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

**Band:** 29 (1907)

**Heft:** 14

**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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 4. | April 1907

## Sieden des Fleisches und Bereitung von Brühen zu Suppen.

Richtig gesottenes Fleisch sollte in der Regel alle Bedingungen eines guten Bratens erfüllen. Nämlich: es soll so gekocht sein, daß die Fasern aufgequollen und mürbe sind, der Saft vollhaltig und reichlich darin eingeschlossen ist. Daß beim Kochen durch die Endosmose auch Fleischsaft in die Kochbrühe tritt, kann nicht als wirklichen Verlust angesehen werden, diese kräftigenden Säfte treten in die Brühe, welche wir in Form von Suppen, Saucen und Gemüse wieder erhalten.

1. Vorzüge des gesottenen Fleisches auf den Organismus. Ein gut gekochtes Stück Fleisch hat eine mildere Wirkung auf die Säfte unseres Blutes als der Braten, welcher durch die Konzentration der Extraktivstoffe eine erhöhte Anregung auf das Nervensystem ausübt. Beim Siedefleisch verteilt sich das, darum ist die Sitte in einem Volke, mehr gesottenes als gebratenes Fleisch zu essen, oder Braten nicht immer als Hauptgericht zu genießen sondern als Ergänzung, vom gesundheitlichen Standpunkte aus eine wohl begründete.

2. Qualität des Fleisches. Zunächst kommt die Wahl des Stückes in Betracht. Kein Fleisch soll direkt von der Schlachtbank weg gebraucht werden, es muß mindestens zwei Tag an der Luft gehangen haben, damit eine Uebersetzung mancher Stoffe, welche das Mürbewerden der Fleischfaser bedingen, vor sich gehen könne. Ferner beachte man den Unterschied zwischen altem und jungem, gut oder schlecht mit Fett durchwachsenem Fleisch. Altes, zähes Fleisch kann mit etwas Branntwein beträufelt werden, damit es sich mürber kochen läßt.

3. Das Quantum. Man berechnet im allgemeinen, wenn keine weiteren Gerichte von Fleisch folgen, auf die Person 1/2 Pfund, Knocheneinlage, die 1/4 des Gewichts nicht überschreiten soll, dabei inbegriffen. In Familien, wo reichlich Gemüse genossen wird, kann man

mit der Hälfte auskommen, ohne daß das Wohlbefinden oder die Körperkraft darunter leidet.

4. Einfluß der Dicke des Fleischstückes auf das Kochen. Dicke Fleischstücke benötigen längere Zeit zum durch und durch gar werden, als dünne Stücke. Während ein halbhandhohes Stück in 2—2½ Stunden, je nach dem Stück vom Tier, durchkocht werden kann, braucht ein handhohes 2½—3½ Stunden. Kleinere Stücke muß man nach dem Klopfen zusammenstoßen, damit sie nicht gar so dünn sind, wegen dem Verlust an Saft einesteils und andernteils wegen dem Ergebnis von anständigen Schnittstücken beim Tranchieren. Große Stücke soll man teilen, damit sie sich besser durchkochen; dies ist namentlich bei zähem, älterm Fleisch durchaus notwendig.

5. Das Klopfen des Fleisches. Darf nicht in der Form geschehen, da dadurch die Faser zerrissen wird. Einige Schläge mit der breiten Fläche des großen Küchenmessers genügen, um die Fläche zu glätten und das Stück gleichmäßiger zu gestalten, so daß es sich mehr in die Breite legt als in die Tiefe. Zu dünne oder fetzige Stücke rollt man und bindet man mittelst Bindfaden, damit man später schönere Stücke abschneiden kann.

6. Das Wasser. Von Wichtigkeit ist die Beschaffenheit des Wassers zum Fleischsieden. In weichem Wasser wird das Fleisch eher weich als in hartem. Zweckmäßig ist, das harte Kochwasser 5 Minuten kochen zu lassen vor dem Zusetzen zum Fleisch, damit sich der Kalk des Wassers vorher niederschlage. Eine kleine Zugabe von doppelkohlensaurem Natron kann auch helfen.

