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

Band: 17 (1895)

Heft: 42

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: 25.07.2025

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. 10 | Oktober 1895

Ueber die Einwinterung der Gemüse.

Ganz unbegreiflicherweise werden vielfach schon Gemüse eingewintert, wenn kaum die Nächte etwas kühler zu werden beginnen, und diese zu früh eingeräumten Gemüse sind dann schon gelb und halbfaul, wenn alle andern noch prächtig frisch und grün im Freien stehen. Auf die Frage, warum schon so früh abgeräumt werde, bekommt man dann gewöhnlich zur Antwort: In dem und dem Gartenbuch stehe es ja, man müsse die Gemüse einräumen, so lange sie noch trocken seien. Da haben wir's! Solche Mißverständnisse können dann Schuld sein, daß den guten Leuten die Gemüsekultur ganz verleidet, denn wer seine Gemüse so schnell verderben sieht, verliert dann gewöhnlich auch die Freude an der mühevollen Pflanzung. Man kann daher kaum genug betonen, daß alle Gemüse möglichst lange im Freien gelassen werden sollten, damit sie möglichst lange frisch bleiben und nach und nach zu wachsen aufhören. Denn sobald sie nämlich im Ueberwinterungslokal noch wachsen, dann werden sie sicher auch gelb und unschmackhaft, faulen auch sehr leicht, kurz, sie sind nicht haltbar.

Ganz anders dagegen, wenn die Gemüse möglichst lange im Freien bleiben und dann in abgekühltem Zustande eingewintert werden. Da hat dann das Wachstum aufgehört und die Gemüse konservieren sich ganz wie sie sind, d. h. sie bleiben schön grün und frisch, bleiben auch sehr schmackhaft und faulen nicht. Nur muß man sie dann aber auch in diesem Zustand zu erhalten suchen und die Lokale möglichst kühl halten, d. h. nur nachts öffnen oder wenn das Wetter überhaupt kühl ist, bei Sonnenschein dagegen schließen und nicht umgekehrt. So lange der Boden draußen nicht gefroren ist, kann man immer noch herzhaft offen lassen, sogar bis die Temperatur auf 4—5 Grad unter Null sinkt. Also möglichst kühl sollen die Gemüse gehalten werden, dann erhalten sie sich sehr gut.

(Schweiz. Gartenbau.)

Das Einmachen des Sauerkrautes.

Nachdem das Gefäß gut gereinigt, das Kraut gewaschen und von den Strünken befreit ist, legt man auf den Boden eine Lage frischer Meerrettigblätter aus, bringt dann das feingehobelte Kraut gleichmäßig hinein und gibt auf jede Lage außer dem bestimmten Quantum Salz feingeschabte Wurzeln des Meerrettigs, sowie Fenchelkörner (ist Fenchelkraut vorhanden, so kann dieses genommen werden), schlägt alles fest ein, fügt zum Ganzen ebenfalls fein geschabte Quitten zu und fährt so bei jeder Lage fort, bis der Vorrat des Krautes zu Ende ist. Obenauf legt man wieder eine Schicht Meerrettigblätter, die man später, nach jedesmaligem Herausnehmen des Sauerkrautes, waschen und wieder hineinlegen kann. Der Fenchel ist bekanntlich eine Gemüse- oder Arzneipflanze, deren Samen sehr magenstärkend sind und die Quitten geben dem Ganzen eine angenehme Säure und pikanten Geschmack.

Das Kochen des Sauerkrautes.

