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

**Band:** 33 (1911)

**Heft:** 40

**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:** 14.07.2025

**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. 10.** Oktober 1911.

## Das Einwintern der Gemüse.

Nun ist die Zeit wieder gekommen, wo man für den Winter vorsorgen muß, so überraschend diese Notwendigkeit so direkt nach den sonnenheißen Herbsttagen uns auch trifft. Früher war der Verbrauch von grünem Gemüse im Winter ein sehr beschränkter. Wenn die Witterung es erforderte, so nahm man das, was im Garten noch stand in den Keller zum schleunigen Verbrauch und im übrigen hielt man sich an das gedörrte und an das eingelegte, d. h. eingesäuerte Gemüse und in Abwechslung mit Kartoffeln und Obst vermochte die Hausfrau, der es daran gelegen war, auch über den Winter eine der Gesundheit zuträgliche Abwechslung im Speisezeddel zu Stande zu bringen.

Da, wo ein passendes Stück Boden zur Verfügung stand, wurden die Vorräte an Grüngemüsen auch in Erdgruben eingeschichtet, wo aber nur in kalten und trockenen Wintern ein guter Erfolg zu verzeichnen war. Der vermehrte Bahnverkehr brachte dann Grüngemüse aus dem Süden in unsere kälteren Gegenden, so daß in den Viktualienläden der Städte jetzt den ganzen Winter frisches Grüngemüse zu kaufen ist.

Zudem wurde die Kunst des Konservierens der Gemüse zu einem großen Gewerbe entwickelt und wer sich zu den modernen Hausfrauen zählt, hat sich die Ausübung dieser Kunst auch für die Privatküche angeeignet. Kurse über Kurse werden abgehalten, wo das Konservieren gelehrt wird, und die Konkurrenz hat die Herstellung von Gläsern, Büchsen und Kesseln zu einer bedeutenden Industrie gemacht.

Für den städtischen Haushalt, ganz besonders für kleinere Familien, die nur über sehr beschränkte oder gar keine Kellerräumlichkeiten verfügen, ist die Kunst des Sterilisierens ein wahrer Segen. Das Gemüse kann zu einer Zeit konserviert werden, wo es schön zart und billig ist, Die Hausfrau braucht im Winter kein Gemüse zu rüsten, sie bekommt keine daher rührenden Abfälle und sie kann ihren Bedarf ganz

genau dosieren. Freilich ist die Anschaffung der zum Sterilisieren nötigen Gefäße, je nach dem Bestande der Familie, eine ganz erhebliche Ausgabe, die sich manche Hausfrau nicht glaubt gestatten zu können. Auch braucht es viel Uebung und Erfahrung, und viel zeit-, geld- und humorraubendes Mißlingen verteuert die Sache unheimlich, ganz abgesehen von dem Verbrauch an Brennmaterial, gegen den mancher rechnende Ehemann ohne weiteres sein Veto einlegt.

Da, wo ein Gemüsegarten abzuräumen ist, empfiehlt es sich, die Gemüse so lang wie immer möglich draußen stehen zu lassen und es nachher in gründlich gelüftetem, ausgeschwefeltem Keller in feuchten Sand zu lagern und vorwegs das zu sterilisieren, was nicht zeitig genug verbraucht werden kann. Dadurch wird die Arbeit vereinfacht und der Verbrauch des Brennstoffes beschränkt. Der größte Fehler, der sehr oft beim Abernten der Gemüse gemacht wird, ist der, daß das Gemüse zu früh in die Winterbehälter eingeheimst wird. Das geschieht meist schon Ende September, während die große Mehrzahl der Gemüsearten ohne Gefahr bis Ende Oktober im Freien verbleiben können. Es ist selbstverständlich, daß die so früh gesammelten Gemüse schnell gelb, welk und unbrauchbar werden; denn einmal sind sie noch nicht vollkommen ausgereift und anderseits ist die Saftzirkulation, die erst bei niedriger Temperatur aufhört, noch in vollem Gange. Endlich ist in der Erde auch noch bedeutend Wärme und die Gemüse, welche so früh in Erdgruben gelegt werden, haben noch zu warm und das Gelbwerden derselben ist kaum zu verhindern.

Solche Uebelstände haben vieles Unangenehme. Selbstverständlich will man die welkenden Gemüsearten nicht zu Grundegehen lassen und man braucht dieselben eben so schnell als möglich. Da kann es nun natürlich nicht fehlen, daß man Tage und Wochen lang Kabis, dann Kohl 2c. verspeist, bis die sämtlichen Hausgenossen des ewigen Einerleis überdrüssig werden und infolge dessen die früher vorhandene Lust und Freude am Hausgarten sich in Abneigung verwandelt hat.

