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

Band: 20 (1898)

Heft: 4

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: 31.12.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

SCHWEIZ. LANDESBIBL. 1900 K. 1559 BERN

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1898

Der persönliche Verkehr mit den Dienstboten.

Bedeutungsvoller in seinen Wirkungen als alle materielle Fürsorge ist der persönliche Verkehr mit den Dienstboten, — freilich auch viel schwerer zu erlernen, fast möchte ich sagen: überhaupt kaum zu erlernen. Es gibt Frauen, die darin ganz instinktiv das Richtige treffen, die durch ihre ganze Persönlichkeit ihren Leuten imponieren und von ihnen geliebt werden; und wieder andere, die trotz des besten Willens und des ernsthaftesten Bestrebens niemals den richtigen Ton treffen, und es ist schwer zu sagen, welche persönlichen Eigenschaften diesen für die Hausfrau so verhängnisvollen Unterschied ausmachen. Die Frauen nennen das Glück, und man wird sehr beneidet, wenn man „Glück" mit Dienstboten hat. Die erste Bedingung zu diesem „Glück" ist wohl, daß man den Leuten mit Wohlwollen entgegentritt; die zweite, daß man keine allzu hoch gespannten Erwartungen hegt und bereit ist, einige Fehler in den Kauf zu nehmen, und das nicht nur so, wie viele Frauen es thun, wenn sie sagen: Fehler haben sie alle, wenn man wechselt, so wechselt man nur die Fehler. Man muß die Fehler eines überwiegend guten Mädchens eben wirklich in seinen Etat aufnehmen, die Fähigkeit besitzen, sich nicht täglich und stündlich über dieselben zu ärgern und sich dem Mädchen gegenüber zu verbittern. — Kann man das nicht, so soll man das betreffende Mädchen lieber entlassen.

Von allergrößter Wichtigkeit ist das eigene gute Beispiel. Alles, was die Hausfrau selbst thut, muß mustergiltig sein; sie sei stets thätig, ordentlich, pünktlich und vor allen Dingen von über jedem Zweifel erhabener Pflichttreue; dann wird es viel leichter sein, diese Eigenschaften auch bei den Dienstboten zu erreichen. In ihrem Benehmen sei sie immer ruhig und vornehm; es gibt nichts, was ungebildeten Leuten so imponiert, wie eine gewisse überlegene Ruhe, die bei allen Prüfungen Stand hält. Man gebe dem Dienstboten niemals einen Verweis im Zorn. Hat man sich geärgert — und das kommt ja nur zu oft vor — so warte man ab, bis man wieder vollständig gesammelt ist und

über eine würdige Haltung verfügt; dann tadle man sie, wenn es nötig ist, ernst und streng, aber mit möglichst wenig Worten, bei geringeren Anlässen gleichsam im Vorübergehen, die Türklinke in der Hand. Bei größeren Vergehen lasse man sie ins Zimmer kommen und spreche mit ihnen; vermeide es aber, einen allzu hohen Ton anzuschlagen, der unverstanden über sie hinweggeht. Niemals lasse man sich durch augenblicklichen Aerger oder Dringlichkeit verleiten, dem einen Mädchen durch das andere einen Tadel sagen zu lassen; es wirkt das unnötigerweise verletzend. Bei jedem nur einigermaßen ernsthaften Anlaß sollte man das betreffende Mädchen unter vier Augen sprechen. Es geht die Anderen meistens gar nichts an, was wir mit ihm haben, und wir können leicht diese kleine Rücksicht auf ihr Ehrgefühl nehmen.

