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

Band: 25 (1903)

Heft: 2

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: 11.08.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1903

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK BERN 1903 G. 4739

Unsere Suppe.

In der Liebhaberei für Suppen unterscheiden sich Nord- und Süddeutschland sehr von einander. Der richtige Schwabe suppt zweimal im Tage, Mittags und Abends. Im Norden finden wir Suppe nur einmal des Tages auf dem Tische. Die erste historisch berühmet Brühe war wohl die bekannte sogenannte schwarze Suppe der Spartaner, ein Gericht von Schweinefleisch, das in Blut gekocht und mit Essig und Salz gewürzt war.

Daß auch die alten Germanen bereits die Suppe kannten, glauben wir einer Stelle der Edda entnehmen zu dürfen, die von Kalbfleisch redet, „das in Brühe steht". In den Kochbüchern früherer Jahrhunderte ist stets eine Anzahl von Suppen angeführt. Im Jahre 1581 erschien in der Druckerei von Sigmund Feyerabend in Mainz ein Kochbuch von Max Rumpoldt: Churfürstlich Maintzischer Hofkoch, das 63 Rezepte für Suppen aufwies. 1691 erschien zu Nürnberg das Nürnberger Kochbuch mit einem pomphaften Titel. Dasselbe gibt 117 Vorschriften zu Suppen aller Art, wird aber überholt von dem Salzburger Kochbuch, welches 1717 erschien. Im allgemeinen gilt die Suppenesserei vom Standpunkte des Ernährungsbedürfnisses nur für eine gesundheitswidrige Täuschung des Magens. Hufeland dagegen tritt für die Suppe ein, doch will er sie nicht heiß, nicht wässerig und nicht in zu großer Wenge genossen wissen. Brillot Savarin sagt von der Suppe: „Die Suppe ist eine gesunde, leichte und nahrhafte Speise, die aller Welt zusagt. Sie thut dem Magen wohl und setzt ihn zur Speiseaufnahme und Verdauung in Stand. Personen, denen Fettleibigkeit droht, sollten nur Fleischbrühe essen." Und weiter sagt derselbe Schriftsteller; „Es ist allgemein anerkannt, daß man nirgends eine so gute Suppe ißt, wie in Frankreich, und ich habe diese Wahrheit auf meinen Reisen bestätigt gefunden. Dies Faktum kann nicht Wunder nehmen, denn die Suppe bildet die Grundlage der französischen Nationalkost, und die jahrhunderte-

lange Erfahrung hat die Franzosen zur vollkommenen Meisterschaft in ihrer Bereitung führen müssen." Von dieser Vorliebe für Suppe rührt der Spottname Jean Potage her.

In England ist Suppe nicht allgemein an der Tagesordnung. Der englische Mittelstand genießt bei großer Kälte einmal ausnahmsweise Suppe, sonst brät der Engländer sein Fleisch und läßt nur bei schwachem Magen Beeftete (Beef tea) tassenweise genießen. Wo aber auch immerhin Suppe auf dem Tisch erscheint, ist sie stark gewürzt.

Verwertung großer Fische.