7. Das Verhältnis des Wassers zum Fleisch. Was das Verhältnis des Wassers zum Fleisch anbetrifft, so kann man annehmen, das man eine gute Brühe erhalte, wenn man im Verhältnis auf einen Gewichtsteil Fleisch 4—5 Gewichtsteile Wasser auf fertige Brühe rechne. Soll das Fleisch auf Kleinfeuer und nicht im Selbstkocher gar gemacht werden, so ist eine für das Einkochen entsprechende Zugabe zu machen. Diese muß nach eigener Erfahrung reguliert und zum voraus beigegeben werden, denn späteres Nachfüllen macht die Brühe kraftloser.

8. Art und Weise des Aufsetzens von Fleisch. Ein kleineres Stück Fleisch von 1—2 Pfund wird entsprechend mit kochendem Wasser begossen, während größere zweckmäßiger in kochendes Wasser gelegt werden. Ein kleines Stück Fleisch gleich in das nötige Quantum kochendes Wasser gelegt, würde sich zu schnell allseitig schließen, umgekehrt aber ein größeres Stück Fleisch von kochendem Wasser begossen, würde das Wasser zu sehr abkühlen, es gäbe zuviel von seinem Safte an dasselbe ab. Es darf ein gutes Stück Fleisch wohl etwas

Saft abgeben, ohne daß es an Güte verliert. Die Knochen werden bei einem kleinern Quantum Fleisch mit überbrüht, bei einem größern Quantum setzt man sie mit dem kalten Wasser aufs Feuer. Dies ist die Regel für das gewöhnliche Siedefleisch, Abweichungen bringen die einzelnen Rezepte.

9. Das Salzen der Brühe. Das Quantum des Salzes berechnet man stets nach dem Quantum fertiger Brühe, die man erzielen will. 1% Salz auf 100 Gewichtsteile Wasser und Fleisch zusammen (10 Gramm Salz auf ein Liter Wasser) ist ausreichend, was weiter nötig ist, kann bei Tische zugegeben werden.

10. Suppenwürze. Man berechnet auf 1—2 Liter fertige Fleischbrühe 2½—5% (25—50 Gramm folgender Bestandteile: ¼ Zwiebel mit einer Nelke besteckt, ½ Knoblauchzehe, ein Stück Lauchstengel, Sellerie und Petersilien (Blatt oder Wurzel), ein Kohlblatt oder ein Stückchen vom Kohlherz), eine gelbe Rübe und ein Stück weiße Rübe oder Bodenkohlrübe). Von Wurzeln läßt man nur die Herzblättchen stehen, vom Lauch schneidet man die Wurzeln und die äußern Spitzen ab, vom Kohl nimmt man die innern, weniger scharf grünen Blätter, Petersilie und ähnliches Blattgrün wird rein erlesen, zu Sträußchen gebunden und alles zusammen dann gut gewaschen. Von diesen Zutaten sind Kräuter mehr im Sommer, Wurzeln mehr vom Herbst bis Frühjahr erhältlich. — Zwiebel, Sellerie und Rüben lassen sich nachher als Mixed-Pikles in gewürzten Essig legen, oder man zerschneide sie als Suppeneinlagen oder serviert sie als Garnitur zum Rindfleisch. Zu dem Zwecke verstärkt man namentlich im Winter die Wurzelzugaben oft bis aufs Doppelte.

11. Zugaben an Knochen. Will man die Brühe strecken, das heißt, mehr erzielen als das Quantum Fleisch erlaubt, so kauft man extra gute Suppenknochen, hütet sich aber vor solchen, welche Knorpel enthalten, da diese eine trübe Brühe geben. Erkennt man solche, so muß man sie zuerst gelb anbraten, was überhaupt zur Kräftigung und Färbung der Brühe dient. Zu klaren Suppen kann man nur gute Markknochen, keine Gelenkknochen brauchen. Auch ein Stückchen Leber oder Milz macht die Brühe kräftiger.

