Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **28 (1906)**

Heft 35

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1906

Erdbeerkonserven und Erdbeercrême.

Fleischige, aber nicht zu reife Ananas-Erdbeeren werden von den Kelchen befreit und in vernickelte Gefäße geschüttet; nun gießt man einige Liter kalten Zucker-Syrup von 25 Grad Dichtigkeit darauf und läßt die Erdbeeren 6 Stunden damit durchziehen. Dann holt man jede einzeln heraus und legt sie in breithalsige Kompotgläser oder in gut verzinnte Blechdosen, die für hermetischen Verschluß eingerichtet sind. Jetzt nimmt man anderen, frischen Zucker-Syrup, färbt ihn mit Erdbeermark rot, gießt ihn über die Erdbeeren, schließt die Flaschen oder Büchsen sorgfältig und kocht sie im Bain-marie nur einmal eben auf. Dann nimmt man das Wasser aus dem Kessel und läßt die Erdbeeren, ohne sie zu berühren, lange auskühlen.

Der Saft, in dem die Erdbeeren zuerst durchziehen mußten, wird durch einen Filter gegossen, in Flaschen gefüllt und zur Bereitung des Erdbeer-Gelee verwendet. Man gießt ihn zu diesem Zweck in eine verzinnte Kasserolle, in der man vorher schon 2 Kilo Zucker steif kochen ließ; dann fügt man je 1 Liter Erdbeersaft, 2 Liter Apfelsaft dazu und läßt das ganze tüchtig ausschäumen. Nun färbt man die Flüssigkeit mit Erdbeerfarbe schön dunkelrot, kocht das Gelee zu 32 Grad ein und macht die Probe, ob es konsistent genug ist, indem man einen Tropfen davon auf ein Blatt weißes Papier tropft. Bleibt der Tropfen beim Auskühlen fest, dann ist das Gelee fertig und kann in Töpfe gefüllt werden. Selbstverständlich macht man den Erdbeersaft im Frühling und hebt ihn bis zum Herbst auf, um daraus mit Hülfe von frischem Apfelsaft dies äußerst erfrischende Gelee zu gewinnen. — Frische Erdbeeren verwendet man dagegen in höchst origineller Weise zu der kunstvollen Crême Saint Georges, einer süßen Nachspeise, die der Kochkünstler Henri Pellaprat recht verlockend in „La cuisine pratique“ beschreibt.

Man beginnt damit, einen feinen Biskuitteig zu backen, den man folgendermaßen zubereitet. Um die Speise für 8 Personen zu bereiten, thut man 50 Gramm Mehl, 15 Gramm Vanillenzucker, etwas Salz, 3 Eigelb, 1 Gläschen Milch mit Madeirageschmack und ein nußgroßes Stückchen geschmolzene Butter in eine Terrine, quirlt das ganze sehr lange und gießt es zuletzt durch das Haarsieb. Dann läßt man eine flache kleine Pfanne recht heiß werden, streicht sie mit Butter aus, thut einen reichlichen Eßlöffel der Masse hinein, und läßt dieses Biskuit unter einmaligem Umdrehen goldgelb backen. Es muß ungefähr ½ Centimeter dick werden. Wenn die kleinen Biskuits (es werden nicht mehr als 3 oder 4 aus der Masse) erkaltet sind, schneidet man sie in Blattform, in Sterne oder Kreuze und stellt sie bei Seite.

Inzwischen hat man ein Kirschgelee fertig gemacht; zu diesem Zweck thut man 150 Gramm Kochzucker, mit einem Gläschen Wasser befeuchtet, in eine verzinnte Pfanne, und läßt es unter fleißigem Schäumen kochen, bis es 25 Grad Dichtigkeit erreicht. Inzwischen hat man die weiße Gelatine wässern und aufkochen lassen, sie mit einem Weißei abgeklärt und durch Leinwand filtriert. In dieselbe Schüssel, in welcher man die weiße Gelatine bereitet hat, kommt der Zucker; dann fügt man einen Deziliter guten „Kirsch" hinzu und läßt das Gelee abkühlen.

