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

**Band:** 20 (1898)

**Heft:** 15

**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: 26.10.2025** 

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

# Tod-& Hausfaltungsschuse

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 4.

Upril 1898

## Wo unsere Gemuse herstammen.

zu den ersten Pflanzen, die von den Menschen angebaut wurden, aehört die Linse. Sie stammt von Himalana. Um ein Linsengericht gab bekanntlich bereits Esau sein Recht der Erstgeburt dahin. Ebenso alt ist die Kultur der Laucharten, die ebenfalls aus Asien stammen. Nero, der allmonatlich mehrere Tage hindurch Lauch aß, um seine Stimme zu klären, wurde spottweise Porrophagus — der Lauchfresser - genannt. Zu Zeiten der Pharaonen wurde der Lauch in Egypten allgemein kultiviert. Der Knoblauch speziell galt bei den Alten als diätetisches Genußmittel. Die Israeliten in der egyptischen Gefangenschaft, die Arbeiter an der Cheopsphramide, die Soldaten, Matrosen, Feldarbeiter bei den alten Griechen und Kömern aßen Knoblauch, wenn sie von der Hitze und Arbeit erschlafft waren. Die Zwiebel war bei den Egyptern um 2000 vor Chrifto Gegenstand der Verehrung. Sie kam aus Indien. Auch die Gurke war in Oftindien heimisch, sowie in Kaschmir, China und Persien. Kaiser Tiberius aß sie massenhaft im Sommer und Winter. Die Egypter bereiteten ein Getränk aus Gurken= saft. Die Kürbisarten werden in Asien mit Vorliebe kultiviert. Spargel, der an der englischen Küste und in Rußland wild wächst, war das Lieblingsgemüse Platos, und Aristophanes pries es als ein gutes Ver= danungsmittel. In den russischen Steppen ist der wilde Spargel so häufig, daß ihn das Vieh abgrast. Spinat ist eine arabische Pflanze, die von den Arabern nach Spanien gebracht wurde. Sehr geschätzt waren von den alten Egyptern, Griechen und Römern der Endiviensalat und die Petersilie. Die Melone stammt aus Südasien und wurde von Egyptern, Griechen und Kömern kultiviert. Columbus führte sie in Amerika ein. Die Wassermelone ist in Afrika zu Hause, der Kohl in Griechenland; Cincinnatus befahl seine Anpflanzung in Rom. Der Blumenkohl stammt aus Cypern. Rettiche, aus China stammend, wurden schon in alten Zeiten in Europa kultiviert. Aus China kam der Rha= barber, der im 14. Jahrhundert in Europa eingeführt wurde. Die

Bohne ist in Ostindien und Egypten heimisch, die Erbse in ganz Asien. Beide schon seit ältesten Zeiten in Europa gebaut. In den Schweizer Pfahlbauten der Bronzeperiode sind Erbsen gefunden worden. In Europa heimisch sind noch: Meerrettich, aus Rußland nach Westeuropa verbreitet; Sellerie, die in Großbritanien einst ein gemeines Unkraut gewesen; Fenchel, dessen Früchte bei den alten Kömern beliebt waren und noch heute in Egypten gegessen werden; Pfesserkraut; Pastinat; Zichorie; Artischoke; Mohrrübe und rote Kübe, an den Gestaden Südeuropas heimisch und seit Urzeiten angebaut; Kresse, die aber auch in Asien und Amerika wild wächst; Sauerampfer; Bibernell.

## Die Behandlung des Honigs und seine Prüfung auf Echtheit.

cird der Honig nicht hermetisch abgeschlossen, so können wir ihn nicht ausbewahren, wo wir wollen, da er an seuchten Orten sehr begierig Wasser aufsaugt. Allein das ist nicht das einzige, er nimmt auch die verschiedensten Gerüche in sich auf und aus diesem Grunde verliert er doppelt an seiner Güte. Wenn der Imker sein gutes Resnommée bewahren will, so hat er auf dieses großes Gewicht zu legen; denn der Honigschmecker weiß dies alles zu würdigen.

