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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 27

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 7. | Juli 1899

Zur Geschichte der Gemüse.

Zu den ersten Pflanzen, die von den Menschen angebaut wurden, gehört die Linse. Sie stammt vom Himalaya. Um ein Linsengericht gab bekanntlich bereits Esau sein Recht der Erstgeburt dahin.

Ebenso alt ist die Kultur der Laucharten, die ebenfalls aus Asien stammen. Nero, der allmonatlich mehrere Tage hindurch Lauch aß, um seine Stimme zu klären, wurde spottweise Porrophagus — der Lauchfresser — genannt. Zu der Zeit der Pharaonen wurde der Lauch in Egypten allgemein kultiviert. Der Knoblauch speziell galt bei den Alten als diätisches Genußmittel. Die Israeliten in der egyptischen Gefangenschaft, die Arbeiter an der Chepospyramide, die Soldaten, Matrosen, Feldarbeiter bei den alten Griechen und Römern aßen Knoblauch, wenn sie von der Hitze und Arbeit erschlafft waren. Elphinstone, der bekannte Geschichtsschreiber Indiens, berichtet, daß noch jetzt die Völker in Gegenden, die vom Samun heimgesucht werden, sich die Lippen und die Nase mit Knoblauch einreiben, wodurch sie von dem heißen Winde weniger zu leiden haben sollen.

Die Zwiebel war bei den Egyptern um 2000 v. Chr. Gegenstand der Verehrung. Sie kam gleichfalls aus Indien. Auch die Gurke war in Ostindien heimisch, sowie in Kaschmir, China und Persien. Kaiser Tiberius aß sie massenhaft im Sommer und Winter. Die Egypter bereiteten ein Getränk aus Gurkensaft. Die Kürbisarten werden in Asien mit Vorliebe kultiviert. Spargel, der an der englischen Küste und in Rußland wild wächst, war das Lieblingsgemüse des großen Plato, und Aristophanes pries ihn als ein gutes Verdauungsmittel. In den russischen Steppen ist der wilde Spargel so häufig, daß ihn das Vieh abgrast. Lattich galt bei den Alten als ein wirksames Katermittel. Wenn sie zuviel Wein getrunken hatten, empfanden sie, daß eine Portion Lattich ihnen das erhitzte Blut angenehm kühlte. Die Griechen betteten ihre Sterbenden auf Lattichblättern, gemäß der Sage

vom göttlich verwundeten Adonis, den die Göttin Venus liebend auf ein Lager bettete, deren narkotische Säfte den sterbenden Geliebten freilich doch nicht zu retten vermochten. Spinat ist eine arabische Pflanze, die von den Arabern nach Spanien gebracht wurde.

Sehr geschätzt waren von den alten Egyptern, Griechen und Römern der Endiviensalat und die Petersilie. Die Melone stammt aus Südasien und wurde schon von Egyptern, Griechen und Römern kultiviert. Columbus führte sie in Amerika ein. Die Wassermelone ist in Afrika zu Hause. Der Kohl in Griechenland; Cincinatus befahl seine Anpflanzung in Rom. Der Blumenkohl stammt aus Cypern. Rettiche, aus China stammend, wurden schon in alten Zeiten in Europa kultiviert. Aus China kam auch der Rhabarber, der im 14. Jahrhundert in Europa eingeführt wurde. Die Bohne ist in Egypten und Ostindien heimisch, die Erbse in ganz Asien. Beide schon seit ältesten Zeiten in Europa gebaut. In den Schweizer Pfahlbauten der Bronzeperiode sind Erbsen gefunden worden. Die Lupine kommt aus Egypten.

