

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 19 (1897)
Heft: 33

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Nr. 8.

August 1897

Allgemeine Regeln für das Kochen des Fleisches.

Sivilisierte Menschen essen nur ausnahmsweise rohes oder halbbrohes Fleisch. Abgesehen davon, daß die Kochkunst dem Fleische allerlei feinere Geschmäcke zu geben vermag, ist auch deshalb rohes Fleisch nicht zu empfehlen, weil man damit allerlei Ungeziefer (Bandwürmer, Trichinen) in den Leib einführen kann. Sobald das Fleisch den Siedepunkt des Wassers ausgehalten hat, ist nichts mehr zu fürchten. Dieser Wärmegrad tötet jegliche Brut.

Das Fleisch wird in der Küche auf verschiedene Arten behandelt:

1. Das Sieden nimmt dem Fleische immer etwas von seiner Kraft, auch wenn ganz nach den Regeln der Kochkunst verfahren wird. Um Wiederholungen zu vermeiden, ist das Nähere über das Fleischsieden bei der Besprechung des Rindfleisches angegeben worden, weil diese Fleischgattung am häufigsten durch Sieden zubereitet wird.

2. Das Braten ist weit zweckmäßiger als das Sieden. Wenn nur einigermaßen vernünftig verfahren wird, verliert das Fleisch wenig von seinem Saft. Als Hauptregel ist zu merken, daß man die ganze Oberfläche des Fleischstückes rasch zum Gerinnen bringt. Dieses bildet dann eine Hülle, in welcher Saft und Kraft eingeschlossen sind. Bei der ältesten Art zu Braten — beim Braten am Spieß — wird dies am sichersten erreicht. Wenn der Spieß über einem frisch lodernden Feuer gleichmäßig gedreht wird, so gerinnt die Oberfläche des Fleischstückes allenthalben rasch und umschließt den Inhalt, wie bei der Wurst der Darm; Kraft und Saft bleiben darin. Sowohl zum Braten am Spieß, als zum Braten auf dem Roß eignet sich Buchenholz besser als tannenes, da dieses keine so starke Hitze gibt, unruhiger brennt, namentlich wenn es nicht ganz trocken ist, spritzt, so daß oft Kohlenteilchen abspringen und den Braten verunreinigen.

Da bei dieser Art zu Braten keine Bratensauce (Zus) gewonnen wird, so muß diese apart zubereitet werden, hiezu eignet sich geringes fettenreiches Kalbfleisch am besten. Dasselbe wird in einer Rachel voll-

ständig ausgebraten, das heißt, es wird, während es bratet, an verschiedenen Stellen mit einer dicken Gabel wiederholt angestochen oder es werden ihm gar mit einem Messer Querschnitte versetzt, so daß nach und nach aller Saft aussickert. Heutzutage wird diese Jus nicht selten noch durch einen Zusatz von Fleischextrakt kräftiger gemacht. Früher verwandte man mehr Rindjus. Dieser Lieblingsartikel der „feinern“ Küche enthält weniger Gelée, aber mehr von den wichtigeren Nährstoffen des Fleisches, ist also mit einem Worte kräftiger als die Kalbsjus. In ihrer chemischen Zusammensetzung steht sie dem Liebig'schen Fleischextrakt ziemlich nahe; ja, es ist anzunehmen, daß die Kochbücher vielleicht nicht so viel Rezepte zur Rindjus überliefert haben würden, wenn der Fleischextrakt früher bekannt geworden wäre.

Es folgt hier ein Rezept, bei welchem nicht nur auf den pikanten Geschmack der Speise, sondern auch auf die Zuträglichkeit gedacht ist.

