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

Band: 16 (1894)

Heft: 7

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 2 | Februar 1894

Ueber die Zusammenstellung kleiner und großer Speisezeddel.

(Schluß.)

Bei Zusammenstellung der größeren Speisezeddel hat man nun außer den bereits genannten Anforderungen auch noch die der Mode und Sitte zu berücksichtigen, damit die festgesetzte Reihenfolge der Gänge richtig inne gehalten wird und die Gerichte für jeden Gang stets passend und nicht bunt durcheinander gewürfelt gewählt werden.

Für gewöhnlich reicht man bei der bürgerlichen Mahlzeit Suppe, Fleisch mit einem oder zwei Gemüsen, oder statt dem zweiten Gemüse einen Salat oder ein Compot. Wo der Tisch mit zweierlei Fleisch besetzt ist, wird oft auch eine Mehlspeise zur Abwechslung eingeschoben. Eine gute Zusammenstellung ist auch: ein Fisch nach der Suppe, dann Gemüse mit Fleischbeilage und eine Mehlspeise mit Obst oder Obstsauce.

Es kann nicht unsere Aufgabe sein, hier über Menus zu großen Gastereien zu sprechen, das steht außer den Grenzen, welche die „Koch- und Haushaltungsschule" sich selbst gesteckt hat. Zudem soll der bürgerliche Tisch, auch wenn er Gäste bewirtet, stets den Stempel der Einfachheit tragen. Es handelt sich nicht darum, wie viel Gänge aufgetragen, als vielmehr darum, daß das Gebotene zweckmäßig zusammengestellt, sorgfältig gekocht und reichlich bemessen, in gefälliger Erscheinung dargeboten werde.

Schlimm ist's für die Hausgenossen, wo die anordnende Hausfrau den Tisch je nach momentaner Willkür und Laune bestellt, wenn sie weder die Bedürfnisse noch den Geschmack der Anderen berücksichtigt, sondern ihr eigenes Fühlen und Mögen maßgebend sein läßt. Wie manche Hausfrau, die aus irgend einem Grunde kein Eßbedürfnis hat, oder die am Vormittag mit einem leckeren Zwischenmahl sich gesättigt hat, ordnet verständnislos ein Mittagsmahl an, das die Arbeitenden, mit gutem Appetit gesegneten, nach keiner Seite zu befriedigen vermag. Man klagt wohl über die Männer, die mit dem in die Länge gezogenen Frühschoppen sich den Appetit auf's Mittagsmahl verderben, aber es gibt auch genug Frauen,

die das Ungeeignetste und Ungenügendste zum Auftragen bei den regulären Mahlzeiten für genügend erachten, weil sie ihren Hunger zum voraus schon gestillt haben, oder weil ihnen selbst das Eßbedürfnis fehlt.

Wenn die sorgsame Hausfrau ein Mahl für ihre Gäste zusammenzustellen hat, so ist sie beflissen, schwerverdauliche Gerichte wegzulassen. Sie ist für die Gesundheit ihrer geladenen Gäste ebenso verantwortlich, als für diejenige ihrer eigenen Angehörigen. Denn mancher, dem die sorgende Hausmutter daheim durch wohldurchdachte Anordnung des Speisezeddels ein wissentliches Sündigen an seiner Gesundheit verunmöglicht, weil sie ihm die Versuchung fern hält, fällt dem infolge von Unkenntnis oder Sorglosigkeit unzweckmäßig zusammengestellten Speisezeddel seiner Gastgeberin zum Opfer.

Es ist bemühend für den Gast, zu sehen, wenn das aufgetragene Mahl zu der Stellung und Einrichtung des Gastgebers nicht im richtigen Verhältnis steht. Der Empfänger fühlt sich unbehaglich, er hat das Gefühl, als müßten nachher die Hausgenossen das ihm über Erwarten Gebotene unlieb entbehren.