Die Berufsfischer klagen schon lange darüber, daß große Exemplare von Hecht, Barsch, Schleihe und Blei nicht abzusetzen sind. Die Restaurants und Gasthöfe bevorzugen sogenannte Portionsfische, d. h. Fische, die sie dem Gast ungeteilt als eine Portion vorsetzen können, und auch die Hausfrauen verschmähen selbst für festliche Veranstaltungen die Prachtexemplare der Süßwasserfische, die über eine bestimmte Größe hinausgehen. Nur bei Seefischen, die an der Tafel selbst vom Gast mit dem Löffel zerteilt werden können, ist es noch üblich, Exemplare von 50 bis 60 Centimeter Länge zu servieren. Diese Entwicklung hängt einesteils mit dem Steigen der Fischpreise zusammen, anderenteils mit einem Vorurteil, das nur die kleineren Fische für schmackhaft hält. In früheren Zeiten dachte man anders, wie die eingehenden Berichte über fürstliche Gastereien bezeugen. Da bevorzugte man die allergrößten Stücke ihrer Gattung. Im Laufe der Jahrhunderte ist allerdings mit der Abnahme des Fischreichtums die Durchschnittsgröße gesunken, aber noch jetzt erreicht der Hecht ein Gewicht von 40 bis 50 Pfund, die Schleihe und der Barsch bis zu 6 Pfund und der Blei oder Brachsen bis zu 18 Pfund. Die Hausfrauen, denen ein Zufall solche Riesen in die Küche bringt, brauchen darüber nicht unglücklich zu sein. Auf die richtige Art zubereitet, lassen auch die größten Fische an Wohlgeschmack nichts zu wünschen übrig. Hechte, die schwerer sind als sechs Pfund, kann man als Füllhecht behandeln, d. h. sie werden der Länge nach gespalten, der Mittelgräte beraubt und dann mit der Farce gefüllt, die aus dem Fleisch des Rückens mit Reibbrot, Butter, gehackten Sardellen, etwas Zwiebel, Eiern, Pfeffer, Salz und geriebener Citronenschale recht pikant hergerichtet ist. Der Sauce kann man eine Kleinigkeit Meerrettich zusetzen. Noch größere Hechte behandelt man genau so wie einen Hasenbraten. Man spickt sie mit Speck und bedeckt sie auch noch in der Bratpfanne mit Speckscheiben. Reichliche Zuthat von Butter und zum Schluß von saurer Sahne darf nicht fehlen. Um die Täuschung

des Gaumens vollkommen zu machen, füge man als Gewürz einige Wachholderbeeren hinzu, die in den Forsthäusern des östlichen Deutschlands bei keinem Wildpret fehlen dürfen. Diese Zubereitungsart pflegt den großen Hechten begeisterte Verehrer zu werben. In neuerer Zeit sind die Fischhändler dazu übergegangen, die großen Hechte in Kotelettes zu zerlegen. Die Hausfrauen sind davon nicht sehr erbaut, denn die auf gewöhnliche Art abgebratenen Stücke bleiben trocken und zäh. Daß große Hechtlebern mit Recht als Delikatesse gelten, ist bekannt. Aber auch die anderen Eingeweide werden als Leckerbissen betrachtet. Sie müssen sauber gereinigt und mit dem Messer geschabt werden. Dann werden sie mit Butter, Zwiebel und Aepfelstückchen geschmort. Ungewöhnlich große Bleie und Karpfen kann man getrost in Bier kochen. Ein Zusatz vom allerbesten Rum darf nicht fehlen; er verleiht der Sauce einen eigenartigen pikanten Geschmack. Am besten aber eignen sich solche Exemplare zum Backen. Dazu werden sie gespalten und in handtellergroße Stücke geschnitten, die unmittelbar vor der Zubereitung gut abgetrocknet werden müssen. Dann werden sie in Mehl gewälzt, mit geklopftem Ei überzogen und mit Reibbrot dick bestreut. Jetzt werden sie in den Tiegel mit siedendem Backfett gethan, in dem sie zunächst untersinken, um nach wenigen Minuten mit brauner knusperiger Hülle gar wieder aufzutauchen. Diese Hülle bildet sich so schnell, daß der Fleischsaft und das jedem Fisch eigene Aroma nicht entweichen können. Es wäre wünschenswert, wenn diese Art der Zubereitung das übliche Braten auf der Pfanne völlig verdrängen würde. Das Backen ist auch billiger, denn das Backfett kann immer wieder benutzt werden. Als Sauce gibt man etwas braune Butter. Zum Backen eignen sich besonders Aal, Blei, Karpfen, Barsch und Schleie und feinere Seefische, wie Rot- und Seezunge. Hausfrauen, die dies Verfahren einmal erprobt haben, pflegen es nicht mehr aufzugeben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Froschschenkel à la poulette. Sauber gewaschene Froschschenkel werden nach Belieben dressiert, d. h. gestutzt und je 2 Schenkel miteinander verschränkt, dann mit Salz und Pfeffer bestreut. In reichlich frischer Butter wird 1 Kochlöffelchen Mehl gedämpft, die Froschschenkel hineingegeben und mitgedünstet, dann die nötige Fleischbrühe, sowie eine Prise Salz und Muskatnuß zugefügt und alles einige Minuten sorgfältig gar gekocht. Sobald sich das Fleisch von den Beinchen löst, werden die Schenkel erhöht angerichtet und mit der Sauce, die noch mit 1—2 Ei-