In Europa heimisch sind noch Meerrettich, aus Rußland nach Westeuropa verbreitet. Sellerie, die in Großbritanien einst ein gemeines Unkraut gewesen; Fenchel, dessen Früchte bei den alten Römern beliebt waren und noch heute in Egypten gegessen werden; Pfefferkraut; Pastinack; Cichorie; Artischocke; Mohrrübe und rote Rübe, an den Gestaden Südeuropas heimisch und seit Urzeiten angebaut; Kresse, die aber auch in Asien und Amerika wild wächst; Sauerampfer; Bibernell. Mit einer Anzahl uns jetzt unentbehrlich erscheinender Gewächse hat uns Amerika beschenkt. Es sei nur an die Kartoffel erinnert, deren Geschichte allbekannt ist, sowie an die Tomaten und an die Opuntien.

Der Tod im Kochtopf.

Unter dieser wunderlichen Spitzmarke bringt das „British Midical Journal“ eine Mitteilung, der unsere Hausfrauen vielleicht einige Beachtung schenken. Auf der Anklagebank sitzen diesmal die emaillierten eisernen Kochgeschirre, die fast in allen Haushaltungen verwandt werden. Von Zeit zu Zeit taucht immer wieder der Gedanke auf, ob das Email dieser Geschirre vielleicht gelegentlich giftige Stoffe enthalten möchte; aber darum handelt es sich in dem gegenwärtigen Falle nicht, außerdem ist vor einiger Zeit durch sehr sorgfältige chemische Untersuchungen nachgewiesen worden, daß die Zusammensetzung des dabei benutzten Email ganz einwandfrei ist, wenn nicht eben eine grobe Unachtsamkeit oder direkter strafwürdiger Betrug vorliegt. Diesmal ist von einer andern Gefahr die Rede, zu der die emaillierten Kochtöpfe Veranlassung geben können. Dr. Scharpin ist nämlich zu der Ueberzeugung gekommen, daß

sich von dem Email, wenn es etwas abgenutzt ist, sehr leicht winzige, sehr scharfe Splitter ablösen, die, wenn sie mit der Speise heruntergeschluckt werden, dem menschlichen Verdauungskanal in höchstem Maße gefährlich werden können. Der genannte Arzt behandelte kürzlich einen Koch, dem beim Reinigen einer emaillierten Pfanne ein winziges Stückchen Email unter den Fingernagel geraten war und dort, da es scharf wie Glas war, eine unangenehme Verletzung hervorgebracht hatte. Ist das Email einmal rissig geworden, so kann selbst das beste Auge solche kleine Splitter in der gekochten Speise, z. B. im Gemüse, nicht entdecken. Werden sie aber heruntergeschluckt, so können sie zu allerhand Darmerkrankungen Anlaß geben, und Dr. Scharpin steht nicht an, die Thatsache, daß Darmleiden aller Art heutzutage häufiger geworden sind, der zunehmenden Benutzung der emaillierten Kochgeschirre zuzuschreiben. Erscheint die Behauptung in solcher Allgemeinheit übertrieben, so ist sie doch nicht von der Hand zu weisen, wenn man an die außerordentliche Zunahme der Appendicitis denkt, der Entzündung des wurmförmigen Fortsatzes des Blinddarms, die heute eine ganz außerordentlich große Zahl von Menschen dahinrafft. Es ist zweifellos, daß oft die winzigsten Gegenstände, wie ein Himbeerkern oder ähnliches, der Grund zu dieser Erkrankung werden, und von diesem Gesichtspunkte aus erscheinen die Emailsplitter unserer Kochtöpfe und Bratpfannen durchaus nicht in einem harmlosen Lichte. Jedenfalls werden unsere Hausfrauen gut thun, das Email an ihren Kochgeräten nicht zu selten erneuern zu lassen.

Winke für Reparaturen.

