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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **19 (1897)**

Heft 8

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 2. | Februar 1897

Bausteine für's häusliche Glück.

Die Hausfrau und Mutter imponiert am meisten durch wohlangebrachte Schweigsamkeit. Wenig reden und vieles im Stillen besorgen, das ist ein Zaubermittel, welches sowohl dem Gatten die Häuslichkeit angenehm macht, als auch die Kinder am wirksamsten zur Ordnung und Tätigkeit erzieht. Ein Wort zur rechten Zeit, bei geeigneter Stimmung wirkt mehr, als hundert in der Erregung des Augenblickes gesprochene. Die Frau ist ihrem Wesen nach zur Pflegerin des Friedens bestimmt. Sie bedarf dazu aber nicht der Beihülfe von Freundinnen, Nachbarinnen, nicht einmal ihrer nächsten Verwandten. Zwischen Gatte und Gattin ist jede Mittelsperson überflüssig, ja schädlich; es steht schon sehr schlimm, wenn überhaupt nur der Gedanke auftaucht, daß sie sich nicht in jedem Punkte ganz allein sollten verständigen können. Wahrer Liebe muß in dieser Beziehung alles möglich sein. J. B.

Natron in der Hauswirtschaft.

Es ist bekannt, daß man Hülsenfrüchte durch einen Zusatz von kohlensaurem Natron rasch weich kochen kann. Es beruht dies lediglich auf der Eigenschaft des kohlensauren Natrons, das Wasser vom Kalk zu befreien, welcher mit dem Legumin ein festes Gerinnsel bilden würde. Am besten bereitet man Erbsen oder andere Hülsenfrüchte zum Kochen vor, indem man sie eine Nacht in kaltem Wasser quellen läßt, das Wasser abgießt und die noch nassen Früchte an einem warmen Ort stehen läßt. Der beginnende Keimungsprozeß lockert die Bestandteile der Hülsenfrüchte, welche sich dann sehr leicht kochen lassen und viel von dem Charakter der frischen Gemüse wiedergewinnen.

Als Hilfsmittel, sauer gewordene Milch wieder brauchbar zu machen, ist das kohlensaure Natron im Sommer von Wert. Man setzt so lange messerspitzenweise kohlensaueres Natron zu der sauren Milch,

bis diese ihre natürliche, alkalische Beschaffenheit wieder erlangt hat, also rotes Lakumspapier blau färbt.

Natron beim Backen zu benutzen. Um das Brot in seinem Lockerwerden zu unterstützen und das sogenannte Auftreiben der Backwaren zu fördern, kann man sich auch eines ganz unschädlichen Mittels bedienen, welches bereits alle Luxusbäcker bei der Bereitung feiner Backwaren, namentlich weißer Pfeffernüsse, Biskuit und Kuchen, gern anwenden und das die Hausfrau auch mit Vorteil bei der Anmengung ihrer Torten, Kuchen und Kloßteige gebrauchen kann. Es besteht nämlich in künstlicher Entwicklung von Kohlensäure im Teige durch Zusatz von etwas doppelkohlensaurem Natron, dem einen Bestandteile des käuflichen Brausepulvers. Durch die Gärung, welche vom Sauerteige oder der Oberhefe im Teige angeregt wird, werden die im Mehle vorhandenen Zuckerteile in Weingeist und Kohlensäure zersetzt. Die letztere namentlich, als das flüchtigste Produkt, treibt den Teig in Blasen auf und bedingt sein Aufgehen — durch das Entweichen dieser Kohlensäure in der Hitze des Backofens entsteht dann die blasenartige Lockerheit der Backware. Man braucht aber diese Gärung und die aus dem Zucker hervorgehende Kohlensäure gar nicht abzuwarten, namentlich wenn man schnell backen will, da doch zur Gärung immer einige Zeit nötig ist. Man nimmt zu diesem Zwecke gar keine Hefe in den Teig, sondern mengt denselben mit doppelkohlensaurem Natron an; dieser feste, salzige Stoff wird nämlich in der Hitze zersetzt, seine Kohlensäure reißt sich vom Natron, woran sie gebunden ist, los, wird luftförmig und treibt den Teig blasenartig in die Höhe; die Hitze macht die Blasen sofort erstarren, und das Backwerk erscheint leichter und locker. Natürlich ist der damit angemengte Teig, wenn er geformt wird, noch nicht aufgegangen, sondern fest und kompakt; ein Kuchen muß deshalb verhältnismäßig klein geformt werden, da er sich in der Ofenhitze erst gehörig entwickelt und die Kohlensäure erst hier schnell das Aufgehen vermittelt. Auch bleibt der etwa zugesetzte Zuckerstoff im Mehle unzersetzt, da er nicht gärt und das Backwerk schmeckt süßer. Man kann aber das Aufgehen des Teiges vor dem Backen bereits befördern durch chemische Entbindung freier Kohlensäure. Das Verfahren dabei ist folgendes: Man mengt das Mehl (bei Weißbäckereien Weizenmehl) mit im Mörser feingeriebenem, doppelkohlensaurem Natron recht sorgfältig zusammen, damit Mehl und Zusatz genau miteinander vermischt werden. Das Verhältnis ist: zu je 50 Gramm Mehl 1/2 Gramm Natron. Diese Mischung mengt man zu einem Teige und zwar mit Wasser, das man vorher durch einige Tropfen gewöhnlicher Salzsäure etwas gesäuert hat. Da aber der Teig nicht flüssig werden darf, sondern gleich die zum Formen nötige, bindende Eigenschaft bekommen muß, so hat man darnach den allmäh-