Es soll nun an dieser Stelle auch noch einiges gesagt werden von der Prüfung des Honigs auf Echtheit, denn derselbe unterliegt heutzutage mancherlei Fälschungen. Was als Taselhonig oder Kunsthonig in den Handel kommt, sind gewöhnlich Fabrikate, bestehend aus Kartosselssurup (Glykose). — Dieses ist eine süßliche, sade, farblose, dicke und sehr billige Substanz. Sie wird aus der Kartosselstärke gewonnen. Zu diesem kommt dann noch Kolonialsyrup, Kübenzucker und ein wenig Bienenhonig. Dieses Gemisch muß dem Honig den Charakter geben. Wer Kenner des echten Honigs ist, wird dieses Fabrikat sofort an seinem faden Geschmacke erkennen.

Die Arhstallisation ist kein so untrügliches Kennzeichen des echten Bienenhonigs, als wie es oft heißt. Es werden Kunsthonige hergestellt, die fest kandieren und umgekehrt gibt es echte Honige, die oft sehr lange nicht krystallisieren, zu diesen gehören die Sommerhonige. Diese krystallissieren oft in einer so befremdlichen Farbe und Form, daß man leicht

den Verdacht hegen könnte, es liege da eine Fälschung vor.

Was das spezissische Gewicht anbetrifft, so gibt es keine Anhalts= punkte, um Fälschungen aufzudecken; denn das spezissische Gewicht der Kunsthonige wie das der Naturhonige beträgt ungefähr 1,44, oder mit anderen Worten, der Liter Honig wiegt 1440 Gramm. Zur Charakteristik des echten Bienenhonigs sei noch beigefügt, daß die zwei Zuckerarten unter dem Namen Invertzucker, die ungefähr 70% des Honigs aus= machen, nämlich Levulose oder Fruchtzucker und Dextrose oder Trauben= zucker, in ihren phhsikalischen Eigenschaften sich sehr unterscheiden; denn der Traubenzucker krystallisiert, der Fruchtzucker nicht, dieser bleibt stets flüssig. Hieraus erklärt sich, die manchem Imker seltsame Thatsache, daß in einem angestochenen Topf kandierten Honigs in der Vertiefung sich der flüssige Fruchtzucker sammelt. Ferner kann es auch vorkommen, daß sich die beiden Zuckerarten scheiden und an der Decke bleibt dann eine Schicht Honig flüssig. Nur echter Vienenhonig wird seine große Verwendung im Haushalte der Menschen bewahren!

## Das Reinigen von Hecken.

Staubflecken.

Bei diesen ist ein richtiges, tüchtiges Klopfen und Bürsten das

wichtigste Entfernungsmittel.

Alte, eingetrocknete Flecke in Wolls und Seidenstoffen, Atlas und dergleichen werden mit etwas mit Spiritus vermischtem Eigelb bestrichen, eintrocknen gelassen und dann weggekratt. Der noch haftende Eigelbrest wird mittels eines in warmes Wasser getauchten Leinwandläppchens ausgewischt.

Alecke unbekannter Abstammung

in gefärbten oder ungefärbten Weiß= und Baumwollwaren werden zuerst mit einer ganz schwachen, lauwarmen Seifenlösung behandelt, welcher man auf je einen Liter derselben einen Kaffeelöffel Salmiakgeist zuge= setzt hat.

Das Wischen geschieht mit einem in diese Flüssigkeit getauchten Schwamme oder einem Tampon. Schließlich wird der Stoff in Wasser

ausgewäschen.

Wir wollen hier ein= für allemal bemerken, daß die zuerst zu machenden Vorversuche an Stellen vorgenommen werden müssen, welche, wenn etwaige Farbenänderungen vorkommen sollten, nicht auffallend hervortreten.

Zum Keinigen von Wollwaren, namentlich gefärbten, bereitet man zuerst eine Mischung aus 20 Th. Ochsengalle, 40 Th. Borax, 200 Th. Salmiakgeist und 500 Th. Spiritus, nach dem vollständigen Lösen setzt man noch 30 Th. Slycerin und von 2 Eiern das Gelbe hinzu.

