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

Band: 16 (1894)

Heft: 42

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: 31.07.2025

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. 10 | Oktober 1894

Was die Hausfrau im Spätherbst beachtet.

Der Spätherbst ist die Zeit, welche der Hausfrau, ganz besonders der auf dem Lande lebenden, eine Menge von Arbeit bringt. Die Wintervorräte müssen eingetan werden und die dafür bestimmten Räume sind in zweckmäßigen Stand zu stellen. Das Auslesen und Dörren von Obst und Gemüsen erfordert viel Zeit und Achtsamkeit; der Bedarf an Winterkleidern muß nachgesehen und in Stand gestellt werden. Die Blumen verlangen ihre Besorgung zur Ueberwinterung und auch für das Standquartier des Geflügels über die kalte Jahreszeit muß rechtzeitig vorgesorgt werden.

Wo Obst und Gemüse gedörrt wird und wo Alte und Kränkliche im Hause sich aufhalten oder wo man stille sitzend irgend eine Handarbeit betreibt, da muß bereits der unerläßliche Hausfreund, der wärmende Ofen, seine Tätigkeit beginnen. Die verständige Hausmutter denkt aber daran, daß die draußen den Tag über sich warm gearbeitet, gespielt und gesprungen haben, bei weitem nicht das Bedürfnis nach künstlicher Wärme empfinden, als die den Tag über im Zimmer stille gesessen. Sie zieht das Thermometer zu Rate, sorgt, daß die draußen warm gewordenen sich im geheizten Zimmer der überflüssigen Kleider entledigen. Wer mit feuchten Füßen und nassen Kleidern in's Haus kommt, reibe sich warm und kleide sich um. Naß oder feucht gewordene Kleidungsstücke hängt man zum Trocknen und zwar muß darauf geachtet werden, sie beim Aufhängen in ihre richtige Form zu bringen. Auch lange getragene Kleider sehen in solcher Weise behandelt, stets präsentabel aus. Den Lampen schenkt die sorgliche Hausmutter besondere Aufmerksamkeit; sie läßt dieselben zur Tageszeit reinigen und füllen und sorgt auch, daß der Holzbedarf für den Morgen am Abend schon zugerüstet und an Ort und Stelle gebracht wird.

Die Hausfrau erspart sich viel Verdruß und Geld, wenn sie mit aller Aufmerksamkeit ihre Oefen resp. die Art und Weise, sie am vorteil-

haftesten zu heizen, erst selber ausprobiert, ehe sie die Dienstboten mit dieser Aufgabe betraut. Nicht ein Ofen will behandelt sein, wie der andere und nur wenn die Vorteile und Nachteile dieser und jener Behandlungsweise richtig erkannt sind, kann ein zweckmäßiger Gebrauch verlangt und garantiert werden. Eine in dieser Beziehung aufmerksame und emsige Hausfrau kann über einen Winter die Hälfte der sonst gewöhnlichen Ausgaben für die Heizung ersparen. Sie wird sich aber auch sehr hüten, die Heizung jemandem unkontrolliert zu übertragen, der dieser kostspieligen Arbeit nicht die erforderliche Zeit widmen kann. Es genügt ja nicht blos, das Feuer in den Oefen anzumachen, sondern der Verbrennungsprozeß muß in seinen verschiedenen Stadien nachgesehen werden, um den Zug in zweckmäßigster Weise regulieren und den Ofen rechtzeitig schließen zu können. Das völlige Verständnis für diese Arbeit liegt meistenteils noch sehr im Argen, denn diejenigen Dienstboten, welche in diesem Stücke tadellose Leistungen aufzuweisen haben, sind so selten wie weiße Raben.

Aber nicht nur auf das Heizen, sondern auch auf das Lüften muß das Augenmerk der Hausfrau sich richten. Wo z. B. das Eßzimmer nicht vor dem Frühstück schon ausgelüftet und geheizt werden kann, da soll wenigstens für kurze Minuten durch Oeffnen von Fenster und Türe und rasches Schwingen dieser letzteren ein scharfer Luftzug hergestellt werden, um erneuerte Luft im Zimmer zu haben, ohne durch vollständiges Auskühlen der Wände und Möbel den Aufenthalt im Zimmer ungemütlich kalt zu machen.