lichen Wasserzusatz, der sich auch nach der Güte des Mehles richtet, abzumessen und anzuproben. Man muß aber das Wasser ungefähr im Verhältnisse von je 8 Tropfen Salzsäure auf 15 Gramm Wasser (bei Roggen- oder Gerstenmehl kann man das Doppelte nehmen) säuern. Ist der Teig fertig geknetet, so stellt man ihn einige Zeit an einen warmen Ort, damit die Salzsäure bereits anfange, auf das dem Mehle beigemischte doppelkohlensaure Natron zu wirken. Das geschieht nämlich, indem die stärkere Salzsäure die schwächere Kohlensäure aus ihrer chemischen Verbindung mit dem Natron forttreibt und sich an deren Stelle setzt; es entsteht dadurch freie Kohlensäure und salzsaures Natron, richtiger Chlornatrium — letzteres aber ist Kochsalz, welches nun mit dem Teige gemischt bleibt und demselben als Gewürz dient. — Die freie Kohlensäure treibt nun den Teig auf, welcher dadurch an Umfang zunimmt und ebenso aufgeht, als wäre es durch die gewöhnliche Gärung geschehen. Nun wird der Teig geformt, welcher schon eine größere Form nach Zweck und Gegenstand erhalten kann und in den Ofen gebracht. Was noch nicht von der Salzsäure verwandelt wurde, das wird jetzt durch die Hitze bewirkt; die sämtliche Kohlensäure wird herausgetrieben und es bleibt im lockern und porösen Backwerke von den gemachten Zusätzen nichts als Kochsalz zurück, welches sich erst chemisch darin bildete. — Diese Methode ist auch für Schwarzbrotteig geeignet, und in manchen Gegenden wenden die Bäcker bereits dieselbe an.

In feinen Luxusbäckereien, wo die Gegenwart des Kochsalzes im Teige nicht beliebt ist und man überhaupt andere, edlere Gewürze zum Teige mengt, benutzt man statt des kohlensauren Natrons ein anderes Mittel, um die Hefe und Gärung zu umgehen; dieses Mittel ist kohlensaures Ammoniak. Dasselbe ist so flüchtiger Natur, daß es in der Wärme bereits anfängt zu verfliegen, also den Teig blasig auftreibt, in der Ofenhitze aber so gänzlich entweicht, daß im fertigen Backwerke keine Spur mehr davon zurückbleibt. Das Verfahren ist folgendes: Man mengt das kohlensaure Ammoniak mit dem feinen Mehle (und zwar im Verhältnisse von 8 Gramm Ammoniak auf je 50 Gramm Mehl) recht genau miteinander, setzt nach und nach so viel lauwarmes Wasser hinzu, bis der Teig formbar und bindend wird und setzt ihn einige Zeit an eine warme Stelle; er wird schnell aufgehen, da das kohlensaure Ammoniak schon bei der mäßigen Wärme anfängt, sich zu verflüchtigen und den Teig blasig zu machen. Dann wird der geformte Teig in den Backofen gebracht, wo das kohlensaure Salz vollends in die Luft entweicht, und das Backwerk in schöner Lockerheit und Leichtigkeit auftreibt.

