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

Band: 17 (1895)

Heft: 33

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. 8 | August 1895

Das Einkochen des Obstes.

(Schluß.)

Die Früchte werden von allem Fauligen oder Wurmigen gereinigt und gewaschen. Die Aepfel, Birnen und Quitten bleiben ungeschält und werden je nach der Größe der Frucht in 4—8 Stücke geschnitten. Alles Steinobst wird vom Stein befreit; die Früchte von solchen Sorten aber, deren Steine am Fleische fest ansitzen, bleiben ganz. Mit so viel Wasser, als zum Weichkochen nötig ist, setzt man das Obst in dem emaillierten oder kupfernen Kessel auf das Feuer. Wenn es weich geworden ist, treibt man die heiße Obstmasse zur Ausscheidung der Kerne, Schalen, Steine, Stiele, Kerngehäuse und Fasern durch ein fein durchlochtes, am besten emailliertes Sieb. So erhält man das reine Obstmus oder Mark. Die Aepfel und Birnen kann man auch, wenn ein passender Kessel zu Gebote steht, weich dämpfen. Man legt zu diesem Zweck etwas unterhalb der Mitte des Kessels einen siebartig mit zahlreichen Bohrlöchern versehenen, zweiteiligen Mittelboden aus Buchenholz oder Email. Im Kessel selbst, unter diesem Mitteldeckel, befindet sich so viel reines Brunnenwasser, daß es beim Kochen den Siebboden nicht berührt. Auf den letztern schüttet man die gereinigten und zerschnittenen Früchte und deckt den Kessel am besten mit einem Holzdeckel und darüber noch mit einem nassen, schweren Sack oder mit genäßter Packemballage möglichst dicht zu; auch durch Ueberhängen eines feuchten Tuches und festes Aufdrücken des Deckels auf dasselbe erzielt man ebenfalls einen dichten Verschluß. Dadurch spannt man die heißen Wasserdämpfe, die bei lebhaftem Feuer in kurzer Zeit — in 20 bis 30 Minuten — die Fruchtstücke schon so weich kochen, daß sie sich durch ein Sieb leicht und schnell durchtreiben lassen. Dieses Dampfen ist dem Kochen im Wasser vorzuziehen, weil hiebei die Früchte in ihrem eigenen Safte weich werden. Infolge dessen braucht man auch nachher nicht so lange einzudicken, um das Wasser zum Verdampfen zu bringen. Auf 1 Kilo Mark gibt man beim Kernobst je nach der Säure im Geschmack 200—250 Gramm Hutzucker bei. Das Zusetzen des-

selben kann entweder in Stücken oder auch in gestoßenem Zustande geschehen. Nun stellt man die Masse mit dem Zucker wieder auf das Feuer. Von Zeit zu Zeit rührt man sie mit einem Holzlöffel um; ein beständiges Rühren ist nicht notwendig. Fängt das Mark an, tüchtig Blasen zu stellen und zu spritzen, und hat sich der Zucker aufgelöst, so gießt man die Masse ganz heiß auf die Dörrbleche oder Hurden, so daß sie, wenn auseinandergelaufen, gleichmäßig 8—10 mm hochsteht. Diese Hurden werden zum Trocknen in den Ofen gestellt, dessen Wärme 80° betragen soll. Sobald die Pasten soweit eingetrocknet und steif geworden sind, daß sie beim Schräghalten der Hurden nicht mehr laufen und eine gewisse Festigkeit erhalten haben, zieht man das Papier, worauf das Mus geschüttet wurde, auf einer Seite ab. Es läßt sich leicht entfernen, wenn man es mit einem Schwamme anfeuchtet. Dann legt man die Pasten nochmals zum völligen Trocknen in den Ofen. Schließlich schneidet man die Pasten in kleine, rechteckige Stückchen von etwa 2 1/2—3 cm Breite. Man hebt sie zum Gebrauche an einem trockenen Orte in Kistchen oder Pappschachteln auf, indem man jede Lage mit einem reinen Papier bedeckt.

