaß genossen wird, schädlich wirken, aber ein gar so arger Sünder ist der braune, wohlschmeckende Trank, von dem die Mehrheit der Menschen nicht lassen kann, wirklich nicht. In den meisten Fällen ist er nur der Prügelknabe, der für die Sünden anderer büßen muß. Unsere modernen Aerzte sind fast alle Widersacher des Kaffees, aber bei der schuldigen Achtung vor der Wissenschaft und den Jüngern Aeskulaps: wenn es gerade nichts gibt, was man den Patienten verordnen kann, verbietet man ihm wenigstens den Kaffee. Das kann nie etwas schaden, nur nützen, wenn nicht der Gesundheit, so doch der Kunst der Selbstbeherrschung, in der jeder Mensch Meister sein sollte, es aber doch nie über eine gewisse Schülerschaft bringt. Denn der leidenschaftliche Anhänger des Kaffees hat große Aehnlichkeit mit dem Alkoholiker oder Morphinisten, beide können von ihrem Stimulant nicht lassen, nur daß der Kaffeetrinker der bei weitem harmloseste ist, obwohl die Neuzeit mit ihren hunderterlei Surrogaten gern glauben machen möchte, es gäbe nichts Schlimmeres, als dem Kaffeegenuß zu huldigen. Brillat-Savarin — es bleibt nichts anderes übrig, wenn man von eßbaren Dingen spricht, muß man des gastronomisch veranlagten französischen Juristen gedenken — hat bezüglich der Kaffeetrinker eine sehr feine Beobachtung gemacht. Er konstatiert, daß Personen, die der Kaffee nachts nicht am Schlafen hindert, seiner bedürfen, um sich tagsüber wach zu erhalten und abends unfehlbar einschlafen, wenn sie nicht nach Tische eine Tasse Kaffee zu sich genommen haben. Und wieder andere, sagt Brillat-Savarin, sind den ganzen Tag schläfrig, wenn sie nicht morgens ihren Kaffee getrunken haben.

Der französische Eßkünstler, der die Gastronomie für die wichtigste unter allen Wissenschaften hält, bemerkt fernerhin sehr richtig, daß die durch den Kaffee verursachte Schlaflosigkeit nichts Unleidliches an sich habe; „man hat in diesem Falle sehr klare Vorstellungen und keine Lust zum Schlafen, das ist alles.“ Aus diesem Grunde war von jeher der Kaffee bei allen geistig arbeitenden Menschen eines der beliebtesten Reizmittel, um sich zu erhöhter Tätigkeit, besonders zur Nachtzeit, anzuregen. Die Zahl der Schriftsteller, Künstler und Gelehrten, die sich des Kaffees als Stimulant bedienen, sind Legion, es würde zu weit führen, sie und ihre Werke aufzuzählen, die unleugbar mit dem braunen Trunk der Levante in ursächlichem Zusammenhang stehen.

Der Kaffee blickt, entgegen anderen Genußmitteln auf keine übermäßig lange Laufbahn zurück. Ausnahmsweise kann man die armen alten Griechen und Römer, die sonst immer herhalten müssen, wenn von gastronomischen Dingen die Rede ist, in Ruhe lassen, denn es ist nicht authentisch erwiesen, ob sie bereits den Genuß des Kaffees kannten, wenn auch in der Villa Hadrian eine verrostete Büchse gefunden wurde, die Bohnen, ähnlich wie Kaffeebohnen, enthalten haben soll.

Die Heimat des Kaffees ist das Bergland Kafa im südlichen Abessinien, wo er als Genußmittel sehr früh bekannt gewesen sein muß, doch kam die erste Kunde von dem braunen Trank kaum vor dem 15. Jahrhundert in andere Länder.

In Deutschland begann der Kaffee seinen Siegeszug erst viel später; im 17. Jahrhundert tauchte er zuerst auf. In Wien entstand des erste Kaffeehaus 1865, das hier von einem Polen errichtet wurde, in Paris verkaufte 1670 ein Armenier Kaffee auf dem Jahrmarkt in Saint-Germain und 1672 erhielten die Pariser ihr erstes Kaffeehaus, das am Quai de l'Ecole, jetzigem Quai du Louvre, eröffnet wurde, aus Mangel an Gästen jedoch bald wieder einging. 1689 tat das berühmteste Kaffeehaus jener Zeit, vom Italiener Procopeo seine Pforte auf, das erst im Jahre 1872 eingegangen ist. Es lag der Comédie française gegenüber und zählte die Künstler dieses Theaters zu seinen Stammgästen. Man war sicher, bei Procopeo nicht nur guten Kaffee und Limonaden, sondern auch interessante Gesellschaft anzutreffen.