Ganz aus demselben Grunde pflegen erfahrene Hausfrauen ihren Feinbäckereien etwas Weingeist oder Rum oder Arrak zuzusetzen, wo-

mit sie den Teig anmachen. Auch diese Spirituosen entweichen in der Hitze und blähen den Teig locker auf, wenn auch bei weitem nicht so kräftig, wie kohlensaures Ammoniak. Die Bedenken, welche man gegen die Anwendung der künstlichen Zusatzmittel vorzubringen gesucht hat, daß jene Stoffe nicht immer chemisch rein wären, daß z. B. die Salzsäure Arsenik enthalten könne, sind nicht zutreffend. Mit solchen Bedenken müßte man alles beargwöhnen, was aus der Küche kommt, und die langjährige Anwendung jener Hilfsmittel im großen hat noch keine Gefahren erkennen lassen.

Gedämpfte Gemüse.

Statt der früher vorwiegend gebräuchlichen Methode, fast alle Gemüse erst in Salzwasser abzukochen resp. weich zu sieden und sie dann erst mit den üblichen Zuthaten fertig zu kochen, ist man jetzt mehr bestrebt, die nicht vorher gesottenen Gemüse zu schmoren und zu dämpfen und zwar in gut verschlossenen Kochgeschirren. Es bleibt so die spezielle Eigentümlichkeit eines jeden Gemüses, seine Kraft und sein Wohlgeschmack erhalten. Um die Gemüse auf diese Art gut zuzubereiten, ist es durchaus nötig, daß nur beste und reinschmeckende Zuthaten dazu genommen werden. Gedämpfte Gemüse erfordern fast gar keinen Mehlzusatz. Wird zum Dämpfen Fett verwendet, so ist sehr zu empfehlen, kurz vor dem Anrichten noch ein Stückchen frischer, süßer Butter beizugeben. Der Geschmack derselben bleibt dann angenehm vorherrschend. Ist man in der Lage, ganz frische und gute Arten von Gemüse mit dem vollen Pflanzensaft erhalten zu können, so bedürfen dieselben — sofern sie in gut geschlossenem Dampftopfe gekocht werden — nicht mehr Wasserzusatz, als vom Waschen noch daran hängt. Kohl- und Rübenarten können auf diese Weise gleichsam in das kochende Fett hineingewaschen werden, mit dem nötigen Salz, event. Zucker und den gewünschten Gewürzen versehen, im festverschlossenen Topfe still am Kochen erhalten, meist schon nach 25—30 Minuten so weich und zart sein, daß man sie mit der Zunge zerdrücken kann. Eine für Würze und Nahrhaftigkeit besonders vorteilhafte Beihülfe gewährt Fleischextrakt in mäßiger Dosis. Kann man aber ganz frische und saftige Gemüse nicht haben, so gibt man nach und nach einen kleinen, etwa löffelweisen Zusatz von frischer Fleisch- oder Fleischextraktbrühe, oder auch Wasser hinzu — was besonders bei jungen Gemüsen vielfach vorgezogen wird, weil jede Würze deren frisches Aroma beeinträchtigen kann — etwa so viel, wie der eigene Saft betragen würde. Die Hauptsache bei der Zubereitung der Gemüse, sowie beim Kochen überhaupt, ist die Sorgfalt und die Genauigkeit, dann wird ein jedes Gericht auch bei der einfachsten Zubereitung nach seiner Art schmackhaft.

Schafsbraten wie Wild zu bereiten.

