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

Band: 22 (1900)

Heft: 22

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: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 6. | Juni 1900

Wie viel Eier legt ein Huhn?

Ganz allgemein läßt sich diese ebenso interessante als für die praktische Hühnerzucht wichtige Frage angesichts der fast zahllosen und in jeder Hinsicht sehr verschiedenen Hühnerrassen nicht beantworten. Die schweren asiatischen Hühner (Brahmaputra, Kochinchina), sind verhältnismäßig schlechte Eierleger (wenn auch gute Brüter), ebenso die reinen Fleischhuhnrassen (la flêche), welche infolge der teilweise schon Jahrhunderte hindurch fortgesetzten einseitigen Zuchtrichtungen an Leistungsfähigkeit in der Eierproduktion eingebüßt haben. Bekannt als vorzügliche Eierleger sind die Mittelmeerrassen (Italiener, Minorka), bei welchen die in der Tierzucht oft wiederkehrende Erscheinung einseitiger Ausbildung einer hervorragenden Nutzungseigenschaft — eine sog. Ueberbildung — bereits so weit fortgeschritten ist, daß die Tiere reine Lege-Automaten geworden, aber der weitern Sorge um Erhaltung der Art, der Brütlust, verlustig gegangen sind, was züchterisch vom Gesichtspunkte der Eierproduktion betrachtet, jedenfalls als eine Glanzleistung anzusehen ist. Indessen machen gerade diese heißblütigen Rassen nördlich der Alpen von Beginn der Mauserung an im Herbst und Winter eine zu lange Legepause, wodurch das Gesamtergebnis ihrer Produktion doch nicht so hervorragend ist. Es fehlt diesen Rassen hier während der kalten Jahreshälfte an natürlicher Wärme, an welche sie ursprünglich — entsprechend ihrer südlichen Heimat — gewöhnt sind. Der fleißigste Eierleger für unser Klima ist entschieden das einheimische Huhn, das sogenannte Landhuhn oder Bauernhuhn. In seiner Härte und Genügsamkeit ist es tatsächlich unübertroffen und verdient die Zurücksetzung nicht, die ihm leider heute oftmals zu teil wird. Wo das Landhuhn aber durch Inzucht in seiner Leistungsfähigkeit zurückgegangen ist, und das ist allerdings leider vielfach der Fall, da wird man durch Zuführung frischen Blutes einer gutlegenden Rasse — etwa durch Beigabe eines Italiener Hahnes — wieder leistungsfähige Zuchten erhalten. — Im weitern kann die Legelust der Hühner an sich insofern

gefördert werden, als die Eiablage in den ersten Jahren beschleunigt wird. Dies zu erreichen, bedürfen die Tiere eines warmen Stalles, im Winter auch warmen Weichfutters und warmen Wassers, sowie eines freien Auslaufs mit guter Schargelegenheit und Gelegenheit zu Sandbädern. Fleischfütterung, sowie die Beigabe gehackter Zwiebeln, gemahlenen Pfeffers oder von Paprika unter das Weichfutter regen gleichfalls die Legelust an, namentlich im Herbst und Winter wird man hievon mit Erfolg Gebrauch machen können. Es muß hierbei noch bemerkt werden, daß durch alle diese Mittel in keiner Weise die Gesamtproduktion der Eier eines Huhnes erhöht, also keine größere Eierzahl an sich erzielt wird, noch erzielt werden kann. Der Eierstock eines guten Leghuhnes unserer Landhühnerrasse hat nämlich nur etwa 600 Ei-Anlagen oder Eichen und unter normalen Verhältnissen wird das Huhn auch annähernd so viele Eier legen, in keinem Falle aber mehr legen können. Es ist indessen zu erwägen, daß das Huhn ein Alter von 10 Jahren erreichen kann, daß es aber nicht alle Jahre gleichmäßig legt, sondern die weitaus meisten Eier im zweiten, dritten und vierten Jahre. Durchschnittlich verteilt sich die Zahl der von einer Henne zu legenden, bezw. gelegten Eier auf die Lebensdauer etwa folgendermaßen: Das Haushuhn legt im ersten Jahre etwa 10—20 Eier, im zweiten 100—120, im dritten 120—135, im vierten 100—115, im fünften 60—80, im sechsten 50—60, im siebenten 35—40, im achten 15—20 und im neunten bis 10 Eier, also insgesamt etwa 490 bis 600 Eier. Im vierten Jahre nimmt sonach die Eiererzeugung schon wieder ab und zwar um so rascher, wenn die Henne im zweiten und dritten Jahre — wie das von verschiedener Seite als tatsächlich vorkommend behauptet wird — ganz außerordentlich fleißig legt: 150 bis 200 und 250 Eier im Jahr. Dies wären — die Richtigkeit der Beobachtung vorausgesetzt — Leistungen, wie sie vielleicht äußerst selten einmal unter besonders günstigen Verhältnissen vorkommen können, Regel ist das nicht und kann es niemals werden. In keinem Falle dürfte es richtig, d. h. rationell erscheinen, Legehühner länger als vier Jahre zu behalten, da einerseits die Futterkosten den Wert der Eierproduktion übersteigen, und anderseits auch der Fleischwert mit dem Alter zurückgeht. Am besten schlachtet man die Legehühner gleich nach Beendigung der Legezeit des vierten Jahres, aber noch vor der Mauserung, während der Mauser schlachtet man die Tiere jedenfalls nicht.