Ungefähr um dieselbe Zeit entstanden in Deutschland die ersten Kaffeehäuser. In Leipzig 1694, in Regensburg 1696 und Stuttgart 1712. In Berlin entstand das erste Kaffeehaus bedeutend später, im Jahre 1721. Die heutige Reichshauptstadt hinkte also den anderen Städten nach.

Der Kaffee hatte im Beginn seiner Laufbahn viele Feindseligkeiten zu erdulden. Ganz besonders waren es deutsche Herrscher, die das

„Gift“ in ihrem Lande nicht eingeführt sehen wollten, und ganz energisch Front dagegen machten. Die Kaffeeverbote jener Zeit haben Aehnlichkeit mit den berüchtigten Kleiderordnungen des Mittelalters, in denen dem beschränkten Untertanenverstand einfach nach Schema F. ihre Kleidung vorgeschrieben wurde.

Mit der Ausdehnung der Kultur und der damit verbundenen Verbilligung gewann der Kaffee immer mehr an Verbreitung, bis er zum Genußmittel für Arme und Reiche wurde.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischsuppe mit Fleischknödel. Man nehme einen ganzen Schild, schneide ihn fein auf, gebe ein Stückchen Butter oder Bratenfett dazu, Salz und Pfeffer, übergieße es mit knapp 1/2 Liter kochender Milch, lasse es einige Stunden stehen, gebe dazu 1/2 Pfund Bratwurstbrät oder Fleischresten, wiege diese fein, nebst einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilie, ferner 2—3 Eier und ungefähr 4 Eßlöffel Mehl. Die Masse darf nicht zu weich sein. Forme kleine Knödel daraus, lasse sie 1/4 Stunde in der Fleischbrühe sieden und serviere sie in der Suppe.

*

Panadesuppe. Man schneidet 2—3 Brötchen oder Gipfel in Scheibchen, setzt sie mit kaltem Wasser und einem ordentlichen Stück süßer Butter und dem nötigen Salz aufs Feuer und läßt sie eine Viertelstunde kochen; hierauf treibt man sie durch ein Sieb, verrührt 1 Ei oder 2 Eidotter mit 2 Löffeln voll süßem Rahm, würzt mit Muskatnuß, zieht die Suppe damit ab, und läßt sie auf dem Feuer nochmals heiß werden, aber nicht mehr kochen.

*

Schweinefleisch à la minute. Ein Stück mageres Schweinefleisch wird enthäutet und in feine Scheibchen geschnetzelt. In der Omelettenpfanne wird ein Löffel Fett heiß gemacht, einige Speckwürfelchen und eine fein geschnittene Zwiebel darin gedünstet, das Fleisch samt einem Kochlöffel Mehl hineingegeben und rasch gelblich geröstet, Salz, Pfeffer und etwas Brühe oder heißes Wasser zugefügt, alles 5—8 Minuten aufgekocht und mit einem Güßchen „Maggis Würze“, nach dem Anrichten, im Geschmack gehoben.

*

Klopspudding mit Blumenkohlsauce. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1/2 Kilo Schweinefleisch, 3 Eier (das Weiße zu Schnee geschlagen), 125 Gramm Butter, 1/4 Liter Wasser, 15 Gr.

Liebig's Fleisch-Extrakt in 3 Eßlöffeln heißen Wassers aufgelöst, Pfeffer und Salz. Das durch die Fleischmaschine getriebene Fleisch wird mit obigen Zutaten gut durchgeknetet und eine Stunde lang in einer mit Butter und Reibbrot ausgestrichenen Form im Wasserbade gekocht. — Blumenkohlsauce. Bereitungszeit 1/4 Stunde. Zutaten: 1 Löffel Butter, 2 Löffel Mehl, 1/2 Liter Rahm oder Milch, 1/2 Theelöffel Fleisch-extrakt, 3 Gramm Muskatnuß, 1 Theelöffel Zucker, Salz, Butter und Mehl werden hell und kraus geschwitzt und obige Zuthaten hinzugefügt.

