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

Band: 19 (1897)

Heft: 29

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: 24.08.2025

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 | Nr. 7. | Juli 1897

Wie soll der gebildete Mensch essen? Wie leitet eine Mutter ihre Kinder dazu an?

Anstandsregeln werden von Grazie und Takt diktiert. Frauen befolgen sie zuweilen unbewußt, weil diese glücklichen Eigenschaften ihnen öfter angeboren sind. Männer beugen sich vorgeschriebenen Formen meist nur ungern, weil Willkür und Ungebundenheit in ihrer Natur liegen. Oft befürchten sie auch, daß ungezwungene Natürlichkeit und kraftvolles Selbstbewußtsein unter dem Zwang von Anstandsregeln leiden könnten, obgleich doch beides erst durch völliges Beherrschen äußerer Formen erreicht wird. Der Vorzug schöner und edler Natürlichkeit im Benehmen ist meist eine Folge guter, häuslicher Erziehung. Ihre Aufgabe ist es, den Kindern von frühester Jugend an die Gesetze des Anstandes einzuprägen, der Art, daß ihnen dieselben völlig zur andern Natur werden. Von jedem gebildeten Menschen wird ein anständiges, in der guten Gesellschaft geläufiges Betragen bei Tisch verlangt. Viele Eltern und Erzieher sind geneigt, Kindern Verstöße hiergegen zu verzeihen. Da es aber in diesem Falle vorzugsweise heißt: „Jung gewohnt, alt getan," so ist dringend zu empfehlen, das Verhalten der Kinder, sonderlich der Knaben, auch in dieser Richtung streng zu überwachen. Jeder Verstoß ist ernstlich zu rügen, denn er rächt sich im spätern Leben oft bitter. Nicht nur an dem größern oder geringern Verbrauch von Wasser und Seife erkennt man das mehr oder minder gebildete Volk, sondern auch an der Art, wie es ißt.

Ich habe es erlebt, daß ein reiches, vielumworbenes Mädchen ihre Hand einem jungen Manne versagte, nachdem sie ihn hatte essen sehen. Er beugte sich dabei tief über den Teller, schlürfte geräuschvoll die Suppe, hutschelte in fataler Lebhaftigkeit mit Messer und Gabel in der Luft umher und schob Saucen und weniger feste Speisen schließlich mit dem Messer in den Mund. Sie erkannte daran den schlecht erzogenen, ungebildeten Menschen und er war ihr verleidet.

Bevor den Kindern gestattet wird, zum Essen zu gehen, sollte unverweigerlich die Nettigkeit des Anzuges geprüft, das Gesicht, vorzüglich die Hände, rein gewaschen werden. Eine sorgsame Mutter lehrt ihre Kinder, besonders die Knaben, anständig zu Tisch zu sitzen, das heißt, nicht zu nah, nicht zu weit vom Tische ab, gerade in der Mitte vor dem Couvert, mit gehobenem Kopf und freier Brust, aber auch nicht steif und pedantisch, wie der Staatsanwalt bei Gericht. Ruhige, runde, keine eckigen Armbewegungen müssen vorwalten; die Arme dürfen während des Speisens nicht auf dem Tisch ruhen. Die Serviette darf weder im Knopfloch befestigt, noch in die Weste geschoben werden; sie wird einfach auf den Schoß gelegt, da sie ausschließlich zum Abwischen des Mundes und der Hände bestimmt ist. Nur am eigenen Tisch haltet man die Serviette sorgfältig nach dem Essen, als Gast im fremden Hause legt man sie nach Aufhebung der Tafel neben das Couvert. Das Brot, welches sich unter der Serviette findet, wird links vom Teller gelegt, nur wenn Butter und Käse serviert werden, bedient man sich des Messers zum Schneiden des Brotes, übrigens sollte es nur gebrochen werden. Jede gebildete Mutter macht ihr Kind darauf aufmerksam, nicht mit vollem Munde zu sprechen, den Löffel nicht zu voll zu nehmen, nicht zu große Bissen in den Mund zu stopfen, langsam und geräuschlos, nicht hastig schnalzend und schmatzend zu essen. Fisch sollte nie mit dem Stahlmesser berührt werden (er büßt dabei auch von seinem Geschmack ein!); wenn kein silbernes Messer vorhanden, bedient man sich nur der Gabel, mit Zuhülfnahme eines Stückchens Brot. Wer Fisch nicht zierlich und geschickt essen lernen kann, sollte, während er dergleichen verspeist, möglichst wenig reden. Eine Gräte ist leicht verschluckt, deren Entfernung schmerzhaft, oft gefährlich ist. Fischgräte, welche etwa beim Essen in den Mund gekommen sind, entferne man daraus in decenter Weise und lege sie unbemerkter Weise auf den Rand des Tellers. Messer und Gabel sollten möglichst wenig von einer Hand zur andern wechseln. Die Gabel ist in der linken, das Messer in der rechten Hand zu halten. Saucen dürfen nicht mit Brot aufgetuncht werden. Es ist nicht statthaft, in der präsentierten Schüssel wählend und wühlend herumzusuchen. Das nächstliegende Stück muß genommen werden. Mit Ausnahme von Brot, Früchten und Spargel darf nichts Eßbares mit den Fingern berührt werden. Unerlaubt ist es ferner, mit dem eigenen Messer in ein Salzfaß zu fahren oder damit von dem präsentierten Brot, Butter 2c. abzuschneiden.