Lasse 100 Gramm Butter in einem größern Casserol vergehen. Lege ein: 500 Gramm mageren Schinken, in Scheiben zerschnitten, darauf 2 K^g. sehniges Rindfleisch und ebensoviel sehniges Kalbfleisch, sowie etwaige Abfälle von Geflügel. Als Kräuterwerk werden dazu gegeben: 3 Möhren, 1 gelbe Rübe, 1 Selleriekopf, 3 große, mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln, einige Estragonblätter, 1 Kaffeelöffel voll weiße Pfefferkörner und etwas Macis. Salz wird in nur sehr mäßiger Menge zugesetzt, da der Schinken auch seine Pflicht tut, und wenn's gefehlt ist, leicht nachgeholfen werden kann. Lasse alles etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang schmoren unter fleißigem hin- und herschieben! Sobald es sich auf dem Boden des Gefäßes hellbraun ansetzt, wird so viel Wasser zugesetzt, bis dasselbe über dem Fleische steht. Nun wird das Ganze unter stetigem, gelindem Feuer gekocht. Man braucht dazu etwa 5 Stunden, Abschäumen! Filtrirt wird, wie gewöhnlich durch eine Serviette. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel voll Fleischextrakt macht die Jus bedeutend pikanter und erhöht den Nährwert bedeutend. In der Kälte läßt sich diese Jus lange aufbewahren.

Die Speise findet ihre Hauptverwertung bei Saucen und bei Fleischbrühsuppen, die gar zu dünn und zu kraftlos ausgefallen sind, ferner ist sie eine vortreffliche Beigabe zu allen kalten Braten. Unschätzbarees Labfal für Fieberfranke.

Die nämlichen Vorzüge, welche hier dem Spießbraten nachgerühmt sind, hat auch der Rostbraten, und es ist sehr zu loben, daß in neuester Zeit die dazu nötigen Apparate bedeutend verbessert werden.

In dem meisten bürgerlichen Küchen ist weder der Spieß- noch der Rostbraten bekannt, man weiß eben von anderm als vom Braten des Fleisches in Radeln, Pfannen und dergleichen. Nur zu oft hat man Ursache genug, sich der Bratensauce mehr zu freuen, als des

Bratens selbst. Bei dieser Art des Bratens geht nämlich Folgendes vor sich:

Während die untere Fläche des Fleischstückes anfängt zu braten, sickert aus allen oberen Stellen Fleischsaft heraus, man erhält also eine kräftige Brühe (Zus), aber mit dem Braten selbst sieht es schon aus, er gleicht einem Korbe voll Austern, „wo keine mehr darin ist.“ Da es aber aus vielen Gründen nie gelingen wird, diese Methode ganz zu verdrängen, so dürfte am Platze sein, wenigstens auf alle jene Momente aufmerksam zu machen, wodurch dem Rachelbraten noch möglichst viel Kraft und Saft erhalten bleibt. Vor allem soll der Bratofen die gehörige Hitze haben und das Fleischstück erst eingelegt werden, wenn die Butter heiß ist. Dies hilft zur raschen Gerinnung der Oberfläche des Fleischstückes. Damit diese an allen Stellen rasch zu stande gebracht wird, darf nicht, wie dies gewöhnlich geschieht, die untere Schicht zuerst ganz fertig gebraten und dann gefehrt werden, es soll der Braten, wie man sich in der Küchensprache auszudrücken pflegt, gleich auf allen Seiten „angebräunt“ werden. Das Anbräunen muß längstens in 10 Minuten fertig sein. Auf diese Weise wird auch beim Rachelbraten das oben angedeutete wichtigste Problem des Bratens so gut als möglich gelöst. Erst dann, wenn dieses Anbräunen vorüber ist, wird das Fleischstück gar gebraten. Dies muß langsam geschehen, die Hitze ist deshalb zu mäßigen. Stetige Beaufsichtigung ist nötig. (Schluß folgt.)

Feuchte Keller.

Es ist keine Ueberschätzung, zu sagen, daß von hundert Kellern wenigstens neunzig nicht in jeder Beziehung tadellos in der nötigen Ordnung gehalten werden. In diesem findet man neben Wein- und Mostfässern aller Arten Feld- und Baumfrüchte, Fleisch, Speiseresten von Mahlzeiten herkommend, ja sogar Käse; in jenem findet man einen ganz schlechten Boden mit Vertiefungen, in denen Wasser oder Getränkeresten schimmern; dort sieht man eine Anzahl Schüsseln unter die Faßhahnen gestellt, weil dieselben tropfen, natürlich hat die Brühe in diesen unterstellten Geschirren den Essigstich; wieder sieht man direkt vor der Kellertüre ein Faß mit Petroleum; in vielen Kellern kriechen graue Schnecken an den schwarzen, feucht-nassen Kellerwänden herum — all' das ist Thatsache.