Jetzt ist auch die rechte Zeit, das Schuhwerk für den Winter zu behandeln, bevor der Boden sich mit Schneewasser netzt. Die Sohlen von noch ungetragenen, neuen Schuhen tränkt man mit heißem Leinöl, das Oberleder reibt man mit Rizinusöl ein. Höchst ungeschickt ist es, gleich in den ersten kühlen Tagen im Hause dicke Winterschuhe, sog. Finken, anzuziehen. Der Fuß wird darin ungesund heiß, er wird schweißig und aufgeschwollen. Ein solcherweise verweichlichter Fuß schmerzt, wenn er nachher einen festen Lederschuh tragen soll; er erträgt auch die Kälte nicht mehr und wird gerne von Frostbeulen und Geschwulst heimgesucht. Weit besser ist's, die Füße morgens und abends ganz kurz in's kalte Wasser zu tauchen und kräftig trocken zu reiben. Dies wärmt und belebt mehr, als es die dicksten „Finken" zu tun vermögen, ohne dem Fuße in irgend einer Weise zu schaden. Ueberhaupt ist jetzt die allerbeste Zeit, durch ein kräftiges Abreiben gleich nach dem Aufstehen des Morgens und vor dem Schlafenlegen, den Körper zu erwärmen durch das Mittel der lebhafteren Hauttätigkeit und ihn widerstandsfähig zu machen gegen die Einflüsse der Temperatur.

Beim Beginn der Heizperiode soll noch darauf aufmerksam gemacht werden, wie notwendig es ist, beim Säubern der Oefen das Aufwirbeln von Asche und Staub möglichst zu vermeiden. Zu diesem Zwecke soll jedes Mal, bevor die Asche ausgekehrt wird, der Zug geöffnet und etwas Papier oder Stroh verbrannt werden. Die dadurch im Ofen sofort erzielte warme Luft zieht während des raschen Entleerens der Asche sämtlichen Aschenstaub in's Kamin. Es ist dies ganz besonders in denjenigen Oefen geboten, die im Zimmer selbst geheizt werden.

Für Küche und Haus.

Birnen in Essig. Zum Einmachen in Essig eignen sich am besten kleine Birnen von kräftigem Geschmacke, wie Rousselettes u. drgl. Die Früchte müssen ziemlich zeitig, doch dürfen sie nicht überreif sein, weil sie sonst sich weniger schön schälen lassen und auch beim Kochen leicht zerfallen. Es muß darauf gesehen werden, daß Birnen gewählt werden, welche noch die Stiele besitzen. Man schält die Früchte und läßt sie, wenn sie klein sind, ganz; will man eine Sorte größerer Birnen einmachen, halbiert man sie. In diesem Falle schneidet man auch das Kerngehäuse aus. Um sie recht hell zu erhalten, legt man jede einzelne Frucht gleich nach dem Schälen in frisches Brunnenwasser. Unterdessen hat man schon in einem glasierten oder emaillierten Topf (Kupfer- oder Messingkessel darf man der Grünspahnbildung wegen nicht verwenden) für jedes Kilo Birnen 1/3 Kg. weißen Hutzucker und 2/3 L. Weinessig mit etwas Zimmet, Nelken und Zitronenschalen zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Nun legt man die geschälten Birnen in die heiße Flüssigkeit und kocht sie auf lebhaftem Feuer so lange, bis sie weich sind, ohne auseinander zu fallen. Am sichersten erkennt man dies daran, daß sie mit einem Hölzchen sich leicht durchstechen lassen. Bei zu langem Verbleiben auf dem Feuer verlieren die Birnen auch ihre helle Farbe und werden unansehlich. Mit einer emaillierten oder Porzellan-Schaumkelle nimmt man sie heraus und bringt sie in Steinguttöpfe oder Gläser. Die Brühe läßt man noch eindampfen und gießt sie heiß auf die Früchte, so daß diese eben bedeckt sind. Zimmet und Nelken nimmt man zuvor heraus, da sonst auf den hellen Birnen davon Flecken entstehen. Nach dem Erkalten bindet man die Gläser oder Töpfe mit angefeuchtetem Pargamentpapier oder mit präparierter Blase zu. Sollten sich nach einiger Zeit obenauf etwa Bläschen zeigen, so muß die Flüssigkeit noch einmal gut aufgekocht und noch heiß auf die Birnen zurückgegossen werden.