gelb legiert und mit einigen Tropfen „Maggi-Würze“ oder „Liebig's Fleischextrakt“ im Geschmack gehoben wird, übergossen.

*

Färbemittel für Saucen-Suppen. Man gibt einige Löffel voll gestoßenen Zucker in ein eisernes Pfännchen, das man auf schwaches Feuer setzt, wobei man den Zucker fortwährend rührt; bis er zu schäumen anfängt und braun wird. Alsdann gießt man ein Täßchen heißes Wasser daran, damit er sich auflöst, läßt es ein wenig kochen und hebt es in einem verschlossenen Glase bis zum Gebrauche auf. Ein bis zwei Messerspitzen voll der Sauce beigegeben gibt dieser eine schöne braune Farbe. Auch bei Fleischbrühsuppen zu verwenden.

*

Leberklößchensuppe. 150—200 Gramm Kalbs- oder junge Rindsleber werden aus Haut und Adern geschabt und fein verwiegt, mit etwas eingeweichtem, ausgedrücktem und fein zerstoßenem Milchbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gehackter Petersilie, 1 feingeschnittenen gedünsteten Zwiebel, 1 Löffel Mehl, 2 Eier und nach Belieben eine Prise verwiegten Salbeiblättern gut vermengt und 1/4—1/2 Stunde ruhen gelassen. Mit dem Kaffeelöffel oder dem Dressierbeutel werden nun kleine Klößchen in die schwach siedende, abgemessene Fleischbrühe gegeben, in 5—10 Minuten langsam gekocht und die mit etwas „Liebig's Fleischextrakt“ verrührte Suppe angerichtet.

*

Feine saure Leber. Von der Kalbsleber wird die Haut sorgfältig abgezogen, die Adern entfernt und die Leber in ganz feine Scheibchen geschnitten. In der Omelettenpfanne wird 1 Löffel Butter heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebel kurz darin gedünstet, die Leber zugefügt, wenig Mehl darüber gestäubt, gut durchgerührt; sobald die Leber nicht mehr rötlich aussieht, wird Fleischbrühe, 1 Glas Wein, das nötige Gewürz beigegeben, alles zusammen kurz aufgekocht und beim Anrichten mit gehacktem Grüns, sowie 1/2 Kaffeelöffel „Maggi-Würze“ im Geschmack noch verfeinert. Im Ganzen darf die Leber nur 2—3 Minuten kochen und zwar auf lebhaftem Feuer, man halte also alle Zuthaten im Voraus bereit.

*

Gänsebraten. Bereitungszeit 2—3 Stunden. Für 8 Personen. Zuthaten: 1 Gans, 15 Gramm „Liebig's Fleischextrakt“, 5 Gramm Kartoffelmehl, 30 Gramm Salz, Wasser nach Bedarf. Der Gewinnung einer guten Sauce dieses Bratens wird im allgemeinen zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Ist der Braten auch schön, so wird in vielen Fällen die Sauce fade sein. Es ist dann die Verwendung von „Liebig's Fleischextrakt“ am Platze, um sie gut und wohlschmeckend zu machen.

