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

Band: 24 (1902)

Heft: 6

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

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 2.

februar 1902

Die Geschichte der Kochkunst.

ie ältesten Formen des Kochens sind: das Zubereiten des Fleisches am Spieß und mittels glühender Steine; das Kochen in Geräten fällt in eine viel spätere Zeit. Direkt über dem Feuer briet man kleines Wildpret und Fische am Spieß; selbst größere Tiere wurden in ihrer Haut oder auch in den Hüllen von Baumrinde gar gekocht. Ueber das Kochen der Urzeit sehlen uns alle Anhaltspunkte. Daß die Pfahlbauern ebenso früher ihre Nahrung aus dem Pflanzenreich wie aus dem Tierreich gewählt, glauben wir ebenfalls aus verschiedenen Funden hersleiten zu dürsen. So legen z. B. verbrannte Getreidekörner dafür Zeugenis ab.

Im alttestamentarischen Israel war schon das Braten und Rösten am offenen Feuer gebräuchlich, ebenso das Backen in Erdlöchern und auch das Rochen in Gefäßen mit erhitztem Wasser. Mehrere Stellen des Alten Testaments deuten auf die damalige Art des Rochens hin. So heißt es in dem zweiten Buche Moses, Rap. 12, Vers 8 und 9, wo der Herr wegen des Lammes zu Moses redet: Sie sollten eben diese Nacht das dei dem Feuer gebratene Fleisch und ungesäuerte Brot mit dem wilden Lattich essen. Ihr sollt davon nichts rohes, noch was im Wasser gekocht, sondern nur, was am Feuer gebraten ist, essen. Im vierten Buch Moses, 11. Kap. 8. Vers, heißt es: "Und das Volk ging herum und sammelte das Man und mahlte es auf der Mühlen oder zerstieß es in einem Mörsel und kochte es in Häfen und machten Kuchen davon, die einen Geschmack hatten wie das Brot, das mit Del gemengt ist." — Das Kochen und Vacken war Sache der Frauen, das Schlachten des Viehes und das Zubereiten desselben besorgten die Männer.

Die ersten sicheren Nachrichten über die Kochkunst des Altertums finden wir bei Homer. Die Griechen lebten im allgemeinen im Anfange sehr einfach. Berühmt ist die "schwarze Suppe der Spartaner". Diese erste historisch berühmte Brühe wurde aus Schweinefleisch bereitet, welches in seinem Blute gekocht und mit Essig und Salz gewürzt wurde.

Zu Homers Zeiten waren Fische gänzlich verachtet und wurden nur in der äußersten Not gegessen. Später machten dieselben den Hauptluzus auf den Taseln der reichen Griechen aus, und Feinschmecker erstanden auf dem Markt ihre Fische in eigener Person. Es existieren noch Vorschriften für farcierte Fische mit Füllsel, für gekochte, gepökelte Fische und in heißer Asche zubereitet, für das Backen von Fischen in Feigenblättern, die mit Del getränkt waren u. s. w. Auch Austern waren schon bekannt und beliebt, und daneben bereitete man eine Menge Speisen, die wir unserem heutigen Geschmack kaum noch anpassen könnten, so z. B. den Siebenschläser, den Pfau u. s. w. Gefüllte Siebenschläser galten für ein sehr leckeres Gericht.

Die Art und Weise des Speisens wich im Altertum sehr von unsseren Gewohnheiten ab. Man trug Fleisch und Gemüse in großen Schüsseln auf, und ersteres wurde vorher zerlegt. Jeder Gast langte mit den Fingern zu und holte sich ein Stück heraus, welches er auf einen Brotkuchen legte, der den Teller vorstellte, das Fleisch wurde mitsamt dem Teller verzehrt, ohne daß man Messer oder Gabel nötig gehabt hätte. Zuweilen fand man Löffel vor, zuweilen nicht. Im letztern Falle wurde

die Brühe mit einem Stud Brot verzehrt.