Das Sauerkraut für den nächsten Tag wird am Abend mit dem nötigen Wasser angekocht und über Nacht in den Selbstkocher oder in den Ofen gestellt. Am Morgen wird es zum zweitenmal angekocht und noch einmal zum leisen Fortkochen eingestellt. Eine Stunde vor der Essenszeit macht man ein gutes Teil Schweinefett heiß, gibt fein geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen Knoblauch hinein und läßt etwas Mehl darin dämpfen. Dies wird mit der nötigen Brühe abgelöscht und unter das Sauerkraut gemischt. Es werden je nach der Quantität Kraut 3—4 Eßlöffel Rahm beigegeben und eine Scheibe Speck oder ein Rippchen Rauchfleisch dareingelegt, worauf es noch eine Stunde gekocht wird. Das Kraut muß schön weiß bleiben und mild sein, was nicht der Fall ist, wenn es mit einem größern Stück Fleisch und in dessen scharfer Brühe gekocht wird. Solcherweise gekochtes Sauerkraut kann auch der delikateste Magen vertragen, es ist eine Delikatesse. Ist das Kraut noch nicht völlig gegohren, so gibt man zum kochen ein Glas weißen Wein und etwas Zitronensaft bei.

Heilmittel für grönelige Weine.

Sobald das „Gröneln" oder „Gräueln" an einem Wein bemerkt wird, zieht man denselben ab in ein sorgfältig gereinigtes Faß, so daß dasselbe ganz oder nahezu voll wird. Dann hängt man zum Spundloch hinein ein 60 Centimeter langes Beutelchen aus ganz locker gewobenem Weißzeug, gefüllt mit 1/2 gerösteten Gerstenkörnern und 1/2

Rosinen und läßt nach Verschluß des Spundloches das Beutelchen 14 Tage im Wein hängen. Nach dieser Frist wird der widrige Geschmack gewöhnlich schon ganz verschwunden sein, oder doch spätestens in drei Wochen. Dann zieht man das Beutelchen heraus und schlägt den Spunten ein. So habe ich meinen eigenen Wein und die Weine anderer Leute gründlich kuriert und niemals hat das Mittel fehlgeschlagen. Die Wirksamkeit desselben aber ist physiologisch leicht zu erklären. Die Ursache des gröneligen Geschmackes sind die im Wein verbreiteten Samensporen des Faßschimmels. Diesen nun wird durch die geröstete Gerste und die Rosinen im Beutelchen der geeignetste Nährboden dargeboten, worauf sie sich zu Schimmelpflänzchen entwickeln können. Darum ziehen sie sich allmählich durch die feinen Löcherchen des locker gewobenen Weißzeuges in das Beutelchen hinein und sind sie dort beisammen, so hat eben das „Gröneln oder Gräueln" des Weins ein Ende. Mit dem Beutelchen zieht man daher die gefangenen winzigen Missetäter heraus, so daß der Wein wieder rein und wohlschmeckend ist.

Nährwert der Eier.

Ueber den Wert der Eier als menschliches Nahrungsmittel hört man im Leben oft Urteile, die durchaus nicht richtig sind. Weit verbreitet ist die Ansicht, Eier seien nahrhafter als Fleisch. Dem gegenüber muß folgendes erklärt werden: Ein Hühnerei hat etwa 50 Gramm Inhalt; dieser ist aber stark wasserhaltig, und ein Ei liefert in Dotter und Eiweiß zusammen an Nährstoffen 7 Gramm Eiweiß und 4 Gramm Fett. Somit sind im Ei etwa 14 Prozent Eiweiß und 8 Prozent Fett enthalten. Nun haben vielfache Untersuchungen ergeben, daß das Fleisch eines mittelfetten Ochsen etwa 21 Prozent Eiweiß und 5 Prozent Fett enthält. Das Ei ist also durchaus nicht nahrhafter als Rindfleisch. Vergleichen wir es mit fettem Schweinefleisch, so finden wir, daß es auch diesem nachsteht; denn das Fleisch vom fetten Schwein besitzt denselben Eiweißgehalt von etwa 14 Prozent, aber dabei den weit höheren Fettgehalt von 30—40 Prozent.