Die Verwendung der Obstpasten ist eine mannigfache. In aufgelöstem Zustand dient sie entweder als Zugabe zu Mehlspeisen oder als Belag zum Butterbrot. In der festen Form erweisen sie sich auf langen Reisen an heißen Tagen als ein Labsal und den Kindern werden sie bei Mangel an frischen Früchten begehrte, gesunde Leckerbissen.

Das Auflösen der Pasten geschieht, indem man sie 1/2—1 Stunde lang in heißem Wasser weicht und dann wenige Minuten aufkocht. Hiebei kann man noch so viel Zucker und nach Belieben auch etwas Zimmt, Zitronenschale, Nelken 2c. beigeben, wie es der Wohlgeschmack erfordert.

Die Fleischbrühe.

Am schnellsten erhält man eine kräftige Fleischbrühe, wenn man das Fleisch zerhackt, mit dem gleichen Gewicht kalten Wassers aufsetzt, zum Kochen erhitzt und nach kurzem Kochen abgießt. Soll das Fleisch genießbar bleiben, dann setzt man das ganze Stück mit Wasser auf und erhitzt es sehr langsam, damit die löslichen Fleischbestandteile Zeit finden, in das Wasser überzugehen. Bringt man dagegen das Fleisch in siedendes Wasser und kocht sogleich weiter, so gerinnt das in den äußern Fleischschichten enthaltene Eiweiß und hindert den Austritt der löslichen Fleischbestandteile. Man erhält dann gutes Kochfleisch, aber schlechte Fleischbrühe, während das erstere Verfahren schlechtes Kochfleisch und kräftige Brühe liefert. Gute Fleischbrühe und gutes Kochfleisch können nicht aus demselben Stück Fleisch hergestellt werden. Sehr empfehlenswert zur Bereitung von Fleisch-

brühe ist ein Dampfkochtopf, in welchem die Flüssigkeit eine höhere Temperatur erreicht und sich infolge davon sogar etwas von der sonst unlöslichen Fleischfaser aufzulösen scheint. Beim Kochen der Brühe gerinnt das aus dem Fleisch aufgenommene Eiweiß und das Hämoglobin und scheidet sich in bräunlichen Flocken aus. Bei anhaltendem Kochen wird die Brühe durch Umbildung gewisser Fleischbestandteile aromatischer; auch verwandeln sich die bindegewebigen Teile des Fleisches in Leim, und das geronnene Eiweiß geht zum Teil auch wieder in einen löslichen und verdaulichen Körper über. Anhaltend gekochte Fleischbrühe besitzt demnach einen gewissen Nahrungswert (sie enthält etwa 2 Prozent Trockensubstanz, wovon rund vier Fünftel aus organischen Stoffen bestehen), während nur kurze Zeit gekochte und dadurch ihres Eiweißgehaltes beraubte, aber noch nicht leimhaltig gewordene Fleischbrühe überhaupt nur 1,5 Prozent lösliche Stoffe enthält und als Nahrungsmittel nicht in Betracht kommen kann. Sie reagiert schwach sauer, enthält Kreatin, Xanthin, Hypoxanthin, Karnin, auch Leim, Fett und von den Salzen des Fleisches hauptsächlich Kaliumphosphat, Kalk- und Magnesiasalze und etwas Chlornatrium. Je größer der Leimgehalt (wenn mit zerschlagenen Knochen bereitet), um so vollmundiger ist die Fleischbrühe. Sie wirkt wesentlich nur anregend auf die Abscheidung der Verdauungssäfte, die Herz- und Nerventätigkeit und ist deshalb für Kranke und Rekonvalescenten von großem Werte, ebenso als Einleitung zu einer größern Mahlzeit. Für letztern Zweck eignet sich besonders Rindfleischbrühe, für Kranke die Brühe von Kalbfleisch und Geflügel. Will man Fleischbrühe einige Tage aufbewahren, so füllt man sie siedend heiß in eine Flasche, die man vorher durch warmes und dann heißeres Wasser gut angewärmt hatte, läßt aber den Hals leer, trocknet ihn gut aus und verschließt ihn schnell mit einem losen Pfropfen aus Baumwolle. Solche Flaschen stellt man dann an einen kühlen Ort. Eine der frischen Fleischbrühe ähnliche Flüssigkeit kann man auch durch Lösen von Fleischextrakt und Salz in Wasser herstellen. Zu demselben Zweck dienen die Bouillontafeln (Suppentafeln, Tafel- oder Taschenbouillon). Man stellt sie aus einer Fleischsorte oder aus einer Mischung mehrerer Fleischsorten dar, indem man z. B. 6 Kilo mageres Rindfleisch, 3 Kilo Kalbfleisch, 3—4 alte Hühner, 4 Kalbsfüße, 1 Ochsenfuß und 1 Kilo magern Schinken hackt und mit 17 Liter Wasser 8—10 Stunden kocht, die Brühe durchseiht, absetzen läßt, nach Beseitigung des Fettes zur Sirupskonsistenz verdampft und in flache Gefäße dünn ausgießt. Die nach dem Erkalten gelatinierte Masse zerschneidet man in kleine Täfelchen, die man auf Papier oder auf einem Netz aus dünnen Fäden an einem kühlen Orte völlig trocknen läßt. Man erhält ungefähr 500 Gramm Bouillontafeln, von denen 8 Gramm zu einem Teller Suppe genügen. Zur Be-

