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

Band: 17 (1895)

Heft: 37

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. 9 | September 1895

Aufbewahrung des Obstes.

Fast jeden Spätherbst oder Winter kehrt die alte Klage wieder: „In diesem Jahr hält sich das Obst sehr schlecht." Dann grübelt man oft mit großem Scharfsinn den Gründen nach, auf welche diese Erscheinung etwa zurückzuführen sein möchte. Da soll zu trockene oder zu nasse Witterung, unrichtige Bodenart, ungeeignetes Klima schuld sein, und nur selten sucht der Obstzüchter den Fehler bei sich, nämlich in der schonungslosen Behandlung und unrichtigen Aufbewahrung der Früchte. Und doch ist gerade der letztere Punkt von allergrößter Wichtigkeit. Wenn wir nun hier die Frage der Aufbewahrung des Obstes berühren, so haben wir dabei besonders das feine Winterobst im Auge, denn dieses hat erst dann reellen Wert, wenn wir es verstehen, dasselbe in guter Qualität recht lange zu konservieren.

Man weiß, daß das schon vor seiner Eßreife abgepflückte Obst erst allmählich an seinem Aufbewahrungsort die höchste Reife erreicht, nach deren Erlangung es nach und nach seine guten Eigenschaften verliert und an Güte abnimmt. Den Zeitpunkt der höchsten Reife möglichst weit hinauszuschieben und so die Früchte recht lange in guter Beschaffenheit zu erhalten, ist die Aufgabe eines jeden, der feines Winterobst aufzubewahren hat.

Licht, Luft, Wärme und Feuchtigkeit sind diejenigen Faktoren, welche Wachstum und Reife der noch am Baum befindlichen Früchte befördern. Dieselben Faktoren befördern aber auch die Eßreife der vom Baum getrennten Früchte. Die Erhaltung des Obstes wird also darin bestehen müssen, die Einwirkung von Luft, Licht, Wärme und Feuchtigkeit auf dasselbe zu regulieren, resp. zu beschränken.

Zunächst ist also das Licht von dem gepflückten Obst möglichst fern zu halten. In Lokalen, wo intensives Tageslicht die Früchte trifft, wird bei diesem ein schneller Säfteverlust eintreten, so daß sie leicht welk werden und rasch der höchsten Reife entgegengehen. Dagegen erhalten sich die Früchte in dunklen Lagerräumen sowohl nach Kolorit wie Aroma und Dauerhaftigkeit ungleich besser.

Sodann ist der Zutritt der Luft zu den lagernden Früchten zu beschränken. Von dem Zutritt der Luft gänzlich abgesperrte Exemplare erhalten sich in ausgezeichneter Güte. Es gibt Mittel, durch welche man die Früchte, wenn auch nicht völlig, so doch teilweise von der Luft, zugleich aber auch von Licht und Feuchtigkeit abschließt und sie so trefflich konserviert. Ein solches Mittel ist z. B. das Einwickeln in feines Fließpapier, nicht etwa bedrucktes, was den Früchten einen üblen Beigeschmack verleihen würde. Dermaßen auf Obsthürden oder in Kisten in mehreren Lagen übereinander versorgtes Obst hält sich sehr gut. Fernere empfehlenswerte Isoliermittel sind pulverisierte Holzkohle, Holzasche und Sand. — Freilich hat die völlige oder teilweise Abschließung der Luft von den Früchten den Nachteil, daß letztere wieder der Einwirkung der Luft zugeführt, rasch dem Vergehen anheimfallen. So aufgehobene Früchte können auch nicht inspiziert werden, sondern müssen bis zum Verbrauche in ihrer Umhüllung bleiben und dann sofort verwendet werden.

Zweckmäßiger dürfte es im allgemeinen sein, die aufbewahrten Früchte nicht so ganz gegen die Einwirkung der Luft zu verschließen. Das richtige wird hier sein, daß man die Luftlöcher — namentlich die gegen Norden gerichteten — des Obstkellers den ganzen Winter durch offen läßt, sofern nicht das Eindringen des Frostes zu befürchten ist. Nur vor Zugluft muß das Obst unter allen Umständen geschützt bleiben.

