

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 25 (1903)
Heft: 15

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: 18.05.2025

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 1903

Die Ziegenmilch.

Ein Hauptfehler unserer Zeit ist, daß sie den vollen Wert der Milch als Nahrungsmittel gar nicht mehr kennen will. Zur Stärkung bei Gesunden und Kranken schreit alles in erster Linie nach Fleisch und nach Wein — Bier, Most — oder gar nach Schnaps! Da hört alles auf!" So sagt der ebenso originelle wie kluge und erfahrene Fritz Koediger, Gutsbesitzer, Kultur- und Brunnentechner in seinem Schriftchen „Der Wert der Ziege für Haus und Familie“. Und wenn man das anregend und frisch geschriebene Schriftchen liest, so fühlt man den Kontrast von dem wie es ist, und dem wie es sein könnte und sein sollte, doppelt peinlich.

Aller Belehrung zum Trotz erscheint die Milch vielen Hausfrauen als ein Luxusartikel, dessen Verbrauch so viel als möglich eingeschränkt werden müsse. Und zwar findet sich diese verkehrte Anschauung nicht bloß in der Stadt, wo jeder Tropfen Milch zugebracht werden muß, oft mit Mühe in guter Qualität erhältlich und im Sommer schwer aufzubewahren ist, sondern es fröhnen auch solche Hausmütter dieser unrichtigen Sparsamkeit, die eigene Kühe im Stall haben und die keineswegs darauf angewiesen sind, deren köstliches Produkt — die Milch, bestmöglichst zu Geld zu machen. Bezahlt man doch an vielen Orten lieber den Arzt, braucht allerlei moderne Kräftigungsmittel und quält sich mit kränklichen, nicht leistungsfähigen Hausgenossen, als daß man das einfachste und natürlichste Gesundheitsmittel — den reichlichen Genuß von Milch — gestatten würde.

Ein köstliches Bild von dem, was die Ziegenmilch an schwächlichen Personen für Wunder leisten kann, zeichnet die treffliche Jugendschriftstellerin Johanna Sphyr in ihrem „Heidi“, und wo man so ein kränkliches, schwächliches Kind sieht, möchte man es gleich in die Ferien schicken zu Geißmilch und Bergluft, um Lebensmut und Kraft und Gesundheit wieder zu finden.

Das Schriftchen Fritz Roediger's *) gibt unter anderem Anleitung zur richtigen Auswahl, Aufzucht und Pflege der Ziege, dieser Ruh des kleinen Mannes, und wir möchten das Studium desselben allen auf dem Lande wohnenden Leserinnen bestens empfohlen haben.

Erstak für Wildbraten.

Für die Gesellschaftstafel ist im Winter ein Wild- oder Wildgeflügelbraten fast immer unerlässlich, soll das Festmahl hochfein sein und die Speisefolge vor den Augen der Feinschmecker Gnade finden. Für den oft nicht allzugroßen Geldbeutel der Hausfrau aber ist der Einkauf dieser Braten der Grund traurigster Ebbe. Allen Hausmüttern möchten wir für solche Fälle die nachgeahmten Wildbraten empfehlen, die selbst von Kennern an Stelle des Wildes gern gegessen werden.

Für Wildschweinbraten nimmt man die Keule eines jungen Schweines, die man von Schwarte und Fett befreit. Man legt diese Keule zehn Tage lang in eine Weize aus halb Weinessig, halb Rotwein — der billige italienische Rotwein ist vorzüglich dazu — die man mit reichlich geschnittenen Zwiebeln, einer Zehe Knoblauch, zehn zerquetschten Wacholderbeeren, einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Melkenpfeffer, etwas gröblich gehackter Zitronenschale und gehacktem Ingwer gekocht hat. Der Braten wird täglich in der Flüssigkeit umgedreht, vor dem Braten leicht abgespült, gesalzen und in Butter im Ofen gar gebraten. Die Sauce wird mit saurem Rahm bereitet.

Kapaunen geben die schönsten Fasane, man muß sie aber frisch geschlachtet gleich vorbereiten, indem man sie ausnimmt und ihnen mehrere Male durch den Schlund löffelweise heißen Rotwein gießt. Die Kapaunen werden danach dicht mit frischem Tannenreisig bewickelt und drei bis vier Tage ins Kühle gehängt. Vor dem Braten spickt man die Tiere, brät sie in reichlich Butter, gibt an die Sauce etwas Speisemehl, eine starke Messerspitze Liebig's Fleischextrakt und richtet die Pseudo-fasane mit Brunnenkresse an, wobei man allerdings auf die mit Papierkrausen geschmückten Fasanenköpfe, die meist in der feinen Küche, so unästhetisch und unappetitlich diese Sitte auch ist, den Fasanebraten zieren, verzichten muß.

