

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 20 (1898)
Heft: 23

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 6.

Juni 1898

Geschichte des Zuckers.

Die Verwendung des Zuckers zum Würzen unserer Speisen ist noch ziemlich jungen Datums. Erst seit dem Ende des großen 30jährigen Krieges begann derselbe den Charakter eines Luxusartikels zu verlieren und die bis dahin üblichen Versüßungsmittel zu verdrängen. Wir wollen im folgenden einen kurzen geschichtlichen Ueberblick über die Herkunft und die Einbürgerung dieses jetzt allgemein unentbehrlichen Genußmittels zu geben suchen.

Der geschichtliche Vorläufer des Zuckers ist der Bienenhonig, dessen Gebrauch aber auch durchaus nicht überall da bekannt ist, wo derselbe vorkommt. Besonders fleischiessende Völker, wie die Tungusen, Lappen, Tibetaner, die Waldnomaden Nordasiens und die Jägervölker Amerikas verachten seinen Genuß direkt. Anders bei den Alten. Die Griechen verwandten den Honig bei ihrem „göttlichen Mischtrank“, der Cerberus wird, um ihn anzulocken, mit Honigtuchen gefüttert, ebenso die heilige Schlange der Athener auf der Akropolis und die heiligen Krokodile in den ägyptischen Tempeln. Honig spielte bei den Totenopfern eine große Rolle, wie die Bienen im Kulte der Ceres und Proserpina und Zeus wird auf Kreta mit Honig und Milch aufgezogen. Besonders berühmt war in Griechenland der Honig des Hymettus bei Athen. Im ganzen Altertum gab der Honighandel einer großen Anzahl von Personen den Lebensunterhalt und besonders schwunghaft wurde derselbe in Griechenland, Süditalien und Etrurien betrieben. So verkaufte zu Casais' Zeiten ein Händler jährlich von seinem ein Tagwerk großen Thymiangarten für 10,000 Sesterzen Honig (2500 Mk.). Von anderen Ländern scheint nach der Aussage der Bibel das heilige Land besonders honigreich gewesen zu sein; denn an nicht weniger denn 21 Stellen wird darauf hingewiesen. Meth war auch das Nationalgetränk der Indogermanen, Aerer, Gallier, Franken waren Liebhaber derselben. In den Verordnungen Karls des Großen über die Verwaltung der königlichen Domänen wird der Bienenzucht besonders gedacht. Ludwig der Deutsche

bestellt bei Bischof Gorbert für sich und sein Gefolge 20 Eimer Meth und ebensoviel Eimer Honigwein. Karl der Kahle sichert den Klöstern Honiglieferungen von den Hintersassen und etwas später fand sogar jährlich ein großer Honigmarkt in St. Denis bei Paris statt. In Deutschland war das Zentrum der Honigproduktion Nürnberg und die hiesigen Zeidler hatten sogar ein eigenes Gericht, das zum letzten Mal 1799 abgehalten wurde.

Ueber Bienen und Honig berichtet auch die Edda an verschiedenen Stellen: von der Weltesche fällt Honigthau, den Meth für die Götter liefert die Ziege Heidrun und der Blutmeth gibt dem Skalden den herzerfreuenden Gesang u. s. w.