Bei Reparaturen im Haushalt, wie sie jeder Umzug mit sich bringt und jedes große Frühjahrsreinmachen nahelegt, kann man viel Geld ersparen, wenn man das „Selbst ist der Mann" beherzigt. Nachstehende Winke werden hierbei vorteilhaft sein. Der beste Leim, um abgebrochene Teile von Möbeln wieder fest zu machen, ist weißer russischer Leim. Man weicht eine Tafel über Nacht in Wasser, gießt letzteres dann ab und macht den Leim hiernach im Wasserbade flüssig, nicht über direktem Feuer. Thut man noch etwas Essig hinzu, so bleibt der Leim flüssig und ist jederzeit gebrauchsfähig. — Will man seine Möbel aufpolieren, so wasche man diese erst gehörig mit einer Abkochung von Quillayarinde ab; man wird staunen, welch entsetzlicher Schmutz sich im Laufe des Winters an ihnen angesetzt hat und wie töricht es ist, ohne eine solche Reinigung die Politur aufzutragen. Zum Polieren benutzt man entweder die käufliche Schallackpolitur, der nach Wunsch auch noch etwas Farbe — Mahagonibraun für helle, Umbrabraun für dunkle Möbel — beigemischt werden kann. Soll nur der Glanz er-

neuert werden, so genügt nach vorherigem Reinigen tüchtiges Abreiben mit Petroleum. Eichene Möbelstücke, die nicht poliert werden, sind ebenfalls in angegebener Weise zu reinigen, dann mit in Terpentinöl gelöstem Wachs, eventuell unter Zusatz von etwas sogenannter Brunoleinfarbe, recht regelmäßig einzureiben und kräftig zu bürsten. — Zum Reinigen von mit Oelfarbe bestrichenen Möbeln, auch Fenstern, Türen 2c., benutzt man ausschließlich eine Abkochung von Quillayarinde oder Seifenwurzel (aus der Droguenhandlung), da Seifen- und Sodawasser die Farbe löst. Eiserne Oefen werden mit Graphitpulver, in Essig verrührt, bestrichen und mit harter Wichse glänzend gewichst. — Plüschmöbel reibt man mit rohem Sauerkraut ab, wonach sie thatsächlich wie neu erscheinen, ebenso glatte Teppiche, die übrigens auch, auf dem Fußboden liegend, mit weicher Seife und Schmierseifenschaum tüchtig gescheuert werden können. — Tapeten und bemalte Decken reinigt man durch Abreiben mit Brot. — Frisch gestrichene Fußböden wischt man vor Wiederbenutzung des Zimmers mehreremal mit kaltem, reinem Wasser ab, sie halten sich dann viel länger.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kirschsaft. Völlig reife Sauerkirschen werden entstielt, in einem Mörser gestoßen, eventuell auf einer Obstmühle vermahlen und in einem irdenen Topfe oder einem Holzbottich über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag preßt man sie durch ein Tuch, gibt zu einem Liter Saft 500 Gramm Zucker, setzt ihn in einem irdenen oder kupfernen Gefäß zum Feuer und schäumt fleißig ab. Der Freund von Gewürzen kann ca. 8 Gramm in Stücke gebrochenen ganzen Zimmt und 5 Gramm Nelken zusetzen. Nach 10—15 Minuten wird der Saft durch ein reines Tuch filtriert, erkaltet in Flaschen gefüllt, welche an einem kühlen Ort gut gepfropft, aufbewahrt werden.

*

Erdbeerliqueur. Man füllt eine große Flasche fast ganz mit Erdbeeren (Waldbeeren sind am besten), gießt feinen französischen Cognac darauf und läßt die Flasche an warmem Orte einige Zeit stehen. Die Flüssigkeit wird dann abgegossen, filtriert und mit geläutertem Zuckersirup versüßt. Um letzteren herzustellen, kocht man ein Kilo Hutzucker mit 1/2 Liter Wasser auf, schäumt ab und verwendet den Sirup kalt. Man darf jedoch kein hartes (kalkhaltiges) Wasser nehmen, weil der Liqueur dadurch trübe würde. Regenwasser ist am passendsten.