12. Die Kochmethode. Das Ankochen des Wassers, bis es den Siedepunkt hat und nachher des Fleisches bis vor den Kochgrad, geschieht beides auf Vollfeuer. Abgeschäumt wird nicht, da sich bei sorgfältigem Kochen die Flocken wieder auflösen. Es muß noch nachgeholt werden, daß das Fleisch nach dem Zusetzen zum Feuer sofort gedeckt wird und es sollte der Deckel während der Kochzeit gar nicht oder nur möglichst wenig gelüftet werden, damit weder zu reichlich Aroma noch Dampf verloren geht Ist einmal der Kochgrad erreicht,

so unterhält man denselben durch Kleinfeuer in der Weise, daß der Topfinhalt nie zum Ueberwallen kommt, viel weniger noch zum Ueberkochen. Unausgesetzt muß es langsam dem Rande nach köcheln bis zu Ende der Kochzeit, d. h. bis zum Weichwerden, was bereits durch Angaben beim Zerlegen der verschiedenen Fleischstücke zur Sprache kam. In erster Linie sei aber hervorgehoben, daß bei so sorgfältiger Zubereitung des Siedefleisches wichtige Bestandteile Schaden leiden. Einerseits haben wir es mit dem Verluste der aromatischen Bestandteile zu tun. Man braucht nicht gerade ein feines Riechorgan zu haben, so kann man doch im Hause wahrnehmen, daß Fleisch gekocht wird, und wie viel geht so im Verlaufe von 2—3 Stunden an Schmackhaftigkeit verloren. Der andere, noch wichtigere Faktor ist der, daß bei stundelanger Aussetzung der Siedehitze ein Teil der Eiweisstoffe so erhärtet, daß sie je nach der Verdauungstätigkeit nicht mehr aufnahmsfähig sind. Je kürzer der Siedegrad beim Fleische andauert, wenn es dann unter dem Kochgrade gar wird, desto nahrhafter und verdaulicher ist es. Allen diesen Schwierigkeiten geht man aus dem Wege, wenn man beim Fleischsieden den Selbstkocher verwendet. Zunächst sei hervorgehoben, daß in dem Falle nur so viel Zugabe an Wasser über das fertige Quantum Brühe, die man zu erzielen wünscht, erforderlich ist, als die Einbuße wegen dem allfälligen Bodensatze und derjenigen während dem Vorkochen betragen mag. Das Vorkochen auf Kleinfeuer, nachdem der Topfinhalt zum Kochen gekommen ist, muß in der Regel für Fleisch eine halbe Stunde dauern. Wer auf Gas- oder Petrolfeuer kocht und freie Zeit zur Verfügung hat, der kann das längere Vorkochen zum Teil ersparen. Man setzt das Fleisch ein, sobald es siedet, nimmt es nach 1—1½ Stunden wieder heraus und setzt es nochmals aufs Feuer, in wenigen Minuten ist der Siedegrad erreicht, dann setzt man es wieder ein. Nach weiteren 1½ Stunden wird es im Kocher gar. Hat man sich einmal verspätet oder weiß man, daß man zähes Fleisch hat, so kann man es während dieser Zeit zwei bis dreimal in Zwischenpausen wieder zum Sieden bringen und aufs neue einsetzen. Fleisch von älteren Tieren koche man am Vorabende schon eine halbe Stunde an und setze es auf heißes Wasser in den Kocher ein, so daß es länger den hohen Hitzgrad behält. Es ist dann am Morgen ein Leichtes, es nochmals zum Sieden zu bringen und wenn erforderlich, auch ein wenig länger zu kochen. Das zweimalige Aufkochen und beidemal wenige Minuten Siedenlassen, geschehe es abends und morgens oder morgens und vormittags, ist ungemein fördernd auf das Weichwerden härterer und geräucherter Fleischsorten.