Jammerschade um einen guten Wein, der in derartigen Räumen sein Leben verbringen muß. Jawohl, der Wein lebt auch; wenn er sprechen könnte, er würde gar manchem eine nur zu berechtigte Strafpredigt halten.

Sind des fernern zerschlagene Kellerfenster eine Seltenheit? Sieht man nicht zur Genüge Kellerfenster ohne Jalousien, wo die Sonne zeit-

weise eines oder mehrere Fässer bescheinen kann — und dann fragen sich die guten Leute noch: Warum ist mein Wein stichig geworden?

Fässer, Faßlieger mit Schimmel überzogen, werden oft das ganze Jahr niemals abgerieben, nach und nach fault dann das Holz der Balken, und gleichzeitig leiden natürlich auch Faß und Getränk schwer darunter. Je fleißiger man den Schimmel entfernt, desto leichter geht es und desto weniger Zeit braucht man dazu. Das Faß ist die Lunge des Wein's, durch das Holz atmet er ein und aus — was dann, wenn es mit Schimmel bedeckt ist! Wie viele Flaschenweine sind nicht schon verdorben, faktisch wegen zu großer Feuchtigkeit im Keller; die Kork, viel poröser als das Faß, sind um so empfänglicher für die Pilze.

Ein vorzügliches Mittel, um feuchte Keller auszutrocknen, die Feuchtigkeit aus einem Keller zu vertreiben, ist „Chlorcalcium“. Dasselbe saugt mit großer Begierde die Luftfeuchtigkeit und das Wasser auf; es zerfließt dann zu einer dickflüssigen Masse. Bei Verwendung in einem feuchten Keller ist es daher angezeigt, ein mit benanntem Mittel bedecktes Brett daselbst an irgend einem Orte schräg aufzustellen, daß das untere Ende in einem Topfe oder in einer Schüssel aufsteht. Je feuchter nun die Kellerluft ist, desto rascher läuft der Kalk breiartig in das untergestellte Gefäß. Durch abdampfen des eingesaugten Wassers läßt sich das Chlorcalcium immer wieder verwenden, und so wird nach und nach der Keller so trocken und erhalten, daß selbst durch Feuchtigkeit leicht verderbliche Gegenstände darin aufgehoben werden können. Chlorcalcium ist nicht teuer und dürfte es daher manchem Leser recht willkommen sein, seinen allfällig feuchten Keller auf ganz einfache, bequeme und billige Weise vollkommen austrocknen und somit für seine Getränke weit geeigneter machen zu können.

E. L., L. (Gastwirt.)

Sorget für reine Luft auch in den Ställen.

Es gibt vielleicht keine Flüssigkeit, welche für die Wirkung von Gerüchen, die in den Räumen, wo sie nach dem Melken aufbewahrt wird, verbreitet sind, empfänglicher ist, als die Milch. Die Milch absorbiert besonders Gerüche und flüchtige Substanzen; daher thut man gut, die Milch in Krankenzimmern nie in der Nähe von Medikamenten aufzubewahren und keine Milch zu trinken, welche in der Nähe einer an einer Mikrobenkrankheit leidenden Person gestanden hat. Andererseits ist es allgemein bekannt, daß das von den Kühen gefressene Futter nicht allein die Zusammensetzung der Milch, sondern auch deren Geschmack, Geruch, Aroma und sogar auch ihre Farbe beeinflusst. Was man aber im allgemeinen nicht weiß, ist der Umstand, daß die Milch im Euter sich auch verändert, wenn die Kühe eine mit riechenden Partikeln und widerlichen Gasen geschwängerte Luft atmen. In einer