In den Gesängen Homers begegnen wir auch einem Gericht, von welchem man glaubt annehmen zu dürfen, daß es der Vorläufer unserer heutigen Wurst ist, nämlich "Gaismagen" mit Fett und Blut gefüllt

und auf glühenden Rohlen gebraten.

Schon frühe, schon in den ersten Anfängen der Rochkunst begann auch das Würzen der Speisen und ebenso die Bereitung geistiger Gestränke. Käse kommt früher vor in den Berichten der Alten, namentlich Ziegenkäse. Von Pflanzenstoffen wurden zuerst Brot und Mehl bekannt und dann Zwiedeln, die zum Trunke einluden. Man kannte nicht weniger als 72 Arten Brot. Es bestand meistens aus einer Mischung von Mehl, Del und Gewürzen und war eine beliebte, unentbehrliche Beigabe aller

täglichen Mahlzeiten.

Bei den festlichen Gelegenheiten mieteten die Griechen Kochkünstler, die Großartiges leisten konnten und mußten, und honorierten sie fürstslich. Fast noch größer als bei den Griechen war aber der Luxus, den die Kömer im Essen und Trinken trieben! Durch ihre bekannten Ersoberungszüge reich geworden, gaben sie sich einem üppigen Leben hin, und die Kochkunst erreichte eine Höhe bei ihnen, die einzig und unersreicht dasteht. Troßdem aber behielt der Luxus der römischen Taseln selbst in seinem höchsten Glanze den Charakter abschreckender Rohheit. Nicht der Wohlgeschmack der Speisen oder ihrer Mannigsaltigkeit gaben ihren Wert, sondern ihre Kostbarkeit. Ist es doch vorgekommen, daß man Speisen auftrug, die mit seltenen Steinen und Perlen bestreut

waren. Es wurden schließlich Gesetze gegen den einreißenden Küchenlurus erlassen, doch umsonst. Charakteristisch ist der Ausspruch des Cato, daß die Stadt nicht bestehen könne, in der ein Fisch teurer bezahlt werde als ein Ochse. Namen wie Lucullus, Hortensius sind durch ihre kulinarischen Ausschweifungen sprichwörtlich geworden. Sin römischer Schauspieler ließ die teuersten Sprech- und Singvögel auftischen und sein Sohn sorgte für den Gaumenkitzel seiner Gäste, indem er ihnen in Essig aufgeweichte Perlen vorsetzen ließ. Die Leckerei erstreckte sich hauptsächlich auf Muscheln, Fische und Vögel. Man machte Ragouts von den Zungen der Nachtigallen, vom Gehirn der Papageien, der Flamingos und der Strauße.

Der Pfau galt den Kömern seit des Kömers Hortensius Zeiten als eßbarer Vogel, besonders lobten sie den feinen Geschmack seiner Zunge. Brot lernten die Kömer von den Griechen backen, und zu Livius Zeiten kannten sie schon sechs Arten, und ihre Tafel bestand aus drei Gängen. Der erste war aus Eiern, Austern und anderen pikanten Dingen

zusammengestellt.

Diesem folgte das sogenannte Haupttreffen, dann das Dessert, aus Obst und Backwerk bestehend. Man bezahlte hohe Summen für britische Austern, Steinbutt von Ravenna und andere Leckerbissen. Man kannte Birnen, Aepsel, Feigen und Trauben, die armenische Aprikose, die perssischen Pfirsiche, die Himbeere aus den Tälern des Berges Ida und die Kirsche, die Lucullus aus dem Pontus mitgebracht hatte. Unter Augustus und Tiberius gab es Schulen und Lehrer der Kochkunst.

Vitellius verschwendete durch Essen in sieben Monaten 152 Millionen Franken. Ein einziges Abendessen kostete den Varus 805,000 Franken und von Heliogabalus, dem schlimmsten Kaiser, heißt es, daß eines seiner Gastmähler nicht mehr als die Ausrüstung einer ganzen Armee gekostet habe. Man errichtete die großartigen Stablissements, um Fische aller Meere, Vögel aller Nationen, um Murmeltiere, Pfauen, Austern und Schnecken zu mästen. Kaiser Gela hatte so viel Gänge bei Tisch, als das Alphabet Buchstaben.