Eine zum Braten vorbereitete und beliebig gefüllte Gans wird in einer passenden Bratpfanne mit hinreichendem Wasser und etwas Salz in den Bratofen gestellt. Das Begießen, Angießen und Wenden des Bratens wiederhole man solange, bis er anfängt weich zu werden. Alsdann stelle man ihn auf einen schon heißen Ziegel oder Rost, damit die Hitze dem Braten von allen Seiten ankommen kann. Das Anbraten der Sauce an den Rand der Bratpfanne muß durch mehrmaliges Abpinseln verhindert werden, das zu scharfe Ansetzen am Boden durch öfteres, nicht zu vieles Angießen. Das langsame Ausbraten des Fettes darf nur durch die regelmäßige Oberhitze geschehen. Ist der Braten weich und schön gelbbraun, wird er herausgenommen, das noch überflüssige Fett abgeschöpft und im Fall noch soviel zugegossen, als Sauce nötig ist. Man pinsele nun den Saucenansatz gut ab, gieße ihn durch und verrühre darin 15 Gramm „Liebig's Fleischextrakt". Mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl macht man die Sauce seimig.

*

Hasenbraten. Für 4 Personen in einer Stunde herzustellen. Man brät den etwas abgehangenen, sauber gehäuteten und gespickten Hasen mit genügender Butter bei lebhaftem Feuer auf beiden Seiten gut an und gießt dann etwas Fleischbrühe und einen Schuß Essig unter. Nun fügt man einige Citronenscheiben und eine Gewürznelke zu und brät den Hasen weich. Kurz ehe er fertig wird, gibt man etwas süße Sahne und einen knappen Eßlöffel Semmelbröseln in die Pfanne und läßt beides gut mit durchkochen. Den fertigen Hasen hebt man aus der Pfanne und zerlegt ihn. Die Sauce fettet man gut ab, streicht sie durch ein Sieb und zieht sie mit 5—6 Tropfen „Maggiwürze" auf. Dann gibt man sie über den Braten, den man mit kleinen Kartoffeln garniert.

*

Rebhühner. 6 Personen. Bereitungsdauer 25 Minuten. Zubereitung der Rebhühner: Die Jäger, welche ja in der Hauptsache Feinschmecker sind, opfern für dieses Gericht die Hühner des letzten Geleges, die bekanntlich kleiner sind als die anderen. Uebrigens paßt so ein kleines Huhn gar nicht in den Rahmen der übrigen Schlachttiere, und man thut am besten, diese Hühner nach Art der Jäger, also folgendermaßen zuzubereiten: Man rupft und sengt die Rebhühner — je eins für zwei Personen —, nimmt sie aus und legt die Lebern, von denen man die Galle entfernt, beiseite. Die Hühner schneidet man der Länge nach durch, plattet sie mit dem flachen Hackmesser etwas ab und entfernt die entstandenen Knochensplitter sorgfältig. Jetzt salzt und pfeffert man sie, betropft sie mit zerlassenem Schweineschmalz und brät sie bei gelinder Hitze 15 Minuten auf dem Roste. Kurz ehe sie so fertig werden, bestreut man sie leicht mit geriebener Semmel, richtet sie dann im Kranze

an und gibt nachstehende Sauce in die Mitte: Herstellung der Jägersauce: Zu 3 Rebhühnern: 1 Löffel gehackte Schalotten und 50 Gramm Pilze — Musserons sind am besten —, schwitzt man in Butter und fügt sodann 1/2 Glas Weißwein, 2 Löffel Cognac, 2/10 Liter Fleischbrühe, 1 gehackte Tomate, 1 Prise Pfeffer und den vierten Teil einer Zehe Knoblauch (eingehackt) hinzu. Nachdem dies einige Minuten gekocht hat, verdickt man die Sauce mit 20 Gramm Mehlbutter. 2 Minuten vor dem Anrichten gibt man die gehackten Lebern hinein, rührt, nachdem man die Kasserole vom Feuer entfernt, etwas „Liebig's Fleischextrakt" darunter, schüttet die Sauce nun auf die Platte und streut ein wenig rischgehackte Petersilie darüber.