Im Zusammenhange mit der Eierproduktion steht auch die andere Frage: Wie viel Hühner gehören zu einem Hahn? Bekanntlich legen die Hühner auch Eier ohne Hahn und bevor sie mit einem Hahn zusammen waren, wie man bei jungen Kücken leicht beobachten kann. Solche Eier sind allerdings zum Bebrüten untauglich, aber zum

Genuß natürlich ebenso gut. Verschiedentlich ist deshalb sogar schon empfohlen worden, in den Fällen, wo es sich lediglich um die Eierproduktion handelt und die Eier nicht zu Zuchtzwecken Verwendung finden, überhaupt keinen Hahn zu halten, da demselben in allen diesen Fällen lediglich die Rolle eines unnützen und überflüssigen Fressers zufalle und — die Hühner angeblich ohne Hahn ebenso gut legen sollen. Auf Grund mannigfacher Erfahrungen, gewonnen aus systematisch angestellten Versuchen, muß dieser Ansicht widersprochen werden: die Hühner sind mit Hahn ruhiger, jedoch munterer und lebhafter, frischer, halten bei freiem Auslauf besser zusammen, sind überhaupt verträglicher, legen auch tatsächlich fleißiger und — was sehr wesentlich ist — vor allen Dingen auch früher, während sie ohne Hahn bissig und unverträglich werden, nicht das lebhafte, freudige Temperament behalten und in der Legelust bald merklich nachlassen. Wo es nur auf die Eierproduktion ankommt, kann man einen Hahn bequem bis zu zwanzig Hennen und mehr beigeben, bei anderen Zuchtrichtungen, wo es darauf ankommt, daß alle Eier auch befruchtet sind, ist die Hennenzahl pro Hahn auf zehn bis höchstens zwölf zu bemessen. Zu Brutzwecken nehme man aber keine Eier von einjährigen Hennen, desgleichen nicht von Hennen, welche von einem einjährigen Hahn befruchtet sind, sondern von einem mindestens zweijährigen Hahn befruchtete Eier einer wenigstens ebenso alten Henne. Aelter als fünf Jahre aber lasse man auch selbst einen bewährten Hahn nicht werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsmilken. Ein paar schöne Milken werden 2 Stunden gewässert und in laues Salzwasser gelegt, das man über dem Feuer bis zum Kochen kommen läßt, damit sie steif werden. Dann legt man die Milken in kaltes Wasser, und wenn sie abgekühlt, reinigt man sie von Haut und Sehnen, schneidet sie in dünne Schnitten, gibt sie in eine Kasserole, worin sich 30 Gramm geschmolzene Butter befindet und salzt sie gehörig. Man läßt sie langsam gelb dünsten, streut einen kleinen Löffel Mehl darüber, ganz wenig feingehackte Schalotten oder Zwiebeln, auch Petersilie. Nach einer Weile fügt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe bei, würzt noch mit Muskatnuß, träufelt auch einige Tropfen Essig oder Citronensaft darüber und läßt sie noch eine kleine Viertelstunde kochen. Man kann sie auch in einer Fricasséesauce weich kochen. Eine Beigabe von Liebigs Fleischextrakt macht das Gericht vorzüglich. — Ein vortreffliches Fricassée erhält man, wenn man Milken und Kalbskopf (gesotten) zusammen in der Sauce aufkocht und gehackte Schwämme,

eingemachte Gurken und Spargeln mitkochen läßt. — Unzerschnittene Milken können auch mit Speck gespickt, mit gelben Rüben und Zwiebeln weich gedämpft oder vielmehr im Ofen gebraten werden, bis daß der Speck gelblich angelaufen ist. Durch Hinzugießen von ein wenig Fleischbrühe von Liebigs Fleischextrakt und etwas Wein sucht man eine schöne, kräftige Sauce zu erhalten.

*

Netzwurst. 1/2 Kilo übrig gebliebenes Fleisch wird mit 30 bis 45 Gramm Speck und 60—125 Gramm in Milch geweichtem, wieder ausgedrücktem Brote sehr fein zerhackt. Man verrührt die Masse mit 1—2 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschale und gibt sie auf ein wohlgewässertes, glatt ausgelegtes Kalbsnetz. Dann wickelt man eine Rolle davon, spießt sie und brate sie in der Pfanne mit etwas Butter allseitig langsam gelb. — Mageres Fleisch, z. B. Wildfleisch, Hase-, Reh- oder Hirschfleisch kann auch mit 1/4 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 geringerer Qualität oder auch aus Leber bereitet werden, welch letztere außer den obigen Gewürzen auch noch einen Zusatz von geriebenem Majoran oder Salbei bedarf.