Sechzig Jahre nach Christus, zur Zeit des römischen Dichters Martial, waren schon die Servietten eingeführt. Man fand sie indeß nicht bei der Tafel vor, sondern jeder Gast brachte die seinige mit. Es gab auch Löffel: die Gabeln gehören einer viel späteren Zeit an. Bei den Ausgrabungen in Pompeji fand man stilberne Löffel; dieselben waren etwas breiter als die unsrigen und hatten einen runden Stil

am Ende mit einem Anopf.

Mit dem Fall des römischen Reichs und dem Einbruch der nordischen Völker veränderte sich indes alles, und Brillat Savarin beklagt den dahingegangenen Ruhm der Kochkunst mit den Worten: "Beim Er-

scheinen dieser Fremdlinge verschwand die Küchenkunst mit all den übrisgen Wissenschaften, deren Begleiterin und tröstender Engel sie ist. Die meisten Köche wurden in den Palästen ihrer Gebieter umgebracht, die übrigen entflohen, um nicht die Bedrücker ihres Vaterlandes beköstigen zu müssen, und die geringe Anzahl derer, die den Eroberern ihre Dienste anboten, mußten die Schmach erleben, ihr Anerdieten zurückgewiesen zu sehen, denn die rauhen Männer und die ausgepichten Kehlen waren unempfindlich gegen die Genüsse einer feinen Küche."

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Anrichten kalten fleisches. Bielfach versteht man es nicht, Fleisch jeglicher Art hübsch anzurichten, da man oft nicht weiß, daß jedes kalte Fleisch ganz außerordentlich an Wohlgeschmack gewinnt, wenn es mit Buthaten, die mit seinem Eigengeschmack harmonieren, zusammen aufgetischt wird. Kalten Kalbsbraten schneidet man in Scheiben und leat ihn kranzförmig auf eine Schüffel, die leere Mitte wird mit feinstreifig geschnittenem Schinken gefüllt, beides zusammen mundet ganz vorzüglich. — Helles kaltes Geflügel wird in zierliche Stücke zerlegt, gekochter durchwachsener Bauchspeck, der ebenfalls kalt sein muß, wird in feine Scheiben zerteilt und auf jede Speckscheibe ein Stück Geflügel gelegt. — Ralter Schweinebraten muß auf einer Unterlage von hellem, fäuerlichen Aspik angerichtet werden, das man aus Bouillon, weißer aufgelöster Gelatine und Citronensaft herstellt, zum Erstarren in dunner Schicht auf eine große, flache Schüffel gießt und hernach zu paffenden Scheiben aussticht. — Kalter Hammelbraten, der nur von jungen Tieren mundet, gewinnt sehr an Wohlgeschmack, wenn er abwechselnd mit Scheiben von Pökelzunge angerichtet wird, Wild und Wildgeflügel schmeckt am besten, wenn man in der Mitte in feine Scheiben geschnittene Tomaten, die mit Del und Essig leicht besprengt werden, anhäuft. Kaltes Roaftbeef und Rindslende werden mit hartgekochten Gierscheiben abwechselnd an= gerichtet und in der Mitte ein grüner Kresse= oder Blattsalat aufge= häuft. Kalter gekochter Schinken wird in Scheiben geschnitten, diese aufgerollt, auf grüne Salatblätter gelegt und mit würflig feingeschnittenen harten Eiern gefüllt. Rauchfleisch wird auf der Schüssel franzförmig angerichtet und die Mitte mit dänischem Maccaronisalat, der mit Meerrettig leicht bestreut wird, gefüllt.

