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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **21 (1899)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1899

SCHWEIZERISCHE LANDESBIBLIOTHEK BERN 1900 K. 1559

Wie entsteht das echte Insektenpulver?

Es ist ziemlich allgemein bekannt, daß das echte Insektenpulver von zwei Pflanzen gewonnen wird, die beide der Familie des Chrysanthemum (im besondern der Gattung Pyrethrum) angehören und daher Verwandte unserer gewöhnlichen Gänse- oder Wucherblume sind. Die erstere führt den Namen Pyrethrum roseum wegen ihrer rosafarbenen Blüten und ist im Kaukasus heimisch, die andere heißt Pyrethrum cinerariae folium, besitzt weiße Blüten und wächst in Dalmatien. Früher kam das Insektenpulver ausschließlich aus den asiatischen Ländern südlich des Kaukasus — daher auch der Name persisches Insektenpulver — und die dortigen Einwohner hielten alle Einzelheiten bezüglich der Herkunft und Herstellung des Mittels geheim. Erst zu Anfang dieses Jahrhunderts erfuhr ein armenischer Kaufmann durch Zufall, daß das Pulver aus den getrockneten Blütenköpfen einer gewissen Pyrethrum-Art erlangt wird, die in den gebirgigen Gebieten der russischen Provinz Transkaukasien zu finden ist. Die Geschichte der dalmatinischen Art ist noch nicht aufgeklärt, denn es ist nicht wahrscheinlich, daß sie durch Züchtung aus der kaukasischen Art entstanden ist. Die Blüten der Pflanzen müssen bei schönem Wetter gesammelt werden, wenn sie gerade im Begriffe sind, sich zu erschließen oder wenn eben die Befruchtung stattfindet, da dann das Oel, das die insektentötende Eigenschaft besitzt, in der Zeit seiner bedeutendsten Entwicklung steht. Ist die Blüte vorüber, so werden die Stengel 4 Zoll vom Boden abgeschnitten, getrocknet, zermahlen und im Gewichtsverhältnis von ein Drittel mit dem Blütenpulver vermischt. Es muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß die Blüten weder der Feuchtigkeit, noch den direkten Sonnenstrahlen, noch künstlicher Hitze ausgesetzt werden. Die Wirksamkeit des Pulvers ist umso größer, je feiner es ist. Es kann nicht nur durch Zerstäubung auf die Insekten schädlich wirken, sondern auch durch Verbrennung und auch in einer verdünnten Lösung in Alkohol. Die Unzulänglichkeit des Insektenpulvers beruht auf seiner nur vorüber-

gehenden Wirkung, ferner hat es keinerlei tötlichen Einfluß auf die Insekteneier, harte Insektenpuppen und auf Käfer mit fester Decke, ebenso wenig auf die große Klasse der eigentlichen Wanzen, wogegen es ein höchst wirksames Mittel gegen Blattläuse, Fliegen und Mücken ist.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gefüllte Gans. Nachdem eine schöne, fette Gans gerupft, ausgenommen und gewaschen ist, wird sie eine Stunde vor dem Braten innen gut mit Salz und Pfeffer, außen nur mit Salz eingerieben. Inzwischen werden zwei abgeriebene, eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrödchen mit fein gewiegter Petersilie und Zwiebel in einem Stückchen Butter nur einige Minuten gedämpft. Die Leber der Gans wird mit einem Stückchen Citronenschale fein verwiegt, 6—8 weichgekochte Kastanien werden geschält, in kleine Stückchen geschnitten, samt der Leber zu dem gedämpften Brod gegeben, nebst zwei ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatnuß. Die Masse wird gut verrührt, in die Gans eingefüllt, und die Oeffnung zugenäht. Während des Bratens gießt man das sich sammelnde Fett fleißig ab und setzt stets etwas heißes Wasser zu. Nachdem man das Tier unter oftem Uebergießen 2½ Stunden gebraten hat, und eine schöne Farbe erzielt ist, längt man die Sauce mit etwas Maggi an und gibt den Braten mit Salat und Apfel-Compott zu Tische. Th. H.