# Rezepte.

## Erprobt und gut befunden.

Gemüsesuppe. 2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 2 Selleriewurzeln, 2 Lauchstengel, 1 Hand voll Petersilie, 1 kleines Kohlköpfchen, 2 Kohlraben, 2 Kartoffeln, alles das wird ganz fein in kleine Stengelchen geschnetzelt, 1 Hand voll ausgeschoteter Erbsen, Blumenkohl in kleine Röschen geteilt, Spargelköpfe, wenn man hat, zugegeben, 5 Minuten in süßer Butter gedämpft, hierauf während 1 Stunde mit Fleischbrühe aufgekocht, und über geröstete Brotwürfel, Muskatnuß und Schnittlauch angerichtet.

*

Baumwollensuppe. Man rühre 80 Gramm Butter schaumig, nach und nach 4 Eier dazu, hierauf 80 Gramm Mehl, zuletzt 3 Löffel kalte Milch. Von diesem Teig sticht man Klößchen ab und gibt sie in kochende Fleischbrühe. Läßt sie zugedeckt 8 Minuten ganz leicht wallen.

*

Gehirnkoteletts. ½ Kilo Kalbfleisch wird mit 80 Gramm in Wasser geweichtem und fest ausgedrücktem Mundbrot durch die Maschine getrieben. Auf Butter läßt man feingeschnittene Zwiebel anlaufen, gibt zum Dämpfen das feingewiegte, blanchierte Gehirn darauf, nebst Pfeffer und Salz. Erkaltet, wird es mit der Fleischfarce vermengt, nochmals durch die Maschine getrieben und mit 2 Eiern verrührt, dann werden hirnförmige Koteletts geformt, mit Mehl bestäubt, in abgeschlagenes Ei getaucht, in Brösel paniert, in Schmalz gebacken und zu Grünspeisen serviert.

*

Bayrische Leberklöße. Zu ½ Kilo aus Haut und Adern geschabter, ganz fein zerhackter Leber (am liebsten Schweinsleber), nimmt man zwei altbackene, abgeriebene kleine Weckchen, (125 Gr. Weißbrot). Das fein zerschnittene Brot wird mit 2 Dezilitern siedender Milch begossen, welche aber sofort wieder abgegossen wird, damit das Brot nicht zu viel einsauge (eher gießt man die Milch zum zweiten Male daran, falls es nicht zerrührt werden könnte). Man läßt dies gedeckt stehen, bis 30 Gramm feingeschnittene Zwiebeln oder Zwiebelröhrchen und Petersilie in 30 Gramm Fett und Speck weich gedünstet sind. Das Brot wird dazugegeben und alles zusammen so lange auf dem Feuer aufgetrocknet, bis das Brot von der Pfanne läßt. Ist es etwas abgekühlt, so gibt man 2 Eier dazu, 1 Kochlöffel voll Mehl und die Leber, sowie ziemlich Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß. Von

diesem Teige werden 20 Minuten vor dem Auftragen mit dem runden Löffel große Klöße in das reichliche, schwachkochende, gesalzene Wasser gegeben und sehr langsam bei gedecktem Topfe so lange gekocht, bis sie aufsteigen; dann läßt man sie bis zum Anrichten am Dampfe stehen. Sie werden mit in Butter gerösteten Brosamen oder mit gebratenen Speckwürfeln bestreut und zu Salat, Sauerkraut oder bayrischem Kraut gegeben. Auch in Linsensuppe schmecken sie vortrefflich.

*

Hecht, blau. Man legt den Hecht in eine Schüssel und gißt kochend heißen Weinessig darüber. Indessen kocht man Weißwein. Wenn dieser nun bei starkem Feuer siedet, so nimmt man den Hecht aus dem Essig, steckt 1 Stück Butter daran, legt ihn, nebst Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, Zwiebeln und Zitrone in ein Tuch und mit diesem in den kochenden Wein. Wenn er gar ist, so richtet man ihn auf der Schüssel mit Petersilie belegt warm an. Dazu eine Sauce von Mostrich, Sardellen, Kapern oder eine holländische Sauce.