englischen landwirtschaftlichen Zeitschrift berichtet Dr. Vieth über folgenden Fall: 12 auf der Weide befindliche Kühe hatten jedesmal, wenn sie sich nach dem Platz, wo sie gemolken wurden, begaben, eine Stelle zu passieren, wo der Kadaver eines unbegrabenen Kalbes lag, sie atmeten daher jedesmal einige Augenblicke eine unreine, mit Miasmen und Fäulniskeimen geschwängerte Luft ein. Dies genügte nicht nur, um die eigene Milch dieser 12 Kühe, sondern auch die gesamte Milch aller anderen Kühe der aus 80 Haupt bestehenden Herde, die beim Melken mit jenen in Berührung kamen, zu verderben. Das Begraben des Kadavers ließ diesen Uebelstand alsbald verschwinden. Ist ein Stall mit Karbolsäure desinfiziert worden, so muß man sich hüten, bald nachher Milchkühe, oder auch Tiere, die demnächst geschlachtet werden sollen, in diesen Stall zu bringen. Es ist festgestellt, daß die roh oder gekocht genossene Milch solcher Kühe beim Menschen Uebelkeit und Erbrechen hervorruft. Das Fleisch der geschlachteten Tiere aber entwickelt einen höchst widerlichen Karbolgeruch. Im großen und ganzen ist daher große Reinlichkeit im Stalle, die größte Reinheit der Luft eine unerläßliche Bedingung für die Produktion guter Milch.

Mittel gegen Flöhe.

Bei Neubauten kommt es sehr oft vor, daß sich dieses Ungeziefer einstellt; auch wenn man in einer Wohnung nur neugelegte Fußböden hat, wird man von diesen Tieren meist sehr gequält. Alle Reinlichkeit hilft nichts, da sich die Flöhe durch das neue, feuchte Holz sehr vermehren. Ein sicheres Mittel, sich dieser Plage zu entledigen, ist folgendes: Man gibt täglich in das Aufwischwasser einige Eßlöffel Salzsäure und wischt damit den Boden auf. In 14 Tagen ist man von den unangenehmen Gästen befreit. Salzsäure bekommt man in verschiedener Stärke zu kaufen, meist wird sie nicht unverdünnt abgegeben, darum läßt sich eigentlich schwer bestimmt sagen, wie viel man davon unter das Wasser zu gießen hat, aber jedenfalls darf die Mischung ziemlich scharf sein, und es ist daher zu raten, das Wischtuch an einen Schropfer zu hängen und auf diese Art aufzuwischen, da Salzsäure die Haut sehr leicht aufbeißt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gemischtes Paprikafleisch. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde für 5 Personen. Hierzu sind diverse rohe Fleischreste, Abfälle von einem Kalbschlegel, von einem Rinderbratenstück, das schmale Ende eines Filets Schweins- und Hammelfleisch — was man eben zu Gebote hat — verwendbar. In eine niedere Casserole gibt man auf 2 Pfund Fleisch

$\frac{1}{5}$ Pfund kleinwürfelig geschnittenen, geräucherten Speck, läßt denselben heiß werden und mit einem gehäuften Eßlöffel geschnittenen Zwiebeln gelblich anrösten. Dann thut man das in grobe Würfel geschnittene Fleisch mit Salz und 2 Messerspitzen Paprika bestreut dazu, und läßt es auf gutem Feuer Farbe nehmen. Ist es von allen Seiten schön angebraten, gießt man nahezu $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu, läßt dies mit dem Fleisch- und Zwiebelsaft sich zu kurzer Sauce verbinden und darin das Ganze noch 10 oder 15 Minuten zugedeckt dünsten, worauf man sehr zur Verfeinerung des schmackhaften und kräftigen Gerichtes 2 Theelöffel „Maggi“ zusetzt und Kartoffelschnitz, Bouillonreis oder Wassernudeln dazu reicht.

Th. S.