*

Trauben in Essig. Zum Einkochen in Essig eignen sich am besten feste, fleischige Traubensorten. Die reifen Beeren werden von den Stielen

gepflückt und sogleich in Gläser oder Steinguttöpfe mit einigen Zimmetstücken und Gewürznelken eingelegt. Für 1 Kg. entstielte Beeren wird ungefähr 1/3 Kg. weißer Hutzucker mit 2/3 L. bestem Weinessig in einem emaillierten oder glasierten irdenen Topfe auf dem Feuer bis zum Verschäumen aufgekocht. Diese Flüssigkeit gießt man in abgekühltem, gut lauwarmem Zustande auf die Trauben, so daß sie völlig bedeckt werden, schüttet nach 4—6 Tagen den Saft ab, kocht ihn neu auf, gießt ihn auf die Beeren zurück und wiederholt das Kochen und Aufgießen ein drittes Mal. Wenn weiße Trauben eingekocht werden, so empfiehlt es sich, beim dritten Aufkochen der Flüssigkeit eine Prise Salz beizugeben. Die Beeren behalten dadurch ihre schöne Farbe.

*

Hagebutten in Essig. Großfrüchtige, schön rotgefärbte, am Strauche noch nicht weich gewordene Hagebutten reibt man, in ein gröberes Teller- oder Küchentuch geschlagen, möglichst rein ab, schneidet von den Früchten Stiel und Kelch ab, halbiert sie, putzt die Samen mit einem silbernen oder beinernen Löffelchen heraus und schwenkt sie in frischem Brunnenwasser tüchtig ab. In einem irdenen oder emaillierten Kochtopf läßt man die Früchte in siedendem Wasser halb weich werden, zieht sie mit emaillierter Schaumkelle heraus und gibt sie in die abgeschäumte Zucker-Essig-Lösung (1/3 — 1/2 Kg. Zucker und 2/3 L. Weinessig für jedes Kilo Hagebutten) und fügt etwas Zimmet in Stückchen und Nelken bei. Sobald die Früchte beinahe weich sind (zerkochen dürfen sie auf keinen Fall), füllt man sie vermittelst des Schaumlöffels in angewärmte, saubere, trockene Gläser oder kleinere Steinguttöpfe und gießt die Brühe heiß auf. Wenn der Inhalt der Gefäße verkühlt ist, so verbindet man die letzteren in gewohnter Weise. — Kleine Aepfelchen werden in der gleichen Weise süßsauer eingemacht wie die Birnen.

*

Das Aufbewahren der Zwiebeln. Die auf den Beeten gut abgetrockneten Zwiebeln breitet man in einem trockenen Raume aus, um sie nachher zu Kränzen geflochten an frostfreiem, luftigem Orte aufzuhängen. Ende Januar oder Anfang Februar, je nach der mehr oder weniger vorgeschrittenen Frühjahrswärme füllt man die erlesenen Zwiebeln in ein Netzchen oder leichten Beutel und hängt sie einige Tage in den Rauch. Dies Verfahren erhält die Zwiebeln bis zum Spätsommer in tadellosem Zustande. Der Geschmack wird nicht im mindesten verändert, wogegen das Auswachsen verhindert wird.