Nun bereitet man eine feine Erdbeercrême von 250 Gramm Erdbeeren, die man erst durch ein Haarsieb drückt und dann mit 180 Gr. Puderzucker schäumig rührt; vier Blatt Gelatine, die 5 Minuten gewässert haben und dann im Bain-marie mit einem halben Gläschen Wasser flüssig gemacht sind, rührt man langsam zu der schäumigen Masse. Dazu thut man 3 Deziliter Schlag-Rahm, der ganz steif sein muß. Diese Crême stellt man jetzt aufs Eis, nimmt eine glatte, ziemlich hohe Form (eine sogenannte Bavaroise-Form), die man zuvörderst in zerkleinertes Eis stellt. Sodann gießt man in diese Form so viel Kirschgelee, daß sie zwei Centimeter hoch gefüllt ist und daß an den Rändern auch etwas davon hängen bleibt. Nachdem das Gelee etwas erstarrt und gefroren ist, thut man die Biskuitstückchen sorgsam darauf, so daß die Form ganz davon ausgelegt ist. — Zuletzt füllt man die Erdbeercrême in die Form und läßt die Speise so scharf als möglich frieren.

Beim Anrichten auf einer flachen Kristallschüssel umgibt man die Crême Saint-Georges mit einem dichten Kranz fein gehackten Erdbeergelees. Das Ganze muß durchsichtig wirken, so daß man die Biskuitstückchen durch das rote Gelee schimmern sieht.

Woran man die gute Seife erkennt.

Es ist ein großer Irrtum, die Qualität und den Preis eines Seifenstückes nach dem Gewicht oder der Größe zu bemessen, denn es kommt nur auf den Fettgehalt an, um zu erkennen, ob eine Seife billig oder teuer ist. Eine Seife darf keine scharfen Chemikalien enthalten, die nach und nach die Wäsche zerstören; sie darf aber auch keine sogenannten Füllungen enthalten, die lediglich den Käufer in Betreff des Gewichtes und des Umfanges täuschen sollen. Die Seife muß wasserweichmachende Kraft besitzen und in jedem Wasser leicht zum Schäumen gebracht werden können. Solcher Schaum ersetzt zum großen Teil die anstrengende Reibearbeit. Heißes und kochendes Wasser wird überflüssig, weil nur da nötig, wo durch zu starkes Reiben die Seife zu sehr in die Gewebe eingedrungen ist, oder wo schwer lösliche Substanzen in der Seife enthalten sind. Die Sunlight-Seife ist eine absolut reine Seife, die das Gewebe nicht angreift, die jedes Wasser weich macht und keiner Zutaten, wie Soda, Pulver oder anderer Seife bedarf. Die Sunlight-Seife macht die Wäsche schön weiß, sie nimmt ohne Reiben den Schmutz weg und verteilt denselben im Schaume, der dann nur noch sorgfältig abgespült zu werden braucht. Octogon und Doppelstück sind die handlichsten Formen der Welt und sie sind die Lieblinge jeder klugen Hausfrau. C.

Moos als Volksnahrungsmittel.

Moos als Volksnahrungsmittel empfiehlt Dr. Hansteen, der erste Dozent an der landwirtschaftlichen Schule in Aas (Norwegen). Bei einer Vorlesung, die er in Christiania hielt, führte er aus, Moos sei seiner Ueberzeugung nach dazu bestimmt, ein Massennahrungsmittel zu werden, da es sehr billig sei und großen Nährwert besitze. Das grün-weiße Moos, das fast überall vorkommt, wird getrocknet und sorgfältig zu sehr feinem Mehl vermahlen, das nach Mischung mit gewöhnlichem Mehl zu ausgezeichnetem Brot verbackt werden kann. Noch besser aber ist Moos als Gemüse zu verwenden. Zu diesem Zwecke wird das weiße Moos gereinigt, einem gewissen chemischen Prozeß unterzogen, gepreßt und gekocht. Das so zustande gekommene Gericht wird dem verwöhntesten Gaumen schmecken und übertrifft an Nährwert viele der heute beliebten Gemüse.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geschmorte Ente mit Zuspeise von Aepfeln und Maronen. Bereitungszeit 1½—2 Stunden. — Für 8 Personen. — Zuthaten: zwei junge Enten, 200 Gramm Butter, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Glas Wein, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Gewürz, Salz. — 2 junge, gut vorgerichtete Enten werden in 200 Gr. Butter auf Brust und Rücken braun gebraten, mit 1 Glas Wein, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, ½ Liter Wasser unter öfterem Begießen weich geschmort. Die Brühe wird durch ein Sieb gestrichen, entfettet, mit Mehl seimig gerührt und nach Belieben mit Citronensaft und einer Prise Zucker noch schmackhafter gemacht. — Zuspeise von Aepfeln und Maronen. Bereitungszeit 40 Minuten. Zuthaten: 1 Kilo Aepfel, 140 Gramm Butter, 1 Citrone, 200 Gramm Zucker, 1 Kilo Maronen, Zimmt, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt. — 1 Kilo weinsäuerliche Aepfel werden geschält, gevierteilt, die Kernhäuser entfernt, mit 80 Gramm zerlassener Butter, Saft und Schale einer Citrone, 150 Gr. Zucker, einer Prise Zimmt und ein wenig Wasser, nach Belieben auch mit einigen Löffeln Apfelwein, weich gedünstet. 1 Kilo Maronen, die zuvor geschält und durch Abbrühen von der gelben Haut befreit sind, werden in einer Tasse Bouillon, aus 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt bereitet, 60 Gramm Butter und 50 Gramm klarem Zucker unter öfterem Schwenken weich geschmort, dann unter die heißen Aepfel gemischt und zusammen pyramidenförmig auf einer Schüssel angerichtet.