*

Schwalbennester. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. — Für 5 Personen. Zutaten: 625 Gr. Kalbsschnitzel (in Scheiben geschnitten), 125 Gr. roher Schinken (ebenfalls in Scheiben geschnitten), 5 Eier, 1/4 Liter sauren Rahm, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt. — Man kocht 5 Eier recht hart, schält sie ab, umwickelt jedes Ei mit einer Scheibe Schinken, dann mit einer Scheibe Schnitzel, zuletzt mit Fäden und bringt sie dadurch in nette Form. Die so vorbereiteten Schwalbennester werden auf allen Seiten in Butter braun gemacht, dann fügt man etwas kochendes Wasser zu, schmort die Nester darin in ungefähr 1/2 Stunde fertig und wendet sie, den sauren Rahm und 15 Gramm aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt hinzufügend.

*

Rindsfilet. Dieses (man kann aber auch Hüft oder Riemen nehmen) wird gehäutet und gespickt, geklopft und gesalzt, einen Tag in Wein gelegt nebst einer Zwiebel mit Nelken, Pfeffer, Petersilienwurzel und einem Lorbeerblatt. Dann mit dem Wein und etwas Fleischbrühe (oder Wasser) nebst dem Gewürz aufs Feuer gebracht, gut zugedeckt und weich gekocht. Dann wird folgende Sauce gemacht: Ein halber Eßlöffel weißer Zucker wird braun geröstet, die gesiebte Sauce vom Fleisch dazu gethan, der Saft einer Citrone, ein kleiner Kochlöffel Mehl mit süßem Rahm angerührt, ebenfalls dazu gegeben und noch eine Viertelstunde gekocht, das Fleisch mit Citronenscheiben garniert.

*

Schweinskoteletten. Man schneidet den größten Teil des Fettes ab, formt sie hübsch, schabt Haut und Fleisch von den Rippen, klopft das Fleisch auf beiden Seiten mit der breiten Messerfläche, bestreut es mit feinem Salz und weißem Pfeffer, wendet es in Ei und Semmelbröseln und brät die Koteletten schnell in Butter schön hellbraun. Als Beilage serviert man Erbsen, Linsen, Kartoffelbrei, Sauerkraut.

*

Geschabte Beefsteaks. Ein beliebiges Stück Rindfleisch schabt man mit einem Blechlöffel fein aus den Häuten und Sehnen, nimmt zu

500 Gramm Fleisch, 70 Gramm Nierenfett, das man ganz fein schneidet, einen in Wasser geweichten und fest ausgedrückten abgerindeten, altgebackenen Wecken, Salz und Pfeffer, vermischt alles gut, formt daumendicke Beefsteaks und brät sie in heißem Fett schnell schön braun. Läuft beim Daraufdrücken kein Blut mehr heraus, so sind sie fertig, sie müssen inwendig weich und rot sein. Der zurückgebliebene Saft wird mit Fleischbrühe aufgekocht.

*

Leberpastetli (Vol au vent). Folgende Fülle wird gemacht: Ca. 500 Gramm Kalbsleber (zu 1 Dutzend Pastetli berechnet) wird enthäutet und von allen Fasern befreit, mit 1 Zwiebel, 1 Stück Speck, etwas Mayoran sehr fein verwiegt, so daß die Masse auf dem Wiegebrett zerläuft; dann wird eine Kasserole aufs Feuer gesetzt mit einem Stück frischer Butter, die gewiegte Leber dazu, fortwährend gerührt, bis sie sich entfärbt, d. h. weiß wird. Dann wird Bratenjus, in Ermangelung derselben gute Bouillon dazu gegeben und die Fülle damit verdünnt, gut gewürzt, die Vol au vent damit gefüllt und sehr heiß serviert.

*

Hering mit Senftunke. Der Hering wird von den Schuppen gereinigt, ausgenommen, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl getaucht, in einer Eisenpfanne, in welcher man zuvor ein Stück frische Butter und etwas Olivenöl warm gemacht hat, auf beiden Seiten schön gelb gebraten und auf eine Platte angerichtet; in dieselbe Pfanne thut man etwas Bratenjus, den Saft einer Citrone, einen Löffel Senf, ein Stückchen Butter und gehackte Petersilie, verrührt dies tüchtig, gießt die Tunke über den Hering und gibt ihn zu Tisch.