Altdeutsches Hühnerfrikassee. Man kocht ein gutes Huhn weich, kühlt es aus, zieht die Haut ab und zerlegt es in zierliche Stücke. In einem halben Liter Hühnerbrühe kocht man eine Kalbsmilch und eine

Ralbszunge weich und teilt beides in Würfel und Scheibchen; erhitt dann in derselben Brühe eine kleine Büchse Spargel, Morcheln oder Champignons und kocht darauf kleine Semmel-, Kalbsleisch- oder Fisch- klößchen gar und stellt alles mit dem zerlegten Huhn warm. In 100 Gramm Arebsbutter schwitzt man 50 Gramm Mehl, verkocht dies mit der Brühe, fügt noch etwas kochendes Wasser oder Bouillon hinzu, würzt die Sauce mit einem halben Glas Weißwein, Pfeffer, Salz und einigen Kapern, thut alsdann das Huhn und die übrigen Zuthaten in die Sauce, läßt das Ganze noch einige Minuten ziehen und richtet das Frikasse auf flacher Schüssel hoch an, umkränzt es mit Blätterteigkuchen und reicht die übrige Sauce nebenher.

Steak's von Schweinsfilet. Ein Schweinsfilet wird in fingerdicke Duerschnitten geteilt, geklopft, gesalzen und in heißer Butter schnell einige Minuten gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, gibt einen kleinen Löffel voll Mehl und eine Zwiebel in die Pfanne, löscht das Mehl, wenn es gelblich geworden, mit einer Tasse Rahm (oder auch Fleischbrühe) ab, gibt ein paar feingehackte Sardellen hinzu und läßt die Steak's nochmals damit anziehen.

Shweinesleisch als Aal zu geben. Ein Stück vom Halsbraten schneidet man in singerlange Stückchen und klopft sie tüchtig; dann werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und bindet je ein Salbeisblatt darauf; läßt sie einige Stunden stehen, etwas Wein und Wasser daran und dann zugedeckt, mit Zwiebel und Lorbeerblatt schön gelb gebraten und vor dem Servieren mit Citronensaft beträufelt.

Juhn mit frishen Erbsen. Das Huhn wird, nachdem es gereinigt, flambiert und gebunden ist, mit Schmalz, Salz und Pfesser eingerichtet und von allen Seiten schön gelb angebraten, man zieht dasselbe heraus und gibt 2 Kochlössel voll Mehl zu dem zurückgebliebenen Fett, röstet einen Augenblick, seuchtet mit Wasser oder Fleischbrühe, kocht glatt zu einer dünnsließenden Sauce, gibt 10 kleine Zwiebelchen hinzu, ein Gewürzs-Bouquet und 2—3 Salatherzchen, sowie 2 Obertassen voll frische Erbsen und einen Kasseelössel voll Zucker; gibt nun das angebratene Huhn dazu und kocht es zusammen unter österem Begießen während dreiviertel Stunden gut weich. Man zerschneidet das Huhn in der Regel in acht Stücke, häuft dieselben zierlich phramidenförmig auf runder Platte auf, entsernt das GewürzsBouquet und überschüttet das Huhn mit den Erbsen, Zwiebelschen, sowie den Salatherzchen und der Sauce, bestreut es mit gehackter Peterssilie und serviert. Nur junge Hühner, nicht Suppenhühner, sollen für

diese Zwischenspeisen verwendet werden. Junge Tauben und Enten, sowie Lamms-Schultern, Keulen und Kücken auf dieselbe Art zubereitet wie das Huhn, findet bei Feinschmeckern stets Anerkennung.

Hühner-Ragont. (6 Personen.) 3 junge, fleischige, vorgerichtete Hühner werden geviertelt, leicht gesalzen und etwas gepfessert, dann mit einem Stück frischer Butter, seingeschnittener Petersilie und einigen halbierten, frischen Tomaten in passendem Geschirr — zugedeckt — weichgedämpst. Zu Ende der Kochzeit ganz leicht mit Mehl angestäubt und nach einigen Minuten mit leichter Bouillon oder nur heißem Wasser angegossen. Die leicht gebundene Sauce wird mit Salz, Pfesser und Citronensast gewürzt, nochmals aufgekocht und mit etwas Liebigs Fleischertrakt vollendet. Bouillonreis ist eine passende Beigabe.