Doch nun zu unserer eigentlichen Aufgabe. Das Zuckerrohr stammt aus Bengalen oder Assam, der Name der Stadt „Gui“ bedeutet wörtlich „Zuckerstadt“. Anfangs sog man die saftigen Stengel nur aus, aber schon im Gesetzbuch der Manu und den großen indischen Epen wird des Zuckerrohres Erwähnung gethan. Das Pflanzen des Rohres fand unter feierlichen Zeremonien statt und bei der Ernte im November wurde aus dem erstgeschnittenen Rohre zu Ehren Vishnus' ein Kranz geflochten. Bei Geburten, Hochzeiten und Begräbnissen spielte der Saft des Zuckerrohres eine große Rolle und ebenso wurden mit ihm Kuchen angeteigt. Auch in der Medizin wurde derselbe vielfach verwandt. Durch Alexanders' des Großen indischen Feldzug wurden auch die Griechen mit dem Zuckerrohre bekannt, dort fand es nun vereinzelt Verbreitung, die erst den Arabern vorbehalten blieb. Im Koran und selbst unter der Regierung Chosroës I. (531—78) ist es noch den Arabern gänzlich unbekannt, aber schon unter Omar finden wir seinen Anbau hochbesteuert. Besonders pflanzte man es in Susiana an. Unter Moāviriķa (661—80) wurde es Hofsitte, seine Günstlinge mit Zuckertorten zu beschenken und Sulciman (615—17) ließ sich sogar zur Nacht Zuckerbäckerei an sein Bett stellen und in den Harems wurden Unmassen von gezuckertem, eisgekühltem Rosenwasser konsumiert, während die Männer damals noch Wein tranken, dessen Genuß erst später abkam. Ungeheure Dimensionen nahm der Tafelluxus unter den Abbassiden an. Schon morgens aß man Mandeltorte und süße Krapsen, die Tafelaufsätze waren aus Zucker, Ambra und Kampher hergestellt und Ibrahim ibn Mahdi verfaßte sogar ein Kochbuch über Zuckerbäckerei, während verzuckerte Pistazien nach ihrem Erfinder noch heute als Kadibissen im Orient bekannt sind. Damaskus lieferte eingemachte Früchte, Bagdad Quitten und Granaten, Jemen kandierte Betelblätter und außerdem verstand man eine Unmasse verschiedener Sorbets herzustellen. In diese Zeit fällt auch die Erfindung der Confetti und des Werfens mit selben.

Durch die Araber kam das Zuckerrohr zunächst nach Aegypten, das schon kurze Zeit nach der Einführung desselben der Hauptproduzent wurde, besonders als man hier den Zucker zu raffinieren erlernt hatte. Der Zuckerkonsum am Hofe der Kalifen war enorm. So verbrauchte im Jahre 1040 Nassiri Chosrau für seine Hostafel während des Festes Ramazan 76,300 Kilo Zucker. Auf der Tafel stand unter anderm ein Orangenbaum aus Zucker und um diesen 1000 Zuckerfiguren und bei der Hochzeit des Kalifen Al Muktadi Billat mit der Tochter von Malek Schah wurden auch 61,000 Kilo Zucker verbraucht. Die Zuckerindustrie Aegyptens wuchs so an, daß der Kalif Al Hafim (996—1021) ein Monopol daraus machte und zum Schutze dieser Industrie einmal 5000 Faß Honig in den Nil werfen ließ. Schon damals kannte man ein Instrument, um den Zuckergehalt festzustellen.

Mit den Arabern verbreitete sich die Kultur des Zuckerrohres über ganz Nordafrika, Sizilien bis nach Spanien. Venedig erhielt den ersten Zucker aus Syrien unter dem Dogen Orseolo IV., aber erst durch die Kreuzzüge wurde er allgemeiner bekannt. Antiochia lieferte viel Zucker, so an König Balduin einmal 11 Kamellasten. Anfangs des 12. Jahrhunderts besitzen die Venetianer schon 80 Meierhöfe mit Zuckerplantagen in Syrien und ebenso die Johanniter und Deutschherren. Friedrich II. schützte diese Industrie ganz besonders und in den Assissen des Königreiches Jerusalem handelt ein ganzer Abschnitt von der Zuckersteuer und in allen Pilgerberichten ist vom Zuckerrohr die Rede. 1150 finden wir in Venedig schon Zuckerbäcker und am Ende der Kreuzzüge bestand ein regelmäßiger Zuckerhandel zwischen dieser Stadt und Syrien, Aegypten und Cypern.