Hammelrücken wie Reh. Der Rücken wird vorerst zierlich zurecht gestutzt, das Fett entfernt und dann gehäutet. Man kocht dann eine halbe Flasche Essig mit ebensoviel Wasser und einem Bierglas voll

Rotwein auf, gibt eine Handvoll zerschnittener Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, etwas Porree, Thymian und Estragon hinzu und gießt, wenn alles aufgekocht ist, die Brühe über das Fleisch. Der Rücken muß sechs Tage in der Beize bleiben, an einen kühlen Ort gestellt und täglich gewendet werden. Beim Gebrauch wird das Fleisch abgespült, getrocknet, gesalzen, gespickt und in Butter gebraten, ganz wie man einen Reh Rücken braten würde. Man darf deshalb auch nicht mit dickem saurem Rahm für die Sauce sparen. Das vielfach angewandte Zugießen eines Teils der Beizbrühe ist nach praktischer Erprobung zu vermeiden, da es den Wohlgeschmack beeinträchtigt.

Tauben als Rebhühner. Die Tauben müssen jung und fleischig sein, sie werden erst mit Weinblättern und dann mit Speckscheiben umbunden, wenn sie vorgerichtet, dressiert und gesalzen sind. Man brät die Tierchen in Butter an, fügt dieser nun etwas feinen Pfeffer, eine Mischung gepulverten Thymians, Basilikums und gestoßene Wacholderbeeren bei und brät sie nun fertig. Die Weinblätter und Speckscheiben entfernt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten, um die Brust der Täubchen etwas zu bräunen; sie werden auf der Schüssel um die Tiere garniert. Die Sauce wird mit Fleischextrakt und saurem Rahm vollendet.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Schaumklößchen = Suppe. 40—60 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt, 3 gut verklopfte, mit 2 Löffeln Milch verdünnte Eier abwechselungsweise mit 60—70 Gramm Mehl, sowie einer Prise Salz, etwas Muskatnuß und fein verwiegter Petersilie hinzugefügt, worauf das Ganze bis zum Gebrauch in die Kühle gestellt wird. Man macht Fleisch- oder gute Knochenbrühe siedend, füllt die Masse in den Dressierbeutel und schneidet nun gleichmäßige, 1 Centimeter große Klößchen in die Fleischbrühe ein; dieselben sollen auf mäßigem Feuer in 5 Minuten gar werden, d. h. ohne eigentlich zu kochen, da sie gern zerfahren. Die Klößchen werden sorgfältig in die Suppenschüssel angerichtet, mit der Brühe übergossen und diese noch mit etwas „Maggi-Würze“ abgeschmeckt.

*

Gebratener Hecht. Ein größerer, gereinigter und gesalzener Hecht wird mit Sardellen- und Speckriemchen gleichmäßig überspickt, ringförmig in einem Löffel Butter in die Bratpfanne gegeben, mit Zitronensaft beträufelt, mit kleinen Butterstückchen belegt, und in nicht zu heißem Ofen in etwa einer Stunde weich gebraten, indem man, sobald er Farbe annimmt, etwas warmes Wasser zufügt und den Fisch fleißig begießt.

In einer braunen Sauce oder Espagnole werden einige Minuten vor dem Anrichten fein geschnittene Sardellen und Capern aufgekocht. Der Fisch wird sodann angerichtet, die Fischbrühe nach Belieben unter die Sauce gezogen, letztere beim Anrichten mit wenig „Maggi-Würze“ vermischt und über den Fisch gegossen.

*

Hahns von Geflügel. Von übrig gebliebenem Geflügel wird das Fleisch von Bein und Haut losgelöst und die Abfälle mit etwas Fleischbrühe aufgekocht; von der Brühe wird mit 2 Kochlöffeln voll Mehl und etwas Butter eine Sauce gemacht und mit 2 Eigelb, Rahm, Zitronensaft und dem nötigen Gewürz über das Gehackte gegossen. Dasselbe wird heiß erhaben angerichtet, mit wachsweißen Eiern und Brotkrusten garniert, oben etwas Jus und gehackte Petersilie darauf gegeben.