reitung derselben läßt man die Bouillontafeln im Wasser zergehen, setzt die übrigen Suppenkräuter hinzu und läßt einmal aufwallen. Auch Saucen kann man auf diese Weise aus Bouillontafeln darstellen. Die Bouillontafeln sind sehr in Mißkredit gekommen, weil sie häufig fast aus nichts als Leim bestanden, parfümiert mit dem Brataroma des Fleisches. Eine leichtverdauliche und nahrhafte, weil eiweißreiche Fleischbrühe für Kranke wird nach Liebig auf folgende Art bereitet: Man hackt 250 Gramm frisches Rind- oder Hühnerfleisch, mischt es mit 560 Gramm destilliertem Wasser, 4 Tropfen reiner Salzsäure und 2—4 Gramm Kochsalz und gießt nach einer Stunde das Ganze durch ein Haarsieb. Den zuerst ablaufenden trüben Teil gießt man zurück, bis die Flüssigkeit ganz klar abfließt. Auf den Fleischrückstand im Sieb schüttet man in kleinen Portionen 250 Gramm destilliertes Wasser nach. Man erhält so etwa 500 Gramm Flüssigkeit von roter Farbe und angenehmem Fleischbrühegeschmack. Sie darf nicht erhitzt werden, da sie sich in der Wärme trübt und ein dickes Gerinnsel von Blutfarbstoff und Eiweiß absetzt.

Für Küche und Haus.

Fleischpfannkuchen. Reste von gebratenem oder gekochtem Fleisch, Schinken 2c. werden mit dem daran haftenden Fett recht fein gewiegt und nach Belieben ein wenig Zwiebel, Zitronenschale und Sardelle darunter genommen, doch kann dies auch fortbleiben. 50 Gramm altbackene Semmel übergießt man mit einer kleinen Tasse kochender Milch, was nicht aufgesaugt wird, gießt man wieder ab. Wenn die Semmel erkaltet ist, rührt man 2 Eier, das Fleisch, Salz und Muskate dazu. Es muß eine lockere Masse sein, die sich gut breit streicht. In einer flachen Pfanne macht man Fett heiß, legt mit dem Löffel von der Masse hinein, so daß es ein fingerdicker Kuchen wird und bäckt ihn auf beiden Seiten braun. Zu Salat bildet es ein schnelles und billiges Mittag- oder Abendbrot.

*

Zungenragout. Eine Rindszunge wird mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt wird, aufs Feuer gesetzt, feingeschnittene Sellerie und Petersilie nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz hinzugegeben. In diesem Sutt wird die Zunge weich gekocht. Dann schüttet man von der Brühe so viel durch ein Sieb, als man zu der Sauce nötig hat, setzt etwas Butter, etwas geriebenes Brot dazu, damit die Sauce sämig wird, sodann zerkleinerte Champignons, Sardellen, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, ein Eßlöffel voll Kapern und ein Glas Weißwein hinzu, läßt einmal aufkochen und gießt diese Sauce über die in Scheiben geschnittene Zunge.