In dieser siedenden Lösung wird der Stoff gewaschen, wozu man sich hölzerner, neuer Löffel zum Umwenden des Stoffes bedient. Darauf werden die Stoffe in reinem, warmen Wasser ausgeschwenkt und dann

an der Luft (jedoch nicht an der Sonne) getrocknet.

Seide, Atlas und dergleichen behandelt man mit einer Lösung aus 40 Th. Borax, 10 Th. Seise in 70 Th. verdünntem Spiritus und 30 Th. Aether, setzt das Gelbe von 2 Eiern und 10 Th. kohlensaure Wagnesia zu. — Mit dieser Mischung, welche vor dem Gebrauche stets gut umgeschüttelt werden muß, werden die Flecke bestrichen, in lauem

Wasser gewaschen, in kaltem ausgeschwenkt und bei gelinder Wärme getrocknet.

Zum Ausbügeln (Plätten) wird nur ein mäßig warmes Eisen

genommen.

Etwa hie und da hängen gebliebene Magnesiateilchen werden mittels einer Bürste entfernt.

#### Fiettflecke

sowohl frische, wie veraltete, lassen sich am besten mittels der chemisch trockenen Wäsche aus den Stoffen entsernen. Ist dieses jedoch nicht möglich, so werden die Stoffe, mit Ausnahme jener von Seide, naß gemacht, die Flecke einigemal mit einem Tampon oder einem Schwamme, welcher in Benzol oder Terpentinöl getaucht ist, überstrichen, wobei jedoch nicht vergessen werden darf, an die Unterseite des Stoffes einen mehrmals zusammengelegten Bogen Filtrirpapier zu unterschieben; ist der Fleck von der Oberseite verschwunden, so legt man ein Stück Filtrirpapier auf, und übersährt die Stelle mit einem heißen Bügeleisen.

Endlich wird der ganze Stoff in warmem Seifenwasser, dem man etwas Salmiakgeist zusetzt oder besser in einer warmen Abkochung von

Seifenwurzel oder Duillajarinde (Panamarinde) ausgewaschen.

Sehr empfehlenswert zu gleichem Zwecke ist die Benzol-Magnesia, welche zuerst, im Jahre 1860, von Böttger empfohlen worden ist.

Die Benzol-Magnesia besitzt den Vorteil, daß sie überall angewendet werden kann, ohne die häßlichen Höse, Kinge und dergleichen zu veranlassen, welche man nur dadurch verhüten kann, daß um den Fettsleck, welcher mit Benzol behandelt werden soll, ein zweiter King mit Wasser gemacht wird, so daß das Benzol sich nicht weiter, als bloß bis zu diesem ausbreiten kann.

Die Benzol-Magnesia wird in der Art dargestellt, daß man gebrannte (nicht kohlensaure) Magnesia, mit so viel reinem Benzol versett, daß die Magnesia gerade davon benetzt ist, aber noch nicht zum Brei ausfließt, sondern erst dann etwas flüssiges Benzol aus derselben her= vortritt, wenn man die Masse zusammendrückt. Diese Benzol-Magnesia erscheint dann als eine krümelige Masse und ist am besten in aut schließen= den Glasflaschen mit etwas weiter Mündung wohl verschlossen aufzubewahren. Die Anwendung derselben ist höchst einfach. Man schüttet auf den zu tilgenden Fleck eine etwa 4-5 Millimeter hohe Schicht der Masse und zerreibt diese leicht mit dem Finger auf dem Fleck, klopft oder wischt die zusammengeballten Klümpchen von Magnesia von der Fläche ab, bringt nochmals etwas frische Masse auf die Stelle, wo der Fleck war, und läßt sie darauf liegen, bis das Benzol vollkommen davon verdunstet ist; hierauf klopft oder wischt man die leicht aufsitzenden Magnesiateilchen ab oder bläst sie weg und entfernt die fester aussitzenden mit einem steifhaarigen Pinsel oder mit einer Bürste.