*

Ulanen-Kappen. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen. Zuthaten: 15 große Kartoffeln, 300 Gramm durchwachsenes Schweinefleisch, 1 Ei, 20 Gramm Semmel, 1 Theelöffel gehackte grüne Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 6 Gramm Salz, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst. — Zuthaten zur Sauce: 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, aufgelöst in ⅛ Liter Wasser, ¼ Liter Rahm, Salz. — Von jeder der recht großen, schön rund geschälten Kartoffeln schneidet man einen Deckel ab, und höhlt die Kartoffeln gut aus. Von dem dreimal durch die Fleischhackmaschine genommenen Fleisch, der in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel, dem Eigelb, Petersilie, Pfeffer und Salz wird eine Farce gemacht, die Kartoffeln damit gefüllt, der vorher abgeschnittene Deckel mit Eiweiß bestrichen darauf gedrückt und die so vorgerichteten Kartoffeln dicht nebeneinander in eine

mit Butter ausgestrichene Kasserole gesetzt, mit 50 Gramm flüssiger Butter und 3 Eßlöffel Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt übergossen, 1/2 Stunde in heißer Ofenröhre gebacken. Mit folgender Sauce zu Tisch gegeben: 30 Gr. Mehl werden mit 30 Gr. Butter gelb geröstet, unter Rühren die Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt und der Rahm hinzugegossen, Salz daran gegeben, 2 Minuten gut durchgekocht und über die angerichteten Kartoffeln gegossen.

*

Jägerschnitten. Dieselben sind eine besonders im Frühjahr beliebte hübsche Beigabe zu Kartoffelgemüse, Reis oder Maccaroni. Von einem schönen Stück Kalbfleisch schneidet man handgroße und fingerdicke Scheiben. Dieselben werden nur leicht geklopft und leicht mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf macht man vier bis fünf schräge, nicht allzu tiefe Einschnitte hinein und füllt in dieselbe eine Mischung von gehackten Schalotten, Petersilie und Sauerampfer. Nun werden die Schnitten in einer Pfanne mit frischer Butter recht rasch (gleich den Beefsteaks) auf beiden Seiten gebraten. Beim Anrichten legt man die Schnitten so, daß die Einschnitte nach oben kommen. Man bestreut sie dicht mit feingeschnittenem Schnittlauch und Kapern, beträufelt sie mit Citronensaft und gießt gute Bratensauce darüber.

*

Königsberger Klops. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4—5 Personen. — Zuthaten: 250 Gramm derbes Kalbfleisch, 250 Gr. derbes Rindfleisch, 250 Gramm derbes Schweinefleisch, 1 alte Semmel, eine kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz, zwei ganze Eier, 125 Gr. Butter, 60 Gramm Weizenmehl, für 10 Cts. Kapern, einige Sardellen, 20 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. — Man nehme das feingemahlene Fleisch, vermische es tüchtig mit der in kaltem Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, den 2 ganzen Eiern, der feingeschabten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz und forme kleine runde Brötchen, die man in bereitstehendem Bratschmalz goldgelb brät. Nun lasse man die Butter mit dem Mehl in einer Kasserolle goldgelb werden, gieße einen knappen Liter kaltes Wasser unter stetem Rühren daran, damit die Sauce seimig wird, und gebe die Kapern und die feingehackten Sardellen, sowie 20 Gramm aufgelöstes Liebigs Fleisch-Extrakt und das nötige Salz dazu. Wenn dies alles gut gekocht hat, thue man die goldbraunen Fleischbrötchen hinein und lasse sie an einer linden Stelle des Feuers noch 30 Minuten in der Sauce dünsten.