*

Fricassé von Morcheln, Maischwämmen u. s. w. 3—4 handvoll frischgepflückte Morcheln werden sauber geputzt, aus mehreren Wassern

herausgewaschen, einigemale durchschnitten und wenn sie vollständig abgetropft sind, in 100 Gramm Süßbutter mit einer ganzen Zwiebel, dem nötigen Salz und weißem Pfeffer gedünstet. An den gezogenen Saft gießt man langsam eine Obertasse sauren Rahm, der mit einem Kochlöffel Mehl verquirlt wurde, schärft die Sauce mit Citronensaft und läßt mit zwei Eßlöffeln gehackter Petersilie nochmals aufkochen. Man verfeinert das Fricassé mit etwas „Maggi" und gibt es mit Spiegeleiern zu Tische.

*

Makronenpastetchen. 36 Stück klein gezackte Förmchen werden mit dem Mürbeteig ausgelegt, in die Mitte lege etwas Obst, dann reibe 100 Gramm geschälte Mandeln recht fein mit 8 Eiweiß, füge 375 Gramm feinen Zucker und 50 Gramm Mehl, einige Tropfen Citron hinzu und fülle diese Masse in die Förmchen. Diese Förmchen bestreiche vor dem Auslegen mit Mürbeteig mit klarer Butter. Backe sie nach dem Brod. Die Förmchen dürfen nur 6 Centimeter breit oben und 4 Centimeter breit unten sein, die Höhe 2 Centimeter.

*

Bisquitplatten. 3/4 Kilo Zucker und 18 Eier werden über schwachem Kohlenfeuer geschlagen; wenn die Masse dick wird, die Schlagrute darausgehoben wird und das davon Ablaufende auf der im Kessel befindlichen Masse stehen bleibt, sich türmt, dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie kalt, rührt 250 Gramm Puder, 250 Gramm Mehl, 8 Gramm Zimmt und eine Macinuß darunter, dressiert sie wie Zwieback groß auf Papier, bestaubt sie mit Zucker, backt sie langsam und schneidet sie warm vom Papier. Jede Art Bisquitmasse darf nicht zu viel geschlagen werden.

*

Sommersuppe mit Leberklößen. Alle Arten Sommergemüse als Schoten, Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Salat 2c. schneidet man nach dem Reinigen in nudelartige Streifen, zerläßt reichlich Butter und schwitzt die Gemüse in derselben langsam eine Viertelstunde. Dann füllt man soviel siedendes Wasser auf, als man Suppe braucht, salzt die Brühe und kocht die Suppe eine Stunde sehr langsam. Kurz vor dem Anrichten fügt man 15 bis 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt an die Suppe, würzt sie mit gewiegter Petersilie und richtet sie über Leberklößchen an. Zu den Klößchen wiegt man 250 Gramm enthäutete Kalbsleber fein, verrührt sie mit etwas zerlassener Butter, mehreren Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran und Reibbrot, sticht kleine Klöße ab und kocht sie in der Brühe etwa 5 Minuten.

*

Blumenkohl. Man kocht den Blumenkohl 5 Minuten, in siedendem Salzwasser, läßt ihn abtropfen und dämpft ihn darauf in folgendem

Beiguß weich: Man schwitzt zu demselben 20 Gramm Mehl in Butter hellgelb, verkocht die Einbrenne mit 1/4 Liter Fleischextraktbrühe und 1/4 Liter Milch, würzt die Sauce mit ein wenig Muskatblüte, salzt ihn und läßt den Blumenkohl langsam weich kochen.

*

Artischocken in Fleischbrühe. Man nimmt kleine, zarte Artischocken, schneidet die Blätter davon, entfernt die harten Teile, schält die Boden — Käse genannt — sauber und teilt sie in Viertel. Darauf bräunt man 100 Gramm Butter in einer Casserole, legt die Artischocken hinein, die Blätter oben darauf, streut Pfeffer und Salz darüber, läßt sie gelb braten, gießt 1/4 Liter kräftige Jus von Liebig's Fleischextrakt daran, würzt das Gemüse mit gehakter Petersilie und etwas Schnittlauch und läßt es auf schwachem Feuer weich kochen. Dann werden die Artischocken angerichtet, der Jus abgefettet, mit Citronensaft geschärft, mit einem Stückchen Butter gerührt, aber nicht aufgekocht und über die Artischocken gegossen.