Gefüllte Kalbsbrust gebraten. Aus der Kalbsbrust werden die Knochen vorsichtig herausgelöst, so daß sie hohl wird. Die Füllung bereitet man, indem man zwei ganze Eier und zwei Dotter, 125 Gramm Butter, etwas Muskatblüte und etwas feingewiegte Zwiebel nimmt, dies zu Schaum rührt, für 5 Rp. Semmel dazu reibt, einen Theelöffel voll Mehl in einem $^1/_4$ Liter guter Sahne quirlt, es dazu gießt, alles mit ein wenig Salz gut untereinander rührt und die Brust damit füllt. Nun wird die Oeffnung wieder gut zugenäht, die Brust in die Bratpfanne gelegt, ein halber Liter Wasser darüber gegossen, mit Salz bestreut, 150 Gramm Butter zugegeben und bei öfterem Begießen in einer Zeit von zwei Stunden in der Röhre gebraten.

*

Gehirnsuppe. Man wässert und blanchiert ein Kalbsgehirn, hackt es fein und schwitzt es mit 3 Eßlöffel Mehl und 70 Gramm Butter gar, gibt Salz und eine kleine Messerspitze weißen Pfeffer daran, gießt Fleischbrühe, die auch aus Knochen hergestellt sein kann, daran und läßt es langsam anderthalb Stunden kochen. Zuletzt gibt man 1—2 Eidotter, blanchierte, feingehackte Suppenkräuter, wie Petersilie, Pimpinelle, Kerbel und Portulak hinein.

*

Gebackene Lunge. Eine Kalbslunge wird im Salzwasser weich gekocht; nachdem sie erkaltet ist, schneidet man sie in nudelartige Streifchen, hierauf dünstet man etwas gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, gibt die Lunge hinzu und verkocht alles $^1/_4$ Stunde sehr dicklich, zieht dann alles mit 2—3 Eidottern ab, die mit dem Saft einer Zitrone zerquirlt sind. Dieses Ragout gießt man auf eine flache Schüssel, streicht es fingerdick aus, und läßt es erkalten. Hierauf zerschneidet man es in längliche Stückchen, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und backt sie in heißer Butter.

*

Kartoffelsuppe mit Fleischklößen. Für 10 Personen, Zubereitung 1—1 $^1/_2$ Stunden. Die Kartoffeln werden roh geschält, tüchtig gewaschen, in Viertel geteilt und mit einer Zwiebel oder Porree, Mohrrüben und Sellerie ziemlich weich gekocht; dann abgegossen, durch ein Sieb gestrichen und mit 2 Liter aus Liebig's Fleischextrakt hergestellter Brühe, mit etwas Butter und Salz zu einer seimigen Suppe verkocht, die mit fein gewiegter Petersilie und Pfeffer gewürzt, mit einigen Eidottern abgezogen wird. Für die Fleischklößchen nimmt man 250 Gramm rohes Kalb- oder Rindfleisch, befreit es von Haut und Sehnen, wiegt es mit 125 Gramm Nierentalg oder Mark sehr fein und vermischt es mit 2 Eiern, etwas Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß, nebst 125 Gramm geriebener,

in Milch angefeuchteter Semmel. Längere Zeit nach einer Seite hin gut verrührt, formt man von der Masse beliebig längliche oder runde Klößchen, kocht diese in Salzwasser auf und gibt sie in die Suppe, die, gut bereitet, sehr wohlschmeckend ist, deren Feinheit man aber noch durch hinzugegebene Spargelstücke erhöhen kann.