*

Risi-Bisi auf italienische Art. Bereitungszeit 3/4 Stunden. — Für 3 Personen. — Zuthaten: 1/4 Liter enthülste grüne Erbsen gröberer Sorte, 60 Gramm trocken abgeriebener Reis, 40 Gramm Butter, 1 mittelgroße Zwiebel, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt. — Die Zwiebel wird gehackt und in Butter goldgelb gebraten und einige Minuten mit den Erbsen leicht aufgeröstet. Dann gibt man 1/4 Liter Wasser, in dem 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt gelöst wurden, darüber und läßt es aufwallen, thut den Reis dazu, rührt ab und zu leicht um, wobei man das nötige Salz hinzufügt. Wenn man konservierte Erbsen verwendet, so ist darauf zu achten, daß möglichst wenig von dem Sud, worin sie eingelegt waren, dazu kommt, und daß der Reis für sich allein halbweich gesotten wird, da die ganze Fertigstellung nur 20 Minuten dauern darf. Wird mit Parmesankäse serviert.

*

Käsestangen. Einen beliebten Nachtisch bereitet man auf folgende Art: 125 Gramm Butter und ebenso viel Mehl werden zuerst mit 70 Gramm geriebenen Parmesankäse tüchtig durchgeknetet und der so entstandene Teig ausgerollt. Während des Ausrollens wird nach und nach die andere Hälfte des Käses hinübergestreut und mit eingerollt. Aus diesem mehr als Messerrücken dicken Teig schneidet man nach Belieben große Streifen, legt sie auf ein Blech und backt sie in ganz mäßiger Hitze. Es ist darauf zu achten, daß die Stangen nicht bräunen, da sie sonst bitter schmecken.

*

Gelbe Rüben mit Kartoffeln. Nachdem die gelben Rüben geschabt und nudelartig geschnitten sind, werden sie mit Salz, Butter, Wasser und mit etwas Zucker weich gedünstet, halb so viel roh geschälte Kartoffeln als Rüben werden in Fleischbrühe gedämpft, und dann mit den gelben Rüben vermengt. Rüben und Kartoffeln können auch zusammen weich gedünstet werden.

*

Sulz. Ein Schweinsohr und Schnörrli, 2 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße werden in 2 Liter Wasser und 3 Liter Wein und 8 Gramm Nelken sehr weich gekocht, durch ein Mousselinetüchlein passiert, angerichtet und erkalten lassen.

*

Kapuziner. Von einigen Semmeln wird die Kruste mit dem Reibeisen abgerieben, die Semmeln in beliebig große Stücke geschnitten und in Milch eingeweicht. Nach einiger Zeit werden sie in zerschlagenen Eiern umgekehrt, in Paniermehl getaucht, in schwimmendem Fett gebacken und, mit Zucker und Zimmt bestreut, serviert.

*

Kaffee-Auflauf. 3/4 Liter Wasser werden mit 4 Löffel Kaffee (ohne Cichorie) zu 1 Schoppen eingekocht, dann gesiebt und kalt gestellt. 6 gelbe Eier und 2 ganze werden mit 375 Gramm Zucker verrührt, wenn der Kaffee kalt ist mit demselben vermischt. Ein Caramel wird in die Form gemacht und die Masse eingefüllt, dann 20 Minuten im Wasserbade gekocht mit Glut oben darauf.

*

Apfelspeise. Man streicht die Form, in welcher man die Speise zubereiten will, gut mit Butter aus, streut geriebene Semmelbröseln darauf, legt eine Schicht Zwieback darüber, dann eine Schicht geriebenes, mit Zucker und Gewürz vermengtes Brot, eine Schicht fein geschnittene Aepfel und fährt alsdann mit den beiden letzten so fort, bis die Form voll ist. Den Schluß bildet wieder Zwieback. Gießt ein Glas

Weißwein darüber, spickt das Ganze noch mit Butter und bäckt die sehr wohlschmeckende Speise im Ofen.

*

Gekochter Maisbrei. Gebratener Maisbrei ist ein beliebtes Frühstücksgericht. Früher meinte ich, der Maisbrei müsse erst 1 oder 2 Stunden unter häufigem Umrühren in einem Topfe gekocht werden. Jetzt stelle ich gleich nach dem Abendessen den Kessel mit Wasser auf. Sobald dies kocht, tue ich das nötige Salz und einen Theelöffel voll Zucker hinzu; dann rühre ich Maismehl hinein, bis der Maisbrei die gehörige Dicke hat. Dann bestreiche ich eine Puddingschüssel mit Butter, gieße den Maisbrei hinein und lasse ihn über Nacht im Ofen stehen. Dieser darf freilich nicht so heiß sein, daß der Brei gebräunt wird. Wenn der Ofen zu heiß ist, bedecke man den Brei. Es gibt ein köstliches Essen.