Ebenso wichtig ist es indessen, jene andere Klippe zu vermeiden, die darin besteht, daß wir zu ängstlich, zu schonend mit ihnen sind. Darin liegt für unerfahrene, junge Frauen eine große Gefahr. Merken die Mädchen erst einmal, daß wir nicht den Mut haben, ihnen frei heraus unsere Meinung zu sagen, so haben wir verlorenes Spiel. Wir müssen uns also unbedingt nach dieser Richtung hin zu einiger Tapferkeit erziehen. — Auch müssen wir uns angewöhnen, die Dinge, die uns mißfallen, gleich zu rügen, sie nicht erst zu Haupt- und Staats-Aktionen anwachsen zu lassen. Gewöhnt man sich, jedes kleine Vergehen gleich beim erstenmale ganz kurz und ohne jeden Aerger zu erwähnen, so werden große Aussprachen nur sehr selten notwendig werden. Viele junge Frauen begehen aber den Fehler, daß sie etwaige schlechte Angewohnheiten oder Uebertretungen der Hausordnung aus falscher Nachsicht eine Zeit lang ungerügt lassen, immer noch hoffend, das Mädchen werde sie von selbst ablegen, sich aber tagtäglich darüber ärgern und sich dem Mädchen gegenüber verbittern; mit der Zeit können sie es dann nicht mehr ertragen, der angesammelte Aerger bricht los und es gibt einen Krach, der meistens mit einer Kündigung endet; denn das Mädchen hat das Gefühl, höchst ungerecht behandelt zu werden, weil eine Sache großen Aerger verursacht, die, obwohl schon eine ganz eingeführte Gewohnheit, ihr noch nie einen Tadel eingebracht hat. Ungleich kluger ist es, immer gleich frei heraus seine Meinung zu sagen, wo es angeht, heiter und freundlich, wenn das nicht hilft, ernst und streng. Die Mädchen werden in der ersten Zeit vielleicht bisweilen empfindlich werden, sie werden sich aber bald an diese unsere Art gewöhnen und wir werden länger mit ihnen auskommen, als wenn wir sie erst durch zu viel Nachsicht verwöhnen und dann große unliebsame Auseinandersetzungen mit ihnen haben.

Immer aber befleißige man sich ihnen gegenüber einer würdigen Sprache und der vollkommensten Höflichkeit. Wir sollten uns eine Un-

höflichkeit viel eher einer Freundin, als einer Untergebenen gegenüber verzeihen, denn diesen soll unser Benehmen vorbildlich sein. Ein gleichmäßig vornehmes Benehmen unsererseits gibt ihnen so sehr den Begriff, daß wir über ihnen stehen, und sie werden sich nicht so leicht eine Ungehörigkeit herausnehmen. Mit größter Strenge verlange man von sämtlichen Familiengliedern dieselbe Höflichkeit den Dienstboten gegenüber, die man selbst sich zur Pflicht gemacht hat. Das gilt insbesondere von Kindern, man schlägt dabei zwei Fliegen mit einem Schlag, indem man sowohl auf die Kinder, sowie auf die Dienstboten erziehlich wirkt.

Sehr oft hört man den Grundsatz aussprechen, man solle mit den Dienstboten nur das Notwendige sprechen, niemals sich mit ihnen unterhalten, oder sie nach ihren Angelegenheiten fragen. Dieser Grundsatz ist aber nur für diejenigen Frauen richtig, die das Verhältnis nicht beherrschen und sich ihren Leuten gegenüber unsicher fühlen; denn jedenfalls ist ein durchaus kühles Dienstverhältnis einem allzu vertraulichen Zustand, bei dem die Mädchen den Ton angeben, vorzuziehen. Ist man aber der leitende Teil in dem Verhältnis, ist man dem Mädchen gegenüber stets Dame und in jedem Augenblicke seiner Position sicher, dann läßt sich nicht einsehen, warum man nicht gelegentlich als Mensch zum Menschen ein vertrauteres Wort reden soll. Mir ist es im höchsten Grade unbehaglich, längere Zeit ein Wesen im Hause zu haben, für das ich mich nicht interessieren, an das ich mich nicht bis auf einen gewissen Grad attachieren kann. Ich pflege mich immer, nach ihren Familienverhältnissen zu erkundigen und ermutige sie überhaupt bei jeder Gelegenheit, Vertrauen zu mir zu haben und mir von ihren Angelegenheiten zu erzählen. Haben sie Kummer in ihren Familien, so ist es natürlich, daß wir, wenn wir nicht helfen können, ihnen wenigstens unsere Teilnahme bekunden, ihnen ein gutes Wort gönnen, gerade so wie anderen Menschen. Eine gewisse Heiterkeit im Verkehr mit ihnen und gelegentlich ein kleines Gespräch über Tagesereignisse hat bei guten Mädchen oft die beste Wirkung und fesselt sie an unsere Person. Ein solcher Zustand ist aber nur möglich, wo das Verhältnis ein vollkommen gutes ist und beide Teile den nötigen Takt besitzen.