*

Gedämpfte Schnitzel. Von einem Kalbschlegel schneidet man schöne Schnitten wie zu Wiener Schnitzel. Man klopft dieselben leicht und taucht sie einen Moment in siedendes Wasser, wovon sie augenblicklich weiß werden. Dann hackt man ein wenig Speck und Schinken recht fein, mischt es recht gut mit zwei abgeriebenen, in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrot, Salz und Muskatnuß (oder so man hat, Muskatblüte) und 4—5 Eidottern. Wenn dies gehörig verarbeitet ist, bestreicht man eine Kasserole mit Butter, belegt sie mit dünnen Speckstreifen, auf diese legt man die Hälfte der Fleischplätzchen, bestreut sie mit Salz, legt die Füllung wie ein rundes oder längliches Brotlaibchen darauf, belegt sie wieder mit Kalbfleisch, über dieses deckt man die übrigen Speckstreifen, bestreicht dann ein weißes Papier mit ein wenig Butter, legt dasselbe darüber und backt die Speise im heißen Zwischenofen. In 15—20 Minuten ist sie fertig. Man gießt das überflüssige Fett davon und gibt eine Kapern-, Tomaten- oder Sardellensauce dazu.

*

Italienischer Rinderbraten (Pasticcoda). Ein Hinterstück von einem Ochsen, zwischen Tüchern liegend, einigemal geklopft, dann gut mit Salz, Pfeffer und Neugewürz, sowie etwas verriebenem Thymian eingerieben, mit bleistift-dicken Speckstreifen durchzogen, hierauf in eine Kasserolle eingelegt, eine Handvoll feingeschnittene Suppenwurzeln dazugestreut und ein Schöpflöffel voll recht fette Rindsuppe darunter gegossen und das Bratenstück vollkommen weich gedämpft (am besten mit einem festschließenden Deckel bedeckt). Sollte der Saft eingegangen sein, so gießt man öfters ein Gläschen roten Wein unter den Braten und verrührt damit das weiche Wurzelwerk. Die Bratenbrühe wird sodann entfettet, mit etwas Suppe und Rotwein verdünnt, samt den Wurzeln durch ein Sieb gestrichen, nochmals erwärmt unter den Braten

gegossen, der Braten selbst mit feingeschnittenen Essiggurken oder gedämpften Schwämmen überstreut und mit einer Platte Polentaschnitten sogleich serviert.

*

Lammfleisch mit Paprika und saurem Rahm. Ein vorzügliches Gericht für Herren. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für fünf Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Lammfleisch, am besten vom Rücken oder von der Keule, 100 Gramm Butter, ¼ Liter saurer Rahm, 1 Messerspitze Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz, 1 gute Messerspitze Paprika. Das Fleisch wird vom Fett befreit, gewaschen, geklopft, mit dem nötigen Salz und einer Messerspitze Paprika in 100 Gramm Butter nebst ein Viertel Liter saurem Rahm in ungefähr 2½ Stunden gelbbraun gebraten, wobei auch öfters etwas Wasser angegossen wird. Ist das Fleisch fertig, verrührt man die Sauce mit einer Messerspitze Mehl, gibt 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt hinein, läßt sie aufkochen, schneidet das Fleisch unterdessen in Scheiben, tut diese in die Sauce, die dann nicht mehr kochen darf, und läßt sie ungefähr 10 Minuten darin. Alsdann gibt man das Fleisch mit der Sauce zusammen auf einer Schüssel angerichtet zur Tafel.

*

Topfbraten. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Personen. Zutaten: 1 Kilo Topfbraten, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, für 5 Rappen in Essig geweichter Pfefferkuchen, 1 Löffel Pflaumenmus, 2 Löffel Mehl und 70 Gramm Butter. Die Niere, das Herz und der durchwachsene Schweinebauch werden mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt weich gekocht, alles in längliche Streifen geschnitten, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt, für 5 Rappen in Essig geweichter Pfefferkuchen, ein Löffel Pflaumenmus und genügend Salz hinzugethan und das Ganze gut durchgekocht. Nebenbei werden noch 40 Gramm Mehl mit 70 Gramm Butter schön braun geröstet und mit hineingerührt. Zu diesem Topfbraten schmecken am besten Klöße von gekochten Kartoffeln.

*

Halbsroulade. Man nehme ein Stück Kalbfleisch von der Schulter, lasse es vom Metzger gut klopfen und ausbeinen, und zu Hause breite das Fleisch auf dem Hackbrett gut aus und bestreue es inwendig mit Salz und Pfeffer. Dann schneide einige lange, 1 Centimeter breite, dünne Speckstreifen und lege sie der Länge nach auf das Fleisch, sowie allerlei Kräuter (feingehackt), rollt und näht das Fleisch zusammen in Wurstform, so daß es beim Braten nicht zerplatzt und die Fülle nicht herausfallen kann. Im übrigen behandelt man die Roulade nachher wie die übrigen Braten.