Ferner ist bei der Konservierung der Früchte auf den Grad der Feuchtigkeit in den Konservierungsräumen zu achten. Weder allzu trockene, noch allzu feuchte Lokale sind empfehlenswert. Ist die Luft zu trocken, so wird den Früchten die Feuchtigkeit zu rasch entzogen, so daß sie welk werden. Bei zu großer Feuchtigkeit indessen werden den Früchten die Pilzsporen leicht verderblich. Muß vielleicht der Keller wegen intensiver Kälte lange gänzlich verschlossen bleiben, so daß die Luft zu feucht wird, so bringt man Chlorkalk in denselben. Dieser hat die Eigenschaft, doppelt so viel Feuchtigkeit aufzusaugen als sein eigenes Gewicht beträgt und dabei selber flüssig zu werden. Er kann aber abgedampft und wieder zum gleichen Zwecke verwendet werden.

Endlich ist auch der Wärmegrad im Obstlokal von Belang. Je größer die Wärme war, als die Früchte noch am Baume hingen, um so schneller ging ihr Wachstum und ihr Reifen von statten. Gleicherweise bewirkt eine größere Wärme in den Aufbewahrungsräumen ein schnelles Reifen der aufbewahrten Früchte. Je niedriger die Grade, die freilich nie unter Null hinuntergehen dürfen, um so langsamer vollzieht sich der Reifeprozeß; ja, derselbe kann, wenn die Temperatur nur wenig über Null ist, beinahe ganz gehemmt werden. Manche Obstzüchter wollen in Obstlokalen nur 3—5 Grad Réaumur gelten lassen, andere gehen bis auf

8 Grad. Aber in der Praxis hat es seine Schwierigkeit, im Obstlokale eine so gleichmäßige niedrige Wärme dauernd zu erhalten. Wo man nicht gerade eigene Obsthäuser hat, wie in Frankreich, die in jeder Beziehung aufs zweckmäßigste eingerichtet sind, ist es kaum möglich, die Temperatur fest zu regulieren. Man wird sich also bei den eben vorhandenen Obsträumen damit begnügen müssen, eine möglichst gleichmäßige Wärme zu erzielen, vor allem aber schroffen Temperaturschwankungen vorzubeugen.

Nach diesen Anforderungen, die Licht, Luft, Feuchtigkeit und Wärme an ein Obstlokal stellen, wird man zu entscheiden haben, ob sich ein solches zur Obstaufbewahrung eignet oder nicht. Bei uns dürfte der Keller in den meisten Fällen der geeignetste Aufbewahrungsort sein. Hier fällt zunächst weniger Licht hinein als in andere Räume. Auch kann man hier am leichtesten eine gleichstehende Temperatur herstellen. Nur dürfen die Keller nicht allzu feucht oder gar dumpf sein. Zudem ist sehr wichtig, daß in denselben keine Vorräte aufbewahrt werden, die einen starken, durchdringenden Geruch verbreiten, wie Sauerkraut, Zwiebeln, Käse u. dgl., von denen das Obst leicht einen Beigeschmack annimmt.

Kammern und Böden, die vielfach auch als Obstlokale dienen, haben in der Regel den Nachteil, daß man bei strengem Frost das Obst nicht gut zu schützen vermag; es ist schon öfters vorgekommen, daß an solchen Orten Früchte in Menge zu Grunde gegangen sind. Solche nicht frostfreie Räume durch künstliche Wärme zu schützen, ist nur ein schlechter Notbehelf, da dadurch eine ungleichmäßige, den Früchten wenig zugängliche Temperatur hervorgerufen wird. Schließlich sei noch bemerkt, daß in allen Aufbewahrungsräumen die größte Reinlichkeit gefordert werden muß. Es wird auch gut sein, sofort nach dem Einkellern der Früchte den Raum gut zu schwefeln, d. h. nach Schließung der Türe und aller andern Oeffnungen durch vorher angezündete Schwefelschnitten einen intensiven Dampf zu erzeugen, den man 24 Stunden wirken läßt. Dadurch werden alle Organismen vernichtet, welche zu Fäulnis der Früchte disponieren. Dies Experiment sollte so alle 5—6 Wochen wiederholt werden. Nun wünschen wir den Lesern eine recht reichliche Obsternte, damit sie auch Gelegenheit finden können, die hier niedergelegten Winke zu erproben.