*

Recept für Tomaten. Tomaten werden in eine Messing- oder Emailpfanne übergetan, jedoch ohne Wasser, die Tomaten werden verrührt, bis dieselben gut weich und verkocht sind, um sie durch ein Haarsieb treiben

zu können, dann werden sie wieder in die Messingpfanne getan, wieder ohne Wasser, und in einen sauberen Lappen oder Säckchen folgende Gewürze eingebunden: ziemlich viel Senfkörner, rein verschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und spanischen Pfeffer; das Säckchen wird natürlich zugebunden und dann mit der Masse langsam gekocht, bis alles dick ist, daß man dieselbe in Flaschen füllen kann. Die Masse darf kein Wasser mehr ziehen beim Einfüllen, sonst ist sie nicht haltbar, wird noch warm in die Flaschen gefüllt; am besten eignen sich kleine Champagnerflaschen dazu, und dann gut verkorkt an einem kühlen Ort aufbewahrt. Wenn die Masse bald genug gekocht ist, so muß man dabei bleiben, sonst brennt es gern an.

Tomaten auf solche Art eingekocht lassen sich 1—2 Jahre halten.

*

Recept zur Aufbewahrung von Tomaten. Schöne, durchaus unbeschädigte Tomaten, an welchen noch ein Teil vom Stiel sitzt, werden behutsam trocken abgerieben, in einen irdenen Topf, die Stiele nach oben, sorgfältig eingelegt. Wenn derselbe zu 4/5 voll ist, wird ganz frisches Wasser daran gegeben, bis es über den Tomaten steht; nun muß noch Raum sein für einen 1 Centimeter hohen Zuguß von Olivenöl. Der Topf wird ungedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt, am besten im Keller, vor Mäusen und Ungeziefer sicher; etwas Oel muß, sobald notwendig, nachgegossen werden. Den ganzen Winter kann man die Tomaten schön frisch haben bei peinlicher Beobachtung folgender Ratschläge:

1. Zum Herausnehmen verwende man einen hölzernen Löffel.
2. Die Schimmelschichte, die sich bildet, darf nie entfernt, sondern muß immer wieder sorgfältig über die Früchte gelegt werden.
3. Man hüte sich, die andern Tomaten beim Herausnehmen zu verletzen.

*

Von angefaulten Aepfeln Essig zu bereiten. Die angefaulten Aepfel, deren es vom Herbst bis in den Winter viele gibt, auch in kleinerem Haushalte, füllt man im Keller in ein offenes, festes Gefäß. Hat man eine beliebige Menge gesammelt, so preßt man den Saft durch ein Tuch oder durch eine kleine Presse in ein offenes Gefäß und läßt die gewonnene Flüssigkeit 2—3 Tage stehen, damit sich die Gährung vollziehen kann. Wenn dies vor sich gegangen ist, wird der Saft abgeschäumt und in ein mit heißem Weinessig ausgeschwenktes kleines Fäßchen getan und gibt etwas braunen Weinstein dazu. Das Fäßchen kommt nun in eine temperierte Lokalität (etwa die Küche) und nach einiger Zeit kann nach Bedarf ein ganz vorzüglicher Essig daraus entnommen werden. Schwarz gewordene Aepfel sind nicht zu verwenden. Der Essig würde bitter werden.

Kastaniengemüse. Die von den braunen Schalen befreiten Kastanien werden gebrüht, bis die innere Haut sich abziehen läßt. In Wasser oder Fleischbrühe halb weich gekocht, werden sie in Scheiben geschnitten und in süßer Butter unter Beigabe von etwas Fleischbrühe weich gedünstet. In Butter lichtgelb geröstetes Mehl mit Fleischbrühe und etwas süßem Rahm glatt verrührt wird dazu gegeben und mit den Kastanien aufgekocht.

*

Gekochte Kastanien. Wenn die braune Schale der Kastanien abgelöst ist, werden sie mit kochendem Wasser überbrüht, damit die innere Haut entfernt werden kann. Die Früchte werden nachher in Milch mit einem Stückchen Butter weich gekocht.