Junge Personen sollten bei Tisch nicht eher essen, als bis die Aelteren damit den Anfang machten; auch sollten sie nicht eher aufstehen, bis ihnen dazu Erlaubnis wird, d. h. bis der Hausherr oder die Hausfrau das Zeichen zum Aufbruch gibt. Ruhiges, geräuschloses Sicherheben

vom Stuhl, eine kleine Verbeugung gegen den Nachbar wird endlich noch von jedem wohlanständigen Menschen zum Schluß der Mahlzeit erwartet.

Verwendung von Resten und Abfällen im Haushalt.

In sparsamem Haushalt werden nicht nur Reste gut verwendet, sondern oft gesorgt, daß es solche gibt, da einmal Gekochtes auf verschiedene Art verbraucht, Zeit und Feuer sparen kann. Bei größeren Fleischstücken ist auf besseres Fleisch zu rechnen, und bleiben große Braten saftiger, als kleine Stücke. So ist bei Sauerkraut, bei Kohl zweckmäßig, doppelte Portion zu nehmen, zum aufwärmen, bei Bohnen gleich, welche zu Salat übrig zu haben und so noch vieles andere.

Für die täglichen Abfälle vom Tisch, namentlich Fleisch und Gemüsereste, ist, wo keine anderen Tiere im Hause sind, sehr ratsam, Hühner zum mästen einzusetzen, für die ein kleines Ställchen wohl überall unterzubringen ist, auch in der Küche, das, mit Schieblade unten versehen, so reinlich gehalten wird, daß kein Geruch zu merken ist. Reinlich gehalten und gut gefüttert, werden die Tiere in wenig Wochen fett, wie sie zu kaufen theuer sind, und können im Sommer junge Hühnchen nach vier bis sechs Wochen wieder durch andere ersetzt werden. Dafür passen gut Brodabfälle, die man das ganze Jahr über sammelt, von denen es vom Tisch, und namentlich bei kleinen Kindern viele gibt, die sonst keine Verwendung finden. Man trocknet sie im Ofen, verwahrt sie in irgend welchem Gefäß und weicht sie dann für die Hühner in kleinen Portionen in Wasser oder Milchresten ein, was ein ausgezeichnetes Futter gibt.

Andere Brotreste werden am besten zu Suppen gebraucht, gerieben auch zu Kuchen, Puddings, Aufläufen, die Kruste zu Sauerbraten.

Uebrige Semmel und Zwieback sind, wenn schon alt und hart, im Ofen zu rösten und dann gestoßen zum paniren, bestreuen von Formen und dgl., aber auch eingeweicht zu Suppen, Klößen, Aufläufen gut. Lassen sich Semmel noch schneiden, so können sie zu gebackenen Schnitten, Karthäuserklößen, Charlotten, Krotons oder sonst zu Suppenschnitten und Würfeln genommen werden, Zwieback auch zu kalten Schalen und dergleichen.