Das Kochen von Obstmus.

Obstmus ist aus dem Mark der Früchte hergestellt. Es enthält in der Regel keinen oder nur ganz geringen Zuckerzusatz und wird steif eingekocht. Durch das lange Kochen verliert das Mus zwar die schöne Farbe des Obstes, das ist aber nicht zu vermeiden; denn wenn das Mus nicht ganz gut eingedickt ist, hält es sich nicht auf Jahre hinaus.

Vom Kernobst eignen sich hauptsächlich die Aepfel zu dauerhaftem Mus; man muß aber die kräftigsten und gewürzhaftesten Sorten dazu verwenden. Die Birnen für sich allein finden nur wenig Verwendung; das Fleisch ist zu körnig und zu wenig kräftig. Aepfel, die zu Mus bestimmt sind, müssen recht gut ausgereift sein.

Die Früchte werden mit reinem Tuch abgerieben, allfällig faulige oder fleckige Stellen schneidet man aus und teilt sie in Stücke und gibt sie mit wenig Wasser in einen passenden Kessel. Am besten eignen sich hiezu emaillierte oder irdene Geschirre mit dickem Boden; es sollten diese aber vorher nicht zum Kochen von anderen Speisen verwendet worden sein. Wenn die Aepfel völlig weich, aber nicht verkocht sind, treibt man sie durch eine Presse oder drückt sie durch ein feines Sieb, wo die Schalen und die Kerngehäuse zurückbleiben. Das durchgedrückte Mark wird in blank gereinigtem Kessel wieder auf's Feuer gebracht und unter beständigem Umrühren auf gleichmäßigem, schwachem Feuer eingedickt. Wenn ein großer Kessel mit Mus gefüllt wird, so ist die Gefahr des Anbrennens besonders groß und es empfiehlt sich, einige sorgfältig rein gewaschene größere Kieselsteine auf den Boden des Kochgefäßes zu legen. Mit dem Mus umgerührt, verhindern die Steine das Ansitzen des Muses. Bei gleichmäßigem Feuer erfordert das Mus etwa 5—7 Stunden zum Fertigwerden. Zum Schluß wird dem fertigen Mus etwas Zimmet, Nelken und Citronenschale beigegeben. Beliebt ist auch die Zugabe von einer Baumnuß (mit der grünen Schale) auf je 10 Kilo Frucht. Eine schöne Farbe gibt man dem Mus durch Hollunderbeer- oder Heidelbeersaft.

Vom Steinobst finden die Kirschen und die Zwetschgen am meisten Verwendung zu Mus. Diese Früchte müssen hochreif sein, um ein gutes Mus zu ergeben. Wenn die Zwetschgen am Stiel runzlig werden, so ist der rechte Reifegrad erreicht. Sind die Zwetschgen oder Kirschen schmutzig, so wäscht man sie rasch ab und läßt sie wieder trocknen. Angefaulte oder kranke Früchte scheidet man aus. Die Kirschen werden, nachdem sie entsteint worden, ohne, die Zwetschgen mit etwas Wasser auf's Feuer gesetzt und wenn sie zu dickem Brei verkocht worden, drückt man sie noch heiß durch ein Sieb oder passiert sie durch die Maschine. Vorher werden noch die Gewürzzusätze beigerührt. Kirschenmus wird vorzüglich, wenn zur Hälfte saure Kirschen (Weichseln) dazu genommen wurden. Wenn die Zwetschgen nicht völlig reif genommen werden konnten, so empfiehlt sich etwelcher Zuckerzusatz. Es darf aber nicht vergessen werden, daß noch so gut eingekochtes Mus nicht haltbar ist, wenn es nicht in richtiger Art aufbewahrt wird. Zum Füllen eignen sich am besten neue Steinguttöpfe. Solche, die schon gebraucht waren, muß man im Sodawasser auskochen, spülen und im Ofen oder auf dem Herde wieder gut aus-