*

Hecht mit Zwiebelsauce. Mittelgroße Hechte werden geschuppt, in Stücke geschnitten und auf ein paar Stunden eingesalzen. Nun kocht man einige ganze Zwiebeln, wie auch in feine Streifchen geschnittene Petersilienwurzeln in Wasser, würzt dieses mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und einem guten Teil Butter, nimmt die Hechtstücke aus dem Salz, trocknet sie gut ab, legt sie in eine Kasserolle, gibt die Sauce mit den Wurzeln dazu, und läßt die Hechte darin sieden. Beim Anrichten nimmt man die Zwiebeln weg, legt den Fisch auf eine Schüssel und gibt die Sauce darüber. Ist dieselbe nicht bündig genug, so läßt man sie, nachdem die Hechtstücke herausgenommen und in die Schüssel gelegt sind, noch mit etwas Mehlschwitze oder einem Theelöffel voll (mit Wasser angefeuchtetem) Kartoffelmehl noch einmal aufkochen und gibt sie dann über den Fisch, denn nichts ist unangenehmer, als zu dünne Sauce.

*

Osterbrot. 500 Gramm Mehl, 105 Gramm Zucker, 20 Gramm in etwas Wasser erweichte Hefe, 3 Dotter, geriebene Zitronenschale, 5 Stück geriebene, bittere Mandeln und eine Prise Salz werden zu einem halbfesten Hefenteig gemengt; dann kommen noch 105 Gramm erweichte, frische Butter dazu. Der Teig wird in der Schüssel zusammengemengt, dann auf dem Nudelbrett sehr gut gewirkt, zugedeckt und aufgehen gelassen. Dann werden 105 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 70 Gramm geschälte, fein geschnittene Mandeln hineingemengt, glatt gewirkt und wieder zugedeckt. Aufgegangen, werden davon zwei Brote geformt, auf ein bestrichenes Papier gelegt, ein kleines Kreuz

mit dem Messer eingeschnitten und gut aufgegangen mit Ei bestrichen und in heißer Röhre gebacken.

*

Aepfeltorte. Mit 123 Gramm Mehl, 105 Gramm Butter und 105 Gramm gestoßenem Zucker wird am Backtisch ein mürber Teig gemacht. Davon wird eine Scheibe kleinschüsselgroß ausgerollt, ein Teigrand darauf gegeben, und in einem Tortenreif in heißem Ofen gebacken. Acht Aepfel werden in feine Scheiben geschnitten und mit 30 Gramm Korinthen gedünstet. Erkaltet, kommen 50 Gramm geschälte, gewiegte Mandeln, Zucker, gewürzt mit Zimmt und Zitronenschale, und ein bischen Rum hinein. Eine dünne Mandelmasse von 105 Gramm feingeriebenen Mandeln, 6 Stück bitteren und 70 Gramm gestoßenem Zucker mit Eiweiß gemacht. Das Apfelmus wird auf die Torte gestrichen. Die Mandelmasse wird in eine Papiertüte gefüllt und mit derselben ein Gitter auf die Torte geformt. Die Torte darf nur bei Oberhitze das zweite Mal gebacken werden. Erkaltet, kommt in die Zwischenräume Ribisgelee.

*

Endivien. Hiezu verwendet man den sogenannten Gemüse-Endivie. Nachdem man von 4—5 Stöcken die äußeren Blätter abgestreift hat, blättert man den Endivie auseinander, reinigt und wäscht ihn gut und wässert denselben ½ Stunde in lauem Salzwasser und siedet ihn in reichlichem, gesalzenem Wasser weich. Im Uebrigen wird er wie Spinat oder Mangoldkraut, nur mit dem Unterschiede, daß man noch etwas Zucker beifügt, um das Bittere zu decken, behandelt, d. h. man macht Butter heiß, schwitzt reichlich Petersilie oder feingehackte Zwiebeln mit wenig Knoblauch, gibt 1 Löffel Mehl oder Zwieback dazu und dämpft es, bis es Blasen wirft, gibt den blanchierten und gehackten Endivie dazu, verrührt ihn mit Fleischbrühe, Milch oder Rahm, würzt ihn mit Pfeffer und Muskatnuß und richtet ihn an. — Beilagen: Suppenfleisch, Kalbsfricandeau, Koteletten, Zunge, Nierenschnitten, Fricandelles, Fleischomelette, Eier, Ochsenaugen und dergl.