*

Dessert aus Kastanien. Man schält ein Pfund Kastanien, kocht sie weich, befreit sie von den Häuten, dann glaciert man sie rasch in 130 Gramm geschmolzenem Zuckersyrup, richtet sie auf eine flache Schüssel an, übergießt die Maronen mit Arrak, den man entzündet, und bringt die Platte brennend zu Tische.

*

Süße Speise von Reismehl. (Auch für Kranke gut.) Von ½ Liter Milch setzt man ⅗ davon in ein Pfännchen, fügt 50 Gramm Zucker (2 Eßlöffel voll) und ⅛ Citronenschale bei und läßt alles zusammen kochen. 30 Gramm Reismehl (1 gehäufter Eßlöffel voll) wird inzwischen mit dem Milchrest und 2 Eigelben verrührt und in die kochende Milch gegeben. Man läßt das zusammen zu einem luftigen Brei kochen, dann hebt man ihn vom Feuer, schwingt rasch die Eiweiß zu steifem Schnee und mischt sie leicht unter den heißen, vom Feuer gehobenen Brei. So wird er gleich serviert. Die gleiche Speise kann auch von Gries gemacht werden.

Haché. Für vier Personen. Zu 1/2 Kilogr. gehacktem Fleisch, 125 Gramm süße Butter, 125 Gramm gehacktes Hausbrot, 1/2 feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, stark 1/2 Liter Fleischbrühe und einige Löffel voll Jus. Man röste das Brot in der Butter hellbraun, schütte es auf ein Sieb, damit die überflüssige Butter davon abtropft, röste es noch ein wenig mit der Zwiebel, rühre das nebst der halben Zwiebel gehackte Fleisch dazu, gieße die Fleischbrühe und Jus daran, lasse den Haché zur gehörigen Dicke einkochen und serviere ihn zu einem trockenen Kartoffelgemüse.

*

Haché in einem Reiskranz. Für 4 bis 6 Personen. 1 1/4 Liter Fleischbrühe, 125 Gramm süße Butter, 375 Gramm Carolinenreis (Gemüsereis), Salz. Der Reis wird in 4 Deziliter Wasser blanchiert und auf ein Sieb geschüttet. Fleischbrühe, Butter und Salz setze man übers Feuer, lege den Reis hinein und koche ihn eine Viertelstunde bis 20 Minuten, tauche eine Ringform in kaltes Wasser, fülle sie an mit dem Reis, stürze den Kranz auf eine runde Platte und richte in die leere Mitte obiges Haché an. Statt Haché kann man beliebiges zerschnittenes Fleisch, Fisch, Kalbs- oder Schweinsfüße, welche in Sauce gekocht, anwenden.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Zu 3 Kilogramm Kalbsbrust bereite man die Farce*. Man schneide die dünnen Knochen sorgfältig aus, schneide, wie es sich von selbst gibt, zwischen Fleisch und Haut eine Oeffnung hinein, fülle sie nur halb mit Farce, weil dieselbe im Braten aufgeht, nähe die Oeffnung zu, brate sie 2 1/2 Stunden im heißen Ofen, wie bei anderen Braten und ziehe beim Anrichten die Schnur aus. Kalbsbrust braucht der Fülle wegen mehr Zeit zum gar werden als ein anderer Kalbsbraten, muß auch fleißiger umgekehrt und begossen werden, damit er auf der Hautseite nicht zu sehr spröde werde, was beim Tranchieren hinderlich ist.

*

***Farce.** Zwei 5 Cts.-Wecken, 4—8 Eier, 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. in Würfel geschnittener, geräucherter Speck, 1/2 fein geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer. Die Wecken werden in kalter Milch oder in Wasser eingeweicht, die Speckwürfel durchsichtig geröstet, hierauf die Zwiebel fein geschnitten und darin gedämpft und in eine Schüssel gethan. Die Butter wird flüssig gemacht, die gut ausgedrückten Wecken darin abgetrocknet, d. h. so lange darin gerührt, bis sie trocken auseinanderfallen, und zu den Speckwürfeln und Zwiebeln gethan, mit obigem Gewürz und Salz gemischt und die Eier nach und nach darunter geschafft.