Sind Kinder im Hause und sind diese von Anfang an dazu erzogen, freundlich und rücksichtsvoll gegen die Dienstboten zu sein, so pflegen diese das beste Bindemittel zwischen Herrschaft und Dienerschaft zu sein. Freilich hört man oft das Gegenteil; besonders Mütter von heranwachsenden Söhnen klagen bisweilen bitterlich über das schlechte Einvernehmen und den beständigen Zank im Hause. Das liegt aber wohl vielfach daran, daß man den Kindern von früh auf erlaubt hat, die Leute zu kommandieren und sie als niedrigere Wesen zu betrachten. Kinder sollten auf soziale Unterschiede so spät wie möglich aufmerksam

gemacht werden; ein Hochmut nach dieser Richtung hin ist bei ihnen nicht nur widerwärtig, sondern im höchsten Grade schlecht für ihre Charakterentwicklung. Ein heranwachsender Knabe sollte insbesondere stets darauf hingewiesen werden, daß er jedem weiblichen Wesen vollkommene Höflichkeit schuldet, dem Hausmädchen seiner Mutter ebenso gut, wie den Freundinnen des Hauses. Um das zu erreichen, hüte man sich aber wohl, die Dienstboten in Gegenwart der Kinder zu tadeln oder in wegwerfendem Tone von ihnen zu sprechen.

Aus „Zur Dienstbotenfrage" v. Else Lejenne.

Regeln für den Fischmarkt.

Kennzeichen der frischen Fische: Zum Glücke riechen faule Fische so arg, daß man vor Schaden gewarnt ist. Nur ausnahmsweise kommt es vor, daß ein wunderlicher Kauz von einem „gesteigerten Hautgoût" spricht, sich an einem faulen Fisch ergötzt — und den Magen verdirbt. Außerdem kennt man die Fische an den Kiemen. Wenn diese nicht mehr schön rot sind, dann hat's g'schellt. Die Fischer wissen wohl, daß aufmerksame Käufer zuerst auf dieses Zeichen achten. Es kommt deshalb vor, daß bereits weiß gewordene Kiemen mit Blut beschmiert werden. Durch Abwaschen kann dieser Betrug leicht entlarvt werden. Auch wenn die Kiemen bei größeren Fischen mit Salbei besteckt sind, mag man Verdacht schöpfen.

Mit diesen zwei Merkmalen reicht man aus. Es gibt zwar noch viele andere, aber von untergeordnetem Werte. Wir halten es für besser, wenn das Küchenpersonal nur auf obige achtet, anstatt sich mit vielen anderen verwirrt.

Die Fischhändler suchen ihre Ware beim Versand auf allerlei Arten möglichst lang am Leben, oder besser gesagt, am Sterben zu erhalten: sie wickeln die Fische in Gewürzblätter ein, namentlich in Salbei, stecken ihnen ein Stück mit Schnaps befeuchtetes Brot in den Rachen und wie die Schindereien alle heißen. Ist nicht schon zum Voraus anzunehmen, daß das Fleisch eines Tieres, welches in vollster Gesundheit rasch getötet wurde, besser sein müsse, als das Fleisch eines lange gemarterten und schließlich eines natürlichen Todes gestorbenen Tieres? Im übrigen weiß man genau, daß das Fleisch eines gemarterten Fisches ebenso an Nährwert verliert, wie das Fleisch eines gequälten Kalbes.

Bekanntlich ist unter den Fischen ein ungeheurer Unterschied. Man taxiert sie nach verschiedenen Gesichtspunkten: Fürs erste schaut man auf die Größe. Jede Art hat so zu sagen ihre Glanzfigur. So ist z. B.

ein Hecht von 2 Kilo, ebenso eine Seeforelle von gleichem Gewicht unbedingt am besten. Ganz große Fische haben eine grobe Faser und sind lange nicht so schmackhaft. Sehr junge haben zuviel heimgebende Substanz; sie sind zwar zart, aber doch nicht so schmackhaft, wie jene, welche die normale Größe erreicht haben.

Man kann die Fische wie die Menschen, auch nach ihrer Nahrung taxieren; da gilt auch das Sprichwort: „Sage mir, was Du ißt, und ich sage Dir, wer Du bist!“ Die Raubfische haben besseres Fleisch als jene Fische, welche sich mit dem Schlamm und dergl. begnügen. Es ist hier eine Ausnahme von dem großen Naturgesetze: daß ein Tier, welches selbst schon Fleisch zur Nahrung gehabt, nicht mehr zur Nahrung dienen kann einem Fleischfresser. Alles was Schlamm, Wasserpflanzen und dergleichen Raritäten frißt, gehört zum Lumpenpack der Fische und — stinkt. Jene Fische, welche sich in der Nähe von Abtritten aufhalten, oder an Abflußgräben von Metzgereien, Seifensiedereien und ähnlichen Anstalten; Fische, welche unter Umständen sogar Aas fressen, sind schädlich.