Ragont von Kindszunge. Gepökelte Rinderzunge wird weich gekocht, von der Haut befreit, in Scheiben geschnitten und diese auf einem flachen Geschirr, etwa einem Eierkuchentiegel, in Butter braun gebraten. Alssann macht man eine braune, nicht zu dicke Einbrenne, löscht diese mit Zungenbrühe ab und legt die Zungenscheiben hinein. Dazu kommen Trüffeln, Champignons, Kapern, etwas roter und weißer Wein, eine Kleinigkeit Zucker, der Saft einer Citrone und seine Fleischklößchen. Die Sauce wird mit allem Inhalte und den Zungenscheiben aufgekocht und mit Blättergebackenem verziert zur Tafel gegeben.

Feine Schafs-Cotelettes. Die Cotelettes werden sauber und exakt zugerichtet. Nur die besten Stücke sinden Verwendung. Man backe sie kurz vor dem Anrichten in Butter und halte sie zugedeckt an der Wärme. Beim Anrichten legt man auf jede Cotelette eine frisch in Madera absgekochte Trüffelscheibe und einen gleichzeitig auf dem Roste gebratenen Champignonkopf. (Die Champignons werden zugerichtet, in zerlassener Butter gekehrt, leicht gesalzen und auf einen aus Drahtstäbchen hergesstellten kleinen Rost rangiert, welch letzterer dann entweder auf den geswöhnlichen Rost oder über das Herdseuer gelegt wird.) Man maskiert jede Cotelette mit einer Messerspitze Fleischertrakt, verseinerter Sauce Colbert und serviert den Rest dieser Sauce extra in einer Sauciere.

Gedämpfte Mohrrübchen. Junge Mohrrüben werden geputzt, in Scheiben geschnitten und mit wenig Bouillon aus Liebigs Fleischertrakt, etwas Butter, Pfeffer und Salz, gut zugedeckt, unter fleißigem Umsschütteln langsam weichgedämpft. Vom Feuer genommen, verrührt man die Karottenbrühe nach und nach mit zwei in etwas Nahm gequirlten

Eigelben, fügt feingewiegte Petersilie hinzu, schwenkt das Gemüse tüchstig durch und richtet es an. Als Beilage gibt man Coteletts.

Ditta, flovenischer Laftnachtskuchen. In den flavischen Gegenden Untersteiermarks und Krains findet man ein ganz eigenartiges Weihnachtsbrot, das aber auch dem Gaumen der Feinschmecker anderer Erdstriche recht wohl munden wird. Es ist ein Hefenteig, der aber eine andere Prozedur als unfer Hefenbackwerk durchzumachen hat. 600 Gramm feines, trockenes Mehl werden auf den Backtisch gegeben, in der Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht, darein ein sogenanntes Hefenftiick, das man aus einem gut welschnußgroßen Stück Preghefe, einem Eflöffel voll Staubzucker und etwas Mehl nebst lauer Milch gemacht hat, gegeben und, zugedeckt, noch etwas stehen gelassen. Ist das Sefenstück gegangen, so werden 80 Gramm füße Butter in Flöckhen ge= schnitten dazugegeben, alles mit einem Messer vermengt, nach und nach eine Obertasse laue Milch, zwei Gidotter und ein Eglöffel Staubzucker, ein Körnchen Salz hineingearbeitet, dann mit den Sänden zu einem weichen, leichtzugigen Teig gut abgeknetet, der erst dann recht ist, wenn er sich vom Backtisch loslöst. Aus der Teigmasse schneidet man 4-6 aleich große Teile, die man auf dem bemehlten Backtisch in einiger Ent= fernung auseinanderlegt, mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Plat aufgehen läßt. Sind die Teigstücke gegangen, so werden sie der Runde nach tellergroß auseinandergezogen, jeder Teigfleck oben mit lauer Butter bestrichen, dann ein Fleck über den anderen aufgesetzt, wie ein Strang nun zusammengerollt und das Bange wie ein Bascheftuck gedreht und gewunden, auf ein gut mit Butter oder sonstigem guten Fett bestrichenes Backblech gelegt, woselbst es nochmals sehr gut gehen muß. Mit Milch oder Ei bestrichen, wird es im Bactofen oder Rohr (in ersterem wird es schöner) schön goldbraun gebacken. Als Würze des Teiges wird, je nach Geschmack, Citronengelb, Muskatblitte oder füßer Anis zugesetzt. In einem Tuche eingeschlagen, hält sich das vorzügliche Gebäck lange faftig. (Die Köchin merke wohl, daß der Teig weich sein muß!)