Gelbgekochtes Kalbfleisch. (Kalbsragout.) Für 8 bis 9 Personen. 1¾ Kilogr. ausgebeinte, oder 2 Kilogr. Brust samt Knochen schneide man in viereckige Stücke, brate sie auf starkem Feuer gepfeffert und gesalzen in 125 Gramm süßer Butter schön gelb unter öfterm Rühren, streue dann 125 Gramm Mehl darüber, rühre noch so lange, bis sich das Mehl ans Fleisch gehängt hat und gieße dann Fleischbrühe und 4 Deziliter Wein daran, so daß das Fleisch damit bedeckt werde. Man koche es unter beständigem Rühren auf, füge eine ganze geschälte Zwiebel, mit 1 bis 2 Nelken besteckt, und 1 bis 2 größere oder kleinere rotgelbe Rüben bei und koche alles zugedeckt langsam 1½—2 Stunden. Dann richte man das Fleisch auf eine Platte an, passiere etwas Sauce darüber und serviere den Rest besonders dazu. Ist die Sauce zu dick oder zu dünn, so kann sie mit Fleischbrühe verdünnt oder auf starkem Feuer zur gehörigen Dicke eingekocht oder ein Mehlteiglein eingerührt werden. Hat man Espagnole, so nehme man sie sehr dünn, statt Mehl und Fleischbrühe. Liebt man das Fleisch mit weniger Sauce, so nehme man nur die Hälfte Mehl und weniger Fleischbrühe. Da die Brust meist fett ist, kann man auch vom Hals darunter nehmen.

*

Schinkenklöße. Für 6 bis 8 Personen. ½ Kilogramm gekochter Schinken und 250 Gramm Wecken werden in kleine Würfel geschnitten, mit 60 Gramm flüssig gemachter, süßer Butter übergossen. Dann rühre man 125 Gramm Mehl mit 4 Eiern und 4 Deziliter Milch zu einem dünnen Omlettenteig an, lege die beiderlei Würfel hinein, auch eine feingeschnittene, in Butter weiß geröstete Zwiebel, lasse es ½ Stunde zugedeckt stehen, verrühre alles zu einer festen Masse, füge, wenn nötig, etwas Salz bei, drehe Klöße und koche sie in siedender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser langsam, bis sie beim Durchschneiden fest und durchweg gleich in der Farbe sind, schmelze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen ab und serviere eine beliebige weiße oder braune Sauce dazu.

*

Netzwurst. ½ Kilogr. übriges Fleisch wird mit 30—40 Gr. Speck und 60—125 Gr. in Milch geweichtem, wieder ausgedrücktem Brote sehr fein zerhackt. Man verrührt die Masse mit 1—2 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Petersilie und Citronenschale und gibt sie auf ein wohlgewässertes, glatt ausgelegtes Kalbsnetz. Dann wickelt man eine Rolle davon, spießt sie und bratet sie in der Pfanne, zwischen Glut oder im Ofen mit Bratenwürze und Butter allseitig langsam gelb. — Mageres Fleisch, z. B. Wildfleisch, Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch, kann auch mit ¼ seines Gewichtes Speck oder Rindsfett vermischt werden, überhaupt kommt es da immer darauf an, ob man mehr oder weniger

Fett liebe. Netzwurst kann auf dieselbe Weise auch aus frischem Fleisch verschiedener Sorten, am besten aus halb Kalbfleisch, halb Schweinefleisch oder auch aus Leber bereitet werden, welch letztere außer den obigen Würzen auch noch ein Zusatz von geriebenem Mayoran oder Salbei bedarf.