Nach der äußern Bedeckung taxiert, ergibt sich folgendes: Schuppenfische haben blättriges, aber doch zartfaseriges Fleisch, sind also durchweg leichter zu verdauen, als die Fische mit glatter Haut, deren Fleisch eine zusammenhängende, bei näherer Untersuchung, grobfaserige Masse darstellt. Die Schuppenfische, auch wenn sie noch so klein sind, geben beim Kochen ein zusammenhängendes Fleisch; die jungen Hautfische dagegen verkochen fast zu einem Brei, setzen viel Schleim ab, welcher sich nur dann auflöst (verdauen läßt), wenn ziemlich stark gesalzen wurde. Bei älteren Hautfischen bleibt das Fleisch kompakter. Die dicke saftige Haut, welche beim Kochen sulzartig wird, ist weitaus das beste Stück am ganzen Fisch, in Wahrheit eine Delikatesse.

Es gibt auch gewisse Krankheiten unter den Fischen; Krankheiten, durch welche ihr Fleisch so verdirbt, daß dessen Genuß gefährlich wird. Alle Fische, welche sonst im klaren, frischen Wasser zu leben gewohnt sind, werden in wenig bewegtem, verdorbenem Wasser krank, namentlich im Sommer. Die Fischer nennen diese Krankheit die „Fäule“ und wissen wohl, daß derjenige, welcher ihnen einen solchen Fisch abkauft, sich damit den Magen verdirbt.

Alle Fische sind während der Laichzeit geringer; sie bekommen eine schmutzige Haut, manchmal sogar einen Bläschen-Ausschlag. Das Fleisch ist nicht bloß fade, sondern wirklich ungesund; die Eier der Hechte und der Barben sogar giftig. Unter solchen Umständen muß das Küchenpersonal die Laichzeit der Fische kennen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Grünkernsuppe. (Für 5 Personen berechnet.) Man bedeckt 120 Gramm Grünkern am Abend vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man etwas Natrium zusetzte, gießt dies am andern Morgen ab, röstet 30 Gramm Weißbrot trocken in eiserner Pfanne, thut es nebst dem Grünkern in 3 Liter Wasser und kocht es beinahe 3 Stunden. Die Suppe wird durchgestrichen, 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 15 Gramm Salz, ein eidick frische Butter, und ein Eßlöffel gehackte Petersilie dazu gethan, damit aufgekocht und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

*

Kartoffelsuppe. (Für 5 Personen berechnet.) Bratenknochen, wie sie vorrätig sind, hackt man entzwei, setzt sie mit 2½ Liter Wasser und viel Suppenkraut zu Feuer, kocht sie ¾ Stunden, thut dann einen Teller voll in Fett bräunlich gebratene, rohe Kartoffelscheiben und einen halben Teller voll ungebratene Kartoffelschnitte in die Suppe und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, thut 15 Gramm Salz, 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt, eine Prise Muskatnuß und 2 Löffel gehackte Sellerieblätter hinein und gibt sie mit geröstetem Brot.

*

Hafergrützsuppen. (Für 5 Personen berechnet.) Man kocht 200 Gramm präparierte Hafergrütze mit 2½ Liter Wasser und dem nötigen Salz langsam 45 Minuten, wobei man die Suppe öfter umrührt. Dann gibt man zwei fein zerschnittene Petersilienwurzeln, ein eidick frische Butter, 10 kleinste, geschälte Kartoffeln und 15 Gramm Liebig's Extrakt an die Suppe und kocht sie langsam noch 15 Minuten.

*

Selleriesuppe. (Für 5 Personen berechnet). Drei mittlere oder zwei größere geschälte Sellerieknollen werden in Viertel geschnitten, nebst einem Teller voll roher, zerschnittener Kartoffeln mit 2¼ Liter Wasser überfüllt, gesalzen und langsam eine Stunde gekocht. Man reibt die Suppe durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 30 Gramm frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas gewiegtes Selleriekraut daran, kocht sie noch eben durch und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.