trocknen. In frisch vor dem Einfüllen geschwefelten Töpfen hält sich das Mus vorzüglich. Zum Schwefeln zündet man auf einem alten Teller oder Untersetzer ein Stückchen von einer Schwefelschnitte an und stülpt den erwärmten Topf darüber. Nach einigen Minuten hebt man ihn ab und füllt das noch heiße Mus ein, doch muß oben ein Finger breit leerer Rand übrig gelassen sein. Dann stellt man die Töpfe für einige Tage in einen recht heißen Raum, am besten in den Backofen, unmittelbar nachdem das Brot herausgenommen wurde, damit sich oben auf dem Muse eine möglichst harte Kruste bildet. Diese harte Kruste bedeckt man mit einem rund geschnittenen, mit Weingeist, Rhum, Kornbranntwein oder dergleichen getränkten Schreibpapier. Als Verschluß der Töpfe nimmt man doppelt gelegtes Pergamentpapier, das vorher im Wasser angenäßt wurde oder mit angefeuchteter Blase. Aufbewahrt werden die solcherweise besorgten Töpfe an einem kühlen, trockenen Orte.

Die Marmelade wird nicht so lange gekocht wie das Mus; sie darf nur kurze Zeit auf dem Feuer bleiben, damit die natürliche Farbe nicht verändert wird; dagegen wird zur Hälfte oder zu zwei Dritteilen Zucker beigegeben. Zur Herstellung von Marmelade passen nur feine und würzige Aepfelsorten. Es müssen vollkommen entwickelte, durchaus reife Früchte sein. Sie werden geschält und von Butzen und Stiel befreit. Die Aepfel können auch ungeschält verwendet werden, doch müssen sie in diesem Falle recht gründlich gewaschen werden. In vier Stücke zerteilt (ohne das Kernhaus herauszuschneiden), schichtet man die Stücke mit der entsprechenden Menge Zucker (auf 1 Kilo Frucht $1/2$—$3/4$ Kilo Zucker) in die Krüge oder Töpfe, deckt diese gut zu und stellt sie wenigstens 24 Stunden lang an einen kühlen Ort, damit der zerfließende Zucker sich mit dem sich bildenden Fruchtsaft verbindet. Bevor man die eingezuckerten Aepfelstücke zum Kochen auf's Feuer setzt, müssen sie tüchtig durcheinander gerührt werden. Ebenso muß dies während dem Kochen geschehen; auch muß das Feuer nur sehr mäßig brennen. Am sichersten arbeitet man auf dem Gasfeuer. 15—20 Minuten genügen, um die Aepfel zu Brei zu kochen. Der Brei wird durch die Presse getrieben oder durch ein Haarsieb gestrichen. Ist die Marmelade noch etwas zu dünn, so dickt man sie auf dem Feuer zur passenden Konsistenz ein. Eine vorzügliche Marmelade ergeben die Quitten, ebenso die Zwetschgen, die Kirschen und die Aprikosen, ebenso die Pfirsiche und Reineclauden. Die Steinfrüchte müssen entsteint und geschält werden. Das Schälen geht sehr leicht von statten, wenn man die betreffenden Früchte in einem Draht- oder Weidenkörbchen für einige Minuten in siedendes Wasser hält, wonach sich die Haut rasch entfernen läßt. Auf 1 Kilo ausgesteinte Früchte rechnet man $3/4$ Kilo Zucker. Die Steinobstmarmeladen bedürfen keiner Würze, indem der

Fruchtgeschmack erhalten bleiben muß. Zwetschgenmarmelade vermischt man gern mit Hollundersaft, auch schaden einige Gewürznelken nichts.

Den Beerenfrüchten wird gerne Aepfelmarmelade beigemischt. Beim Beerenobst rechnet man auf 1 Kilo Frucht 500 Gramm Zucker. Johannisbeeren allein erfordern 600 Gramm zu 1 Kilo. Auch Hagebutten und Mispeln ergeben eine vortreffliche Marmelade. Die erstern erfordern auf 1 Kilo Frucht 3/4 Kilo Zucker, die letztern 600—750 Gramm auf 1 Kilo Frucht. Das Einkochen der Marmeladen bietet nicht die mindesten Schwierigkeiten; es wird sich daher in jeder Privatküche lohnen. Zum Einfüllen dieser Marmeladen eignen sich am besten die Gläser. Diese müssen ebenfalls ausgekocht und mit Einschwefeln pilzfrei gemacht werden vor dem Einfüllen. In kalte Gläser darf nicht gefüllt werden. Die gefüllten Gläser verschließt man sofort. Im Winter hält man sie in einem luftigen, frostfreien Raum, im Sommer im Keller oder in der Einfeuerung der Oefen.