Rumpsteaks nach Gourmand-Art. Vorbereitungszeit $\frac{1}{4}$ Stunde. — Für 5 Personen. Zutaten: $\frac{3}{4}$ Kilo Schwanzspitze, 125 Gramm Rindermark, 120 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 2 Eßlöffel gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel Tomatenpuree. Von der abgelegenen Schwanzspitze eines zarten Ochsenfleischs schneidet man fünf gleich starke Scheiben, salzt und pfeffert dieselben, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bratet die Rumpsteaks auf einem Roste oder in Ermangelung dessen in einer Pfanne bei guter Hitze fünf Minuten. Sodann legt man in die sich durch das Braten ergebende Höhlung eines jeden Rumpsteaks einen kleinen Löffel gehacktes ausgewässertes Rindermark. Weiter schwitz man in einer kleinen Kasserolle zwei Eßlöffel feingehackte Schalotten mit Butter an, jedoch ohne daß selbige sich färben, fügt 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt, nebst zwei Eßlöffeln Tomatenpuree, einem Eßlöffel guten Weinessig und einigen Körnchen Paprika hinzu, läßt alles einmal aufkochen und mischt unter fortwährendem Schlagen vermittelst einer Schneerute 100 Gramm feine Butter und zum Schluß ein wenig gehackte Petersilie darunter. Jetzt werden die Rumpsteaks auf einer langen Schüssel angerichtet und die bereitete Sauce darübergossen.

*

Schöpfenfleisch mit grünen Bohnen. Man schneidet ein Stück Hammelfleisch in zweifingerdicke Scheiben und klopft die Scheiben mürb. Sodann nimmt man eine Kasserolle, legt auf den Boden etwas Hammelfett nebst einigen Scheiben Zwiebeln und Sellerie, darauf eine Lage Fleischscheiben, darüber eine Lage gepuzter, quergeschnittener Bohnen, salzt und pfeffert es etwas bis obenauf grüne Bohnen zu liegen kommen. Dann gießt man 2—3 Eßlöffel zerlassene Butter darüber und sobald dies eingedunstet ist, gießt man Bouillon zu, läßt es noch einmal aufkochen und richtet es so an.

*

Saure Kartoffeln. Gekochte, abgeschälte Kartoffeln werden in ziemlich dicke Scheiben geschnitten. Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel werden mit Butter hellbraun geröstet, mit Fleischbrühe zu einer Sauce verrührt und dieselbe gut durchgekocht, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, $\frac{1}{2}$ Glas guter Essig dazugegeben, die Kartoffeln mit einem Stück frischer Butter durchgeschwenkt, in die Sauce gelegt und mit gehackter Petersilie angerichtet.

*

Morchelgemüse. Vorbereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Von $1\frac{1}{2}$ —2 Liter schönen, frischen Morcheln schneidet man den Stiel ab, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser ab und stellt sie mit genügend kaltem Wasser aufs Feuer, bis sie zum Kochen kommen, gießt das Morchelwasser weg, schreckt die Morcheln abermals mit kaltem Wasser ab

und wiederholt das Kochen und Abwässern noch 1—2 Mal. Alsdann legt man sie in kaltes Wasser, putzt sie gut aus und schüttet die Morcheln in 100 Gramm zerlassene Butter, läßt sie darin dünsten und thut etwa $\frac{1}{4}$ Liter Wasser (knapp), auch etwas Salz und Pfeffer dazu. Währenddem die Morcheln weich dünsten, verrührt man 50 Gr. Butter mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Weizenmehl, füllt dieses mit ca. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, worin zuvor 10 Gramm Liebig's Fleischextract aufgelöst sind, auf; schüttet die gedünsteten Morcheln an das aufgefüllte Mehl, läßt es kurz aufkochen, quirlt 1—2 Eidotter daran und stellt das fertige Gemüse über Wasserdampf. Auch getrocknete Morcheln bereitet man auf diese Weise, jedoch nimmt man davon nur halb so viel und läßt sie schon eine Nacht zuvor wässern.

*

Karthäuser-KlöÙe. Fünf frische, abgeriebene Mundbrote werden gevierteilt; in 4 Eiern, die mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch durchdrungen sind, werden sie auf einem Sieb ablaufen gelassen, in dem geriebenen Mundbrot gewälzt und 10 Minuten vor dem Anrichten in heißem Fett zu rotbrauner Farbe herausgebacken und mit Zimmt und Zucker bestreut.

