

Karotten gemacht werden, die man der Länge nach halbiert, wie ein Rindenboot ausschabt und ganz beliebig füllt. Hier kann man auch zur Füllung Brunnenkresse verwenden oder Rapunze in saurer Sahne.

Tönnchen sind schon bekannter: aus festen, roten Tomaten, denen man ein Deckelchen abschneidet und sie aushöhlt, ebenso aus jungen Kohlrabi. Füllung aus Weisskäse mit Schnittlauch, aus Weizenflocken mit Salz und Oel (Frugola) oder auch mit gedünsteten Pilzen, Reis, Erbsen usw. Zur Vorspeise nimmt man gern kleine Tomaten.

Tönnchen lassen sich auch sehr gut und schmackhaft aus frischen Gurken herstellen, die man schält (die Spitzen immer kosten, ob sie nicht bitter sind) und quer in etwa 4 cm grosse Stücke schneidet und aushöhlt. Dann etwas salzen und ein paar Tropfen Oel hinein, auch Dill. Beliebig füllen. Hierzu eignen sich fast alle Sorten von rohem Salat, auch Kopfsalat, Rapunze, auch Reis—oder Weizenflockenfüllung.

An festlichen Tagen ist die Vorspeise ein Tischschmuck, z. B. eine Schüssel mit den verschiedenen Arten der Vorspeise belegt: Röstbrot, Schiffchen, Tönnchen, Radieschen — und Rettichscheiben.

Wer macht mit, um die Vorspeise einführen zu helfen?

Der Tisch im Grünen.

Es ist mir unverständlich, wie wenig von denen, die ein Gärtchen oder auch nur einen Balkon haben, im Sommer im Freien essen. Die einfachste Mahlzeit in einen Genuss zu verwandeln, wenn man sie im Freien genießt. Es ist ganz gleich, ob es im Garten, im Gärtchen oder auf dem Balkon sei. Auf jeden Fall schmeckt das Essen in der freien Luft besser als im Zimmer. Warum sieht man selten einen gedeckten Tisch im Freien? Unsere Bequemlichkeit ist Schuld daran. Die Frau lässt sich zu Nachlässigkeiten besonders leicht hinreissen, weil sie sich durch ihre tausend kleinen täglichen Pflichten von allem, was Ausserhäusliches betrifft, leider davon abbringen lässt.