*

Fleischpudding, schnell und einfach. Jede Art gekochtes oder gebratenes Fleisch, auch Fisch, ist zu verwenden. Die Fleischreste fein wiegen, wo möglich mit etwas abgekochtem Fett. Zu 2 Teilen des Fleischgewichtes kommt ein Teil Semmel. Dieselbe ist von der Rinde zu befreien, in Milch zu weichen, wieder auszudrücken, nebst Salz und Pfeffer mit dem Fleisch zu vermischen. Dazu füge man das Gelbe einiger Eier und einen Löffel voll süßen Rahm. Unmittelbar vor der Einfüllung der Masse in die ausgebutterte Form mische man den Schnee der Eier darunter, lege ein Fettpapier darüber und lasse es je nach der Größe 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Sauce dazu: Einen Saucenfond oder etwas Fleischbrühe mit Fleischextrakt verstärken, mit einem Theelöffel Kartoffelmehl binden, aufkochen, eventuell ein Glas Sherry zufügen und damit kochen; den Pudding stürzen und die Sauce um denselben gießen.

*

Rührei. Mindestens 2 Eier auf die Person zu rechnen. Die Eier aufgeschlagen, mit einer Prise Salz gut verquirlt, etwas süßer Rahm, ein wenig frische Butter zugesügt, auf gelindes Feuer gesetzt, mit einem Löffel gerührt, bis es anfängt zu quellen, rasch abgenommen, noch etwas gerührt, nochmals aufgestellt und gerührt, auf erwärmter Schüssel angerichtet. Das Rührei darf eher zu weich als zu fest sein. Zur Veränderung kann man den Eiern auch einen süßen Geschmack geben, indem man sie mit Zucker und Zimmt oder feingeriebener Zitronenschale würzt.

Th. Gastinger.

*

Maccaronispeise. 125 Gramm Maccaroni in Salzwasser nicht zu weich gekocht, mit kaltem Wasser abfrischen, abtropfen lassen. 60 Gramm Butter mit 6 Eigelb schaumig rühren, die Maccaroni zufügen, 4 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, 4 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, nicht zu wenig Salz, alles miteinander mischen; zuletzt den Schnee der Eier, in ausgebutterter Form 30 Minuten backen.

Zimststerne. Man schlägt 3 Eier klar zu dickem Schnee, rührt 250 Gramm Zucker darein, und wenn es mit diesem wohl vermischt ist, werden 250 Gramm ungeschälte, mit einem Tuch sauber abgeriebene, zart gestoßene Mandeln und 10 Gramm Zimmt dazu gethan. Alles wohl durcheinander gemengt und auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Nudelbrette ganz leicht ausgewirkt, messerrückendick aufgerollt und mit einem Sternmodell ausgestoßen, auf ein mit Butter dünn bestrichenen Blech gelegt und gebacken.

*

Halbsbrieschen-Ragout. Ein schönes Halbsbrieschen wird in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, von der Gurgel befreit, dann in kaltem Wasser abgekühlt. Inzwischen läßt man 50 Gramm Butter mit einem Kochlöffel Mehl blaßgelb anrösten, rührt mit der Brühe, worin das Brieschen gekocht wurde, eine gebundene Sauce, würzt sie angenehm mit Citronensaft, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß und etwa noch nötigem Salz, läßt sie aufkochen, passiert sie durch und legt das quer in schöne Scheiben verschnittene Brieschen ein, das man einmal damit aufkochen läßt. Dann verfeinert man die Sauce mit einem Gläschen Weißwein und einem Theelöffelchen „Maggi“ und gibt das Ragout zu Tische. Nach Belieben kann man blanchierte Blumenkohl-röschen, Spargelköpfchen oder in Scheiben geschnittene Champignons dazu einlegen und es damit garnieren.

*

Bratwürstchen im Schlafrock. Blätterteig-Abfälle messerrückendick ausgerollt, in fingerlange, etwas breitere Scheiben geschnitten. Jede Scheibe mit Ei bestrichen. Bratwurstfülle zu halbfingerlangen Würstchen gerollt, indem man etwas Mehl auf die Hand und den Tisch pudert, diese Würstchen auf die Scheiben gelegt, den Teig zusammen- geschlagen, daß die Ränder hübsch aufeinanderpassen, leicht angedrückt, auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken, warm angerichtet.