Kakao im Sinne rationeller Ernährung.

„Kraftvolles, normal umlaufendes Blut, das ist die Quelle, aus welcher körperliches und seelisches Wohlbefinden entspringen!“ Mit diesen Worten kennzeichnet ein bewährter physiologischer Chemiker, Julius Hensel, seinen von keiner Seite bestrittenen, vielmehr in allen hygieinischen Kreisen anerkannten Standpunkt, welcher, durch eine lange Reihe von Erfahrungen und Erfolgen begründet, der Ernährung, der richtigen Ernährung, die allererste Rolle, ja die Führung auf dem Gebiete der Hygieine zuerteilt.

Nach ihm erscheint es als erste und vornehmste Bedingung, dem Blute die fäulnisverhindernden Mineralstoffe in aller Vollständigkeit auf dem Wege der Ernährung zuzuführen. Wenn aus seinen wissenschaftlich exakt begründeten Anschauungen die Tatsache erkennbar wird, daß ein gewisser Reichtum an Mineralstoffen die organischen Formen dauerhafter macht, so läßt sich hieraus auch in Bezug auf den menschlichen Organismus der Schluß ziehen, daß die Widerstandsfähigkeit des menschlichen Blutes gegen chemischen Zerfall, Zersetzung, Entmischung, Fäulnis und Verwesung sehr erheblich von einem genügenden Gehalt an Mineralstoffen abhängt, und daß die Organe des Körpers und die Leistungen schwach und kraftlos werden müssen, wenn ihnen nicht auf dem Wege der Ernährung zur Ergänzung des durch die Atmung (Ausscheidung) 2c. herbeigeführten Verbrauches an eigenartigen Mineralstoffen die erforderliche Substanz in genügendem Maße wieder zukommt.

Wenn diese Grundsätze allenthalben Geltung erlangen, so wird ein gewaltiger Fortschritt in der Hygieine zu verzeichnen sein. Vielfach ist die gedachte Ernährungsfrage schon dem erwünschten Verständnis begegnet. In

erster Linie hat es die angesehene Leipziger Firma Knape & Würk unternommen, der Wahrheit dieser wissenschaftlich begründeten Theorie durch eine praktische Lösung der Frage volle Geltung zu verschaffen. Sie ist bereitwillig an das Werk gegangen, die trefflichen Vorschläge eines Julius Hensel auf eine der ersten und wichtigsten Genußmittel, den Kakao, anzuwenden, um diesen damit geeignet zu machen, seinen bedeutsamen Einfluß auf die Ernährung des menschlichen Organismus noch weit wirksamer zu gestalten. Das gedachte Etablissement tat dies, indem es die zu einer normalen Blutbildung erforderlichen Substanzen dem allerbesten Kakao beifügte und somit dessen Nährwert und Verdaulichkeit um ein ganz wesentliches erhöhte.

Kakao und Chokoladen erlangten in ihren Eigenschaften als Nahrungs- und Genußmittel in den verflossenen Jahrzehnten eine überaus hohe Bedeutung. Wie aber Julius Hensel auf das überzeugendste darlegt, enthält die Kakaobohne durchaus nicht alles das, was sie zu einem vollkommenen Nahrungsmittel machen muß. Bei andauerndem Genuß von Kakao gibt sich bald ein Verlangen nach Abwechslung kund; es zeigen sich manche Verdauungsübelstände, kurz, das Wohlbefinden wird nicht in der Weise bemerkbar, wie es bei vollkommenen Nahrungsmitteln stets einzutreten und auch anzuhalten pflegt. Die Ursachen solcher Mängel zu ergründen, dazu ist von keiner Seite irgendwelcher Versuch gemacht worden. Man erhob einfach die „garantierte Reinheit" des Kakaos zum felsenfesten Evangelium der Hygieine und glaubte damit das Höchste geleistet zu haben.