*

Lungensuppe. 10 Personen, 3 Stunden. Von einem Kalbsgeschlinge, schneidet man die Lunge und das Herz in Stücke, wäscht sie, setzt sie mit 4 $^3/_4$ Liter Wasser aufs Feuer, schäumt sie, gibt Wurzelwerk, Salz, einige Pfefferkörner hinzu und läßt die Suppe langsam kochen. Nachdem die Brühe auf etwa 2 $^1/_2$ Liter eingedämpft ist, wird sie durchgegossen, mit 125 Gramm Graupen, die in kaltem Wasser mehrmals abgespült, langsam mit einem Stück Butter und dem erforderlichen Wassernachguß weich quollen, verbunden, mit einer starken Messerspitze Liebig's Fleischextrakt kräftig gemacht und mit 2—3 Eigelben abgezogen. Zuletzt tut man das in feine Scheibchen geschnittene Herz, die Lunge und Suppenkräuter hinzu.

*

Vorzügliche Speise für den Nachtisch. 6 Eigelb werden mit einer Tasse Milch und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. 1 $^1/_2$ Lot Gelatine, in heißem Wasser aufgelöst, dazu getan, das Ganze durch ein Sieb gerührt und mit dem Schnee von 6 Eiweiß vermischt. $^1/_4$ Pfund Makronen, $^1/_8$ Pfund Bisquits werden mit Arrak angefeuchtet, in eine Form gelegt und die obige Masse darüber geschüttet. Dann läßt man den Pudding gefrieren. Beim Anrichten gibt man noch Schlagsahne hinzu.

*

Reissuppe nach italienischer Art. Zwei in kleine Würfeln geschnittene Zwiebeln und 100 Gramm Schweineschmalz bringt man in eine Kasserolle und läßt diese 4 Minuten über dem Feuer. Dann bringt man in die Kasserolle 300 Gramm Reis, fügt Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas gemahlenen spanischen Pfeffer hinzu, gießt 1 $^1/_2$ Liter Wasser bei, läßt den Reis 20—25 Minuten kochen und kräftigt die Suppe mit einem Liter Auflösung von Liebig's Fleischextrakt. Mit der Suppe serviert man auf einem Teller geriebenen Parmesankäse.

*

Butterteig für die wärmere Jahreszeit. 200 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Eiweiß, $^1/_2$ Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker, 6 Löffel Eiswasser werden vermittelst eines breiten Messers zu einem Teig geknetet, indem man das Mehl auf ein Brett schüttet, die Zutaten in eine Vertiefung in der Mitte desselben gibt und langsam das

Mehl über die Butter schaufelt. Nach einer Viertelstunde ist der Teig fertig; die Hände sollen nicht gebraucht werden, damit die Butter nicht weich wird.

*

Eiergußkuchen. Man quirle 5—6 Eier, 5—6 Löffel voll Rahm und einen kleinen Löffel voll feines Mehl recht gut durcheinander, gieße die Masse in einen Kuchen von Hefenteig, lege dünn geschnittene Scheibchen Butter darüber, und auf diese eine dicke Schichte von geschälten, länglich-geschnittenen Mandeln nebst großen und kleinen Rosinen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreut man ihn reichlich mit Zucker und Zimmet.

*

Rotweinsauce, sehr passend zu Gries, Reis oder Maizena (ist ein dicker, gut eingekochter und mit Zucker, Vanille oder auch Zimmet oder Zitronen gewürzter Brei); $^1/_2$ Liter Rotwein, 150 Gramm feinen Zucker, 1 Zimmetstengel, 1 Zitronenschale dareinlegen, ebenso 60 Gramm Rosinen oder Sultaninen werden über Feuer heiß gemacht, aber nicht zum Sieden gebracht, sonst wird der Wein sauer und rauh; die Zitronenschale wird, so die Sauce erkaltet, noch vor dem Servieren herausgenommen.