*

Portugieser Kuchen. 1/2 Pfund Butter mit 4 Eier abgerührt (das Weiße von diesen Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen) samt 1/4 Pfund Mehl in die abgerührte Butter, etwas Zitrone, alles gut untereinandergemengt, Zucker nach Gutdünken, bestreiche eine flache Form mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen. Stürze sie nachher um und bestreue sie mit Zucker.

*

Behandlung von Messern und Gabeln. Schwarze polierte Hefte an Gabeln und Messern aufzufrischen. Man nimmt ein Stück alter Leinwand, mischt 2 bis 3 Tropfen Oel daran, tut etwas Möbelpolitur darauf und poliert damit die Hefte, indem man etwas Schwärze mit der Politur einreibt; oder man mischt Caput mortuum und Branntwein zusammen und reibt dies mittels eines Korkpfropfens auf die Hefte. Wenn diese trocken sind, reibt man sie mit einem weichen Tuche ab.

Weiße Hefte von Messern und Gabeln behandelt man auf folgende Weise: nach jedesmaligem Gebrauch reibt man sie tüchtig mit einem in kaltes Wasser getauchten, mit Seife bestrichenem Tuche ab, spült sie kalt und reibt sie vollständig trocken. Die Hefte erhalten eine schöne Politur, wenn man sie dann sogleich mit einem in pulverisierte Kreide getauchten Tuche tüchtig abreibt.

Messer, deren weiße beinerne Griffe vergilbt sind, behandelt man folgendermaßen: man befeuchtet die Hefte mit Wasser, legt sie unter eine Glasglocke und bleicht sie in recht hellem Sonnenschein. Sollte dies einfache Verfahren nicht von Erfolg sein, so muß man die Hefte 3 bis 4 Stunden in eine Lösung von schweflicher Säure in Wasser legen, sie werden nach Verlauf dieser Zeit wieder vollständig weiß sein.

*

Petroleumlampen und -Kocher schnell und leicht zu reinigen. Als einfaches Mittel zur schnellen und gründlichen Reinigung der Lampen empfiehlt

die „Illustrierte Zeitung für Blechindustrie“ trockene Holzasche, mit welcher man Brenner und Glasbecken von innen und außen (ganz ohne Wasser) mit weichem Papier abreibt. Das Becken wird spiegelklar und darf nur noch mit einem trockenen Tuche nachgewischt werden. Besonders Küchenlampen und Petroleumkocher lassen sich auf diese Weise schnell vollständig säubern, da die Asche alles Petroleum aufzehrt. Zieht man zu der Arbeit ein paar alte Handschuhe an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Putzen ohne Anwendung irgend einer Feuchtigkeit geschieht. Dieses Putzen mit Asche ist dem vielfach gebräuchlichen Auskochen mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da dieses Verfahren nicht nur viel umständlicher, sondern mit der Zeit auch die Trennung des Brenners vom Becken zur Folge hat. Die scharfe Natronlauge löst nämlich die Alaunverkittung, welche jene beiden Teile verbindet, auf.

*

Bei Glasfenstern und Glastüren das Durchblicken zu verhindern. Glasfenster und Glastüren, die neugierigen Augen zum großen Leidwesen der Bewohner jeglichen Einblick in die Räume gestatten, kann man, falls man das Anbringen einer Gardine oder geätzter Gläser für untunlich hält, leicht auf folgende Art undurchsichtig machen. Man löst eine Handvoll Kochsalz in 1/8 Liter Weißbier auf und bestreicht mit einem Pinsel die Scheiben auf der Außenseite kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung und jegliches Durchblicken ist verhindert. Besonders empfehlenswert ist das Mittel dadurch, daß man den dünnen Ueberzug durch abwaschen mit heißem Wasser jederzeit wieder entfernen kann.