Nur wenig Gerichte, aber zweckmäßig ausgewählt und zusammengestellt, mit Verständnis und sorgfältig zubereitet, in sauberer, hübscher Anordnung aufgestellt, mit freundlicher Herzlichkeit angeboten und mit munterer, geistvoller Unterhaltung gewürzt. — Dieses Menu wird ein jeder verständige Gast als mustergültig anerkennen.

Nährwert des Apfels.

Es kann mit Zuversicht ausgesprochen werden, daß mit Ausnahme der verschiedenen Getreidearten kein Produkt der Erde eine so gute Nahrung liefert, als der Apfel. Diese edle Frucht ist kein bloßer Gaumenkitzler, denn sie ist sehr nahrhaft. Sie gewährt gewiß mehr Nahrungsstoff als die Kartoffel, welche doch als Hauptnahrungsmittel gilt. Welch' ein Wehruf geht durch's Land, wenn die Kartoffelernte zu mißraten droht und wie wenig spricht man darüber, wenn die Aepfel keine gute Ernte in Aussicht stellen, was eben beweist, wie wenig man die Frucht zu schätzen weiß! Sie ist nicht nur nahrhafter als die Kartoffel, sondern enthält auch milde und angenehme Säuren, welche auf den ganzen Körperhaushalt wohltätig wirken. Ein Apfelesser wird selten an Verdauungsbeschwerden oder Halskrankheiten leiden. Der Apfel besitzt auch tonische (stärkende) Eigenschaften und enthält mehr Phosphor, als irgend welche andere Vegetabilien. Deshalb ist er für Leute, welche in immer geistig aufgeregtem Zustand leben und zu körperlicher Anstrengung indisponiert sind, ein sehr geeigneter und wünschenswerter Diätartikel. Er nährt das Gehirn und regt die

Leber an, was solche Personen gerade bedürfen. Der Apfel nährt und erfrischt sowohl Geist als Körper. Er ist eine echte Hausfrucht, reichhaltig, schön und kräftigend, und heimelt uns mit seinen roten Wangen wie keine andere Frucht an. Die Stelle, welche der Apfel ausfüllt, kann durch keine andere Frucht, ja wohl durch kein anderes vegetabilisches Erzeugnis eingenommen werden. („Der Fruchtgarten".)

Für Küche und Haus.

Grau gewordene Makartsträuße lassen sich sehr leicht reinigen, indem man in einer kleinen Badewanne einige Eßlöffel Schmierseife mit viel heißem Wasser anbrüht und eine Weile stehen läßt. Dann taucht man die Sträuße nach Entfernung der Pfauenfedern und der großen braunen Kolben in die warme Seifenbrühe und zieht sie fleißig hin und her, bis sie hell sind, nimmt nochmals reines warmes Wasser zum Ausschwenken, läßt die Gräser gut ablaufen und stellt die nassen Sträuße zum Trocknen in einen Topf an einen warmen Ort, wo sich die verschiedenen Gräser nach einigen Tagen wieder aufs schönste entfalten. An den Spitzen der feinen und weißen Grasnadeln sollten sich keine Tropfen ansetzen, da sie sonst fest zusammenkleben und dünn bleiben. Wenn Gräser und Stiele trocken sind, biegt man die verschiedenen Drähte etwas zurecht und steckt die Pfauenfedern u. s. w. wieder hinein.

*

Gebackene Kalbs- oder Rindsleber. Nachdem die Leber gehäutet ist, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben. Unterdessen wiegt man fein: 2 Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, etwas Bohnenkraut und bestreicht mit der fein gewürzten, gut durchgerührten, mit etwas Salz und Pfeffer vermischten Masse die Leberschnitten, träufelt etwas Zitronensaft darauf und legt sie in heiß gemachte Butter. Man überstreut die Schnitten mit etwas Mehl, kehrt die auf der untern Seite gebackenen Schnitten um und läßt sie auch auf der andern Seite hellbraun backen. Nachher gibt man einige Eßlöffel mit Fleischextrakt gekräftigter Bouillon dazu und läßt die Leber darin noch einige Minuten dämpfen. Die ganze Zubereitung darf aber mit Ausnahme des Häutens und Zurichtens nur 10 Minuten dauern.