*

Spekulatius. ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und zwei ganze Eier werden auf einem Backbrett mit einem Päckchen Dr. Oetkers Backpulver à 15 Cts. untereinander gemengt, dann zu einem Kuchen gut messerrückendick auseinander gewallt, mit Blechformen ausgestochen und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und schön knusperig gebacken. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

*

Billigster Griespudding. In 1 Liter siedende Milch, die man mit einer tüchtigen Prise Salz und 50—100 Gramm Zucker gewürzt hat, wird eine Tasse feiner Gries eingerührt, einkochen lassen unter stetem Umrühren, bis es so dickflüssig geworden, daß es in einer mit kaltem Wasser angenetzten Schüssel oder Form zum Kalten gebracht, gestürzt werden kann. Wer die Masse feiner liebt, kann etwas Vanille mitkochen und 1—2 wohlverklopfte Eier darunter mischen, jedoch nicht mehr als bis vor's Kochen bringen, sonst gerinnen dieselben.

*

Cacaopudding, billig. 50 Gramm Cacao 125 Gr. Zucker, 125 Gramm Gries, 1 Liter Milch, ein halbes Päckchen Vanillezucker, 1 kleiner Löffel Maizena (angerührt), der Cacao wird mit wenig Wasser angerührt auf dem Feuer, nachdem er sich gelöst, wird Zucker und Vanille darunter gemischt, sowie die Milch, sorgfältig nach und nach. Erst wenn alles kocht, wird der Gries unter stetem Rühren dazugegeben. Die Masse muß ziemlich dick sein, wenn sie in eine mit kaltem Wasser tüchtig ausgespülte Puddingform kommt. Erkaltet wird sie gestürzt und mit dünner Vanillesauce aufgetragen.

*

Maccaronipudding. Maccaroni (am besten Spaghetti) werden in Salzwasser weich, doch nicht zu weich gekocht, abgetropft auf einem Sieb und noch warm vermischt mit 2 Eiern, 3—4 Löffeln geriebenem Käse und 3 Löffeln Milch oder Rahm, ferner 1 Ei groß süßer Butter. Die Maccaroni dürfen gut gesalzen sein. Man nimmt nun gleichviel Pret (oder Bratwurstteig) wie Maccaroni (1/2 Pfund von jedem gibt schon eine große Puddingform), vermischt dasselbe mit 2 gut verklopften Eiern und einem 5er-Milchweggli, das zuvor kleingemacht und in Milch aufgekocht worden, wenn man hat, auch fein gehacktes und gedämpftes Grünes (Schnittlauch und Petersilie). — In eine gut gebutterte, mit Paniermehl ausgestreute Puddingform kommt erst eine Lage Maccaroni, dann eine Lage Fleischfarce, immer abwechselnd, bis alles verbraucht ist, geschlossen wird auch wieder mit Maccaroni. Dann wird die Form hermetisch verschlossen und im Wasserbade 1 1/4 Stunde gekocht, hernach sorgfältig gestürzt und mit einer weißen dünnen Buttersauce zu Tisch gegeben.

*

Maccaroni. Brechi du Maccaroni, noch besser Spaghetti, koche sie in Salzwasser weich (nicht zu weich), gieße sie trocken ab, darauf binde sie mit frischer Butter, geriebenem Käse (mild), etwas übriger Bratensauce und Tomatenpuree, recht heiß zu Tisch geben.

*

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