Von Spanien aus nahm der Zuckerrohrbau die Kanarien, Azoren und Madeira in Besitz und Karl V. baute seine großen Paläste in Madrid und Tolido lediglich aus den Einnahmen des Zuckerzolles.

Nach der Entdeckung Amerikas legten die Spanier zuerst auf Domingo, dann auf Kuba, in Neuspanien, Mexiko und Peru Plantagen an, während die Portugiesen das Rohr von Madeira nach Brasilien brachten. Leider war gerade die Einführung des Zuckerrohres in Amerika der Anlaß zu dem schmählischen Sklavenhandel. Hauptstapelplatz für den amerikanischen Zucker war Lissabon und die großen süd-deutschen Handelshäuser der Fergger und Welfer hatten deswegen eigene Filialen dort. 1503 schlossen die Welfer mit König Manuel von Portugal einen Vertrag, der ihnen den direkten Verkehr mit den portugiesischen Kolonien sicherte. 1505 beteiligten sie sich an 2 Schiffen mit 66,000 Dukaten und obgleich dieselben 4 Jahre unterwegs blieben betrug der Reingewinn noch immer 175 %.

Der damalige Zuckerhandel ging von Lissabon über Antwerpen,

Köln nach Frankfurt a. M., welches der Hauptstapelplatz für Deutschland war. Antwerpen kam unter spanischer Herrschaft herunter und an seine Stelle trat Amsterdam. Schon 1596 hatten die Holländer Java erreicht und 1601 fuhren nicht weniger als 84 holländische Zuckerschiffe auf dem Meere. 1602 folgt die Gründung der ostindischen Compagnie, die den ganzen ostindischen Zuckerhandel in die Hände der Holländer lieferte.

Inzwischen war Venedig aber keineswegs unthätig gewesen, um den einträglichen Zuckerhandel für sich zu behalten. Der 1505 abgebrannte Fondaco tedesco wurde für 30,000 Dukaten wieder aufgebaut und 1511 kauften die Deutschen in Venedig für 140,000 Dukaten Zucker. Aber die Konkurrenz Lissabons war zu groß und schon 1520 mußte Venedig die Segel streichen und seine Einkäufe in Lissabon selbst machen. In Venedig wurde der Zucker besonders als Luxusware verarbeitet und schon 1514 mußte die Signoria das übermäßige Vergolden des Zuckerwerks verbieten und um dieselbe Zeit kam hier auch das Conzettwerfen auf. Von Venedig gingen diese feinen Zuckerwaren in alle Welt und um so sonderbarer ist es, daß weder Ariost noch Tasso des Zuckers Erwähnung thun, während die gleichzeitigen mittelhochdeutschen Dichter ihn schon kennen. Shakespeare und seine Zeitgenossen sprechen oft von ihm und Elisabeth von England soll sogar dem übermäßigen Genuße von Zuckerwerk ihre schwarzen Zähne verdankt haben.

Doch dauerte es noch lange, bis man in Deutschland daran dachte, Zuckerraffinerien zu errichten. Die erste gründete Leonhard Roth in Augsburg 1573, dann folgte Dresden 1597, Hamburg und Nürnberg, wo jetzt erst recht das Handwerk der „Lebzeltten“ aufblühte. Um diese Zeit hatte der Handelsweg für Zucker eine ganz eigentümliche Route eingeschlagen. Man bezog den weißen Zucker von Madeira über Lissabon, Antwerpen, Nürnberg und von hier sandte man ihn noch mit Gewinnst nach Venedig. In Deutschland war der Zucker auch im 16. Jahrhundert noch immer sehr teuer und bei der Hochzeit Ulrichs von Württemberg befahl dieser statt Zucker 35 Pfund Süßholz anzukaufen. Aber schon 1540 ist Zuckerware in Süddeutschland wenigstens sehr bekannt und auf der Tafel Herzogs Albrecht IV. von Baiern finden wir schon ein religiöses Schaugericht aus Zucker (1509) und Ferdinand als römischer König erhielt 1546 auf einer Rechnung 27 Pfund Zucker angeschrieben. Mit dem Beginn des 30jährigen Krieges fiel der Zuckerkonsum ganz bedeutend in Deutschland und erst das Beispiel Ludwigs des XIV. und seiner prächtigen Hofhaltung ließ auch in weiteren Kreisen das Bedürfnis nach diesem Genußmittel aufkommen, besonders als man auch noch den Genuß des Kaffees und der Schokolade kennen lernte. Allerdings blieb der Gebrauch des Zuckers immerhin ein Pri-