*

Maccaroni au gratin. Hierzu sind die echten neapolitanischen Maccaroni unerläßlich notwendig. Man bricht sie zu etwa 5 Centimeter langen Stücken, kocht sie 5 Minuten lang in siedendem Salzwasser, schüttet sie dann in einen weiten Seiser, damit sie nicht dick aufeinander zu liegen kommen, gießt einige Schöpflöffel voll kaltes Wasser darüber, bestreicht eine echte Steingutplatte, eine sogenannte Gratinschüssel (die man auf Kohlen stellen darf), mit Butter, ordnet die Maccaroni in dieselbe hinein und gießt etwas fette, braune Fleischbrühe daran (doch nur wenig), stellt die Schüssel auf Kohlen und läßt die Maccaroni so 7—10 Minuten langsam aufkochen. Die Brühe wird vollständig aufgesogen, die Maccaroni-Speise hübsch weich und saftig sein.

*

Plum-Cake. Der Plum-Cake, den die Engländer auch Pound-Cake nennen, ist eines der besten Erzeugnisse der englischen Pastetenbäckerei. So ist denn auch der Plum-Cake neben dem Plum-Pudding der beliebteste Kuchen in England. Er besteht aus folgenden Zuthaten: Mehl 600 Gr., Butter 500 Gr., Puderzucker 500 Gr., Korinthen 300 Gramm, Smyrna-Rosinen 300 Gr., eingemachte Orangenschalen 125 Gr., ganzen Eiern 22 Stück und der geriebenen Schale einer Citrone. — Man schüttet in eine Schüssel die Butter, die man im Winter lauwarm werden läßt, um sie zu erweichen. Dann fügt man den Puderzucker hinzu und bearbeitet die Masse mit einem Spatel, um sie schäumig zu machen. Man fährt mit dem Rühren fort und fügt 12 Eier zu der

Mischung hinzu, jedoch immer nur eines, das sich erst vollständig mit dem Teig vermischen muß, bevor ein anderes dazu kommt. Sollten die Eier klein sein, so muß man je nach ihrer Größe 2—3 mehr hinzuthun. Nachdem die Eier verrührt sind, fügt man zu dem Teig die geriebene Schale einer Citrone, die ausgesuchten und gereinigten Korinthen und Smirnarosinen, sowie die feingehackte Schale eingemachter Drangen zu. Man mischt das Ganze mit dem Spatel untereinander. Dann hat man dem Teig nur noch das zuvor gesiebte Mehl hinzuzufügen.

Die Zurichtung des Blum-Cake kann auf zweierlei Art geschehen: entweder in runder Form, wenn er im ganzen, oder in viereckiger Form, wenn er zerschnitten oder in Scheiben verbraucht werden soll. Zum Backen bedient man sich je nach Wahl einer runden oder viereckigen Form, deren innere Wände man mit Butter bestreicht und darauf mit einem ebenfalls mit Butter bestrichenen Papierstreifen auslegt; der obere Rand der Form wird zackig ausgeschnitten. Man schüttet den Teig mitten in die Form hinein, die man zu Dreiviertel füllt und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze im Ofen backen, indem man für einen Kuchen im Gewicht von 500 Gramm eine Stunde Backzeit rechnet. Um sich von dem völligen Garsein des Kuchens zu überzeugen, sticht man mit einer dicken Nadel mitten hinein. Ist die Nadel beim Herausziehen vollständig trocken, so kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden. Klebt jedoch Teig an der Nadel, so ist der Kuchen noch nicht genug gebacken. Man soll nach dem Backen das Papier nicht abnehmen, da es den Kuchen frisch hält.

*

Mirabellen in Zucker. 375 Gramm Zucker läutert man mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser und legt die Mirabellen, welche nicht zu reif sein dürfen, hinein, läßt sie einige Male aufkochen und legt sie dann in ein Porzellan-gefäß. Den Zucker läßt man nun noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Früchte. Noch lauwarm füllt man sie in Gläser, bestreut sie mit gutem, gestoßenem Zucker, legt ein Blättchen weißes, in Rum getauchtes Papier auf die Früchte und verbindet sie mit Pergamentpapier oder Blase, falls man keine Gläser mit Patentverschluß verwendet.

*

Champignons einzumachen. Man nimmt die Champignons, wenn sie noch jung und geschlossen sind, schneidet die Stiele ab, wäscht sie sauber. Dann läßt man sie in gesalzenem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde sieden und gießt sie auf ein Sieb. Indessen läßt man Weinessig, Melken, Pfeffer, Muskat und Lorbeerblätter 10 Minuten lang kochen, gibt die Champignons hinein, läßt sie bis ans Kochen kommen und füllt sie dann in ein Glas.