*

Topfspeise. Zerriebenes Brot wird mit Zucker und gestoßenem Zimmt vermengt und mit leichtem Weißwein angefeuchtet; etwa ein gehäufter Suppenteller voll. Ein ebensolcher Teller voll geschälter, roher, feingeschnitzter Aepfel wird mit Korinthen vermengt. Nun streicht man eine Form dick mit zerlassener Butter aus, streut mit Reibbrot aus und legt eine Lage Aepfel ein, dann eine Lage Brotbrösel und einige Brocken Butter, dann wieder Aepfel 2c. bis die Form mit Brot oben abschließt. Nun läßt man bei mäßiger Hitze das Ganze im Bratrohr backen, bis es sich stürzen läßt.

*

Nußroulade. 100 Gramm Zucker, 6 Dotter werden eine halbe Stunde gut abgerieben, dann 100 Gramm Nüsse, 6 Eiweiß-Schnee leicht hineingemischt, ein Backblech, welches auf einer Seite offen ist, mit Butter sehr gut bestrichen, der Teig fingerdick aufgestrichen und lichtgelb gebacken. Sogleich, wenn man es aus der Röhre nimmt, vom Blech herunterschieben, einrollen (der Länge nach), so daß es mehr lang als breit wird, und auskühlen lassen. Nun schlägt man Schlagrahm recht fest, mischt ihn nach Geschmack mit Vanillezucker und füllt damit die Roulade, indem man sie aufrollt, den Schlagrahm aufstreicht und dann wieder vorsichtig zurollt. Man stellt die Roulade auf Eis, und zerschneidet sie vor dem Servieren in ziemlich dünne Scheiben, die man hübsch auf einen Aufsatz oder auf eine Schüssel ordnet. Diese Speise sieht sehr hübsch aus und mundet vorzüglich, eignet sich auch zum Dessert.

*

Englische Biskuits. 140 Gramm Butter wird schaumig gerührt, ein Viertelliter Milch, 3 Eier, die Schale einer Citrone, 10 Gramm Natron, 1 Pfund Zucker und 1 Kilo feines Mehl darunter gemischt.

Man wellt den gut abgearbeiteten Teig messerrückendünn aus, sticht mit Blechformen beliebige Figuren aus, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie andern Tags bei starker Hitze.

*

Wie prüft man rohe Kartoffeln auf ihre Güte? Man zerschneidet eine Knolle und reibt beide Stücke aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen, und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfließen. Wo dies der Fall ist, kochen sie sich wässerig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiß sein oder etwas ins Gelbliche spielend. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, daß sich die Kartoffeln nicht gut kochen; dies ist indes nicht immer begründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die in Bezug auf ihre Güte nichts zu wünschen übrig lassen.

*

Ein guter Rat für das Staubwischen. Zu den Arbeiten, die eine gute Hausfrau nicht gern dem Dienstmädchen überläßt, gehört das Staubwischen. Teils ist der Grund hierfür in der Sorge zu suchen, daß das Mädchen nicht die nötige Vorsicht bei der Reinigung all' der niedlichen, zum Teil kostbaren und zerbrechlichen Dingen, welche die Wohnräume schmücken, an den Tag legen und daher dies oder jenes zerschlagen oder sonstwie verderben könnte, teils darin, daß die Mädchen selten die Geduld und freilich auch die Zeit haben, diese subtile Arbeit mit der nötigen Sorgfalt auszuführen. Aber manche Hausfrau seufzt über die Mühe und Zeit, die diese täglich wiederkehrende Arbeit kostet, und da wäre denn allen Hausfrauen einen Rat zu geben, dessen Befolg dieselbe bedeutend erleichtert. Man nehme statt des Staubtuches ein weiches Wasch-Leder. Dies entfernt den Staub viel schneller und gründlicher, darum müheloser, und erhält den Möbeln ihren Glanz in viel höherem Maße als ein Tuch selbst bei kräftigem Reiben. Jeden Sonnabend wird das Leder, das übrigens nicht zu groß sein darf, in folgender Weise gewaschen: Man löst etwas Soda in heißem Wasser, dem man dann so viel kaltes Wasser zusetzt, bis es lauwarm ist. Darin wäscht man das Leder mit sehr viel Seife, ringt es, ohne es zu spühlen, tüchtig aus und hängt es an einem kühlen Orte zum Trocknen auf. Ist es trocken, so zieht man es kräftig nach allen Seiten und reibt auch, besonders die Ränder ein wenig, worauf das Leder wieder so weich wird, wie es im neuen Zustande war.

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