vilegium der wohlhabenden Klassen und unzählig sind die Verbote gegen diesen Luxusartikel im 18. Jahrhundert und anfangs dieses Jahrhunderts. Trotzdem nahm der Zuckerverbrauch stetig zu, aber allgemein als Volksnahrungsmittel darf derselbe erst betrachtet werden, seitdem man das Verfahren entdeckte, aus den billigen Zuckerrüben ein dem Rohrzucker ebenbürtiges Produkt herzustellen und dasselbe durch seine Billigkeit jedermann zugänglich zu machen.

Servierregeln. *)

1. Die Bedienung bei einem Gesellschaftsessen muß tadellos sein. Die Hausfrau darf nirgends mit Wort oder Blick eingreifen. Da die wenigsten Dienstboten dies verstehen, mietet man sich Lohndiener, welche man jedoch hinsichtlich des Trinkens beaufsichtigen muß, oder Lohndienerinnen, eine aus Norddeutschland stammende, sehr in Aufnahme kommende und empfehlenswerte Sitte. Diesen sowohl wie dem eigenen Gesinde gibt man eine Stunde vor Beginn der Gesellschaft ein kräftiges, warmes Abendbrot mit Thee, nach der Gesellschaft Bier oder Wein. Den männlichen Bedienten gibt man eine zugekorkte Flasche Wein zum Mitnehmen. Die gemietete Dienerschaft hat beim Tischdecken zu helfen, es eventuell selbständig zu übernehmen. Ich rate dir jedoch, daß du wenigstens dabei bleibst. Der kundige Gast erkennt ja auf den ersten Blick, ob der Tisch nach Gasthofsmanier oder nach dem Geschmack der Hausfrau gedeckt ist. Den Kutscher läßt man nicht mit servieren. Das Stallparfüm ist unerträglich für viele und verrät sich trotz aller Gegenmittel.

2. Die Bedienung der Gäste geschehe geräuschlos. Man lasse leichtes Schuhwerk eventuell mit Gummisohlen, tragen. Die männlichen Dienstboten erhalten weiße, baumwollene Handschuhe. Die Mädchen tragen eine große, weiße Achselschürze, sogen. Servierschürze, und legen eine gefaltete Serviette unter die heiße Schüssel.

3. Angeboten wird stets von links. Man läßt bei der vornehmsten Dame beginnen. Ist jedes Gericht zweimal angerichtet, so wird bei den zwei würdigsten Damen mit dem Reichen begonnen. Alsdann wird die Reihenfolge strikt eingehalten mit der Ausnahme, daß bei kleineren Essen dem Hausherrn zuletzt serviert wird. Bei großen Dinern fällt dies fort. Bei freundschaftlichen Essen läßt man einmal bei dieser, das andere Mal bei jener Dame beginnen, damit sich keine zurückgesetzt fühlen kann. Die Wirtin muß die Herrschaften, denen zuerst gereicht werden soll, den Dienstboten genau bezeichnen, sonst entstehen peinliche Situationen. Der Servierende nimmt mit der linken Hand von der

*) Aus: Im Haus und am Herd von J. v. Wedell. Verlag von Levy & Müller in Stuttgart.

linken Seite des Gastes den Teller ab und stellt mit der rechten Hand den reinen Teller von rechts vor den Gast hin.