Citronat-Baisers. 140 Gramm fein gestoßener, mit etwas Banille geswürzter Staubzucker wird mit dem Weißen von 1½ Eiern ziemlich lange (25—35 Minuten) schaumig gerührt, worauf man 140 Gramm abgesschälte, seingeriebene Mandeln und 140 Gramm ganz dünn geschnittene Citronatstreischen unter die Zuckermasse mengt. Auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Backblech setzt man mit dem Löffel kleine eiförmige Häuschen, die man noch mit Staubzucker übersiebt und im Rohr mehr trochnet als bäckt.

Eier in Lehm. Eine ebenso einfache wie originelle Eierkonservierungsmethode ist in China allgemein im Gebrauch. Dieselbe besteht einfach
darin, daß man die Eier mit nassem Lehm überzieht, welcher, sich schnell
erhärtend, die Eier wie mit einer Form umgibt, die Luft vollständig
abschließt und dieselben dadurch vor Fäulnis bewahrt. Außerdem hat
diese Methode das Gute, daß die Eier, mit einer solchen Hülle versehen, sich gegenseitig nicht berühren können und daher weniger zerbrechlich sind.

Vanzentinktur. Man stellt 200 Gramm Tabakstinktur durch dreistägiges Digerieren von 40 Gramm ordinärem Rauchtabak in 200 Gramm 45 prozentigem Spiritusäther, löst darin 6 Gramm Borsäure und setzt 6 Gramm Karbolsäure und 12 Gramm Salichlsäure zu. Schließlich wird mit 1 Gramm Citronenöl parfümiert und filtriert. Man reinigt die Möbel, Bilderrahmen 2c., wo sich Wanzen und deren Brut aufshalten, mit starker, heißer Lauge und bestreicht darauf dieselben mittelst eines heißen Pinsels zweis dies dreimal mit dieser Tinktur. Beim Tünchen oder Malen schützt man sich gegen die Vermehrung dieses Ungeziesers, wenn man zum ersten Anstrich 3—4 Flaschen dieser Tinktur einrührt.

Gurkenschalen als Mittel gegen Schwaben. Abends bestreue man die Stellen und den Fußboden, wo die Käfer sich aufhalten, ziemlich dick mit frischen Gurkenschalen. Sieht man nach einer halben Stunde nach, so wird man den Boden und die Stellen um die Schalen herum von den Tieren bedeckt sinden, um den Saft der Schalen auszusaugen. Die Käfer lassen sich nun leicht töten, und nimmt man diese Prozedur mehrere Abende hintereinander vor, wird man bald von den häßlichen Käfern befreit sein.

Um das Schimmeln angeschnittener Citronen, das bekanntlich in kurzer Zeit erfolgt, zu verhindern, zieht man durch das äußerste Ende der Frucht einen Zwirnsfaden, knüpft diesen zusammen und hängt daran die Citrone an einem Nagel in der Vorratskammer so auf, daß die abgeschnittene Seite nach unten kommt. Es läuft kein Tropfen Saft dabei heraus, bald bildet sich jedoch eine dünne Haut. Auf diese Weise soll es möglich sein, die Citrone, auch wenn sie angeschnitten ist, längere Zeit zu konsservieren.