Das Richtige und Vorteilhafte ist jedenfalls, die Gemüse so lange als immer möglich im Freien zu lassen; höchstens decke man die empfindlicheren Sorten gegen allfällige vorübergehende Fröste etwas mit Stroh oder Tüchern. Das Einsammeln soll an warmen, sonnigen Tagen geschehen und die Erdgruben oder sonnigen Ueberwinterungsorte müssen bei milder Temperatur gelüftet werden, doch nicht während des warmen Nachmittags, sondern während der kühlen Nacht. Je kühler die Gemüse gehalten werden, desto frischer und besser bleiben sie. Stets sollte die Temperatur des Ueberwinterungsraumes auf 0 Grad oder nur wenig darunter oder darüber stehen, denn dadurch wird das Aus-

wachsen verhindert und die Gemüse werden weder gelb noch grau oder schimmlig.

Ueber das Einsammeln und Ueberwintern sind die Ansichten sehr verschiedenartig und es läßt sich ohne Proben mit den verschiedenen Gemüsesorten schwer für die eine oder andere Meinung als die bessere entscheiden. Während der Eine zum Beispiel den Kabis im Freien läßt und nur vom Erdboden mittelst der Grabgabel loshebt und etwas mit Stroh deckt, gräbt ihn ein anderer umgekehrt in die Erde oder bringt ihn in Erdgruben oder in den Keller. In sehr kalten Wintern ist das umgekehrte Eingraben sehr vorteilhaft, während in warmen Wintern diejenigen besser fahren, welche ihre Gemüse blos umlegen und decken. Bei gewöhnlichem Winterwetter genügt es, um frischen Kabis zu erhalten, wenn man die Köpfe schräg nebeneinander in die Erde stellt und leicht mit Erde deckt. Bei außergewöhnlicher Kälte lassen sie sich leicht noch durch etwas Stroh schützen. Am schlimmsten kommt derjenige weg, der seine Kohlköpfe in den warmen Keller versorgt; denn die Wärme reizt überall zum Wachstum. Jedenfalls sollte der Keller gelüftet werden, da kalte und trockene Luft den Gemüsen am zuträglichsten ist.

Sämtliche Gemüse im Keller beisammen zu haben, ist allerdings vorteilhaft, weil sie da schneller bei der Hand und leichter rein zu halten sind. Fehlt der geeignete Keller, so läßt sich mit einer Gemüsegrube aushelfen, die in der Nähe des Hauses in trockener Erde angebracht wird. Die Wände müssen sauber und glatt abgestochen und das Ganze mit einem Dach versehen sein, das bei starker Kälte mit Stroh belegt werden kann. In solchen Gruben lassen sich die Kohlarten, Kohlraben, Randen, Rettiche, Karotten, sämtliche Wurzelgewächse wie Sellerie, Schwarzwurzeln 2c. ganz gut und frisch aufbewahren und kann man solche, ähnlich wie in Kellern, auf Hurden legen, so daß die Wurzeln immer gegen die Erdwand kommen.

Ganz ohne jede Bedeckung können Winter- und Nüßlisalat, Mangold (gelbes Kraut), Winterspinat, Kressen, Schnittlauch und Schwarzwurzeln im Freien gelassen werden.

Der Blumenkohl oder Carviol wird samt den Wurzeln ausgehoben und im Keller in feuchte Erde eingeschlagen, wenn die Blumen, noch nicht vollkommen ausgewachsen sind. Vollständig entwickelte Blumen werden abgeschnitten und an einem trockenen Orte im Keller aufbewahrt.

Spargel muß leicht bedeckt werden, indeß Rhabarber, Fenchel überhaupt alle ausdauernden Gemüsepflanzen die strengste Winterkälte im Freien ohne jede Deckung aushalten.

In dieser Weise hat es die sorgsame Hausfrau in der Hand mit Hilfe des Sterilisierens und der Verproviantierung im Keller oder in der Grube, den ganzen Winter hindurch frische und gute Gemüse auf den Tisch zu bringen.