4. Auf den Teller gelegte Bestecke dürfen nie dem Gast zurückgegeben werden. Man reicht die neuen Bestecke entweder auf dem reinen, für warme Speisen stets gewärmte Teller oder legt sie zu des Gastes rechter Seite neben den Teller. Es wird sich bei größeren Gesellschaften selten vermeiden lassen, daß Teller oder Bestecke während der Mahlzeit gereinigt und wieder gebraucht werden. Man spült sie mit kochendem Wasser ab, legt sie aber alsdann in kaltes Wasser, ehe man sie abtrocknet, d. h. sobald die Teller nicht zu den Speisen heiß sein müssen, damit nicht durch die Wärme dem Gaste verraten werde, daß sie unausgesetzt im Gebrauche sind.

5. Beim Anbieten von besseren, in Gläser eingefüllten Weinsorten, von denen Damen nur einmal und von einer Sorte nehmen sollten, nennt der Servierende den Namen des Weines, nicht schreiend laut, sondern mit natürlicher Stimme, für das Ohr von höchstens zwei Personen berechnet.

6. Die Bedienung hat die Schüsseln in richtiger Höhe zu reichen, damit der Gast bequem zulanzen kann.

7. Jedes Gericht sei mit passendem Gerät zum Nehmen versehen. Fällt dasselbe zu Boden oder in die Schüssel, so bringt die Bedienung ein anderes.

8. Ehe das Eis resp. die süße Speise serviert wird, kehrt die Dienerschaft mit einer Serviette die Brotkrumen vom Tisch auf einen Teller. In kleinem Kreise benutzt man auch silberne Tafelbesen und Schaufel.

9. Reicht die Bedienung nach beendeter Tafel im Salon den Kaffee, so geschieht dies in der Weise, daß ein Brett mit eingegossenen Tassen, Rahne und Zucker bestellt wird. Es ist neuerdings Mode geworden, daß der Servierende nur ein kleines Brett, worauf neben Zucker und Rahne nur drei bis vier Tassen Platz finden, in die eine Hand nimmt, in der andern die silberne Kaffeekanne trägt und erst vor dem Betreffenden, damit der Kaffee ganz heiß sei, eingießt. Liqueur wird ebenfalls in eingegossenen Gläsern angeboten. Kaffee wird zum zweiten Male serviert. Bier wird ebenfalls erst vor dem Gaste eingeschenkt. Sobald der Betreffende das Glas genommen hat, stellt der Diener einen Gläseruntersatz auf den Tisch.

Die kleinen Butterbrote, welche bei Gelegenheit eines Diners kurz vor dem Weggang der Gäste, etwas um 10 Uhr, angeboten werden, serviert man auf folgende Weise: Man stellt entweder vor jeden Gast einen kleinen Teller mit zierlichen Servietten und reicht eine wohlarrangierte Schüssel Sandwiches herum, oder man plaziert die Butterbrottschüssel gemeinsam mit den Tellerchen auf einem Theebrett, bietet

dieses jedem Gaste an und läßt ihn sich selbst bedienen und den Teller vom Tablett nehmen.

10. Alles, was die Dienerschaft überreicht, ein Glas Wasser, eine reine Gabel oder ein Brötchen, muß auf einem Tellerchen liegend angeboten werden.

11. Während des Speisens tritt die Bedienung an die Thür, ins Nebenzimmer oder, falls man fremde Ohren als Zeugen beim Tischgespräch nicht liebt, entfernt sie sich ganz. Ist die Bedienung zugegen, so hat sie ruhig, mit herabhängenden Armen dazustehen. Daß der Diener z. B. die Hände auf dem Rücken kreuzt, ist unpassend.