In gleicher Weise kann man das gelatinirte Benzol verwenden, ja in manchen Fällen ziehen wir dieses der Benzol-Magnesia vor. Das gelatinirte Benzol bereitet man in der Art, daß man 120 Teile Seise in 180 Teile heißem Wasser in einer Literflasche löst, 30 Teile Salmiakgeist zufügt und die Flasche mit Wasser zu drei Viertel voll füllt, darauf

mit Benzol vollständig füllt und umschüttelt.

Von dieser Lösung nehme man ein Theelöffel voll und mische sie in einer Viertelliterflasche mit etwas Benzol, nach gehöriger Mischung fülle man die Flasche unter fortwährendem Mischen vollständig mit Benzol. Mit dieser Gelatine kann man alle Flecke ohne Schädigung selbst der seinsten Farben entsernen. Sollten dennoch, bei Benützung von Benzol, Ringe, Höfe und dergleichen zu befürchten sein, so streut man auf die noch nasse Stelle Gips oder Bärlappensamen (Lycopodium), worauf man nach dem Trocknen das Pulver einfach abbürstet.

In manchen Fällen kann man, namentlich wenn die Fettflecke frisch sind, schon durch Verwendung von Salmiakgeist oder einer schwachen Sodalbsung nachheriges Waschen dem Schaden begegnen und abhelfen. Fettflecke aus seidenen Stoffen werden mittels Benzol-Magnesia oder gelatinirtem Benzol entfernt; vorzuziehen ist jedoch Aether-Magnesia, welche in ähnlicher Weise bereitet wird, wie Benzel-Magnesia. Aether-Magnesia bereitet man in der Art, daß man gebrannte Magnesia mit Aether zu einem dünnen Brei anmacht und über den Fleck ausbreitet. Ist der Aether verflüchtigt, so wird der Magnesia-Fleck ausgebürstet, eventuell mit einem Stückhen weichen, weißen Brotes ausgewischt.

(Fortsetzung folgt.)

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Wiener Kaffee-Bröthen. Aus 1 Kilogramm Mehl, 400 Gramm füßer Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eiern, 4 Eigelb, 70 Gramm aufsgelöster Hefe und reichlich ½ Liter fettem, süßem Rahm nebst 1 Prife Salz bereitet man einen Hefenteig, den man recht tüchtig klopft, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn dann gehörig aufgehen, teilt und formt ihn zu ovalen, länglichen Brötchen, die man auf ein Blech setzt und nocheinmal gehen läßt, darauf mit verklopstem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und langsam in nicht greller Hitze hellbraun bäckt.

**Gebratene Kutteln.** Für 3 bis vier Personen ½ Kilogramm. Dieses Quantum, vom Metger schon gekochte Kutteln lege man 1 bis 2 Stunden in kaltes Wasser, schneide sie in fingerlange, schmale Riem-lein, brate sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer und Salz in 60 Gramm süßer Butter bis der Saft eingebraten ist, und serviere sie zu Kartosselsalat oder dergleichen.

Kuttelnsalat. Man begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie solange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit seingeschnittener Zwiebel, Pfesser, Salz, Essig und Del, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

**Leberklöße.** ½ Ailogramm Ochsenleber, 125 Gramm Ochsennierensfett, ½ Zwiebel, 2—3 Eier, 125 Gramm in Wasser eingeweichte und wieder sest ausgedrückte Wecken, 30 Gramm Mehl, Pfesser und Salz. Leber und Nierensett werden abgehäutet, mit der Zwiebel sein gehackt, mit Eiern, Brot, Mehl und Gewürz gut vermengt. (Eingeweichte Wecken können mitgekocht werden.) Man lege die Masse lösselvollweise in kochende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, indem man den Lössel jedesmal in das heiße Wasser taucht, damit die Masse sich gut löse. Mit den Klößen darf das Wasser nicht mehr strudeln, sonst zersahren sie. Zum Versuchen wird eine Klöße entzwei geschnitten; wenn sie inwendig noch blutig ist, müssen sie noch mehr gekocht werden. Man gebe die Klöße mit gerösteten Ziebeln geschmelzt, oder richte Süßdnttersauce oder Zwiedelsauce darüber an. Kalbsleber, welche seiner ist, braucht mehr Eier, weil sie sich so fest zusammen ballt wie erstere. Auch thut man gut, das fest ausgedrückte Brot von Ansang mitzuhacken.

