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

Band: 17 (1895)

Heft: 7

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: 26.07.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 2 | Februar 1895

Das Kochen.

Das Kochen ist nicht nur eine Sitte der zivilisierten Völker, sondern es ist eine Naturnotwendigkeit. Das erkennen wir, wenn wir beobachten, wie verschieden ein und dieselbe Speise im rohen und im gekochten Zustande wirkt. So sind z. B. Kartoffeln, roh genossen, in größeren Mengen für den Menschen sogar tötlich. Dies beliebte Gemüse, ein Kind der Cordilleren, Chilis und Bolivias, erst seit 1584 in England bekannt, enthält einen Stoff, der zu den giftigsten gehört, welche die Natur den Menschen kennen gelehrt hat: das Solanin. Durch das Kochen wird die Schädlichkeit desselben beseitigt.

„Das Kochen ist der Anfang der Verdauung!" sagte ein Berliner Physiologe. Denn wie der komplizierte Verdauungsapparat des menschlichen Körpers die Aufgabe hat, die eingenommenen Nahrungsmittel vermittels der auf sie wirkenden Verdauungssäfte so zu bearbeiten und umzuwandeln, daß sie der Ernährung des Körpers dienen können, ebenso verrichtet das Kochen gleichsam die Vorarbeiten für die Verdauungssäfte, indem es die Nahrungsmittel in ihrer Mischung bindet, Schädliches unschädlich macht und denselben erst den Wohlgeschmack gibt.

Viele Nahrungsmittel sind roh absolut ungenießbar. Durch die Erhitzung treten chemische Prozesse auf. Es bilden sich durch das Freiwerden der Gase gewisse chemische Verbindungen, man nennt sie Aether oder ätherische Oele. Der angenehme Duft einer guten Speise rührt davon her. Die hierdurch entstandenen empyreumatischen Produkte schmeicheln unserer Nase und sind dem Organismus dienlich.

Das Kochen hat aber noch eine zweite Folge. Es führt unlösliche, unverdauliche Stoffe, welche in den Nahrungsmitteln enthalten sind, in lösliche und verdauliche über. Das häufige Vorkommen eines verdorbenen Magens ist eine Mahnung für die Hausfrauen, dem richtigen und ausreichenden Kochen der Speisen ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden. Welche Unannehmlichkeit bereitet ihr außerdem ein mißratenes Mittags- oder gar Gastmahl!

Die vernünftige Zubereitung der Speisen hat aber noch die wichtige Folge: das Kochen zerstört in den Nahrungsmitteln die Legionen von unendlich kleinen tierischen und pflanzlichen Keimen, in denen die neuere Wissenschaft oft die Verbreiter und Veranlasser so vieler Krankheiten gefunden hat. Diese kleinsten Wesen, oft von der Größe eines Millimeters, müssen unschädlich gemacht und verhindert werden, in den Speisen ihr geheimnisvolles, oft Tod bringendes Wesen zu treiben. Ich erinnere nur an Trichinen. Also, liebe Hausfrauen, üben Sie die Kunst des Kochens, der Sie gar nicht zu hohe Wichtigkeit beimessen können und Sie werden gesegnet werden als die Pflegerinnen des köstlichsten Gutes — der Gesundheit.

Das Rüsten der Petrollampen.

„Die Lampe brennt nicht hell", ist eine ständige Klage an den langen Winterabenden und doch fehlt es dabei meist nur an Kleinigkeiten und Sorgfalt. Die Lampe ist der Mittelpunkt abends im Zimmer, der einer allgemeinen Berücksichtigung bedarf. Mit einer Mischung von Soda, Seife oder Pottasche und heißem Wasser reinige man alle 3 bis 4 Wochen die Bassins sorgfältig, lasse sie gründlich trocknen und fülle sie hierauf erst mit Petroleum. Für den frischen Docht und für den gebrauchten, an welchem sich Unreinigkeit festgesetzt hat, empfiehlt es sich, ihn tüchtig zu waschen, zu trocknen und dann ungefähr eine Stunde lang in Essig zu legen, um ihn schließlich, abermals getrocknet, wieder in die Lampe zu ziehen. Auch die Petroleumkannen müssen wie oben gereinigt werden und man wird an der Lampe seine Freude haben.