Oft wird auch gestritten, was nahrhafter sei, das Gelbe oder das Weiße vom Ei. Im Dotter sind 3 Gramm Eiweiß und 4 Gramm Fett enthalten, im Eiweiß dagegen nur 4 Gramm Eiweiß und kein Fett. Der Dotter ist also dem Eiweiß überlegen, denn er enthält Fett und fast dieselbe Menge Eiweiß, obwohl er im Durchschnitt nur 20 Gramm wiegt, während das Eiweiß 30 Gramm schwer ist.

Ein ganz vollkommenes Nahrungsmittel sind aber die Eier überhaupt nicht; denn es fehlen in ihnen die zu unserer Ernährung unentbehrlichen Kohlenhydrate, wie Stärke, Zucker u. dgl. Der Nährwert der Eier wird schließlich durch die Zubereitung beeinflußt. Am besten werden

rohe Eier ausgenutzt, namentlich wenn sie in Suppe oder Thee gemischt werden. Wir ersehen daraus, daß das sehr schmackhafte Ei dem Fleische doch keineswegs überlegen ist und daß man gewöhnlich, wenn Eier als Ersatz für Fleisch dienen sollen, ihre Menge zu gering bemißt.

Rationelles Kartoffelkochen.

Sollen Kartoffeln den höchsten Wohlgeschmack erlangen, so wasche man sie direkt vor dem Ansalzen, gebe kaltes, leichtgesalzenes Wasser in das Kochgefäß, lasse sie darin zur Hälfte gar kochen, gebe nach Abgießen des ersten Wassers neues siedendes zu und lasse sie hoch aufkochen. Sind die Kartoffeln weich, so schwenke man den Sud durch einen Löffel kalten Wassers ab; dadurch platzen die Kartoffeln leicht und behalten so ihr volles Aroma. Hat man sich beim Einkauf davon überzeugt, daß die Kartoffel den erforderlichen Stärkegehalt besitzt — sie wird dann, auseinandergeschnitten, beim Reiben der frischen Schnittflächen dicht zusammenkleben — so sind so gesottene Kartoffeln eine wirkliche Delikatesse.

Kitt für Stubenöfen.

Der Lehm, mit dem gewöhnlich die Oefen verschmiert werden, fällt häufig wieder heraus, der Ofen raucht dann und das Verschmieren der Fugen muß zuweilen in einem Winter einige Male wiederholt werden. Sowohl bei eisernen als thönernen Oefen läßt sich nach der „Südd. Bauztg." dem Uebelstande durch folgenden Zusatz zum Lehm abhelfen. Unter einen nicht zu fetten Lehmklumpen knete man einen Bogen graues, grobes Löschpapier, welches man vorher mit Milch naß gemacht hat, mit den Händen solange durcheinander, bis die Fasern des Löschpapiers sich mit dem Lehm ganz verbunden haben. So erhält man eine Papiermaché-Masse, unter die man noch 20 Gramm Kochsalz und 20 Gramm gepulverten Eisenvitriol mischt, und wobei man sich der Konsistenz durch Zusatz von Milch nachhilft. Solcher Ofenkitt bekommt keine Sprünge und ist dauerhaft — man kann mit diesem Kitt selbst die Oefen verschmieren, ohne einen Ofensetzer zu holen. Zuletzt mischt man ein Eiweiß mit so viel Schlemmkreide, daß man einen weißen Teig erhält. Mit diesem verstreicht man die Fugen der Kacheln, läßt sie eine Stunde trocknen und poliert die Kacheln dann mit einem weißen Tuch.

Für Küche und Haus.

Fleischpudding. Einen vorzüglichen Fleischpudding bereitet man, indem man zu $^1/_2$ Pfund feingehacktem Rindfleisch, $^1/_2$ Pfund feingehacktes Schweinefleisch, etwas gestoßenen Pfeffer und Nelken, nach Geschmack ein wenig

Zitronensaft, 2—3 Eier, eine in Wasser geweichte, ausgedrückte alte Semmel, sowie eine zerschnittene, in Butter braun gebratene Zwiebel hinzufügt, alles gut vermengt, in eine mit Fett ausgestrichene Puddingform füllt und zwei Stunden im Wasserbade kocht. Man gibt folgende Sauce dazu: Ein Eßlöffel Mehl wird mit einem Stich Butter oder Fett hell gebräunt; dann gibt man unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter Wasser hinzu und läßt es aufkochen; zuletzt werden 4—5 feingewiegte Sardellen oder ein halber Hering darunter gemischt. Beim Aufgeben kann man die Sauce noch mit einem Eigelb verrühren, was dieselbe sehr verfeinert.