12. Der den Wagenschlag der vorfahrenden Gäste öffnende Diener muß von der Hausfrau instruiert werden, zu welcher Stunde die Wagen zu bestellen sind. Es ist Sitte, daß die Gäste bei ihrer Ankunft fragen: „Zu wann sind die Wagen bestellt?“ Der Diener muß also die Antwort bereit haben. Da man hiermit gewissermaßen den Zeitpunkt angibt, wann man die Gesellschaft beendet sehen möchte, so überlege man sich die Stunde genau. Bei einem Diner, das um 6 Uhr beginnt, wird der Wagen auf 10 oder 11 Uhr bestellt, bei einer um 8 Uhr beginnenden Gesellschaft um halb 12 Uhr. Schließt sich Tanz an, so fahren im erstern Falle die Wagen um 12 Uhr, im letztern um 1 resp. 2 Uhr vor, niemals später.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Verschiedene Zubereitungen von Rhabarber.

Kompott. 1 Pfund Rhabarber, 200—250 Gramm Zucker, 1 Stück Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein.

Der Rhabarber wird gewaschen, geschält und in Stücke geschnitten. (Um die Säure zu mildern, kann man den Rhabarber auf einem Sieb einen Augenblick in kochendes Wasser stecken.) Der Zucker wird mit dem Wein klar gekocht, der Rhabarber dazu gethan, und langsam weich geschmort. Statt des Weines kann man auch Wasser nehmen, der Rhabarber behält dadurch mehr den natürlichen Geschmack. Ist der Rhabarber weich, nimmt man ihn heraus, kocht den Saft ein, oder macht ihn auch wohl mit einem Theelöffel Kartoffelmehl sämig.

Suppe für 3—4 Personen. 1 Pfund Rhabarber, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker knapp, 20 Gramm Sago, 1 Stück Citronenschale und Zimt.

Der durchgestrichene Rhabarber wird noch einmal aufgekocht, Sago dazu gethan, in der Flüssigkeit klar gekocht und abgeschmeckt.

Schmeckt auch als Kaltschale sehr gut.

Rhabarberreis für 6 Personen. 1 Pfund Rhabarber, 300 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 100 Gramm Butter, 1 Stück Zitronenschale.

Der Reis wird gewaschen, blanchiert mit der Butter, $\frac{3}{4}$ Liter heißem Wasser, Zitronenschale und Salz langsam ausgequollen, der gekochte und durchgestrichene Rhabarber dazu gethan und abgeschmeckt.

*

Rhabarberkuchen oder Torte. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 70 Gramm Zucker, 1 Ei zum Mürbteig.

4 Pfund Rhabarber, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl zum Püree.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne, 5—6 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, 5 Eßlöffel geriebene Semmel und 5—6 Eierschnee zum Guß.

Man macht einen Mürbteig, rollt ihn auf sauberem Blech zu einer runden, dünnen Platte aus, macht einen Rand darum und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze gelbbraun. Das durchgestrichene Püree werde mit Kartoffelmehl steif gemacht, auf den Kuchen gestrichen, der Guß darüber und nun noch einmal überbacken.

*

Torte mit Makronenaufgabe. Zum Mürbteig $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 170 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eier.

Zum Püree 4 Pfund Rhabarber, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Zur Makronenmasse 5 Eierschnee, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund süße, geriebene Mandeln, darunter einige bittere.

Man macht einen Mürbteig, rollt ihn zur dünnen runden Platte aus, legt einen Rand darum, und bäckt die Torte unter mäßiger Hitze gelbbraun. Nun kommt das vorbereitete Püree darauf, und darüber die Makronenmasse, welche gelblich überbacken wird.

*

Auflauf für 4—6 Personen. 1 Pfund Rhabarber, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6—8 Eigelb, abgeriebene Citrone, Zimt und 6—8 Eierschnee.

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, das vorbereitete Püree und die anderen Zutaten beigegeben und in einer ausgestrichenen Auflaufform $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

*

Crème für 3—4 Personen. $\frac{3}{4}$ Pfund Rhabarber, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Glas Weißwein, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 3 Eiweiß.

Der gekochte und durch ein Sieb gestrichene Rhabarber wird aufgekocht, mit Kartoffelmehl sämig gemacht, mit Zucker und Eierschnee vermischt und eine Stunde gerührt.