---

# Rezepte.

## Erprobt und gut befunden.

Ochsenschweif-Suppe. Ein Ochsenschweif wird in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, mit frischem Wasser abgespült, mit einigen Scheiben magerm Speck, Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, ein Lorbeerblatt, drei Nelken, einigen Pfefferkörnern, in eine Kasserolle gelegt, man läßt es fünf Minuten schwitzen, gießt dann 1/2 Liter Weißwein, ebensoviel Fleischbrühe dazu, bringts aufs Feuer und läßt es langsam weich dämpfen. Die Essenz wird durch ein Haarsieb geseiht, abgefettet, mit etwas brauner Sauce und Fleischbrühe vermischt, die Stücke dazu getan und mit einem Glas Madeira vollends weich gekocht, öfters abgeschäumt und entfettet.

*

Hammelfleisch. Mageres Lammfleisch schneidet man in Würfel, bratet diese in Butter oder Fett mit 1—2 Löffeln feinverwiegten Zwiebeln schön gelb, würzt mit Salz und Pfeffer und gießt etwas Fleischbrühe oder Knochenbrühe zu. Nach 20 Minuten fügt man 300 bis 400 Gramm blanchierten Reis und einige feingeschnittene Sellerie-scheiben hinzu und läßt alles langsam gar werden. Beim Anrichten schmeckt man das Gericht mit etwas saurem Rahm und einem Güßchen „Maggi-Würze" ab.

*

Ente mit Zwiebeln gedämpft. Die Ente wird mit Wasser und Salz aufgesetzt, abgeschäumt und dann mit einem halben Teller voll geschnittenen Zwiebeln, etwas geriebenem Weißbrot, Nelken und Muskatnuß, sowie etwas Butter weich gekocht und angerichtet; die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen mit Zitronensaft eingekocht und über die Ente gegossen.

*

Jägerschnitzel. Man schneidet sechs langrunde Kalbsschnitzel, salzt und pfeffert sie, gibt sie in eine flache Kasserolle, in der man 30 Gramm Butter und 3 Löffel Oel rauchend heiß gemacht hat, und brät sie von beiden Seiten. Dann hebt man sie auf eine runde Schüssel und hält sie warm. In dieselbe Butter gibt man 100 Gramm rohe, dünn geschnittene Champignons, brät sie leicht an, gießt dann die Butter

ab, gibt zu den Pilzen einen halben Löffel feingehackte Schalotten und ein halbes Glas Weißwein, kocht diesen bis zur Hälfte ein, fügt eine Obertasse braune Sauce und einen Löffel dickes Tomatenmus hinzu und läßt dies 5—6 Minuten kochen. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer und schmeckt sie mit 8 Tropfen Maggiwürze, einem Kaffeelöffel gehacktem Kerbel und Estragon und 20 Gramm frischer Butter ab, schüttet sie über die angerichteten Schnitzel und streut eine Prise gehackte Petersilie darüber.

*

Gebackene Kalbsmilch. (Eine Drüse am Halse des Kalbes gehört zu den Delikatessen und ist gleichzeitig leicht verdaulich.) Durch öfteres Abwaschen mit lauwarmem Wasser und Blanchieren wird sie weiß. Nun legt man sie in siedendes Wasser, dem man etwas Butter beigefügt hat, läßt sie 20 Minuten kochen, nimmt sie heraus schneidet Stücke davon, hüllt diese in Ei und Paniermehl und bäckt sie in steigender Butter goldgelb. Vortreffliche Beigabe zu allem Gemüse.

*

Nierenschnitten. Man hacke eine gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett recht fein, mische geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, Gewürze aller Art, 1 Ei, etwas geweichtes oder geriebenes Weißbrot, Butter, Bratensauce oder Liebigs Fleischextrakt dazu und mache eine recht brillante Farce, die man auf in Butter getauchte Semmelscheiben streicht und noch mit Sardellenbutter oder Butter mit Anchovispasta überstreicht. Vor dem Anrichten bratet man sie in einer Stielpfanne. Zum Thee am Abend vortrefflich. Nieren lassen sich auch zu saurem Ragout verwenden oder gekocht wie Kalbsmilch backen. — Gehirnschnitten bereitet man in ähnlicher Weise.

*

Dampfnudeln. Für 6 bis 8 Personen. 500 Gramm Mehl, 2 Eier, 80 bis 100 Gramm Butter, 60 Gramm feiner Zucker, 1/2 Kaffeelöffel feines Salz, 1 Tasse laue Milch, 15 bis 20 Gramm Preßhefe. — Es wird ein glatter, dicker Hefeteig bereitet und zugedeckt an leichte Wärme gestellt. Hat sich der Teig wohl noch einmal in die Höhe gehoben, so nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt daraus mit mehliger Hand kleineigroße Kugeln, legt sie nebeneinander auf ein gut mit Butter bestrichenes, hohes Backblech (oder Bratpfanne, oder weite Kasserolle) gießt 1 Tasse lauwarme Milch, in der man 30—50 Gr. Butter und 50 Gr. Zucker aufgelöst, dazu, stellt das Blech noch etwa eine halbe Stunde an leichte Wärme, damit die Nudeln aufgehen, und deckt sie mit einem Blech oder Deckel zu. Hierauf schiebe man sie zugedeckt in gute Ofenhitze. Der Ofen darf die erste 1/4 Stunde nicht geöffnet werden, damit der Dampf beisammen