*

Juspastetchen. In 1/2 Liter siedend Wasser löst man 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt auf, salzt die kräftige Jus, läßt sie etwas abkühlen und verquirlt sie mit 10 frischen Eidottern. Kleine Tassen bestreicht man mit frischer Butter, füllt sie drei Viertel voll mit der Kraftbrühe, stellt sie in siedendes Wasser und kocht sie langsam so lange, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Dann stürzt man die Pastetchen, bestreut sie mit gewiegtem Schinken und gehackter Petersilie und gibt sie sofort zu Tisch.

*

Wiener Torte. 300 Gramm Puderzucker, 8 Eidotter, 4 ganze Eier, Citronensaft und etwas Citronenschale rührt man dickschaumig, fügt 300 Gramm zu Rahm gerührte Butter und 300 Gramm Kartoffelmehl hinzu und zieht den steifen Schnee der acht Eiweiße unter die Masse. Dann teilt man sie in drei Teile, bäckt jeden Teil auf einem gebutterten Tortenblech hellbraun und läßt sie abkühlen. Einen Teil bestreicht man mit Johannisbeer-, den zweiten Teil mit Aprikosenmarmelade, setzt alle drei zusammen, überzieht den letzten oben mit beliebiger Glasur und garniert die Torte nach dem Trocknen der Glasur mit abgetropften eingemachten Früchten.

*

Himbeersaft. Zum Konservieren des ausgepreßten Saftes ohne Kochen und ohne Gährung genügt entweder ein Zusatz von 15 Proz. der Saftmenge, 96 Proz. gutem, fuselfreiem, rektifiziertem Spiritus oder von 20 Gramm Salicyl zu 100 Liter Saft. Um dem Himbeersaft jene schöne, intensiv rote Färbung zu geben, welche bei Säften ersten Ranges vorhanden ist, und deren Herstellung von verschiedenen großen Pressereien als Geschäftsgeheimnis streng gehütet wird, setzt man den abzupressenden

roten Himbeeren 1/8 entkernte, schwarze Süßkirschen zu, wodurch die Qualität des Saftes in keinem Falle geschädigt wird. Es ist bei der sorgfältigsten Behandlung der Himbeeren einfach unmöglich, dem Safte eine so feurige Färbung zu verleihen, wie sie die Frucht selbst nicht besitzt, es ist aber sehr zu empfehlen, das durch jenen Kirschenzusatz zu thun, um so mehr, als erreichbare brillante Färbung von größtem Einfluß auf die Normierung des Preises ist. Noch zweckmäßiger aber ist es, die dunkle, feurige Färbung dadurch zu bewirken, daß man 1/5 der Himbeerpflanzung in den neueren schwarzfrüchtigen Sorten anlegt und 4/5 rote, sowie 1/5 schwarze Früchte zur Saftbereitung verwendet.

*

Hecht im Mantel. Ein Hecht von 2 1/2 Kg. wird Abends vor dem Gebrauch geschuppt, ausgenommen, gewaschen, getrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit dem Saft einiger Citronen beträufelt, mit 1/2 Liter Weißwein übergossen. So bleibt er zugedeckt, unter wiederholtem Umwenden, stehen. — Zur Zeit der Verwendung gieße die Marinade ab und rühre die Hälfte derselben mit 80 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl, beides gut geknettet und mit 4 Eidottern verbunden, auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, der zuletzt ein Theelöffel voll Fleischextrakt zugesetzt wird. Hiermit bestreiche den Fisch, bestreue ihn mit geriebenem Weißbrot und reichlichem Parmesankäse und backe ihn unter fleißigem Begießen im Ofen.