Da jedes Einlegen des Fleisches in eine sogen. Beize, selbst nur in saure Milch demselben Säfte und Nahrungswert entzieht, obgleich es dasselbe in erwünschter Weise mürbe macht, so ist — um diesen letztern Zweck ohne Verlust zu erreichen — das nachfolgende Verfahren sehr zu empfehlen: Man befeuchte ein gut durchgeklopftes, womöglich schon mehrere Tage geschlachtetes Bratenstück (Keule oder Rücken) eines jungen fetten Schafes, nachdem Haut und Fett völlig entfernt sind, etwa 2—3 Mal in Abständen vermittelst eines breiten Pinsels mit bestem, verdünntem Essigsprit. Nachher mit einem reinen Tuche umhüllt und aufgehängt, oder in ein gut zugedecktes Geschirr gelegt (Email, Porzellan, Steingut oder dergleichen, nur kein Kupfer oder Kupferverzinntes) kann man das Fleisch viele Tage in bestem Zustande aufbewahren, es wird davon außerordentlich zart und mürb. Beim Aufhängen oder Einlegen werden mit dem Fleisch frische oder getrocknete Kräuter (Esdragon, Thymian, Basilikum und gestoßene Wachholderbeeren) eingelegt. Vor dem Kochen wird es leicht abgewaschen, wieder gut abgetrocknet und gespickt. Die zum Spicken verwendeten Speckstreifen wälzt man vorher in einem Gemisch von gestoßenem Gewürz als: Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken, etwas Thymian u. s. w. Dann wird das Fleisch mit fein gestoßenem Salz eingerieben und in kochendem Fett von allen Seiten rasch angebraten, so daß kein Fleischsaft mehr austreten kann. Nun werden zum Braten abwechslungsweise einige Löffel Rahm und Rotwein zugegeben; jede Zugabe muß aber wieder verkochen, bevor weiteres beigegeben wird. Daneben wird der Braten mit der obenauf schwimmenden Fettschicht fleißig begossen, so daß er zu schöner brauner Farbe kommt. Wenn das Fleisch gar ist, wird der Braten in einer heißen Casserole an die Wärme gestellt. Die Sauce wird entfettet, das Angebratene von der Pfanne gelöst, nach Bedarf mit etwas Wein oder Rahm verlänzert, mit etwas Citronensaft gewürzt und nachdem sie noch etwas durchgekocht wurde, angerichtet. Man kann zur Abwechslung auch von geriebenem Weißbrot, Rahm, einigen zerstoßenen Wachholderbeeren und geriebenem Parmesankäse einen Brei anmachen und mit diesem das Bratenstück überstreichen, es beträufen und zur schönen Kruste bräunen lassen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fische auf englische Art. Gut vorbereitete, in nicht zu große, recht gleichmäßige Stücke zerteilte Fische, entweder von einer oder von mehreren Sorten zugleich werden mit dem nötigen Salz, etwa halb soviel

Zucker, Pfeffer und dünngeschnittenen Zwiebelscheiben in einer Casserole geordnet und mit weißem, etwa zum dritten Teil mit Wasser vermischtem Wein bis zu knappem Ueberstehen bedeckt; wenn's kocht, auf etwa 5—6 Tassen Brühe 1½ Eigroß mit 2 Eßlöffeln Mehl verrührte süße Butter stückweise darin verteilt, unter öfterem leichtem Schütteln gar gekocht und angerichtet. Die dicklich eingekochte Brühe wird darüber gegossen. Bei Verwendung verschiedener Fischarten, die nicht alle gleichzeitig gar werden, ist es zweckmäßig, dieselben in einem flachen Kochgeschirr so zu ordnen, daß die zuerst gar gewordenen leicht herausgenommen und dann auf der Schüssel warm gehalten werden können. Ein solches Fischgericht ist sehr einfach, aber doch sehr schmackhaft.