*

Ein chinesisches Menu. Vom Aufenthalte des österreichischen Tronfolgers, Erzherzog Franz Ferdinand, in China wird berichtet: In Kanton wurden zu Ehren des Erzherzogs am kaiserlichen Hofe große Festlichkeiten veranstaltet. Unter anderem gab man ihm ein ächt chinesisches Diner,

das folgende Gänge enthielt: Frische Fische, Mandarin-Vogelnester-Suppe, getrocknete Früchte, gebratene Haifischfloßen, verschiedene Kuchen, Früchte mit Blumen, feinste Schneemorchelsuppe, Wildragout, eingemachte Früchte, kandierte Eier, Taubeneiersuppe, Liliensamen, frisch und kandiert, kandierte Birnen, frische Pilze, Fischmagensuppe, Ragout von Haifischfloßen und Bicha de Mar, gebratene Fasanen, junge Bambussprossen, Nierensuppe, gebratene Wildenten, Pilze mit Gemüse, gebratene Fische, verschiedene kleine Kuchen, Hammelbraten, Dessert und endlich Wein und Liqueure. Da jede Speise für sich aufgetragen wurde, währte des Essen fast drei Stunden.

*

Geräucherte Fischwurst ist das neueste Produkt, mit dem das fischreiche Norwegen den deutschen Markt beglückt hat. In Altona ist eine Probesendung solcher Würste eingetroffen, und es sollen, falls der äußerst billige Artikel Anklang findet, große Massen davon nach Deutschland gesandt werden.

*

Etwas vom Salatanmachen. Der Franzose kennt, wie wir wissen, keine Geographie, kann dafür jedoch vorzüglichen Salat bereiten; der Deutsche aber, der in der Geographie so sehr bewandert ist, versteht vom Salatanmachen gar nichts. Dieser Unterschied wird die beiden Völker stets charakterisieren, auch wenn sonst alle Differenzen ausgeglichen wären. Ja, meine Damen und auch meine Herren, die ihr ja schließlich den Salat auch mitessen müßt, den die bessere Hälfte in der Küche zubereitet, für den Kenner ist es unter Umständen jetzt sehr schwer, sich mit der großen Kenntnis in der Geographie zu trösten, wenn er sieht, wie der Salat in Deutschland mißhandelt wird. Da steht ein mehr oder minder zartes weibliches Wesen und schneidet mit rücksichtsloser Härte die schönen saftigen Salathäupter in Stücke, etwas größer als Häcksel, so daß man meinen sollte, es würde als Grünzeug für junges Federvieh hergerichtet. Holdes Wesen, möchte man rufen, was ein Gott zusammengefügt, das soll der Mensch nicht scheiden, namentlich nicht, wenn es so schöne saftige Salatherzen sind, die einen so eigentümlich aromatisch frischen Geschmack haben, als bisse man in den Frühling selbst hinein. Aber die Salatherzen rühren die Grausamen nicht zum Mitgefühl. Aus der Zeit der Urgroßmutter, die noch in dem Jahrhundert der Tortur, der Hexenprozesse lebte, ist diese grausame Behandlung auf uns gekommen. Wie dem mitleidigen Zuschauer selbst, so blutet auch das Salatherz bei jedem Schnitt, ein weißer, milchiger, leicht bitterlicher Saft fließt bei jedem Schnitt aus den Blättern und den Stielen, und dieser Saft ist es eben, welcher das Aroma enthält. Das ganze kleingeschnittene Grünzeug wird gleich ins Wasser geworfen und nun