Es ist eine weitverbreitete Gepflogenheit, daß man in Fällen, wo das volle Licht der Petrollampe nicht gebraucht wird, die Lampe aus Sparsamkeitsrücksichten niedrig schraubt. Man nimmt dabei den Uebelstand in Kauf, daß man die Luft des Raumes, in dem die Petroleumflamme ihr Licht verbreitet, ganz verschlechtert. Versuche haben die Tatsache mehr als zur Genüge bestätigt, und der Grund liegt darin, daß durch das Niedrigstellen der Flamme eine unvollständige Verbrennung stattfindet und ebenso, wie bei der zu hoch geschraubten Flamme unverbrannte, durch den Geruch wahrnehmbare Gase in den Lampencylindern emporsteigen. Die richtige Verbrennung kann nur dann stattfinden, wenn die Flamme die größte Leuchtkraft entwickelt; alsdann werden die aus dem Docht sich entwickelnden Gase vollständig in Kohlensäure verwandelt, welche durch den Geruch nicht wahrnehmbar sind. Beim Niedrigschrauben der Flamme erreicht man aber auch nicht im geringsten eine nennenswerte Ersparnis an Oel. Hiervon kann sich ein jeder durch einen Versuch überzeugen, indem

er einmal eine Petrollampe mit heller, dann mit einer niedrigen Flamme ausbrennen läßt und die beiden Zeitdauern mit einander in Vergleich bringt. Die niedrige Flamme hält nur sehr wenig länger vor als die hohe. Aus dem Vorhergesagten geht hervor, daß es ratsam ist, Petrollampen nicht niedrig geschraubt brennen zu lassen.

Die Hängelampen sollen von Zeit zu Zeit auf ihre Sicherheit betreffend das Herunterfallen untersucht werden.

Um die Lampenglocken von Oelflecken zu reinigen und das schöne, matte Aussehen des polierten Glases wiederzugeben, gieße man zwei Löffel einer Auflösung von Pottasche auf die Glocke, befeuchte damit die ganze Oberfläche und reibe die Flecken mit einem feinen, leinenen Läppchen, spüle hierauf mit reinem Wasser nach und trockne sie mit einem feinen Tuche ab.

Thymol.

Auf den Thymian bringt mich eine Entdeckung der neueren Chemie. Ich möchte nur wissen, wie unsere Ur-Hausmütter herausgebracht haben, daß dieses würzige Pflänzchen ihnen so kräftig beistehen könnte, schädliche Gerüche zu vertreiben und alles, was man zu des Lebens Notdurft und Nahrung gebraucht, vor schnellem Verderben zu schützen. Die Wissenschaft unserer Zeit hat den Scharfblick jener alten Hausmütter, die den Thymian zuerst in ihren Hausgarten aufnahmen und als vorzüglichstes Wurst- und Speisegewürz gepflegt haben, glänzend gerechtfertigt. Unsere Chemiker und Physiologen sind seit Jahren emsig bemüht, Stoffe auszumitteln, welche, wie Plutarch sich einmal ausdrückt, gleichsam die davongegangene Seele der organischen Körper ersetzen und sie, obgleich leblos, vor Verwesung schützen können. Wir wissen, daß diese Schutzstoffe, das „göttliche" Salz Homer's allzeit voran, vielmehr den Zweck haben, jenen mikroskopischen Tier- und Pflanzenwesen, welche Gährung und Fäulnis töten und Krankheiten im lebenden Körper erregen, das Dasein zu verleiden, ja diese geschäftigen Diener des Zerstörers Schiwa geradezu zu vergiften. Die starken Mineralgifte sind nicht zu verwenden, wo es sich um Erhaltung von Nahrungsmitteln handelt; man würde mit ihnen wie jener Wächter der Fabel fahren, der die Fliege auf der Stirn des Schlafenden mit einem großen Steinschlage tötete, und man hat deshalb vorzüglich nach weniger scharfen organischen Giften gesucht, die den kleinen Wesen, aber nicht dem Menschen tötlich sind. Nachdem die Karbolsäure in der Wundenheilung wie für die Desinfektion der Aborte ihre hohe Wirkung getan, erntete die Entdeckung, daß die aus der Karbolsäure leicht darstellbare Salicylsäure dieselben guten Eigenschaften äußere, ohne so übelriechend und scharfgiftig zu sein, wie erstere, einen wohlver-