*

Konservierte saure Aepfel als Kompott. Hierzu sind Transparentäpfel am geeignetsten, die sorgfältig geschält und halbiert werden. Zu ein Pfund Aepfel rechnet man ¾ Pfund Zucker, ¼ Liter guten weißen Wein und ¼ Liter Wasser. Wein, Wasser und Zucker werden miteinander aufs Feuer gesetzt, nach Belieben mit Vanille, Zimmetstengel oder Citronenrinde gewürzt, einige Minuten gekocht und stets gut abgeschäumt. Dann werden die Aepfel Lage um Lage darinnen weich gekocht (nicht zu weich), sorgfältig Stück um Stück herausgenommen und schön in einen irdenen Topf rangiert. Ist der Saft noch zu dünn, so daß er noch nicht den Faden zieht, läßt man ihn noch ein wenig einkochen. Sonst aber wird er gleich nach dem Anrichten der Aepfel, je nach Belieben mit oder ohne Gewürz, darüber gegossen. Nach dem Erkalten wird ein mit Kirschwasser oder Rhum getränktes Stückchen Pergamentpapier auf die Aepfel gelegt und der Topf mit Pergamentpapier fest zugebunden. Auf diese Weise gekochtes Kompott ist sehr haltbar und bietet dem feinsten Tisch einen vorzüglichen Dessert.

*

Gedämpftes Rindfleisch. Ein zartes Stück Rindfleisch, 1½ Pfund, wird gesalzen, auf allen Seiten im Fett schön gelb gebraten, abgefettet, mit Fleischbrühe oder warmem Wasser und Weißwein oder auch gutem, hellem Most begossen, eine Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 3 Nelken und einige Pfefferkörner oder etwas Pfeffer beigefügt, gut zugedeckt und weich gedämpft. Nun wird das Fleisch auf einer Platte an die Wärme gestellt, ein Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl oder Kochmehl zu einem Teigli angerührt, mit der Brühe vermischt und gekocht, bis die Sauce dick genug ist, und diese über das Fleisch gegossen.

*

Brotschnitten. Weißbrötchen werden in 1 Cm. dicke Schnitten geschnitten, in einen Küchliteig von ½ Pfund Mehl, drei Eiern, Milch und Salz getunkt und in Butter oder Fett gebacken.

Einfache Fastnachtküchli. Zwei bis drei Eier, etwas Salz, einige Löffel voll Milch werden verklopft und mit Mehl zu einem dicken Teig gerührt, den man auf einen sauber gewaschenen Tisch oder auf ein Wirkbrett nimmt. Dann wallt man ihn aus, schneidet ihn in viereckige handgroße Stücke und backt die Küchli in schwimmender Butter oder in Fett.

*

Teig zu Obstkuchen. 1/2 Pfund Mehl wird auf das Backbrett genommen, etwa 1/4 Pfund Schmalz oder Butter mit etwas Salz dazu gethan, zerdrückt alles mit dem Wallholz, bis man kein Fett mehr bemerkt, thut dann sauren Rahm — je älter, desto besser — dazu, bis der Teig zum Auswallen gut ist. Bei Beerenkuchen und Steinobstkuchen siebt man dünn auf den Teig fein zerstoßene Brosamen und legt erst dann die entsteinten Früchte oder Beeren eng aneinander. Die Steinobstkuchen werden erst kurz vor dem Gebrauche mit Zucker bestreut, ansonst der Fruchtsaft, durch den Zucker zu flüssig geworden, den Teig zu stark erweicht.

*

Gebackener Reis. 1/2 Pfund Reis, 3 kleine Zwiebeln, feingehackt, in ein Liter Milch und Wasser weich gekocht. Wenn kühl geworden, werden 3 geschlagene Eier, ein Stück Butter, etwas Salz und feingehackte Petersilie dazu gethan und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel eine halbe Stunde gebacken.

*

Griesauflauf. Ein Liter Milch, 1/8 Pfund an Citronen abgeriebener Zucker und etwas Weinbeeren werden zum Kochen gebracht. Dann rührt man so viel Gries in die Milch, bis sie ordentlich dick wird, und läßt dieses gut aufkochen. Man richtet den Auflauf in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form an und stürzt ihn vor dem Servieren auf eine Platte.