*

Reinigen wollener Möbelbezüge, ohne sie herunter zu nehmen. Man bereitet sich eine Lösung von Salmiakgeist in warmem Wasser, ungefähr für 15 Rappen Salmiak in 8—10 Liter Wasser, und fügt diesem ein klein wenig Waschseife bei. In diese Lösung taucht man eine saubere Kleiderbürste und bürstet nun strichweise das Sofa; es empfiehlt sich jedoch, hierauf mit einem reinen Leinentuch sofort trocken nachzureiben. Der Erfolg ist sicher.

*

Wie erzielt man haltbare Eier? Die erste Bedingung zum Erhalten der Eier bildet die geeignete Fütterung der Hühner während der Zeit des Einheimsens, d. h. die Monate August, September und Oktober. Das oft vorzeitige Faulen der Eier, trotzdem dieselben täglich aus dem Neste genommen wurden, veranlaßte mich schon seit Jahren, bei meinem Hühnervolk Versuche anzustellen, ob das Futter, und zwar welches Futter, das Faulen bewirkte, oder ob es an der oder jener Art der Aufbewahrung läge. Als feststehend muß ich nun nach meinen Beobachtungen dem Futter die meiste Schuld beimessen, und zwar war es für mich von

Interesse, zu sehen, in welcher Zeit sich die erste Spur des Faulens zeigte. Die Eier von Hühnern, die mit Küchenabfällen gefüttert wurden, namentlich mit Fleischresten, gekochtem Gemüse, u. s. w. hielten sich am wenigsten; schon nach einigen Wochen zeigten sie, gegen das Licht gehalten, dunkle Flecken, und nach weitern Wochen hing das Ei beim öffnen innen fest und hatte große schwarze Flecken, war also unbrauchbar, hatte aber nicht den Geruch eines faulen Eies. Hühner, die Grünzeug, Kartoffeln, Würmer erhielten, hatten Eier mit fetten, rotgelben Eidottern; allein den Winter über dauerten diese nicht aus. Nur ein ausschließliches Körnerfutter ist für die Zeit des Einlegens dringend anzuraten und für die, die einen eigenen Hühnerhof haben, leicht durchzuführen. Mit warmem Rind- oder Hammeltalg eingerieben, in Häcksel gestellt, waren diese Eier nach fast zwei Jahren wie frisch.

*

Sammet zu waschen. Man nehme zwei Rindsgallen, etwas Honig und Seife, lasse dieses in wenig Wasser kochen und rühre es fleißig um. Den Sammet lege man inzwischen auf ein reines Brett (etwa ein Plättbrett) und befeuchte denselben mittelst eines Leinwandläppchens stark mit obiger Mischung. Dann wickele man den Sammet auf ein Mangelholz und rolle ihn so lange, bis der Schmutz verschwunden ist. Nun ziehe man den Sammet durch klares Wasser, rolle ihn nochmals, hänge ihn auf und lasse ihn bis zur Hälfte trocknen. Dann mache man den halbtrockenen Sammet mit einer in Wasser geweichten und aufgekochten Hausenblase naß, schlage ihn zwischen ein Tuch und rolle ihn so lange, bis er ganz trocken ist. Zuletzt muß er nochmals mit einem Tuche abgerieben werden.

*

Um Silber zu putzen macht man sich eine Lösung von 1 Teil unterschwefligsaurem Natron in 3 Teilen Wasser, reibt damit das oxidierte Silber ein, nachdem man es durch eine heiße Seifenlösung gereinigt hatte, und poliert schließlich mit präzipitierter (geschlemmter) Kreide.

*

Schweineohrenfricassee. Man kann dazu frische oder gepökelte Schweinsohren nehmen, letztere werden in reinem, erstere in gesalzenem Wasser weich gekocht und in schmale Streifen geschnitten. Dann schneidet man 2 Schalotten, Petersilie, Basilikum und Citronenschale recht fein, bringt einen Löffel Mehl in Butter zum Aufgehen und dämpft das Geschnittene darin, tut von der Kochbrühe der Ohren, Muskatnuß, Citronensaft und etwas Essig daran, kocht die Ohren darin und zieht die Sauce mit 2 Eigelb ab.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck der Buchdruckerei Wirth A.-G. in St. Gallen.