Kartoffelüberreste von roh geschälten, wie es solche namentlich gibt, wenn kleine Kartöffelchen ausgestochen worden sind, passen zu Kartoffelsuppe und Puree.

Uebrige gekochte Kartoffeln lassen sich ganz oder geschält rösten, oder sind zu Kartoffelsalat, zu Prinzeß-Häringskartoffeln und mancherlei derartigen Gerichten passend. Gerieben zu Suppen, Klößen, Suppen-

klößchen, Salat, Pudding, Kuchen, Kartoffelpfannkuchen, Auflauf, Härings-auflauf und eine Menge anderer Kartoffelspeisen.

Suppenfett ist zu den meisten Gemüsen zu gebrauchen, besonders gut zu gelben Rüben, Savoyenkohl, Kohlrabi; namentlich zusammen mit anderem Fett, auch zu Bohnen, allen Kohl- und Rübenarten, ebenso ist Bratenfett gut zu den genannten Gemüsen, ist aber auch zum Braten von Fleisch und Kartoffeln anzuwenden.

Uebrige Bouillon kann zu schwächeren Bouillonsuppen, zu Gerste, Eiergerste, Kerbel, sehr gut gebraucht werden, zu vielem andern mit Hilfe von Fleischextrakt. Bei manchen Gemüsen ist Bouillon auch gut, und genügen dann kleine Reste.

Die Brühe frischer Zunge ist wie andere Bouillon zu benutzen, die von gesalzener oder geräucherter und von Salzfleisch mit Vorsicht, weil sie sehr salzig ist, wohl zu brauchen, namentlich zu Kartoffel- und Wurzelsuppe, zu Bohnen- und Linsensuppe. Von der Brühe, in der Blumenkohl und Spargel gekocht wurden, kocht man auch Suppe, ebenso aus der von Klößen und Spätzlen, und verbraucht in letzterer übrige Klöße, eine Zuthat von Butter und Mehl, vielleicht etwas Eigelb, und die Suppe ist fertig.

Aus allerhand fetten Brühen kann Panhas gekocht werden. Speckschwarten kann man in Bohnen-, Erbsen-, Linsen- und Kartoffelsuppe kochen, auch braucht man sie beim Backen von Flädchen (Plinzen), außerdem sind sie nützlich, den Herd und sonst Eisen damit abzureiben, und sollten solche also nie weggeworfen werden. Gemüsereste, die verwendet werden sollen, sind zum Teil aufzuwärmen, wie Sauerkraut, Grünkohl, die eher durch Aufwärmen gewinnen; andere sind zu Suppen und Salat, einige freilich gar nicht, für den Tisch wieder zu gebrauchen. Spargel Blumenkohl, junge Erbsen, Artischocken, kann man in jeder Bouillonsuppe, aber auch als Salat essen. Linsen, weiße Bohnen, Erbsenpuree werden nachher zu Suppen benützt, Bohnen verschiedener Sorten als Salat begossen, wobei allerdings besser ist, wenn sie nur abgekocht und nicht fertig als Gemüse zubereitet sind. Auch weißer und roter Kohl, Gurkengemüse ist als Salat noch zu verwenden. Manche versuchen es mit allen Gemüsen, doch ist das Geschmacksache. Fleischreste sind auf mancherlei Art zu gebrauchen, und ist es für eine Hausfrau gut, darüber genau Bescheid zu wissen, um möglichst Abwechslung zu haben, und z. B. einen großen Braten nicht immer in gleicher Gestalt auf den Tisch zu bringen und dadurch der Tischgesellschaft zu entleiden.