*

Kalbskotelett auf Nelson-Art. Geklopfte, gesalzene, in Butter getauchte Koteletts, mit etwas gehackter Petersilie bestreut, bedeckt, langsam gedämpft, wenn sie bräunen, dick mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit dicker saurer Sahne bestrichen. Einige Löffel Sahne beigegossen, im Bratofen Farbe nehmen lassen.

*

Gemüsesuppe. Man schneidet gelbe Rübchen, Selleriewurzeln, Kohl, Kabis in feine Streifchen, verwiegt ein Sträußchen Petersilie ziemlich fein, dämpft diese Gemüse in einem Stücklein frischer Butter mit etwas Salz und einer kleinen Messerspitze voll Pfeffer, füllt mit Fleischbrühe nach (event. Wasser und „Liebig's Fleischextrakt") und läßt alles zusammen eine Stunde kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man in Röschen geteilten Blumenkohl und so man will, eine in feine Stiften geschnittene Kartoffel bei und richtet die Suppe über gehacktes Suppengrün und gebähte Brotwürfelchen an.

*

Fischsud. Derselbe dient dazu, den Süßwasserfischen einen erhöhten Geschmack zu geben. Man richte zu: 2 große geschälte Zwiebeln, in Stücke zerschnitten, 1 große gelbe Rübe, 2 Petersilienwurzeln, 1 Strauß Petersilienblätter, ebenso ein Sträußchen Thymian, 2 Lorbeerblätter, 12—14 weiße Pfefferkörner, 3 Nelken, 60 Gr. Salz. Nun bringt man alles in ein Geschirr, stellt dieses an schwaches Feuer und läßt es bei öfterem Aufrühren 4 Minuten dämpfen, läßt aufkochen, zieht zurück, kocht 40 Minuten, seiht durch ein feines Sieb und verwendet oder bewahrt es bis zum Gebrauch in irdenem Gefäß auf. Dieser Fischsud kann einigemal zur Verwendung kommen; man kocht ihn vorher mit 1/4 Liter Wasser rasch auf.

*

Kartoffel-Klöße. Man thut zwei gehäufte Suppenteller voll kalter, gekochter, geriebener Kartoffeln in eine Schüssel und gibt zwei Kaffee-

tassen voll lauwarme Milch, 5 Eier, etwas Salz und 4—5 Eßlöffel Mehl dazu, daß es ein fester Teig wird. Ein großes Brett wird dick mit Mehl bestäubt, man rollt mit dem Nudelholz einen halben Finger hohen Teigfleck auf und bestreicht ihn mit in zerlassenem Fett gerösteter, geriebener Semmel. Nun wickelt man eine große Rolle, schneidet fingerlange Stücke davon, drückt jede Rolle an der Seite etwas zu, daß die Semmel nicht herauskocht an der Schnittfläche, und wälzt sie in Mehl. In siedendem Salzwasser kocht man sie genau 10 Minuten und legt nicht zu viel auf einmal in das kochende Wasser, damit sie schnell wieder kochen, auch nehmen sie sich sonst schlecht heraus.

*

Zuckerplätzchen auf drei verschiedene Arten. 3—4 Eier werden mit 250 Gramm gesiebten Zucker mit einer Schlagrute eine Stunde lang geschlagen, zuletzt über ein schwaches Kohlenfeuer gesetzt, bis die Masse unter fortdauerndem Schlagen warm, aber nicht heiß geworden ist, dann vom Feuer genommen und das Schlagen fortgesetzt, bis sie wieder erkaltet ist. Zuletzt mische man 30 Gramm gewöhnliches und 30 Gramm Stärkemehl leicht darunter, setze kleine Häufchen auf Papier, bestreue sie mit feinem Zucker und backe sie. Es kann auch, ehe man das Mehl in den Teig bringt, die abgeriebene Schale einer Citrone oder Pomeranze dazu genommen werden. Oder: 125 Gramm Zucker werden mit zwei Eiweiß wenigstens eine Stunde lang gerührt, bis die Masse ganz dicht ist, hierauf die ganz klein geschnittene Schale und der Saft von einer nicht zu großen halben Citrone dazu gethan, die Masse mit einem Kaffeelöffel in Häufchen von der Größe einer Haselnuß auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze so gebacken, daß die Zeltchen fast ganz weiß bleiben. Oder 375 Gramm Zucker werden mit 15 Eidottern eine halbe Stunde lang gerührt, hierauf der Schnee von den 15 Eiweiß darunter gemischt und zuletzt ein Pfund Mehl in die Massen nach und nach gesiebt und untergerührt. Man setzt hierauf mittelst eines Trichterchens von derselben kleine Häufchen auf Papier, backt sie in frischer Hitze und löst sie noch heiß mit einem Messer vom Papier ab. Sollten sie daran festkleben, so muß das Papier auf der Rückseite ein wenig befeuchtet werden.