*

Nierenschnitten. Man nimmt die gebratene Niere nebst Nierenfett vom Kalbsnierenbraten und wiegt sie fein, gibt ein Ei, Salz, Pfeffer,

ein wenig Muskatnuß und ein wenig Rahm dazu und mengt alles gut durch. Nun schneidet man Semmel in dünne Schnitten, dreht sie in verrührtem Ei, streicht die Masse auf eine Seite und bäckt die Schnitten in heißem Schmalz. Salat paßt ganz gut dazu.

*

Gebackener Ring von gekochtem Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch als Gemüsebeilage. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 4 Personen. — Zuthaten: 500 Gr. gekochter Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch, 5 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleischextrakt in 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Milch, Salz, nach Geschmack Muskatnuß, Butter, geriebene Semmel. — Das Fleisch wird fein gehackt, von den Eiern, Milch, Mehl und dem aufgelösten Liebigs Fleischextrakt ein Teig gemacht, das Fleisch darunter gerührt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, das Ganze in eine sehr gut mit Butter ausgestrichene und geriebener Semmel ausgestreute Ringform gefüllt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Nun stürzt man den Ring auf eine entsprechend große Gemüseschüssel und füllt das Gemüse hinein. Dies Fleischgericht eignet sich besonders gut zu jungen Erbsen, gelbe Rüben, Spargel, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei.

*

Erdäpfel mit Rindfleisch. 1 Kilo Rindfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel und geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne geschmort; von Zeit zu Zeit wendet man das Fleisch um und löscht schließlich mit Fleischbrühe ab. Inzwischen hat man geschälte Erdäpfel ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Petersilie, Sellerie und Salz gedämpft. Dann wird in einen Tiegel eine Schicht Erdäpfel und darauf eine Schicht Fleisch gelegt, und so fortgefahren, bis der Tiegel voll ist; die oberste Schicht bilden Erdäpfelscheiben, zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darauf und läßt es zwei Stunden lang in der Ofenröhre backen.

*

Fleisch-Sulz. Man löst in einer Schüssel ein inneres Röhrchen von Maggis Bouillon-Kapseln (Sorte Kraftbrühe) in ca. ¼ Liter heißem Wasser auf und fügt ein Güßchen Essig, sowie 3 Blatt in kaltem Wasser gewaschene Gelatine bei. Sobald letztere sich in der Kraftbrühe aufgelöst hat, kann die Gallerte kalt gestellt werden. Jede Läuterung ist überflüssig. Diese Fleischsulz ist sehr rein im Geschmack und kommt per ¼ Liter nur wenig über 10 Cts. zu stehen.

*

Petites Truites frites et marinées. Wähle eine Anzahl frischer kleiner Seeforellen gleicher Größe; befreie sie vom Eingeweide

und den Schuppen, wasche sie sauber und trockne sie mit einem Tuche gut ab. Bestreue sie mit Salz, rolle sie in Mehl und backe sie in Olivenöl. Wenn sie gar und von schöner Farbe sind, rangiere sie in eine vertiefte Schüssel. Dann erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne, gib dazu Wasser und guten Weinessig im Verhältnis von 1 Teil Essig zu 3 Teilen Wasser, sowie das nötige Salz, etwas Paprika, ein Lorbeerblatt, Thymian, ein Petersilienbouquet und eine in dünne Ringe geschnittene Zwiebel. Koche diese Marinade langsam während einer halben Stunde und lasse sie dann halb erkalten. Hierauf entferne das Petersilienbouquet, Lorbeerblatt und Thymian, füge ein Güßchen „Maggis Würze" hinzu und gieße es über die Fische. Lasse dieselben zugedeckt während 6—8 Stunden marinieren, dann richte mit einigen Löffeln von ihrer Marinade auf eine Platte an. Umgebe sie mit einem Ring von Citronenscheiben.