*

Eiergußkuchen. Man bringe Butter zum Sieden, schäume sie wohl ab und nehme sie dann vom Feuer weg. Zugleich zerquirle man in einem Topfe 6 Eidotter, worunter aber nichts vom Weißen kommen darf, und lasse durch eine zweite Person von der heißen Butter, nachdem sie nur einen Augenblick erkühlt ist, einen Löffel voll nach dem andern zu den Eiern gießen, während unausgesetzt fortgequirlt wird. Wenn die Butter den rechten Grad der Wärme hat, so quellen die Eier zu einem großen Umfang auf, und man muß dann sehr viel von derselben beigeben, so lange zwar, bis die Masse die Konsistenz eines mittelmäßig dicken Breies hat. Nun wird sie in ein mit einem Rande versehenes Blech auf ein Blatt von Hefenteig gestrichen, mit großen und kleinen Rosinen und länglich geschnittenen Mandeln reichlich bestreut, nach dem Backen aber viel Zucker und Zimmt darüber gesäet. Dieser Kuchen, wenn er wohl gerät, ist sehr wohlschmeckend.

*

Sellerie. Derselbe wird rein gewaschen, sauber geschält, alles Fleckige und Harte entfernt, in Viertel oder Achtel geschnitten und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert, dann in ein Sieb gefüllt. Mit Butter und Bouillon von Liebig's Fleischextrakt schmort man den Sellerie weich und bindet die Brühe mit etwas feinem Mehl oder Reisstärke.

*

Hefenkuchen, mit Obst gefüllt. 240 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, hierauf nach und nach 4 Eier und 3 Eigelbe, 375 Gramm gut getrocknetes Mehl, 3 bis 4 Löffel voll süßer Rahm, 2 bis 3 Löffel voll gesiebten Zucker, die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Löffel voll Hefe damit vermischt und der Teig mit dem Kochlöffel so lange geschlagen, bis er sich von der Schüssel schält, worauf man ihn an einem warmen Ort gehen läßt. Wenn er reif ist, teilt man ihn in zwei Teile, breitet diese mit der Hand in runder Form glatt aus, bringt den einen auf ein flaches Blech über Papier, das mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, legt das Obst, welches zuvor geschält, zer-

schnitten und in Zucker umgekehrt worden sein muß, nicht allzu dicht darauf umher, und bedeckt dasselbe mit der andern Hälfte des Teiges. Nachdem der Kuchen nochmals gegangen, wird er in frischer Hitze gebacken. Kirschen werden ganz mit den Steinen genommen und vorher mit Zucker und etwas Zimmt dicht bestreut; Johannisbeeren, Himbeeren ꝛc. kehrt man auch im gesiebten Zucker um. Sollte der Teig nicht dick genug sein, so muß während des Rührens noch etwas Mehl beigegeben werden.

*

Irish stew. Einige Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und damit der Boden des Topfes reichlich bedeckt. Dann folgen in Scheiben geschnittene, rohe, geschälte Kartoffeln, darauf legt man möglichst gleichmäßig geschnittene Scheiben frischen Schöpsenfleisches (am besten aus der Keule). So füllt man schichtenweise den Topf aus, oben auf Kartoffeln legend. Die Hauptsache ist jedoch sehr reichlich ganzen Pfeffer, Gewürze und Zwiebeln daran zu tun und wenn das Fleisch nicht fett genug, der Masse entsprechend Fett und Butter zuzusetzen. Am schmackhaftesten ist jedoch Bratenfett. Am besten eignet sich ein sogenannter Bouillontopf mit festgeschraubtem Deckel, worin Fleisch und Kartoffeln 3 Stunden langsam dämpfen. 1—2 Tassen kalte Bouillon werden zuletzt noch daran getan, damit alles ein wenig angefeuchtet ist. Sehr gut schmeckt der Stew, wenn man gut gewaschene Kohlblätter darunter mischt.