*

Kerzenflecken aus Kleidern zu entfernen. Man feuchtet die Stearinflecken mit Spiritus an. Sobald derselbe verdunstet ist, zersetzt sich das Stearin in Staub und kann dann leicht mit einigen Bürstenstrichen entfernt werden. — Man kann die Flecken auch nahe an einen heißen Ofen halten und sie so verschwinden lassen, natürlich muß man darauf achten, daß der Stoff nicht versengt wird. — Auf Wachsflecken legt man ein Stück Löschpapier und bügelt mit einem heißen Eisen darüber;

bei jedem Strich mit dem Bügeleisen muß man das Papier anders auflegen.

*

Das Rauchen der Lampen zu verhüten. Gegen das Rauchen der Lampe wird folgendes Mittel empfohlen: Man taucht den Docht in starken Essig und läßt ihn trocknen, bevor man ihn in die Lampe einführt. Auf diese einfache Weise kann das Rauchen der Lampe und das Verkohlen des Dochtes beseitigt werden.

*

Die Behandlung von frischen Fettflecken auf dem Fußboden. Wenn Fett auf dem Küchenfußboden verschüttet wird, muß man sofort kaltes Wasser darauf gießen. Das Fett wird dann gleich hart und zieht nicht in die Dielen ein.

*

Ersparnis an Lampencylindern. Das so häufige Springen der Lampencylinder beruht auf der ungleichmäßigen Ausdehnung derselben durch die plötzliche Wärme. Man kann demnach das Springen der Cylinder verhüten, entweder durch Verhüten eines schnellen Temperaturwechsels, oder dadurch, daß man ihnen Gelegenheit gibt, sich beliebig auszudehnen oder zusammenzuziehen. Da ersteres unmöglich oder sehr schwierig ist, so nimmt man das zweite Hilfsmittel in Anspruch und bringt dies so zur Anwendung, daß man mittelst eines Glasdiamanten den Cylinder der Länge nach aufschneidet. Solche Cylinder werden niemals springen, weil der Spalt dem Glase Gelegenheit gibt, sich nach allen Seiten hin auszudehnen.

*

Eine neue Verfälschung des gebrannten Kaffee's hat Dr. E. Bertarelli festgestellt. Er fand bei der Untersuchung von gebranntem Kaffee in einigen Proben einen unzulässig hohen Gehalt an Wasser, ohne daß die Bohnen in ihrer äußeren Beschaffenheit auf diesen Gehalt deuteten; diese Fälschung wird durch Zusatz von Boraxwasser erreicht. Wird nämlich frisch gebrannter Kaffee mit einer siedenden fünfprozentigen Boraxlösung übergossen und getrocknet, so behält der Kaffee einen Wassergehalt von 10 Prozent und darüber; durch diese Gewichtsvermehrung wird der Käufer betrogen, da normal gebrannter Kaffee nicht mehr als drei bis höchstens vier Prozent Wasser enthält. Die Beimischung des Borax ist aber chemisch leicht zu beweisen, und werden daher hoffentlich die staatlichen und städtischen Untersuchungsanstalten von Nahrungsmitteln ihr Augenmerk hierauf richten, um dieses allgemein so beliebte Volksgetränk vor Verfälschung zu schützen.

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