Gekochtes Suppenfleisch macht meistens die größten Schwierigkeiten, obgleich durch den Fleischextrakt nicht mehr so große Stücke zu guter Suppe notwendig sind. Bei einem großen Rest ist ein Fleischpudding, wenn auch nicht die billigste, so doch angenehmste Verwendungsart, und

kann solcher gut sogar bei Gesellschaft gegeben werden. Dann wird es auf die verschiedenste Art aufgebraten, geröstet, als ein geschnittenes Fleisch behandelt, Ragout, Haschis, Fricadellen daraus gemacht, verschiedene Salate, Suppe, Olla, Potrida, u. s. w.

Bei Braten, die im Ofen aufgewärmt werden, gießt man etwas Rahm oder heißes Wasser zu, läßt sie nur so lange im Ofen, bis sie durch heiß sind.

Sauer- und Schmorbraten wärmt man einfach in ihrer Sauce, sie ertragen das mehrere Male. Sauerbraten ist auch eingeschnitten mit Maccaroni dazwischen gut.

Filet wird aufgewärmt, schmeckt aber auch kalt, ohne oder mit kalter pikanter Sauce dazu, gut, ebenso Roastbeef, zu dem kalt wie warm, saure Gurken besonders passen. Kalbsbraten verliert beim Aufwärmen, es kann ja einmal geschehen, nicht aber zweimal, und ist dann besser, den Braten eingeschnitten zu erwärmen, Scheiben davon in eine Porzellanschüssel in die Sauce gelegt, und diese zugedeckt auf Dampf gestellt. Kalbsbraten ist mehr als alles andere Fleisch zu vielerlei zu brauchen, zu Ragouts, Fleischklößen, farcierten Pfannkuchen, gefüllten Plinzen, Fleischschnitten, Blanquettes, Croquetts, Pasteten, Rissolen mit und ohne Niere zu Nierenschnitten, Fricadellen, Haschis, Suppe; dann kalt ohne und mit verschiedenen kalten pikanten Saucen, zu Häringssalat u. s. w.

Die Knochen von Kalbsbraten sind zu Knochensuppe besser als von anderen Braten.

Von Hammelfleischresten ist Ragout oder Grilladen zu machen.

Schweinebraten wird am besten kalt gegessen und schmeckt Senf mit Citronensaft, oder statt dessen etwas Essig verrührt dazu gut, sonst läßt sich Ragout daraus machen, oder ein Gericht mit Kartoffeln.

Gekochtes Schweinefleisch schneidet man in Scheiben, bratet es in Butter als Beilage zu Wintergemüsen. Bratwurst und Sancissen sind gut zu Wurstsuppe. Schinkenreste sind auch zu mancherlei Fleischspeisen zu gebrauchen, gehackt zu Butterbrot, zu Maccaroni, Nudeln, Reis u. s. w., dann in Scheiben zu Conlissuppen und Saucen, außerdem in Erbsenpuree und Suppe, in Sauerkraut, Linsen, Bohnen und Kartoffelsuppe. — Abgekochter Speck wird in Scheiben geschnitten, mit geriebenem Weißbrot bestreut und so geröstet, zu Sauerkraut, Erbsen u. s. w.

Aus Wild kann Ragout gemacht werden, Suppe, oder wird es kalt mit pikanter Sauce gegessen. Ebenso wildes Geflügel, das sich wie manches andere Geflügel zu Mayonaisen eignet. Geflügel läßt sich im Ganzen nicht gut aufwärmen. Gekochte Hühnerreste sind zu Königinsuppe zu brauchen, die guten Stücke mit Mayonaise, mit warmer oder kalter Eiersauce zu essen. Reste von Huhn und dgl. können auch in

Backteig oder abgebrühten Teig umgedreht und in Schmalzbutter gebacken werden.

Schlegel von gebratenem Truthahn oder Gans sind am besten in grünem Kohl heiß gemacht, oder die Truthahnschlegel werden in flüssige Butter getaucht und auf dem Rost gebraten und besondere Sauce, Pfeffer- oder Senfsauce dazu gegeben.

Gansschlegel werden auch in ihrer Sauce erwärmt, abgetropft, Zwiebeln mit denselben in Gänsefett gebraten, und eine kräftige Sauce dazu gegossen. Von Truthahn kann auch Haschis gemacht werden.