*

Zuschließbares Aufbewahrungsgefäß. Eine Speisekammer im Kleinen mit allen Vorzügen derselben, vor allen Dingen mit dem des verschlossenen Aufbewahrens der Speisen, so daß unberufenen Personen das Naschen unmöglich gemacht wird, ist der von Frau Martha Reuleaux erfundene Tellerverschluß. Derselbe besteht nach einer Mitteilung des Patentbureau H. & W. Pataty einfach aus einer Glocke, die durch eine sinnreiche Bügelvorrichtung an das Gefäß (Teller, Schüssel) so festgeschlossen werden kann, daß nur der Besitzer des Schlüssels den Deckel heben und den Inhalt des Gefäßes verwenden kann. Natürlich kann die Verschlußvorrichtung auf viele verschiedene Arten ausgeführt werden;

die Hauptsache und durch Gebrauchsmuster geschützt ist, daß eine Glocke derart auf einem Gefäße festgelegt wird, daß Unberufene nicht zu den in dem Gefäß aufbewahrten Speisen gelangen können. Da diese Vorrichtung wegen ihrer Einfachheit sich außerordentlich leicht und billig im Großen herstellen läßt, dürfte sie voraussichtlich gar bald zu einem Massenartikel werden und sich in jedem bessern Haushalte Eingang verschaffen. Ermöglicht sie doch, das Ideal jeder guten Hausfrau zur Wirklichkeit zu gestalten, daß jeder, auch der kleinste Speisereiz vor unberufenen Fingern und Zähnen sicher seiner Bestimmung erhalten bleibt.

*

Fensterscheiben und Spiegel zu putzen. Zur Reinigung der Fensterscheiben und Spiegelgläser haben sich nachstehende Mittel bewährt, von welchen man das benutzt, welches für die jedesmaligen häuslichen Verhältnisse am geeignetsten erscheint. Die Fensterscheiben oder Spiegelgläser werden mit kaltem Wasser gewaschen und wenn sie sauber sind, mit Löschpapier oder mit einem Fensterleder trocken poliert. Bleiben nach diesem Verfahren noch Flecke im Glase zurück, so reibe man dieselben mit Spiritus oder Essig aus. Im Sommer liefern Brennesseln ein gutes Putzmittel. Man nehme dieselben fest in einen Bündel zusammen, tauche sie in kaltes Wasser, reibe die Scheiben damit ab, spüle mit kaltem Wasser nach und poliere das Fensterglas mit Löschpapier oder Fensterleder trocken. Man bindet einen Löffel voll Schlemmkreide in ein dünnes, weiches leinenes Lappchen, befeuchtet die Schlemmkreide so lange mit kaltem Wasser, bis sie erweicht ist, putzt mit dem kleinen Ballen die Fensterscheiben, und reibt dann mit einem trockenen Tuch oder Leder nach. Manche Hausfrauen benutzen eine Mischung von gebrannter Magnesia und gereinigtem Benzin, mit welcher die Fensterscheiben abgerieben werden. Jedenfalls müssen unsaubere Fenster vorher gewaschen werden, da dies trockene Verfahren nur dazu dient, das Glas hell und blank zu machen. Da Benzin leicht verdunstet, verwahrt man die Mischung in verschlossenem Gefäß. Oelfarbenflecke auf Glasscheiben bestreicht man mit grüner Seife, bis die Farbe erweicht ist, dann wäscht man die Scheiben blank und putzt sie, wie oben angegebenen ist, trocken. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Kilo Weizenkleie mit 5 Liter Wasser und 125 Gramm Schmierseife kochen, damit die Fenster waschen und trocken putzen. Stockflecke oder Sonnenflecke in Fensterscheiben wäscht man wiederholt mit Wasser, welchem man einige Tropfen Salzsäure zugefügt hat.

*

Reinigen von Goldleisten. Man taucht Zwiebelgeist in geläuterten Weingeist und reibt die Leisten damit ab. Sie sehen wieder wie neu aus.