Ohsenfuksalat. Für 4—5 Personen 1 Fuß. Ochsenfüße, die 6 Stunden im Suppenhafen oder Zungensud gekocht worden sind, werden in dünne Stäbchen geschnitten, mit 1 feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel vermengt.

Wenn man den Salat 1 bis 2 Stunden stehen läßt, ehe man ihn zu Tische bringt, ist er besser; vor dem Austragen frischt man ihn nochs mals mit etwas Del und Gssig auf. Die Braise, in welcher die Füße gekocht worden, kann nebst 1 Justablette zu Gallerte (Sulz) verwendet werden.

Ochsenschweif. Für 4 Personen. Man schneide den Schweif in runde Stücke, blanchiere\*) sie, trockne sie wieder ab und brate sie in einer Casserole mit Butter, Speck und Bratengarnitur, \*\*) jedoch mit mehr Zwiebeln als dort angegeben, gieße eine Flasche weißen Wein und ebenso viel Fleischbrühe daran und koche es zugedeckt 4 bis 5 Stunden, richte das Fleisch an, passiere und entsette die Sauce und koche noch ein Mehlteiglein von 15 Gramm Wehl darin auf und serviere diese dazu.

\*) Will man irgend eine Art Fleisch weiß kochen, so setze man dasselbe mit so viel kaltem Wasser auf starkes Feuer, daß ersteres darsüber zusammengeht, und lasse es so lange darauf, bis es kocht; schütte

das kochende Wasser samt dem sich darauf gebildeten Schaum weg und lege das Fleisch zum Erkalten ins frische Wasser, lasse es gut vertropfen und reibe es mit Citronensaft ein. Auf diese Weise wird alles weiß zu kochende Fleisch oder Geslügel vor dem Weichkochen blanchiert, um es sehr schön weiß zu erhalten.

\*\*) Eine in Scheiben geschnittene, geschälte Zwiebel, 1 bis 2 gereinigte in Scheiben geschnittene rot-gelbe Rüben, 5 Welken, 10 Pfefferkörner und 1 Strickhen Lorbeerblatt.

Diese Garnitur wird nebst Fett in die Casserole oder das Bratsblech eingerichtet, worin ein Braten von 3 bis 4 Kilogramm zubereitet werden soll. Liebt man von diesen Ingredienzien eines oder das andere nicht, so kann es weggelassen werden.

Paniertes Hirn. Gekochte und erkaltete Hirne schneide man sorgsfältig der Länge nach in Tranchen, streue Pfeffer und Salz darüber, paniere sie behutsam mit Hilfe eines Schäuselchens, dann wird auf einem Bratenblech Bratenfett oder süße Butter flüssig gemacht, die panierten Tranchen darauf gelegt, im heißen Ofen auf beiden Seiten schnell gebraten, indem man sie einmal sehr sorgfältig umkehrt, damit sie nicht brechen. Man serviere paniertes Hirn zu Gemüse, zu Salat, oder auch allein; bei den beiden letzten Zubereitungen gibt man Bratensjus dazu.

Hirnschnitten. Als besondere Platte rechne man 4 Schnitten, bei Gemüsebeilage 2 auf die Person.

Man hacke abgekochtes Hirn nebst 60 Gramm Speck oder süßer Butter, 1 Hand voll Zwiebelröhrchen und Petersilie; 2 Wecken, von denen man die Rinde abgeschnitten, hacke man ebenfalls, gieße 1 Dezissiter Milch daran, rühre ein Ei darunter und vermenge es nebst Pfesser und Salz mit dem Hirn. Dann streiche man ½ Centimeter dicke Weckenschnitten mit Eiweiß an, thue auf jede Schnitte einen Löffel voll Hirnfarge, bestreiche dieselbe wieder mit Eiweiß und streue mies-pain darauf, backe die gesüllten Schnitten schwimmend in sehr heißer Butter. Man wende sie einmal sorgfältig um und gebe acht, daß die Farge nicht abfällt.