bleibt. Dann wird 1/4 Stunde weiter gebacken, bis die Milch ganz eingedampft und die Nudeln unten eine braune Kruste haben und oben nur gelblich sind. Nun werden die Nudeln mit dem Schäufelchen herausgestochen, hübsch erhöht auf eine runde Platte geordnet und dazu eine Wein-, Vanille- oder Chocoladesauce, oder eine beliebige Creme oder auch gekochtes Obst serviert. Werden die Dampfnudeln in einer weiten Kasserolle zubereitet, so stellt man diese auf den heißen Herd oder auf glühende Kohlen, setzt darauf einen Deckel mit Glut und rüttelt den Topf von Zeit zu Zeit, damit die Nudeln nicht ansitzen. Der Deckel ist aber nicht, abzuheben, bis die Nudeln zu prasseln anfangen, was ein Zeichen ist, daß die Milch eingedampft und die Nudeln eine braune Kruste annehmen. Auf dem Herd zubereitet werden sie saftiger als im Ofen. Statt die Dampfnudeln in der Milch aufzuziehen, können sie auch etwas weiter auseinander, auf ein gut bestrichenes Backblech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen braungelb gebacken werden.

*

Kastanienpudding. Für 6—8 Personen. 500 Gr. grüne Kastanien, 5—6 Eier, 125 Gr. feiner Zucker, 80—100 Gr. Butter, die feingehackte Schale von 1/2 Zitrone, 1 Tasse Milch. Die geschälten Kastanien werden mit heißem Wasser übergossen, damit sie sich abhäuten lassen, dann mit 3/4 Liter Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt, weichgekocht und, nachdem das Wasser abgegossen, fein verstoßen, oder, was besser ist, durch die Mandelmühle getrieben. Hernach wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Zitronen, Kastanien und die Milch nach und nach zugefügt, 1/4 Stunde gerührt und zuletzt der steife Eierschnee leicht darunter gezogen. Nun wird die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und 1—1 3/4 Stunden im Wasserbad im heißen Ofen gekocht, herausgenommen, einige Minuten in kaltes Wasser gestellt und sorgfältig gestürzt. Dazu wird eine Vanillesauce oder Schlagrahm serviert.

*

Amerikanischer Kuchen. 4 ganze Eier werden mit 375 Gr. Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 100 Gramm zerlassene Butter, 1/4 Liter lauwarme Milch, 400 Gramm Mehl bei, und mengt alles gut untereinander. Zuletzt werden drei Kaffeelöffel voll Backpulver gut unter die Masse gemischt, dann wird sie in ausgestrichener Form gebacken.

*

Kartoffeltorte. 500 Gr. feingeriebene Kartoffeln, 10 Eigelb, 300 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone werden 1/2 Stunde lang miteinander gerührt und mit dem sehr steifen Schnee

der 10 Eiweiß gut vermischt. Diese Masse wird sofort eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken; sie macht den Eindruck einer feinen Mandeltorte.

*

Ein probates Rezept zu Gleichschwerkuchen ist das folgende: Man nehme 250 Gramm süße Butter in eine Schüssel und rühre sie schaumig, dann gebe man nach und nach 250 Gr. gestoßenen Zucker, abwechselnd mit dem Eigelb, bei. (Man rechnet 250 Gramm Eier mit der Schale gewogen.) Wenn dies gut verrührt ist, menge man den steifen Schnee der Eiweiße und 250 Gr. Mehl darunter, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone. In einer gut gebutterten Form in mäßiger Hitze gebacken, gerät der Kuchen gewiß.

*

Apfeltorte. Für 12 Personen. (1 größere Torte von 26 Cm. Formdurchmesser): 5—600 Gr. saure, saftige Aepfel, 180 Gr. Butter, 180 Gr. feiner Zucker, 180 Gr. Mehl, 1 Prise Salz, 6 Eier, etwas feingehackte Zitronenschale, 50 Gr. geschälte, feingehackte Mandeln. — Nachdem die Butter schaumig gerührt, werden abwechslungsweise der Zucker, Eier, Salz und Zitrone und zuletzt das Mehl langsam hineingerührt. Nun wird diese Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, die geschälten, in gleichmäßige Schnitzchen geschnittenen Aepfel hübsch kranzförmig aneinander geordnet, ziemlich stark mit Zucker und den Mandeln bestreut und bei mittlerer Hitze 1—1¼ Stunde im Ofen gebacken.