dienten Beifall. Nach neueren Untersuchungen ist aber ein im Arom des Thymians enthaltener Stoff, das Thymol oder der Thymian-Kampher, noch viel wirksamer als die genannten, sofern ein Teil Thymol eine größere gährungshemmende Wirkung ausübte, als vier Teile Karbol- oder Salicylsäure. Diese gährungs- und fäulniswidrige Kraft des Thymols ist bereits im Jahre 1868 bemerkt worden, ohne daß vergleichende Versuche damals angestellt wurden. Das Thymol hat den Vorzug, wohlriechend zu sein, während die Salicylsäure geruchlos, die Karbolsäure übelriechend ist. Allerdings scheint sie etwas stärker auf den Organismus einzuwirken, als die zweitgenannte, denn man kann durch starke Gaben auch größere Tiere töten und bemerkt dann, daß ihre Kadaver selbst in der Tropensonne nur sehr langsam verwesen; aber in kleinen Mengen ist das Thymol vollkommen unschädlich. Sein gewürzhafter Geschmack wird es vorzugsweise zur Erhaltung der Fleischwaren empfehlen, während die geschmacklose Salicylsäure für die Haltbarmachung der Getränke und des Eingemachten eine bedeutende Wichtigkeit erlangen dürfte. Die Heilmittellehre knüpft außerdem an beide vielfache, zum Teil völlig bewährte Hoffnungen.

S.

Für Küche und Haus.

Rouladen. Ein zartes Stück Rindfleisch aus der Keule schneidet man zu handtellergroßen Scheiben und klopft sie mit dem Messerrücken auf beiden Seiten. Die Fleischschnitten werden mit etwas Salz eingerieben, mit feingewiegten Zwiebeln bestreut und mit einem Riemchen Speck, nach Belieben auch mit einer kleinen Fülle von gewiegtem Fleisch belegt, eingerollt und mit Speilerchen zugesteckt oder mit Faden zugebunden und in heißem Fett ringsum gelb gebraten. Dann gießt man heißes Wasser daran, bis es über den Rouladen steht, löst das angebratene Fett los, gibt eine Brotkruste bei, deckt das Gefäß zu und läßt das Fleisch weich dämpfen. Ohne Sauce, mit Fett übergossen, halten sich diese Rouladen an einem kühlen Orte aufbewahrt längere Zeit frisch; es lohnt sich deshalb, etwas mehr davon herzustellen. Sie ergeben, schräg tranchiert einen ebenso schmackhaften als hübschen kalten Aufschnitt.

*

Schinkenspeise. Die harten Ueberreste eines Schinkens, die man beim Wurster oft ganz billig erhält, werden ziemlich fein gewiegt. Eine Form oder Kasserolle wird mit Fett dick ausgestrichen und mit abgesottenen Nudeln, Maccaroni oder Wasserspätzchen (Knöpfli) belegt. Hierauf legt man eine Lage Schinken und begießt ihn mit dem in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Schinkenfett. Sollte kein solches mehr vorhanden sein, so schneidet man etwas geräucherten Speck in Würfel und verwendet — ausgebraten —

dieses Fett zum Uebergießen. Der Schinkenlage folgt wieder eine Lage von der Mehlspeise und nachher wieder Schinken. Obenauf muß Mehlspeise liegen. Dann quirlt man einige Eier mit etwas Milch oder Rahm gut durch, fügt etwas Salz und Muskatnuß bei, gießt dies über das Gericht und legt zerstreut Stückchen süßer Butter obenauf. Die Speise kann ins Wasserbad gesetzt werden, wo sie $1^1/_2$ Stunden kochen muß; gibt man sie direkt in den Ofen, so braucht sie zum Backen $^3/_4$ Stunden. Grüner Salat, gekochte Zwetschgen oder Kirschen passen gut zu dieser Schinkenspeise.