*

Gebratene junge Hähnchen. Wenn dieselben gut gerupft, gesengt und abgewaschen sind, nimmt man sie aus, indem man unten in den Leib einen kleinen Einschnitt macht, das Eingeweide loslöst und nachdem man den Magen gefaßt hat, es mittels des letzteren herauszieht. Der Brustknochen wird geknickt und aufgebogen, der Hals durch den Flügel gezogen und die Beinchen in die Höhe gestreckt. Man brät sie in ausgebratenem Speck, in dem man zuletzt noch ein Stück Butter hinzu fügt, auf schwachem Feuer gelbbraun. Sie sind in 1 1/2 Stunden gar.

*

Brennessel als Gemüse. Im Frühjahr, wenn die Wintergemüse bald aufgezehrt sind, hört man so manche Hausfrau klagen, sie wisse nicht, was kochen, sie habe jetzt gar keine Abwechslung in ihrem Küchenzettel. Den meisten Hausfrauen ist es gar nicht bekannt, was sich alles als Gemüse verwenden läßt. Gerade jetzt eignet sich eine gewöhnlich als Unkraut bezeichnete Pflanze zu Herstellung eines dem Spinat an Geschmack gleichkommenden Gerichtes. Diese Pflanze heißt Brennessel. Wie leicht und billig sind dieselben zu haben. Die jungen, zarten Brennesseln werden wie Spinat zubereitet und sind im Geschmack nicht von diesem zu unterscheiden. Da sie beim Kochen sehr zusammen fallen,

darf man 1/3 mehr nehmen, als man Spinat nötig hat. Auch der Löwenzahn kann in der Küche verwendet werden. Die jungen Blätter werden als Salat zubereitet. Derselbe schmeckt bitter, soll aber der Gesundheit zuträglich sein.

*

Beständig machen der Farben in Baumwollstoffen. Die Farbe in Cotonne-, Cretonne- und Indienne-Schürzen und Röcken kann auf folgende bewährte Art beständig gemacht werden. Man läßt dieselben als neu 2—3 Stunden in heißem Wasser, in welchem man vorher 1—2 Löffel Alaun verrührt hat, liegen, wässert sie dann gut und trocknet sie am Schatten.

*

Handschuhe aus dänischem Leder zu waschen. Die Handschuhe werden auf einem mehrfach gefalteten, reinen, leinenen Tuch ausgebreitet und vermittels eines festen, reinen Schwämmchens und einer Mischung von aufgelöster Seife, Salmiak und Milch rein gewaschen. Nachdem sie mit einem Flanell- oder Leinentuch abgetrocket sind., hängt man sie zum völligen Trocknen auf und reibt und drückt sie hin und wieder etwas. Ein Abstäuben mit Weizenkleie nach dem Trocken macht das Leder weich und elastisch.

*

Oelfarben an Fensterscheiben. Die Spritzflecken von Oelfarben, die beim Streichen einer Fassade an den Fensterscheiben entstanden und schon angetrocknet sind, weichen Terpentin und Soda allein nicht. Man muß dazu schon Seife zu Hilfe nehmen. Sogenannte Schmierseife, die man aufträgt und mehrere Stunden stehen läßt, beseitigt alle Oelfarbe. Auch wird dieses Mittel mit Vorteil bei Pinseln angewandt, die in Oelfarbe hart geworden sind. Man weicht sie in einer Lösung von Schmierseife auf und braucht die Pinsel dann nur noch rein nachzuspülen. Die Anwendung ätzender Mittel, wie Pottasche und Kalk, ist bei Glas nicht ratsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

*

Teppiche und Möbelüberzüge zu reinigen. Man klopfe und bürste sie zuerst recht sorgfältig aus, um allen Staub zu entfernen, mache dann eine gute Seifenbrühe, am besten von venetianischer Seife und bürste damit die Gegenstände tüchtig durch. Man wasche dann die Seife mit reinem Wasser ab, löse Alaun in heißem Wasser auf (für 3 Liter Wasser genügen 15 Gramm Alaun) und wasche mit der Flüssigkeit mittels eines Schwammes die Gegenstände, deren Farben nach dem Trocknen wieder meist gut aufgefrischt sein werden.

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