*

Schaffhauser Guteli. Zu 500 Gramm Zucker wird das Abgeriebene einer Zitrone, 2 Löffel Zimmtwasser und 4 Eigelb genommen. Dieses wird eine Stunde gerührt, hernach das Weiße zu Schnee geschlagen und langsam eingezogen. Es werden dann auf 500 Gramm Zucker 500 Gramm Mehl, das vorher an der Wärme war, gewogen und hineingerührt; die Guteli werden aber besser, wenn man das Mehl nicht aufbraucht. Wenn die Guteli ausgedrückt und abgemodelt sind, so legt man sie auf ein reines Tischtuch in einem warmen Zimmer und backt sie den andern Tag auf mit Mehl bestreuten Blechen.

*

Altdeutscher Napfkuchen. 250 Gr. Butter werden im Reibenapf zu Rahm gerieben und nach und nach 375 Gr. bestes, feinstes Weizenmehl dazugerührt. Indessen hat eine hilfreiche zweite Person 250 Gr. Zucker mit acht Eigelben, 50 Gr. süßen und 15 Gr. bittern griechischen Mandeln schön schaumig gerührt. Beides wird nun gut zusammengemischt, eine Wenigkeit Salz, die abgeriebene Schale einer

Zitrone hinzugefügt, zuletzt der steif geschlagene Schnee der acht Eiweiße, in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Semmelmehl bestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang gebacken.

*

Böhmische Dalken. Eine Spiegeleipfanne bestreicht man mit Butter, bringt sie aufs Feuer und läßt in jede Vertiefung einen Eßlöffel etwas fett gehaltenen Pfannkuchenteig laufen. In die Mitte gibt man Zwetschgen oder sonstige feste Marmelade, bringt dann vom selben Teig einen weiteren Eßlöffel voll darauf, wendet die Dalken um, wenn sie von unten genügend Farbe haben, läßt sie auch von dieser Seite Farbe bekommen, gibt sie auf eine Servierplatte und bestreut sie mit Zucker.

*

Versalzene und angebrannte Gerichte kommen in jedem Haushalte einmal vor; sie lassen sich aber in den meisten Fällen wieder schmackhaft machen. Zu scharfe Suppen oder Gemüse werden gemildert durch Zusatz von Essig, Zucker oder salzlosem Fleischextrakt. Bisweilen kann man auch versalzenes Gemüse noch mit ungesalzenem mischen, wodurch nachher der zu scharfe Geschmack ausgeglichen ist, z. B. grüne Erbsen mit Karotten oder Mohrrüben. Ebenso lassen sich auch Kartoffeln unter viele Gemüse mengen, ohne den Wohlgeschmack zu beeinträchtigen. Bei versalzenen Suppen hilft oft schon etwas Wasser, in welchem man ein Eigelb verrührt oder auch eine Beigabe von Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Angebrannte Gerichte müssen zunächst, und das ist wohl allgemein bekannt, in ein anderes Gefäß geschüttet werden, aber so, daß alles Angebrannte zurück bleibt. Sogar angebrannte Milchsuppen, die umgeschüttet wurden, kann man unter Zugabe von noch etwas frischer Milch und einem Löffel voll Branntwein oder Ruhm, den man mitkochen läßt, wieder ziemlich ganz von dem brenzligen Geschmack befreien. Angebrannte Hülsenfrüchte gießt man durch ein Sieb und läßt sie dann mit frischem, kochendem Wasser in einem reinen Kochgeschirr ungefähr 10 Minuten sieden, dann gießt man das Wasser wieder ab, und gibt Brühe hinzu, in der sie fertig kochen müssen. Am unangenehmsten ist jedenfalls ein angebrannter Braten. Auch diesen kann man wieder schmackhaft machen, wenn man die Sauce gänzlich entfernt, das Verbrannte am Fleisch abschneidet und ihn auf beiden Seiten je 5 Minuten mit Wasser kochen läßt; wenn nötig, gießt man dies noch einmal ab und wiederholt das Kochen. Dann wird der Braten abgetrocknet, in frischer Butter und Speck gebräunt und mit einer separat bereiteten Sauce, der man Nidel, Wein oder Fleischextrakt zusetzen kann, fertig gebraten und serviert.

---

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