*

Paprika-Bratfisch. Ein Zander, Karpfen oder Schellfisch wird geschuppt, geputzt und auf beiden Seiten in 4 Centimeter Entfernung der Breite nach ein wenig eingeschnitten. Man nimmt ihn sauber aus, ohne ihn zu zerlegen, salzt ihn und bestreut ihn mit Mehl, unter welches man etwas ächten Paprika mischt. Dann legt man den Fisch auf eine Bratenleiter in die Bratpfanne und gibt auf 1 Kilo Fisch 100 Gramm süße Butter hinein. So läßt man den Fisch unter öfterem Begießen im Ofen oder Bratofen $^1/_2$ Stunde braten, bestreut ihn beim Anrichten mit Petersilie und serviert ihn heiß.

*

Karpfen blau gesotten. Viele schuppen den Karpfen nicht, wenn sie ihn blau sieden, doch finde ich es durchaus nicht angenehm, Schuppen auf die Zunge und zwischen die Zähne zu bekommen, weshalb ich ihn stets schuppen ließ. Man verfährt wie bei blau gesottenem Lachs, indem man ihn langsam mit siedend heißem Essig begießt, ihn dagegen in die kalte, gewürzte Wurzelbrühe bringt, nur 6—8 Minuten sieden läßt, dann ihn auf der Kochmaschine zur Seite schiebt und noch $^1/_2$ Stunde ziehen läßt. Man nimmt den Fisch erst heraus, wenn er angerichtet wird, garniert ihn dann mit Citronenscheiben und Petersilie und gibt Essig und Oel oder frische Butter, Sardellenbutter oder Meerrettig mit Zucker, Wasser und Essig angemacht dazu, den man mit kleingehackter Citronenschale wiegt.

*

Backhühner. Junge, gutgemästete Hühner werden geschlachtet, gereinigt, ausgenommen, gut abgewaschen, abgetrocknet, in 4—5 Teile zerlegt, mit etwas Salz eingerieben, in eine Mischung von geschlagenem Mehl und Ei getaucht, mit geriebener Semmel bestreut und in Schmalz mit Rindertalg vermischt oder in Butter zu goldgelber Farbe ausgebacken. Wenn alle Fleischstücke gebacken und herausgenommen sind, gibt man die mit Semmel bestreuten Lebern und Magen in das Schmalz und läßt es zugedeckt dünsten. Dann bratet man eine Handvoll kleingehackte Petersilienblätter in Butter, die man beim Anrichten über die Backhühner streut. Die Wiener geben hierzu junges Gemüse oder grünen Salat mit Eiern.

Fisch-Pudding. $^3/_4$ Kilo Hecht oder Zander, 125 Gramm abgeschältes, erweichtes Weißbrot, $^1/_4$ Liter gute weiße Sauce, 125 Gramm Butter, 10 Eier, 32 Gramm Sardellen, 32 Gramm Parmesankäse; den dritten Teil des Fisches macht man in Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Schalotte gar, rührt Butter und Eier zu Sahne, nimmt die anderen feingehackten Ingredienzen alle mit darunter, sowie den festen Schnee von sechs Eiern und kocht den Pudding 1—$1^1/_2$ Stunden.

*

Schüsselpastete von Fisch in Blätterteig. Schneide den Fisch aus Haut und Gräten, forme kleine Cotelettes, mariniere sie, Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebeln und Petersilie, bereite von dem übrigen Fische eine Fischfarce, recht locker, mische etwas Petersilie, Schnittlauch und Champignons dazu, bestreiche eine Pastetenschüssel dick mit Butter, belege sie fingerdick mit dieser Farce, lege die abgetrockneten Fischcotelettes darüber, decke es mit Farce, fülle die Fugen gut aus und bilde eine Halbkugel davon, decke und garniere sie mit Blätterteig, zu welchem man $^1/_2$ Kilo Butter, $^1/_2$ Kilo Mehl, 2 Eier verwendet und den Teig 6—7 mal ausschlägt. Man gibt eine Sardellensauce dazu.