beginnt die Wäsche. Ein Sturzbad über das andere preßt den armen Blättern den letzten Rest vom ursprünglichen Saft aus. Das ist Reinlichkeit. Aber wenn man bedenkt, daß nicht selten zu dem so gereinigten Salat Wurst gegessen wird, bei der es thatsächlich unmöglich ist, jedes einzelne Stückchen einer ebenso gründlichen Reinigung zu unterziehen, obschon dieses oft notwendig wäre, so sagt man sich zum mindesten: In die Küche ist die Logik noch nicht gedrungen. Jetzt liegt er da, der arme Salat, schlaff, gedemütigt, triefend. Das kühle Bad hat den Blättern allen Halt genommen. Nun beginnt die Würze. Es ist natürlich unmöglich, den durchnäßten Blättern das Wasser mehr als teilweise zu nehmen, das ist aber für den denkenden Germanen, der dabei höchstens an die Quellen des Nils erinnert wird, nebensächlich. Salat hat seinen Namen aus dem Italienischen von sale, Salz. Der Deutsche thut aber stets Essig und Oel, wohl verstanden den Essig nicht bloß bildlich, sondern auch faktisch zuerst dazu. Um das Brunnenwasser, das den Blättern anhaftet, zu bekämpfen, ist Essig das beste Mittel. Außerdem hätten ja die ausgewässerten, ausgelaugten Blätter sonst keinen Geschmack, wenn die Säure nicht zu Hilfe kommt. Salz kommt dann auch noch dazu und in den meisten Fällen etwas Oel. Diese Mischung kann man selbst in den deutschen Hotels bekommen und Schreiber dieser Zeilen war einst Zeuge, wie in einem Frankfurter Hotel eine Salatschüssel auf den Tisch kam, bei deren Anblick zwei Italiener aufsprangen und davon eilten, denn sie konnten nicht schwimmen und glaubten, man wolle sie zwingen, in das Wasser zu gehen, um die auf der Oberfläche treibenden Salatblättchen zu erhaschen. Aber bei aller Kenntnis der Geographie könnte man selbst in Deutschland Salat machen, der nicht blos schmackhaft, sondern auch nahrhaft ist und daher bei weitem nicht so kostspielig, wie die Anhänger des Essigverfahrens meinen, welche durch vielen Essig das Oel sparen wollen. Man nehme die Salathäupter und entferne die äußern rauhen Blätter, die man nicht genießen will, und dann pumpt Wasser darüber so viel ihr wollt, meinetwegen den ganzen Rhein. Jetzt schwenkt die Köpfe gehörig ab, so daß fast kein Wasser mehr darauf haftet. Ganz entfernen läßt es sich nicht. Dann nehmt noch die äußern Blätter herab, schneidet den Strunk ab, soviel ihr wollt und für notwendig erachtet und teilt die Herzen in der Schüssel in zwei oder vier Teile. Diese werden mit feinem Salz bestreut und mit Oel begossen. Nach einigen Minuten ist Oel und Salz verschwunden, d. h. zwischen die krausen Blätter gezogen. Jetzt rührt die ganze Masse gehörig durcheinander, zerschneidet die Herzstöcke noch einmal und besprengt das Ganze mit Essig nach Bedarf. Es gibt allerdings Leute, die da meinen, solchen Salat gar nicht essen zu können, lediglich weil sie blos den andern gegessen haben, aber es käme auf den Versuch an.

Linzer-Torte. Die Zubereitung dieses wegen seiner Trefflichkeit bekannten Backwerks ist folgende:

An 250 Gramm Zucker werden so viele Zitronen abgerieben, bis der sämtliche Zucker mit der Schale geschwängert und gelb gefärbt ist, worauf er noch fein gestoßen wird. Hiezu kommen 375 Gramm feines Mehl, 8 hartgekochte Eidotter, 250 Gramm Butter, sehr wenig Salz und 2 Eßlöffel voll süßer oder saurer Rahm, welches alles schnell und leicht mit einander vereinigt und zu einem Teige geknetet, dann aber zwischen zwei Bogen Papier auf einer Platte eine bis zwei Stunden lang an einen kalten Ort oder auf Eis gestellt wird, damit die Butter sich erhärtet und der Teig desto leichter zu bearbeiten ist. Nach dieser Zeit wird aus zwei Dritteilen desselben ein rundes Blatt von der Größe, welche der Kuchen erhalten soll, kleinfingersdick gerollt, dasselbe über Papier, das mit Butter bestrichen worden, auf ein Backblech gelegt und mit Eingemachtem oder irgend einer beliebigen Marmelade bestrichen, ringsherum aber am Rande ein zollbreiter Raum leer gelassen. Von dem Reste des Teiges werden kleine Stängelchen halbfingersdick mit der flachen Hand gerollt und diese gitterförmig über die Torte gelegt, ebenso ringsherum ein Rand von Teig angebracht, der äußere Umkreis mit buttergetränktem Papier eingebunden, die Torte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken.

Dem Teige können auch 250 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln und ein paar Eßlöffel voll Rhum oder Arrak, oder 250 Gramm feingeriebene Schokolade, oder einige gestoßene Gewürze, beigemischt werden; es sind dann aber nach Verhältnis auch ein paar harte Eidotter, sowie etwas mehr Zucker und Butter hinzuzufügen.

Es werden öfters auch mehrere Blätter Teig, jedes mit einer anderen Gattung von Eingemachtem bestrichen, übereinandergelegt. Die einzelnen Blätter werden dann nur ungefähr zweimesserrückendick ausgerollt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit Zucker bestreut, jedes einzeln für sich auf Papier gebacken, und erst wenn sie aus dem Ofen kommen, die verschiedenen Marmeladen darauf ausgebreitet, dann die Blätter aufeinandergelegt, am Rande gleich beschnitten und das letzte Blatt mit Zucker bestreut oder mit einem Eise überzogen. Der Teig muß um ein Weniges fester werden, zu welchem Ende man etwas mehr Mehl, zugleich aber auch drei rohe Eier dazu nimmt. (Konditorenzeitung.)

*

Konservierung der Speisekartoffeln. Da die Speisekartoffeln jetzt stark leimen, möchten wir nachstehendes Rezept in Erinnerung bringen. Die vorher gewaschenen Kartoffeln thut man in einen Korb oder ein Netz und

taucht sie in einen Kessel siedenden Wassers. Ungefähr vier Sekunden nachher zieht man sie heraus und schüttet sie auf den Boden. Wenn der ganze Vorrat so behandelt ist, wird er zum schnellen Abtrocknen auf einem luftigen Boden locker ausgebreitet. Durch diese Behandlung wird der Trieb zum Wachsen gänzlich erstickt, die Kartoffeln halten sich sehr lange gut, bleiben genießbar und schmackhaft, bis man wieder neue ernten kann. Auf diese Weise sollen die Pariser Gast- und Speisewirte ihre Vorräte auf den Sommer behandeln. Manche setzen dem Wasser auch Salz zu, was sehr zu empfehlen ist. Die Kartoffeln müssen nachher trocken im Dunkeln aufbewahrt werden.

*

Kraftsuppe mit Parmesankäse. Man kocht aus Fleischabfällen, rohen Schinkenscheiben, Suppengrün, Salz und soviel Wasser, als man Suppe braucht, eine Bouillon, die man durch Zusatz von je 10 Gramm Liebigs Fleischextrakt auf 1 Liter Brühe kräftigt. Dann rührt man 6 Eigelb recht schaumig, fügt 2 Löffel feinstes Mehl, 4 Löffel geriebenen Parmesankäse, Salz, eine Messerspitze Zucker und wenig Muskatnuß hinzu und zieht den steifen Eiweißschnee durch die Masse. Eine Blechplatte bestreicht man mit Butter, streicht die Käsemasse etwa fingerdick auf sie, bedeckt sie mit einem Butterpapier und läßt sie im Ofen nur trocken und steif werden, ja nicht bräunen, da sie sonst bitter schmeckt. Man läßt den Käseteig etwas abkühlen, zerschneidet ihn dann in hübsche, gleichmäßige Stücke und reicht ihn, zierlich aufgeschichtet, neben der Suppe.