Fischreste sind zu Suppe zu brauchen, zu Klößchen, Ragout, zu Aufgezogenem, Salat, werden aufgebraten oder in Marinade gelegt, auch kalt mit kalter Sauce oder mit Oel und Essig gegessen. Aus Häringen, Sardellen, Sardinenresten kann man Saucen machen, Sardellenbutter auch aus Häringsmilch, Sardinen für Brötchen oder zu Salat benützen, ebenso Neunaugen u. s. w. Austern, Krebse und andere Schaltiere werden zu Saucen und Pastetchen verwendet, Krebse auch zu Krebsbutter. Austern schmecken besonders in Sauerkraut, aber noch in vielen Gerichten gut. Fricassees erwärmt man am besten in zugedeckten Porzellanschüsseln auf Dampf.

Milchreste werden unter anderm zu Pfannkuchen, Plinzen, Rührei, Einlaufsuppe und Kartoffelpuree benützt.

Rahm ist süß und sauer zu Suppen, Gemüsen, Saucen, zu Salat und namentlich Braten sehr gut, und verbessert so Vieles, daß jeder kleine Rest benützt werden müßte. Eiweiß wird so oft verschleudert; es geht ganz gut zu Coteletts allein zu brauchen ohne das Gelbe, zu Fricadellen fast allein, bei Pfannkuchen kann auch mehr Eiweiß als Gelb genommen werden, zu Kartoffelpfannkuchen, Reibekuchen, Einlaufsuppe und Spätzle. Außerdem gibt es Schaumcrêmes und verschiedenes Backwerk, wozu nur Eiweiß oder mehr Eiweiß als Eigelb gebraucht werden, dann dient es auch zum Klären des Gelees. Citronen und Apfelsinenschalen sind fein gewiegt, oder abgerieben und mit Zucker vermischt, gut verpfropft in Gläschen zu gelegentlichem Gebrauch aufzubewahren.

Kuchenreste als Bisquit und dgl. können eine schöne Schüssel mit Chau d'eau Sauce geben, auch zu Puddings und Aufläufen und mit Compots zusammen ist manches zu brauchen. Compotreste kann man zu allerlei süßen Speisen kalt und warm nehmen, und aus mehreren zusammen ein gemischtes Compot machen.

Käsereste sind gerieben zu Suppen, Nudeln, Maccaroni, Reis zu brauchen, auch Schnittchen in gebrannte Mehlsuppe schmeckt gut.

Die Reste von ausgelassener Butter werden im Elsaß und in der Schweiz zu sogenannten Schmutzkuchen gebraucht, etwas frische Butter,

Mehl, Ei, Salz eingeknetet, daß es sich rollen läßt, dann ausgerollt und gebacken.

Trüben Wein kann man noch zu Suppen, in Ragouts und Fricassees, auch zu Backobst brauchen, sonst zu Essig.

Obstreste, sowohl Schalen als angefaultes Obst können gesammelt und Essig daraus bereitet werden.

Asche wird zu Lauge benützt, Holzasche mit kochendem Wasser begossen und hingestellt, bis es abgeklärt ist.

Kartoffelschalen von roh geschälten Kartoffeln können getrocknet werden und sind dann gut zum Feuer anzünden.

Sägemehl ist gut zum Flaschen spühlen.

Knochen, die erst zur Suppe recht ausgekocht worden sind, können verkauft werden, oder wer einen Garten hat, kann Knochenmehl daraus mahlen lassen.

Guter Rat fürs Einmachen von Gemüsen und Früchten.