*

Geröstete Leber. In der feinern Küche wird nur Kalbleber genommen, in der einfachern Privatküche bedient man sich wegen dem Preisunterschiede der weit billigern Rindsleber, welche, wenn sorgfältig wie Kalbsleber bereitet, die Stelle ohne weiteres gut versieht. Auf 1 Pfund Leber rechnet man 30 Gramm Fett, 1/2 mittlere Zwiebel, fein geschnitten, 1 Eßlöffel voll Petersilie, ebenfalls fein geschnitten, 10 Gr. Salz, 3 Gr. Pfeffer (eine gute Prise) und wer es liebt, 1 Theelöffel voll Mehl. Die gehäutete Leber wird einige Stunden in Milch gelegt, dann getrocknet, sehr fein geschnitten und Pfeffer und Mehl aufgestreut. Aufs Feuer kommt die Leber erst, wenn die Suppe auf dem Tische steht; müßte sie stehen, so würde sie hart. Bis zur angegebenen Zeit werden die Zwiebeln weich gedämpft, dann wird die Leber zugegeben und rasch nur so lange geröstet, bis sie nicht mehr blutet. Nun wird das Salz, die Petersilie, ein paar Tropfen Essig, 2—3 Löffel Jus oder Fleischbrühe, Wein oder Wasser — was alles bereit sein muß und wobei man die Pfanne vom Feuer hebt — beigegeben, dann wieder auf dem Feuer rasch damit vermengt, angerichtet und zu Tische gegeben. Man kann nach Belieben noch 1—2 Löffel voll Tomatensauce mit den anderen Zuthaten beigeben. — Feine Brotdünkli mit der Leber geröstet, ist als Volksnahrungsmittel empfehlenswert. Man gibt zur Leber gebratene Kartoffeln und Salat.

*

Gebeizter Schmorbraten. Sauerbraten. Hüftstück, Schwanzstück, Schlüsselriemen oder dicker Riemen wird schön zugestutzt, gereinigt, mit Speck durchspickt, mit dem Fleischmesser glatt geschlagen und in recht kräftige Beize gelegt. Bei der Zubereitung wird es gesalzen, in reichlich halb Fett und halb feine Speckwürfel gelegt und allseitig gelb angebraten. Dann hebt man es in eine warme Schüssel und bereitet in dem zurückgelassenen Fette eine braune Brotsauce*, welche mit dem Beizessig versetzt wird. Das Fleisch wird in die kochende Sauce hineingelegt, wohl zugedeckt und auf gleichmäßigem Kleinfeuer 1 1/2—2 Std. gekocht. Man schmeckt, ob es nicht an Salz fehle, oder ob die Sauce zu sauer sei, in welchem Falle man hinreichend Zucker beifügt. Die Sauce muß so dick sein, daß eine dünne Lage am Löffel hängen bleibt. Sie wird nachträglich durch ein Sieb über das tranchirte Fleisch gegeben.

*

***Brodsauce.** Für einen halben Liter Sauce röste man 50 Gr. geriebenes oder feingehacktes Brod hochgelb, aber nur in soviel Butter, als es anfänglich aufsaugt. Dies wird mit 1 Deziliter Wein und 1 Deziliter Wasser abgelöscht und mit 1/4 Liter brauner Sauce versetzt. Sie wird mit gehackter Zitronenschale und hinlänglich Salz gewürzt und mit 1—2 Löffeln voll gelber und wenn erforderlich, mit ebensoviel brauner Zuckerlösung versüßt und gefärbt. Man läßt sie nun extra, oder mit dem Fleisch, das in derselben gedünstet werden soll, einkochen.

*

Bairisch Kraut. Ein festes Kabis-(Weißkohl)-Häuptchen, seiner äußeren, scharfgrünen Blätter entledigt, wird gevierteilt, gereinigt und dann fein gehobelt. Grobe Rippen und Storzenteile fallen dabei weg. Das gehobelte Kraut wird leicht gesalzen und unter einander gemengt. 100 Gr. kleine Speckwürfelchen werden ausgeschmolzen und die hartgewordenen Grieben dann entfernt. Zum klaren Fett kommen 75 Gr. Zwiebeln (klein geschnitten) und 1 gehäufter Löffel voll Zucker, welche zusammen hellgelb geröstet und dann mit 1 Glas Weißwein und 2 Glas heißem Wasser abgelöscht werden. Siedet es, so gibt man langsam Handvoll um Handvoll Kraut dazu, bis alles eingelegt ist. Unter öfterm Schwenken läßt man es 5/4 Stunden langsam kochen. Ist es weich und die Sauce ungefähr bis auf 1/3 eingekocht, so streut man 1 kleinen Löffel voll trockenes Mehl und 25 bis 30 Gramm zerpflückte Butter obenauf, würzt mit Pfeffer und Muskatnuß und schwenkt alles gut durcheinander. Man läßt es einige Minuten kochen und richtet es dann an, sofern man beim Kosten findet, daß es genug gesalzen und angenehm mild säuerlich sei, ansonst noch nachgeholfen werden müßte. Man gibt es mit gesottenen, in Butter und geröstetem Zucker glasirten Kastanien, zu Bratwurst, Schübling, Schweinsbraten oder -Cotelettes, gebratener Gans u. dgl. zu Tisch.