*

Lebersuppe. Ein halbes Pfund Leber wird in Stückchen geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Lauch, gelben Rüben und Petersilie gedämpft. Dann gibt man drei Kochlöffel voll Mehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und gibt beim Anrichten sauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

*

Grieben-Kuchen. Gut ausgebratene Schweinegrieben läßt man verkühlen und hackt sie fein, fügt Mehl, einige Eier, 1 Glas scharf säuerlichen Weißwein, 1 Glas Rhum, etwas Salz und schwarzen Pfeffer dazu, verarbeitet dies zu einem festen Teig, läßt denselben eine halbe Stunde an kühlem Orte stehen und wallt ihn dann fingerdick aus. Inzwischen belegt man ein Blech mit eingefettetem Papier, ordnet die in beliebige Stücke geschnittenen Kuchen darauf, kneift sie oben 2—3 mal mit einem Messer ein, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

*

Abgebackene Mehlklöße. $1^1/_2$ Tasse Milch, 125 Gramm geschmolzene Butter und $^1/_4$ Kilo Mehl rührt man in einer Schüssel gut zusammen, bis die Masse sich als gebundener Teig von der Schüssel löst. Wenn die Mischung erkaltet ist, fügt man das nötige Salz hinzu und rührt das Gelbe von 3 Eiern und das zu Schnee geschlagene Eiweiß bei, sticht von dem Teig Klöße ab, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie bei gelindem Feuer gar werden.

Gebackene Kartoffeln. Gesottene, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in Butter gebraten. In eine mit Butter ausgestrichene, ofenfeste Schüssel legt man eine Schicht dieser Kartoffeln, bestreut sie mit geschnittenen, in Butter gelb gebratenen Zwiebeln, gehacktem Häring, gehacktem Schinken und geriebenem Käse. Hierauf kommt wieder eine Lage Kartoffeln u.s.w., bis der Vorrat verbraucht ist. Nun quirlt man sauren Rahm mit etwas Mehl und einigen Eigelb zusammen, fügt eine Prise Pfeffer und die gut verrührte Häringsmilch bei, schüttet dies über die Kartoffeln, bestreut sie nochmals mit geriebenem Käse, pflückt kleine Stückchen Butter obenauf und läßt das Ganze im Ofen bräunlich backen. Das Gericht hat den Nährwert von Fleisch.

*

Vortrefflicher Apfelsulz (Gelée). Man wischt nicht ganz reifes Fallobst sorgfältig ab, entfernt Blüte, Stiel und etwaige faule Stellen. Dann schneidet man die Aepfel in 4—8 Teile und setzt diese mit Kernhaus und Schale und reichlich Wasser aufs Feuer. Sollte zu viel Wasser verdampfen, so muß kochende Flüssigkeit hinzugetan werden. Die ganz zerkochte Masse läßt man in einem irdenen Gefäß zugedeckt 24 Stunden stehen und tut sie danach zum Durchlaufen wenigstens 12 Stunden lang in einen leinenen Beutel. Man gießt den klaren Saft vorsichtig vom Bodensatz, wiegt ihn und setzt ihn mit Zucker, Pfund auf Pfund gerechnet, aufs Feuer. Das Schäumen muß sorgfältig geschehen, sonst gibt es später Fäden im Gelée. Nachdem der Saft nur 6—8 Minuten gekocht hat (man macht am besten auf kaltem Teller eine Probe) wird er in Gläser gefüllt und erkaltet mit Pergamentpapier zugebunden. Wünscht man ein besonderes Aroma, so wird etwas ganze Vanille oder Saft und Schale einer Zitrone mitgekocht. Man koche diesen Sulz portionsweise, d. h. $^1/_2$ Kilo Saft und $^1/_2$ Kilo Zucker immer nur auf einmal; nimmt man größere Mengen, so muß der Saft auch länger kochen, wobei der Sulz seine schöne Farbe verliert und zu dunkel wird.