*

Hecht im Mantel. Ein guter 1—2pfündiger Hecht wird gesäubert, ausgenommen, die Mittelgräte vorsichtig entfernt und der Fisch dem Rückgrat entlang in zwei Hälften geschnitten. Dann bestreicht man die inneren Flächen mit einer Farce, die aus der Hechtleber, Eidotter, feinen Kräutern, wie Petersilie, Pimpernell, Majoran, Estragon, Citronenmelisse, feingewiegten Champignons und gehackten Kapern gemischt ist; etwas süßer Rahm oder zerlassene Butter wird hinzugethan und alles tüchtig durchgerührt. Nachdem die inneren Seiten des Fisches mit diesem Gemisch, dem natürlich Salz und Pfeffer nicht fehlen darf, bestrichen sind, klappt man sie aufeinander und näht den Fisch in guter Form zusammen. Ein dickflüssiger Ausbacketeig aus Ei, Mehl, Milch oder Rahm, Salz und etwas Paprika ist dann zurecht zu rühren, in den der Fisch eingetaucht wird; man bestreut ihn dick mit Parmesankäse und Butterflocken, hüllt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät ihn so in der Pfanne auf beiden Seiten hellgelb. Zu Salat oder jungem Gemüse serviert, auch als selbständiges Gericht mit holländischer Sauce gereicht, ist er ausgezeichnet.

*

Rübkohl mit Sauce. Der Rübkohl wird geschält, in Salzwasser fast weich gekocht, angerichtet, mit kaltem Wasser begossen und in 1 Ctm. dicke, 3 Ctm. lange Streifchen geschnitten (indem man alles Holzige entfernt). Von Butter, Mehl und nach Belieben einer Prise Zucker wird ein Teiglein bereitet, dieses mit Brühwasser oder Bouillon zur richtigen Saucendicke aufgekocht, feingeschnittene Zwiebeln und die Streifchen zugefügt und langsam fertig gekocht. Ein Löffel Weißwein

und ein Güßchen Maggis Würze beim Anrichten beigegeben, machen das Gemüse besonders schmackhaft.

*

Apfeltorte. Acht Aepfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit 75 Gramm Zucker und einem Theelöffel Zimt vermischt. Hierauf werden 250 Gramm Butter schaumig gerührt. Nun gibt man acht Eier, 125 Gramm gestoßener Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, drei abgeschälte, in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmeln dazu, mischt die geschnittenen Aepfel unter die Masse, füllt sie in die mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und bäckt sie in 30—40 Minuten in mittelwarmem Ofen.

*

Haselnußleckerli. 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 Gramm Zucker, 65 Gramm gestoßene Haselnüsse dazu genommen, mit ganz wenig Mehl zu einem Teig gewirkt, mit den Leckerlimodeln gemodelt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

*

Butternocken. Zu 140 Gramm schaumig gerührter Butter werden 5 Eier nach und nach eingerührt, und 120 Gramm Mehl, Muskatnuß und Salz dazu gethan: die Masse wird auf einer Platte auseinandergestrichen und an einen kühlen Ort gestellt. Vor dem Gebrauch wird kräftige Fleischbrühe kochend gemacht, von der Masse werden mit einem blechernen Löffel kleine Nocken abgestoßen, in die Fleischbrühe gelegt und läßt etwa 10 Minuten ziehen; hierauf werden dieselben herausgenommen, in eine mit heller, kräftiger Fleischbrühe gefüllte Suppenschüssel gelegt und alsdann noch geröstetes Brot beigegeben.

*

Mandelpudding, kalt. 20 Gramm bittere und 70 Gramm süße, abgezogene Mandeln werden mit 3/8 Liter Rahm und 180 Gramm Zucker gestoßen und durch ein Tuch gepreßt. Dieser Saft wird mit vier Eigelb bis zum Kochen gerührt, mit zehn Blatt Gelatine vermischt und, sobald er halb erkaltet ist, wieder gerührt und mit 1/2 Liter gut geschlagenem Rahm vermischt. Diese Masse wird lagenweise mit in Marasquino getauchten Löffelbiskuits in die Form eingelegt und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, stürzt hierauf die Platte und gibt sie mit einer kalten Fruchtsauce zu Tisch.

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