*

Sauerkraut zu kochen. Auf 1 Kilo gut gesäuertes, weißes Sauerkraut nimmt man 125 Gr. feine Speckwürfelchen und schmelzt sie möglichst aus. Wenn die Grieben davon entfernt sind, dünstet man 100 Gr. fein geschnittene Zwiebeln darin weich. Dann gibt man das Kraut hinein, verzettelt es gut, deckt es zu und läßt es so lange dämpfen, bis es durch und durch heiß ist. Man schüttet dann soviel heißes Wasser daran, daß es ungefähr zur Hälfte darin liegt. Unter öfterm Wenden läßt man es 2 Stunden wenigstens unausgesetzt kochen, inzwischen, so es nötig ist, ersetzt man das Eingekochte so weit, daß zuletzt noch eine kleine Sauce bleibt. Man versucht dann, ob noch Salz nötig sei, gibt ein wenig weißen Pfeffer daran und zuletzt noch einen Löffel voll mit Milch recht läufig angeteigeltes Mehl, welches

man bloß darüber schüttet und durch Stupfen des Krautes durchsickern läßt. Letzteres darf nämlich nicht musig werden, es muß schön weiß und glänzend bleiben. Wenn die Bindung verkocht ist, so wird das Kraut angerichtet. — Manche lieben es, besserer Verdauung wegen, noch etwas Kümmel oder Wachholderbeeren beim Kochen zuzugeben. — Es wird mit Kartoffeln oder gelben Erbsen zu Blut-, Leber- und Rauchwurst, zu Speck, Schweinefleisch, Speckklößen, Stockfisch, Schweinsbraten, zu Rebhühnern u. dgl. gegeben.

*

Braune Kartoffelsuppe. Für 4 Personen. 1/2 Kilogr. roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 60 Gr. süße oder eingekochte Butter, 30 Gr. Mehl, 1 1/2 Liter Fleischbrühe. Süße Butter wird flüssig, eingekochte dagegen heiß gemacht, Mehl darin braun geröstet, mit der Fleischbrühe abgelöscht und die Kartoffeln darin weich gekocht; dann wird die Brühe abgeschüttet, die Kartoffeln verrührt und mit der abgeschütteten Brühe nochmals aufgekocht; über die Brodwürfel angerichtet.

*

Risotto. 400 Gramm Reis, 80 Gr. Käse, 50 Gr. Fett, 40 Gr. Zwiebeln und 20 Gr. Salz. In 50 Gr. heißem Fett wird eine fein geschnittene Zwiebel kurz gedünstet und dann 400 Gr. Mailänder-Reis hineingegeben und gerührt, bis letzteres heiß ist, ohne gelb zu werden. Dann wird gesalzen und mit heißem Wasser (besser Knochenbrühe) abgelöscht, einige Male gerührt und auf schwachem Feuer weiter gekocht, bis die Körner weich werden, ohne zu zerfallen. Kurz vor dem Anrichten werden 80 Gr. Magerkäse verrieben und gut darunter verrührt. Risotto wird im Selbstkocher vorzüglich.