Das Einmachen von Gemüsen und Früchten ist immer eine heikle Sache, weil das Eingemachte leicht dem Verderben ausgesetzt ist: ohne daß man es bisher verhindern konnte, macht man eine große Zahl winziger animalischer oder vegetabilischer Fäulniserreger mit ein, die langsam oder schnell einen Zersetzungsprozeß bewirken. Da seien jetzt zur Einmachezeit die Hausfrauen auf ein neues Einmacheverfahren mit Hilfe eines kleinen, billigen Sterilisierungsapparates aufmerksam gemacht, den der inzwischen verstorbene Dr. Rudolf Rempel sich hatte patentieren lassen. Nach seinem Tode ging das Patent auf die Firma M. C. Heissener in Essen über, die den Apparat noch wesentlich verbessert hat. In der neuesten Nummer des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau ist das Einmacheverfahren beschrieben und durch vorzügliche Holzschnitte erläutert. Der praktische Ratgeber hat nämlich in seinem Leserkreise Umfrage gehalten, wie die Hausfrauen mit dem Apparate zufrieden wären und hat von hochachtbarsten Seiten eine große Anzahl Zuschriften erhalten, die er veröffentlicht und die sich ohne Ausnahme lobend aussprechen. Hausfrauen, die sich näher dafür interessieren, mögen sich die Nummer des praktischen Ratgebers kommen lassen, die gern umsonst von dem Geschäftsamt der bekannten Gartenzeitschrift in Frankfurt a. Oder zugesandt wird.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Vobesen von Schinken. Fein geschnittener Schinken wird eine halbe Stunde vor Gebrauch in ein wenig kalte Milch gelegt, herausgenommen und abgetrocknet. Zwei messerrückendicke, abgeriebene Semmelscheiben

werden in saurem Rahm eingeweicht und auf jede Semmelschnitte feingewiegte, in Butter geschwitzte Petersilie gestreut. Zwischen je zwei auf diese Weise präparierte Semmelschnitten wird ein Scheibchen Schinken gelegt, das Ganze zuerst in einem verrührten Ei, dann in geriebener weißer Semmel, unter welche Parmesankäse gemischt ist, umgedreht. Dann werden die Schnitten auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und zehn Minuten in ziemlich heißem Ofen hellbraun gebacken. Frisch aufgetragen schmecken diese Schnitten am besten.

*

Griesmehlsuppe. Man rechnet auf die Person eine Viertel-Tasse Griesmehl. Wasser oder Bouillon werden mit dem nötigen Salz kochend gemacht. Unter beständigem Umrühren läßt man den Gries einlaufen und kocht ihn eine halbe Stunde. Unmittelbar vor dem Anrichten wird nußgroß frische Butter damit durchrührt, auch wohl ein Löffel süßer Rahm oder Milch und dann die Suppe angerichtet.

*

Klare Bouillon mit Markklößen. 60 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, 2 Eidotter, einen halben Theelöffel voll feingewiegte Petersilie, 200 Gramm in Wasser geweichte, stark ausgedrückte Semmel, eine Tasse feingewiegtes Rindermark, etwas Salz, den steifen Schnee von 2 Eiern damit vermengt. Dann nimmt man etwas Mehl in die Hand, formt aus der Masse runde, nußgroße Klößchen und läßt diese 5 Minuten langsam in dem nötigen Quantum Fleischbrühe kochen. Sorgfältig zubereitet schmeckt diese Suppe sehr gut.

*

Kartoffelsuppe. Kartoffeln werden geschält, viermal gewaschen und mit kaltem Wasser aufgestellt. Sobald dieses kocht, wird es abgegossen und durch frisches Wasser ersetzt (es kann auch Bouillon genommen werden). Wasser oder Bouillon werden nach Bedarf gesalzen, die Kartoffeln weich gekocht und durchgeschlagen. Nußgroß frische Butter, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel süßer Rahm, einige Blättchen gut gewaschene, fein gewiegte Petersielie werden dazu gefügt und die Suppe wird über schön braun geröstete kleine Semmelwürfelchen angerichtet.

*

Kässchnitten. Abgeriebene Semmeln werden in zierliche, zwei messerrückendicke Scheibchen geschnitten, mit frischer Butter bestrichen, jede Scheibe mit entsprechend großem und dickem Scheibchen Schweizerkäse belegt, jedes Stück mit einem Gedanken Cayennepfeffer (roter Pfeffer) gewürzt und in heißem Ofen schön gelbbraun gebacken.

*

Das Reinigen der Tapeten geschieht am zweckmäßigsten, wenn man einen Flanelllappen in Hafermehl taucht und die Tapeten damit abreibt.

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