*

Essig aus Apfelmostresten. Geht der Apfelmost in dem Fasse zu Ende, so hat man im Fasse außer der Hefe zum großen Teile schon eine so stark gesäuerte Flüssigkeit, daß sie als Getränk nicht mehr brauchbar ist. Außerdem kommt es nicht selten vor, daß Apfelmost umschlägt und sauer wird, oder aber man bestimmt geringe Obstweine dazu, Essig zu werden. Solchen Apfelmost läßt man im Fasse bei offenem Spunde unter Beifügung von Essigmutter oder etwas Weinessig an einer warmen Stelle ruhig liegen. Nach Verlauf von vier bis sechs Wochen ist er völlig in Essig umgewandelt. Auch während des Winters sammelt man faules Obst, Obstschalen ꝛc., wirft sie in ein Faß, worin schon früher Essig war, und läßt sie da bei vollem Zutritt der Luft weiter faulen. Gegen das Frühjahr wird der Saft ausgepreßt und unter Zugabe von etwas Honig zu vollkommener Essiggährung in einem Faß mit offenem Spunde an einem erwärmten Orte aufgestellt.

*

Bohnen zu konservieren. Grüne Bohnen können ebenso wohl gedörrt, als in Salz eingemacht werden, junge Bohnen verwendet man ganz, wogegen größere der Länge nach geschnitten werden; alte zähe Bohnen sind nicht mehr brauchbar. Nachdem die Fäden abgezogen sind, können sie in Backöfen, aus welchen das Brot entfernt ist, oder auch an der Sonne gedörrt werden. Beliebter sind die Salzbohnen, welche, nachdem die

Fasern gezogen sind, fein schieferig geschnitten und mit Salz vermengt werden, wovon man vier Hände voll auf einen Handkessel voll Bohnen rechnet. Sind sie gehörig mit Salz untermengt, so werden sie nach und nach in die dazu bestimmten Fäßchen so fest als möglich eingeschichtet, Pfefferkraut und Estragon dazwischen gelegt, die Fäßchen fest zugespundet und an einen kühlen Ort gestellt. Man kann sich dazu übrigens auch der Krautfässer und irdener Häfen bedienen, in welchen die Bohnen, wie das Kraut, mit auf Brettchen ruhenden Steinen beschwert werden, nur muß man stets darauf sehen, daß das Salzwasser über den Bohnen stehe. Zähe Bohnensorten sollten vor dem Einlegen in heißes Wasser geschüttet werden, wo man sie einige Male aufwallen läßt, worauf man sie in einen Korb schüttet, rein ablaufen läßt und sie wie Gurken mit Weinblättern, Bohnenkraut und Salz einlegt. Nach 14 Tagen wird das Gefäß geöffnet, die Haut, welche sich gebildet hat, abgenommen, Deckel und Steine werden abgewaschen und wieder frisch aufgelegt. — Will man gesalzene Bohnen kochen, so müssen sie am Abend zuvor einige Male abgewaschen und in frisches Wasser gelegt werden.

*

Frische Weinflecken entfernt man leicht aus Tischzeug, wenn man unter den noch nassen Fleck einen Teller mit kochendem Wasser stellt. Der Dampf zieht die Flecken sofort aus. Sollten dieselben bei einem Teller Wasser noch nicht verschwunden sein, so muß man das heiße Wasser nochmals erneuern; doch achte man darauf, daß das Tischtuch nur von den Dämpfen, nicht vom heißen Wasser selbst berührt wird. Ist der Fleck ganz blaß geworden, so wird er mit Seife in lauem Wasser nachgewaschen, wodurch er sofort gänzlich weicht.

*

Guter Stärkeglanz. 288 Gramm gutes Schweineschmalz und 18 Gramm gute Butter schmilzt man in einem irdenen Töpfchen und quirlt die Masse zu Schaum, gießt dann 6 Tropfen Zitronenöl und eine aus 18 Gramm Glycerin und 36 Gramm stärkstem Salmiakgeist (Ammoniakflüssigkeit) bestehende Mischung zu. Dieses Präparat, dessen Rohmaterialien der Droguist liefert, sollte sich jede praktische Hausfrau vorrätig halten. Die Anwendung ist genau dieselbe wie bei anderen Stärkeglanzpräparaten.

*

Schwarz lackiertes Leder glänzend zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen: 5 Teile Stearinsäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten zu rühren, wobei 3 Teile Kienruß zugesetzt werden. Man nimmt ein wenig dieser Salbe auf ein dünnes Läppchen und reibt das lackierte Leder damit ein, dann poliert man mit reinem, weißen Läppchen nach.

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