*

Vorzüglichen Eierstich erhält man auf folgende Weise, die ich oft erprobte: Ich bestreiche einen mittelgroßen, hohen irdenen Topf innen dünn mit guter Butter, quirle vorher 5 große, ganze Eier mit wenig Salz und drei Eßlöffeln kalter, abgekochter Milch tüchtig durch und schütte die Masse in den vorbereiteten Topf. Diesen setze ich sodann in einen eisernen Kochtopf mit wenig kochendem Wasser, in welchen er gut hineinpaßt, lege einen Deckel verkehrt darüber, den ich etwas beschwere, und lasse das Ganze eine Stunde kochen, ohne den Deckel zu heben. Stets fülle ich wenig kochendes Wasser nach, wenn es zu sehr einkochte; dasselbe darf ja nicht über den Topf, noch in den Topf kochen, kann auch

nur auf mäßigem Feuer bereitet werden. Ist die Fleischbrühe fertig und in die Terrine gegeben, so nehme ich einen scharfen Blechlöffel, steche von dem hohen Eierstich recht feine Scheiben ab und lege sie in die Brühe. Diese kommt dann sofort auf den Tisch. Die angegebene Menge reicht für 7—8 Personen, sind weniger am Tisch, so genügen 3—4 Eier.

*

Griespudding. 1 Liter Milch wird mit 50 Gramm süßer Butter, einer Prise Salz und einem Stück ganzem Zimmet erwärmt. Darein rührt man so viel Griesmehl, bis sich der Brei steif von der Pfanne löst. In eine geräumige Schüssel geschüttet, wird er nach Entfernung des Zimmtstückes gut durchgerührt, so daß keine Knollen bleiben und mit dem Gelben von 4 Eiern gut vermischt. Nach Belieben wird auch gestoßener Zucker beigegeben. Das zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier wird leicht mit der Masse vermischt. Diese letztere füllt man in eine mit Butter oder Olivenöl ausgestrichene und mit Paniermehl, Brosamen oder Maisgries ausgestreute Form und backt sie im Ofen oder kocht sie im Wasserbad 1 Stunde. (Die Form wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt. Das Wasser darf nicht so hoch stehen, daß es in die Form laufen oder sonst überkochen könnte, doch muß es stets kochend erhalten bleiben. Wenn nötig muß auch kochendes Wasser nachgefüllt werden.

*

Kartoffeln bei Frost zu versenden. Um Kartoffeln beim stärksten Frost zu versenden, ohne das Erfrieren derselben befürchten zu müssen, gibt es ein einfaches Mittel. Man tauche die Säcke, in welchen die Kartoffeln versendet werden sollen, in kaltes Wasser, fülle dann die Kartoffeln ein und begieße die Säcke von außen wieder mit kaltem Wasser. Auf diese Weise verpackt, halten die Kartoffeln den stärksten Frost aus. Der Grund ist ein ganz natürlicher, denn durch die Nässe werden die Zwischenräume des Gewebes der Säcke ausgefüllt, und das außen sich bildende Eis verhindert das Eindringen der Kälte oder vielmehr das Entziehen der Wärme, die in den Kartoffeln vorhanden ist. Dieser, dem „Feierabend des Landwirtes" entnommenen Mitteilung fügen wir noch hinzu, daß im Erzgebirge diese Verpackungsmethode der Kartoffeln im Winter allgemein üblich ist, nur werden dort die Kartoffeln in einen trockenen Sack gefüllt, über welchen dann der in Wasser getauchte gefrorene Sack kommt.

*

Silber zu putzen. Man betupfe eine nicht zu weiche, kleine Bürste leicht mit Spiritus, sowie mit Schlemmkreide, putze dann den silbernen Gegenstand ziemlich derb damit und reibe mit einem recht weichen Leder nach. Das Silber sieht wie neu aus.

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