*

Um den Nährwert des Zuckers festzustellen, hat man kürzlich in England recht interessante Versuche angestellt. Zu diesem Zwecke wurden verschiedene kerngesunde Personen ausgewählt, welche gewönliche Handarbeiten verrichten mußten. Am ersten Tage wurde denselben nichts wie Wasser verabreicht. Am zweiten Tage erhielten dieselben 100 Gramm Zucker, welcher in einem gleichen Quantum Wasser aufgelöst war. Das Ergebnis war, daß der Zucker nicht nur die Zeit, bis zu welcher Ermüdung eintrat, hinausschob, sondern auch das Quantum der geleisteten Muskelarbeit um 70 Prozent steigerte. Dann wurde den regulären Mahlzeiten Zucker beigemischt, mit dem Erfolge, daß die Ermüdung verringert und die Arbeitskraft vergrößert wurde. Diese Versuche haben den Beweis erbracht, daß Zucker den besten Nahrungsstoffen beigezählt werden muß.

*

Polenta. 1 Liter Wasser sieden, ein wenig Salz zusetzen und 500 Gramm Polentagries einrühren 5 Minuten lang, dann 30 Gramm Butter dazusetzen und noch 5 Minuten lang rühren; dann ißt man den zu Art Kuchen gewordenen steifen Polentabrei gleich oder man läßt ihn noch etwa 10 Minuten in einer Kasserole gut zugedeckt im Bratöfeli stehen; die Polenta muß heiß serviert werden. Sie kann auch am Abend eingerührt

und heiß auf einen Holzteller ausgestrichen werden. Am Morgen schneidet man sie in Stücke und backt sie. Noch heiß mit geriebenem Käse bestreut, ergibt sie ein nahrhaftes Frühstück zur Milch oder zum Morgenkaffee.

*

Gegen aufgesprungene Hände. Eines der besten Mittel ist Honigwasser (1 Eßlöffel voll Honig auf 1 Liter Wasser). Dies macht auch die Haut zart und geschmeidig. Verstärken kann man die Wirkung, wenn man der Flüssigkeit noch einen Eßlöffel voll Glycerin zusetzt.

*

Ein vortreffliches Mittel gegen Schnupfen soll nach Dr. Onimus in Monaco Zitronensaft sein. Man gießt in die hohle Hand eine ordentliche Portion Saft einer gut reifen Zitrone und zieht denselben durch die Nase in den Mund. Zwei bis drei solcher Aufsaugungen genügen zur Heilung. Auch bei chronischer Halsentzündung und solchen, die sich im Schlund lokalisieren, soll nach der „W. Drog. Z." das Verfahren ausgezeichnete Wirkung tun.

*

Behandlung der Fettflecken mit Benzin. Das Entfernen von Fettflecken mittels Benzin wird noch vielfach in ganz verkehrter Weise vorgenommen. Der Fleck wird mit Benzin eingenäßt und mit einem Tuche gerieben. Dabei wird das Fett von dem Benzin gelöst und auf einen größern Raum verteilt, aber keineswegs entfernt, wodurch der sog. häßliche Hof (Rand) entsteht. Derselbe verflüchtigt sich und läßt das nicht flüssige Fett da, wo es ursprünglich war, zurück, nur mit dem Unterschiede, daß der Fleck durch den Hof noch größer geworden ist; da durch das Reiben der Stoff mehr oder weniger abgenutzt wird, so zeigen sich später bei auffallendem Staub die Flecke noch mehr. Das einzig richtige Verfahren, den Fleck zu beseitigen, besteht nach der „Fdgr." darin, daß man einen Bogen gewöhnliches graues Löschpapier dreimal zusammenbricht, auf dieser dicken Papierlage den Fleck ausbreitet, tüchtig mit Benzin einnäßt, mit einer zweiten Lage von Löschpapier überdeckt und mittels eines warmen (ja nicht heißen) Bügeleisens derb preßt. Alles Fett wird hierdurch gelöst, samt dem Lösungsmittel von dem Papier aufgesogen und somit vollständig aus dem Zeuge entfernt.