\*) Hellgebähte oder auch nur getrocknete Wecken werden im Mörser gestoßen oder mit dem Wällholz sein zerdrückt und gesiebt; oder: das Innere, Weiche, von nicht zu frischen Wecken sein gehackt; oder: ganz harte, 6= bis 8=tägige auf dem Reibeisen gerieben.

Gebakene Kalbsleber. Für 3 bis 4 Personen. Kalbsleber wird abgehäutet, in halb fingersdicke Tranchen geschnitten, auf einer Seite geklopft, auf beiden gepfeffert, in Mehl umgekehrt, in flacher Pfanne süße Butter flüßig gemacht, die Tranchen neben einander hineingelegt

und auf starkem Feuer auf beiden Seiten so lange gebacken, bis sie inwendig nicht mehr blutig, aber noch saftig und weich sind; dann streue man auf beiden Seiten feingestoßenes Salz.

Man serviert sie als Gemüse-Beilage, mit etwas Jus, oder zu trockenen Kartoffeln oder Reis mit Zwiebelsauce.\*) Die Sauce muß im Voraus bereit sein, da man die Leber erst backen darf, wenn man

fie fervieren will.

\*) 6 Schalotten, 1 mittlere Zwiebel, 90 Gramm süße Butter, 30 Gramm Mehl, 2 Deziliter Wein oder Madeira, 2 Eßlöffel voll Essig, Fleischbrühe und Jus oder Espagnole. Man röstet die sein gehackten Zwiebeln und Schalotten in 60 Gramm Butter, bis sie sich anfangen wollengelb zu färben, rühre den Wein und Essig daran und koche ihn langsam bis zu 2 Löffeln voll ein, röste das Mehl mit der übrigen Butter hellbraun, rühre Fleischbrühe und Jus daran, passiere sie zu den mit Wein eingekochten Zwiebeln (Zwiebeln bleiben darin), lasse die Sauce 1/4 Stunde kochen und nehme das aussteigende Fett ab.

Aufgezogene Flödlein mit Rahm. Für 6 bis 7 Personen. Zus bereitungszeit 1 bis 11/4 Stunden. Man bereite einen Teig von 75

Gramm Mehl, 2 Deziliter Milch, 6 Eiern, Salz.

Das Mehl wird in einer Schüffel mit dem dritten Teil der Milch und nach und nach mit den 6 Eiern zart angerührt, dann den Rest der Milch beigefügt und auf folgende Weise etwa 12 Flädlein gebacken: Man streicht den Boden der Omlettenpfanne mit süßer Butter an, schüttet soviel Teig hinein, daß der Boden kaum damit bedeckt wird und kehrt sie, sobald der Teig gestockt (nicht gelb gebacken) ist, um, läßt sie ein wenig und richtet sie auf einen Teller an. Sobald alle gebacken sind, schneidet man jedes in 2 Teile und rollt eines nach dem andern zusammen, legt sie nebeneinander und übereinander auf eine stark mit füßer Butter hestrichene Rochplatte, verrührt 3 Eglöffel voll Rahm oder Milch in 15 Gramm Mehl, dann desgleichen 3 Eier darin, fügt noch 3 Dezisiter (1 schwacher Schoppen) Rahm bei und gießt es an die Flädlein, follten diese nicht bis zur halben Sohe in dem Teiglein liegen, müßte noch ein Ei und mehr Milch oder Rahm beigefügt werden. Alsdann deckt man die Platte mit einem Deckel fest zu und stellt sie 20 bis 30 Minuten in einen heißen Ofen zum Aufziehen und gibt sie in der Kochplatte auf den Tisch.

Rosenkohl. Man kocht die kleinen verlesenen Röschen 10 Minuten in siedendem Salzwasser, läßt sie abtropfen und schwenkt sie einige Minuten auf gelindem Feuer mit zerlassener Butter, 1 Löffel geriebenem Parmesankäse und etwas Cahennepfesser.