Merkwürdigerweise ist damit vollständig übersehen worden, daß einer einseitigen Zusammensetzung des Materials durchaus nicht mit der garantierten Reinheit ausgeholfen werden kann; hier ist die Nahrungsmittelchemie auf einen ganz falschen Weg geraten. Kakao und Chokolade bedürfen, sollen sie zur rationellen Ernährung im vollkommensten Sinne des Wortes dienen, und dies ist doch vor allem der Fall, der Zuführung aller für den Stoffwechsel notwendigen Bestandteile. In überraschender Weise ist es der genannten Firma gelungen, ihren nach den Anleitungen Julius Hensel's hergestellten hygieinischen Kakaos und hygieinischen Chokoladen alle jene geforderten Eigenschaften zu verleihen, die sie für eine rationelle Ernährung so schätzenswert machen. Ihr Generaldépôt für die Schweiz hat die Firma Hrn. Karl Pfaltz in Basel übertragen.

Für Küche und Haus.

Grillierte und gebackene Fleischresten. Schöne übrige Fleischschnittchen jeder Art werden in zerschlagenes Ei und Paniermehl oder Zwieback getaucht und rasch auf beiden Seiten in Butter gebraten. Saftige Fleisch-

schnitten werden auch sehr schmackhaft, wenn man sie in einer Masse (mit oder ohne Käse) bäckt. Auf die mit Butter bestrichene Schüssel kommt eine fingerdicke Lage von der Masse. Die Fleischschnitten werden etwas angedrückt hineingegeben und mit Masse bedeckt. Im Ofen oder zwischen Kohlen hübsch braungelb gebacken, serviert man sie mit Salat oder Apfelschnitzen oder als Zwischenspeise. Eine dritte Manier ist die, daß man von geriebenem Käse und saurem Rahm oder geschmolzener Butter mit Salz und Pfeffer einen Brei anrührt, welcher nicht mehr zu laufen vermag, mit diesem die Fleischschnitten bestreicht, mit fein geriebenem Brot und Käse übersiebt und wo möglich auf dem Roste oder im Ofen Farbe nehmen läßt.

*

Uebriges gesottenes Fleisch. Hauptsächlich sehe man darauf, daß man alles Siedefleisch in seiner Brühe kalt werden läßt, dadurch bleibt es ansehnlich und saftig. So lange man anständige Stücke schneiden kann, gebe man es lieber kalt, als in Form eines andern Gerichtes. Man serviere dazu Salat mit oder ohne hartes Ei, oder Senf, oder Essig und Oel mit feingehackten Zwiebeln daneben, oder Senfgurken, Essig-Zwiebeln oder Essig-Bohnen u. s. w. Auch eine kalte Sauce ist sehr beliebt dazu.

*

Uebriges gebratenes Fleisch. Dasselbe wird ebenso wie das gesottene Fleisch, so lange es anständige Stücke liefert, am besten kalt, wie das Rindfleisch, mit Senf, kalter oder warmer Sauce, oder mit Salat verabreicht. Oder man richtet eine Zierschüssel mit Aspic (Sulz) und Salat, Petersilie und Eiern. Man kann zwar einen größern Bratenrest aufwärmen, indem man ihn im Ofen mit der Sauce wieder heiß werden läßt; allein aufgewärmter Braten ist nie so gut wie frischer, auch wenn er noch so fleißig begossen wurde.

*

Um ältere feingeschnitzte Möbel, Schnitzereien und sonstige Artikel von Holz wieder aufzupolieren, mischt man $^1/_2$ Liter Leinöl, $^1/_2$ Liter englische Ale, das Weiße eines Eies, 32 Gramm französischen Sprit und 32 Gramm Ammoniakspiritus zusammen und schüttelt diese Mischung vor dem Gebrauche gut durcheinander. Ein wenig davon wird dann auf ein Bündelchen weicher Leinwand getröpfelt und eine Minute lang der betreffende Gegenstand damit überstrichen und mit einem Seidenlappen aufpoliert. Diese Politurflüssigkeit hält sich lange Zeit, wenn sie gut verkorkt ist.

*

Cigarrenkisten geruchlos zu machen. Auf den Boden der leeren Kiste gießt man einige Löffel Spiritus und zündet denselben sofort an. Der Cigarrengeruch verschwindet dadurch.

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