*

Um Nickelgegenstände, welche infolge Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecken bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, ist folgendes Verfahren zu empfehlen. Man nimmt 50 Teile rektificierten Spiritus und setzt ein Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischenden Gegenstände während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden; damit sie ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal

hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült sie tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigten Spiritus legt. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schliff leidet nicht, wenn dieselben mit weicher Leinwand abgetrocknet werden.

*

Flecken aus weißem Atlas zu entfernen. Man tauche reine, weiße Watte in erwärmten Spiritus und reibe damit die befleckte Stelle. Es ist erstaunlich, wie rasch der Fleck verschwindet. Auf diese Weise kann man beschmutzte, helle Atlasschuhe wie neu herstellen.

*

Knarren des Schuhwerks. Eine Schwäche vieler Leute besteht in der Liebhaberei, am Knarren ihres Schuhes Gefallen zu finden, ja sogar einen gewissen Stolz zu setzen auf diese meist nur an neuem Schuhwerk sich zeigende Eigenschaft. Der Schuster kommt mitunter in die Lage, nach dieser Richtung hin dem Willen des Bestellers Rechnung tragen zu müssen; durch Einlage von Schweinsborsten in den Boden soll man z. B. leicht einen knarrenden Stiefel herstellen können. Glücklicherweise findet indessen die Geschmacksverwirrnng keinen allgemeinen Anklang; knarrendes Schuhwerk, welches die Aufmerksamkeit auf den Träger desselben zu lenken herausfordert, wird von feinfühligeren Menschen stets mißbilligt, in Gesellschaften verpönt werden. Man ist daher viel mehr bestrebt, das Uebel zu beseitigen, als dasselbe absichtlich herbeizuführen. Die Ursache des im Schuhwerk erzeugten Geräusches ist der gegenseitigen Reibung harter, trockener Lederstücke zuzuschreiben, und kann dasselbe an verschiedenen Stellen seinen Sitz haben; meist wird es in dem Boden, seltener im Absatz des Schuhes hervorgebracht. Hiernach richten sich die Mittel, welche angewendet werden, um dem Schuhwerk bereits bei seiner Herstellung die unangenehme Eigenschaft des Knarrens zu nehmen. Eines der wirksamsten derselben dürfte wohl sein, als Ballencinlagen weiches Material, wie Filz, Kork, Tuch u. dergl. zu verwenden; Stücke von Oberleder, welche zu dem nämlichen Zwecke dienen sollen, dürfen nicht zu klein, vor allem aber nicht ausgetrocknet und hart sein. Wie die „Neue Wiener Schuhmacher-Zeitung" berichtet, haben sich ferner besonders mit Teer getränkte Filze, die von Dresden aus in den Handel gebracht werden, als Balleneinlagen bewährt. Endlich kann man auch das Knarren von Schuhen durch Einstreuen von Speckſteinpulver zwischen die Bodenstücke oder durch Einschmieren derselben mit Unschlitt beseitigen, durch welche Mittel die Reibung der Lederteile und damit die Ursache des Geräusches gleichfalls aufgehoben wird. Andere Wege, welche zur Erreichung desselben Zweckes verfolgt werden, wie das Einschlagen von Holznägeln in der Ballengegend, Einspritzen von Oel, Eintauchen in Wasser haben keinen dauernden Erfolg.

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