*

Gebratener Zander. Es werden 1½ Kilogramm kleine Zander genommen. Man richtet sie vor, ritzt sie leicht ein, salzt sie und stellt sie 40 Minuten bei Seite. Sie werden darauf in zerquirltem Ei, das man mit etwas schaumiger Butter vermischt, gewendet und dann in geriebener Semmel, die mit Mehl vermengt wird, gedreht, worauf man sie in reichlich Bratbutter goldbraun bäckt. — Die braune Butter wird

mit einem Löffel Citronensaft, einem Löffel Wasser und 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt verkocht und zu den Fischen gegeben, zu denen man außerdem gern Kartoffelsalat reicht.

*

Geschmorter Kabeljau. Man nimmt ein Stück Kabeljau von etwa 2 Kilogramm, häutet es, entfernt die Gräte und teilt ihn in beliebig große Stücke. Man zerläßt 40 Gramm Butter in einem passenden Kochtopf, thut die Fischstücke hinein, bestreut sie mit einer Mischung von gewiegten Zwiebeln, Kräutern, Kapern, Salz und Pfeffer, gießt 4 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt darüber und schmort den Fisch gar. Man gibt zuletzt ein helles Buttermehl an die Sauce und schärft diese mit Citronensaft.

*

Hecht mit Kräutern. 2 Kilogramm mittelgroße Hechte schuppt man, reinigt sie, zerteilt sie in Stücke und thut sie in so viel kochend heißes Salzwasser, daß die Fischstücke knapp bedeckt sind. Man gibt 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 2 Scheiben Sellerie und Pfeffer, wie Gewürzkörner daran und läßt den Hecht langsam darin gar ziehen. 5 Minuten vor dem Anrichten knetet man 50 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, thut dies nebst 2 Löffel gehackter Petersilie an den Fisch und kocht ihn damit durch, wodurch die Sauce bündig wird. Man richtet den Fisch in tiefer Schüssel mit der Sauce an.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Aus 2 Kilogramm Kalbsbrust läßt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Enden gut zu und legt die Brust so lange in heißes Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmäßig heißem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratensatz, Kartoffelmehl, 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

*

Kalbskoteletten. (Zeit der Bereitung 25 Minuten.) Man schneidet die Koteletten zurecht und kocht die Abfälle mit Wasser, Suppengrün, Salz und 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt 20 Minuten. Die Koteletten wendet man, wenn sie geschlagen und gesalzen sind in Ei und Semmel und brät sie rasch in Butter goldbraun. Die Sauce wird mit wenig Mehl und Knochenbrühe verkocht. — Lammkoteletten werden ebenso bereitet. — Schweinskoteletten brauchen weniger Fett zum Braten, ihre Sauce wird einfach aus dem mit kochendem Wasser verkochtem Bratensatz, etwas Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt bereitet.

Schmorbraten. Ein gut abgelegenes Keulenstück von etwa 1½ Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken bespickt, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, und in Butter ringsum gebräunt. Dann gießt man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrotscheibe, zerschnittene Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleischextrakt daran und dünstet es 2½ Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, (sie muß sämig sein) und nebst Klößen zu dem Braten gegeben.

*

Einfacher Fleischmürbebraten. Etwa 1½ Kilogramm Mürbebraten klopft man gut, reibt das Fleisch mit Salz ein, steckt hin und wieder in die Fettschicht einige Nelken, legt den Braten in etwas gebräunter Butter in einen Brattopf, brät in an, gießt reichlich kochendes Wasser darauf und brät ihn langsam weich. — Man entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas angerührtem Mehl, gibt eine große Messerspitze Liebig's Fleischextrakt daran und kocht die Sauce dicklich und glänzend. — Man gibt zu dem Braten Rotkraut oder auch Kartoffelklöße.

*

Kalbfleischfricassée. Man schneidet 1 Kilogramm Brustfleisch in Portionsstücke, überbrüht sie mit kochendem Wasser, brät das Fleisch schnell in kochender Butter schön gelb, bestäubt es mit einem Löffel Mehl und gießt soviel kochendes Wasser daran, daß es knapp bedeckt ist, worauf man einige Citronenscheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugibt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und dünstet es weich. — Man verkocht die Sauce mit hellem Buttermehl, gibt 4 Gramm Liebig's Fleischextrakt dazu, kocht kleine Semmelklößchen darin gar und läßt das Fleisch mit den Pilzen wieder heiß werden. — Nach belieben kann man Kapern daran thun, es auch mit einem Eigelb abrühren.

*

Irish Stew. (Zubereitungszeit 3 Stunden.) Man schneidet mageres Hammelfleisch in große Würfel, ebensoviel rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Krauskohl oder Weißkohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt und ½ Liter Wasser eine Bouillon, gießt sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

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