*

Fleischpfannkuchen. 1 verzupftes, kleines Eierweckchen oder 50 Gr. Brodkrumme wird mit 1 Deziliter siedender Milch übergossen; was es nicht einsaugt, wird sofort wieder abgegossen. Wenn es erkaltet ist, rührt man 2 Eier daran und soviel sehr fein gehacktes, übriges Fleisch, daß es eine streichbare Masse gibt, welche mit Salz und Muskatnuß und 1—2 Theelöffel Petersilie gewürzt und unter öfterm Rütteln auf beiden Seiten in steigender Butter etwas langsam gelb gebacken wird. Auch im Ofen wird er gut. Das Fleisch kann auch in Mehlpfannkuchenmasse genommen werden. — Zu Salat passend.

*

Reisschmarren. Man kocht von 1/2 Pfund blanchirtem, gewöhnlichem Reis mit 2 Liter Milch einen ganz dicken Reisbrei. Ist der Reis gehörig weich und die Milch eingekocht, so läßt man ihn kalt werden. Vor dem Backen rührt man 50 Gr. Mehl mit 2 wohlzerklopften Eiern dazu, rührt die Masse mit hinlänglich Salz oder Zucker (wenn man die Speise süß haben will) wohl durch und bäckt auf lang-

samem Feuer zwei braune Kuchen (75—90 Gr. Fett) daraus, welche man je vor dem Anrichten mit dem Schäufelchen zerhackt und noch ein wenig anziehen läßt. Der Schmarren wird darnach gehäuft angerichtet und zu Aepfeln oder Zwetschgen serviert.

*

Flammri von Kastanien. (Kastanienköpfchen.) 1 Kilo weichgekochte, geschälte und durchgetriebene Kastanien werden mit einem Syrup von 50 Gr. Zucker mit 1 Glas Wasser auf 1/3 eingekocht und mit 1 kleinen Gläschen Kirschwasser versetzt, durchgerührt und wie Flammris zu einem Köpfchen dressirt. Man servirt es mit geschwungenem Rahm.

*

Paniermehlsuppen. Fein geschnittenes, klingeldürres Hausbrod — Roggenbrod, Grahambrod, Korn- oder Weizenbrod, ebenso Zwieback, und eigentliches, gelb gefärbtes Panierbrodmehl wird im Mörser fein gestoßen, gesiebt, und jede Sorte für sich sorgfältig aufbewahrt. Hieraus ergibt sich das Material zu ganz verschiedenen Suppen für Gesunde und Kranke. Man rechnet auf 1 Liter Suppe 50—60 Gr. je nachdem man die Consistenz wünscht. In kochende Fleischbrühe, in Milch oder in Wasser gestreut, läßt man die Suppe 1/2 Stunde auf Kleinfeuer hinlänglich gesalzen kochen, bindet sie beliebig mit etwas saurem Rahm, richtet sie dann an und dekoriert sie entsprechend bei Fleischbrühe und Wasser mit Grünem oder Muskatnuß, bei Milch aber mit etwas weißem Pfeffer. Die Paniermehlsuppen von Wasser können mit Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigt werden.

*

Um das Ausgleiten bei Glatteis zu vermeiden. Zu diesem Behufe bestreicht man die Ledersohlen mit folgender Mischung: 50 Gramm dicker Terpentin, 200 Gramm Colophonium, 50 Gramm Benzin mit 250 Gramm Spiritus. Man mischt dies und thut es in eine Flasche, die so lange an einem warmen Ort stehen bleibt, bis Terpentin und Colophonium sich gelöst haben. Die Schuhsohlen werden mehrere Male mit der Flüssigkeit bestrichen und die Schuhe nicht eher in Gebrauch genommen, als bis die Lösung völlig eingetrocknet ist. Diese Flüssigkeit soll auch das Leder haltbar machen.

*

Gefrorene Wäsche. Hat man bei kaltem Wetter Wäsche zu trocknen, so nehme man sie, wenn im gefrorenen Zustand, mit größter Vorsicht ab. Steif gefrorene Wäsche darf weder gebogen noch gedrückt werden, sonst werden die kleinen Eiskrystalle gebrochen und damit die Gewebefasern zerschnitten und zerrissen. Die Wäsche erhält eine Menge Löcher, welche vorher nicht darin waren.

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