*

Weinschnitten. Man schneidet Brot in Schnitten und weicht sie in Wein mit Zucker ein; es kann auch klarer, guter Most mit Zucker dazu genommen werden. Dann backt man die Schnitten in heißem Schmalz schön gelb und bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet. Ueber die gebackenen Schnitten wird, bevor man sie auf den Tisch gibt, eine Weinsauce gegossen.

*

Weinsauce. Man bringe in eine Messingpfanne entweder etwas Wasser und Wein oder auch guten klaren Most mit Zucker und einem Zimmetstängeli, läßt dies ziemlich lange kochen, gibt noch etwas Citronenrinde dazu und richtet es an. Diese Weinsauce paßt sowohl zum Griesauflauf als auch zu den Weinschnitten. Zum kalten Griesauflauf wird die Sauce kalt aufgetragen.

Speckſauce zu Kraut- und Hopfenſalat. Halbausgebratene Speckwürfel läßt man leicht mit wenig Mehl und kleingehackten Zwiebeln ausröſten, rührt dies mit Bouillon, Eſſig, Salz und Pfeffer zu einer leicht gebundenen Sauce, kocht es auf, kräftigt es mit einigen Tropfen von Maggis Suppenwürze und übergießt damit den vorbereiteten Salat. Statt Mehl kann ein Eigelb als Bindemittel — nach dem Aufkochen, damit es nicht gerinne — verwendet werden. Dieſe Salatſauce empfiehlt ſich namentlich in Ermangelung von gutem Oel auf dem Lande.

Aus Th. Haslinger: „Junggeſellen- und Touriſten-Kochbuch".

*

Wert der Eierſchalen. Der hohe Nutzwert der Eierſchalen wird von den meiſten Menſchen noch gar nicht genug gewürdigt. Gewöhnlich wirft man die Eierſchalen fort, ohne zu ahnen, daß dieſelben noch in ſehr nützlicher Weiſe verwendet werden können. Dieſelben bilden nämlich, da ſie ſehr reich an Kalk- und Phosphorſalzen ſind, dem Futter beigemiſcht, ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel für das Jungvieh. Zu dieſem Zweck pulveriſiert man die Schalen und miſcht ſie dann unter das für gewöhnlich gereichte Futter. Die Erfolge, welche mit einem derartig gemiſchten Futter beim Züchten von Kälbern, Füllen ꝛc. erzielt werden, ſind derart, daß der Ankauf der Eierſchalen ſeitens der Züchter bei Konditoren, Bäckern u. ſ. w., welchen dieſe Eierſchalen als Abfälle nur läſtig fallen, nicht genug empfohlen werden kann.

*

Reinigung von Alabaſter. Man wäſcht den Alabaſter zuerſt mit Seifenwaſſer, dann mit reinem Waſſer; ſind Fettflecke vorhanden, ſo betupft man dieſe mit Terpentinöl. Oder man überſtreicht den Alabaſter mit einem Brei aus weißem Ton, Seife und Waſſer, läßt dieſen eintrocknen und wäſcht ihn nach einigen Tagen mit reinem Waſſer ab. Oder man überfährt den Alabaſter ſchnell mit einem Lappen, den man in eine Miſchung von 1 Teil Schwefelſäure und 1,2 Teilen Waſſer taucht und wäſcht ihn dann mit reinem Waſſer ab. Um nach dem Reinigen die Politur wieder herzuſtellen, reibt man den Alabaſter erſt mit Schachtelhalm ab, ſchleift ihn dann mit gebranntem und in Waſſer gelöſchtem Kalk und vollendet die Politur durch eine Miſchung von Seifenwaſſer und geſchlemmtem, fein gepulvertem Kalk.

*

Spiegel zu putzen. Ganz fein pulveriſierte Kreide wird mit Waſſer angefeuchtet, aufgetragen und der Spiegel dann mit einem weichen Tuch abgerieben, oder mit Spiritus abgerieben und mit Waſchbläue nachgeputzt.

Immer glänzend, blank und rein
Müſſen die Geſchirre ſein;
Selbſt das herrlichſte Gericht
Schmeckt aus ſchmutz'gem Teller nicht.

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