*

Zum **Kartoffelauflauf** koche man eine gute Sorte Kartoffeln, gieße sie rechtzeitig ab und stoße sie mit reichlicher Butter recht fein. Nachdem der Brei abgekühlt ist, mische man einige ganze Eier darunter, bringe ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Schildbrot (Semmel) bestreute Form, streue geriebenen Parmesan- oder Reibkäse darauf und lege noch kleine Stückchen Butter verteilt auf die Masse. Dann backe man die Masse im Backofen zu schöner Farbe und stürze sie beim Anrichten aus der Form. Das Eiweiß läßt sich auch zu Schnee geschlagen unter die Masse geben.

*

Windbeutel. 1/2 Liter Weizenmehl, 1/2 Liter Milch, 7 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und ganz wenig Salz wird verquirlt. Dieser dünne Teig wird mit einem Löffel in die Windbeutelform gethan (man bedient sich dazu der bekannten irdenen Spiegeleierformen, die in runde kleine Teile geteilt sind), welche man zuvor mit Butter erhitzt hat, und füllt sie nur zur Hälfte, da der Teig sehr in die Höhe geht. Man bäckt sie in sehr heißer Backröhre, die Form auf den Dreifuß gestellt. Obige Teigmasse

ergibt reichlich 20 Windbeutel, welche erkaltet aufgeschnitten und mit Schlagsahne gefüllt werden. Auch warm, zum Kaffee, nur mit Zucker bestreut, sind sie sehr schmackhaft.

*

Kartoffelklöße. Ein Liter mehlige Kartoffeln werden gar gekocht, geschält und kalt gestellt und nachher auf einem Reibeisen gerieben. Zwei in Würfel geschnittene Semmelbrödchen werden in Butter geröstet, mit einem Ei, den geriebenen Kartoffeln und etwas Mehl durchgemengt und mit der Hand zu apfelgroßen Klößen geformt, in Mehl gerollt und in leise kochendem Wasser oder Fleischbrühe zur Seite des Feuers ziehen gelassen. Auf hellem Feuer würden sie zerkochen. Dazu wird irgend eine Fruchtsauce gegeben. Auch eine Buttersauce paßt.

Kleinigkeiten aus der Krankenküche.

Einfache Reisspeise. 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, nachher 3—4 Mal mit kochendem Wasser überbrüht und samt 4—6 in Scheibchen geschnittenen säuerlichen Aepfeln in 4 Tassenköpfen ausgequollen. Zugegeben wird eine Prise Salz, ein Stück süße Butter und Zucker nach Bedarf. Soll der Reis gebacken werden, rührt man 1/4 Pfund gut gereinigte Weinbeeren und Rosinen bei, füllt den Reis in eine gut ausgebutterte, ofenfeste Form, bestreut ihn mit geriebenem Brot und Zucker und läßt ihn backen.

*

Linsen mit Zwetschgen. 1/2 Pfund Linsen werden abends mit kaltem, wenn möglich weichem Wasser übergossen und am Morgen mit zirka 30 Stück schönen gedörrten Zwetschgen in darüberreichendem Wasser weich gekocht, bis gar keine Brühe mehr daran ist. Eine Prise Salz und ein Stück Butter wird vor dem Anrichten beigefügt.

Grosse Ersparnis an Butter und Feuerungsmaterial! **Kein lästiger Rauch und Geruch mehr!**

Die Braunmehl-Fabrik

von Rudolf Rist in Altstätten, Kanton St. Gallen,

empfiehlt **fertig gebranntes Mehl,** speciell für **Mehlsuppen,** unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat nur lobend aus. — **Chemisch untersucht.**

Ueberall zu verlangen! In **St. Gallen** bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in **St. Fiden** bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.