*

Filetbraten. Das Fett und das überschüssige Fleisch wird abgeschnitten, das Filet gehäutet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und darnach auf der gewölbten Seite hübsch fein und regelmäßig mit Speck gespickt. Es wird auf die flache Seite in die sehr heiße Bratschüssel gelegt, nebenher kommen Speckscheiben, rotgelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und oben auf das Filet 100 Gramm zerpflückte Butter. So wird der Braten in die sehr heiße Röhre gestellt und sehr sorgfältig unter öfterem Ueberpinseln in kürzester Zeit gebraten. Zur Sauce muß rechtzeitig etwas Fleischbrühe und nach und nach, wenn man will, 1 Glas Wein und vor dem Anrichten ebensoviel Ruhm und ein Stück in Mehl gewälzte Butter hinzugegeben werden. Es wird mit Klösen, Makkaroni, Kartoffelpudding oder Gemüse à la Jardinière (d. h. ganz verschiedenartige, eingemachte und aufgewärmte Gemüse in kleinen Häufchen kranzförmig um das Fleisch herum gelegt) serviert. Das gespickte Filet kann auch am Spieß gebraten werden. Es ist genug gebraten, wenn der Saft blaßrot ausfließt.

*

Lungenmus. Am besten ist die Kalbslunge. Die Luftröhre wird ausgeschnitten, die Lunge rein gewaschen, in Stücke geschnitten und in warmes Wasser gelegt, worin man sie weich kochen läßt, dann mit kaltem Wasser abkühlt und darauf fein zerhackt. In einer Pfanne

dämpft man auf 1 Kilo Lunge 1—1½ Löffel voll Mehl mit so viel Fett, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, gibt 1 Löffel voll fein gehackte Schalotten oder gehackte Citronenschale dazu und dämpft dieses zusammen fort, bis es Farbe nehmen will. Darauf gibt man die gehackte Lunge hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Muskatnuß, verdünnt sie mit Fleischbrühe und läßt sie etwas einkochen. Man richtet die Lunge über dünne, gebackene Semmelschnitten an oder man serviert sie ohne solche zu gesottenen Kartoffeln. Die Lunge kann auch mit dem Fleische gekocht werden, sie macht die Brühe kräftig. Auch ohne solches ist die Lungenbrühe gut zu Kartoffel- oder Erbssuppe.

*

Maisrösti. Man läßt 1 Liter Wasser mit Salz kochend werden. Dann schüttet man ½ Kilo Maismehl in die Mitte des Kochgefäßes. Ohne darin zu rühren, läßt man den Haufen so lange auf dem Feuer, bis er sinkt und das Wasser daneben wieder siedet. Vom Feuer gehoben, rührt man das Ganze dick ab, setzt es dann nochmals aufs Feuer, bis der Dampf aufstößt. Man läßt den Sterz abkühlen, stürzt ihn in eine flache Pfanne und bratet ihn in hinlänglich Butter auf beiden Seiten gelb.

*

Erdbeerschaum. Frische, rein erlesene Erdbeeren werden durch ein feines Sieb gedrückt, 2—4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, darauf wird je 1 Löffel voll Zucker (mit Zimmet), 1 Löffel voll Eischnee und 1 Löffel voll Erdbeermasse tüchtig miteinander verrührt. So fährt man fort, bis man fertig ist und eine schaumige Masse hat. Man füllt sie bergartig in eine mit Butter bestrichene, flache Kochschüssel, welche zu Tische gegeben werden kann, streut Zucker darüber und backt den Schaum, auf Salz oder Sand gestellt, im Ofen 15—20 Minuten an gelinder Wärme und gibt ihn gleich zu Tische. Sind die Beeren sehr saftreich, so wird das durchgetriebene Mark mit gestoßenem Zwieback, Bisquit oder in Butter gelb gerösteten Brotkrumen verdickt. — Ebenso bereitet man Früchteschaum von Himbeeren, Brombeeren, von sehr dickgekochtem, süßem Apfelbrei, welchem man noch Citronenschale und etwas Kirschwasser oder Rhum beigibt.

*

Spinatpudding. 2 Hände voll Spinat und 1 Hand voll Grünes (Petersilie, Schnittlauch oder Zwiebelröhren) werden gewaschen, gut ausgeschwenkt und zerhackt. Man dämpft das in 60 Gramm Fett weich, gibt 120 Gramm feingewiegtes Weißbrot (2 kleine Weckchen) dazu und dämpft das alles zusammen, bis die Masse trocken auseinander fällt. Ist sie ein wenig abgekühlt, so rührt man 3—4 Eigelb dazu, würzt mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht es unter die Masse, füllt das Gemenge in eine

stark mit Butter bestrichene, mit feingeriebenem Weißbrot bestreute Puddingform, setzt diese wohl geschlossen in kochendes Wasser und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Der gestürzte Pudding wird mit einer guten Buttersauce zu Tische gegeben.

*

Kirschenmichel. 375 Gramm gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 6 Eier, das Eiweiß davon zu Schnee geschlagen, 125 Gramm Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Kilo und 250 Gramm Kirschen werden gut vermischt, die stark bebutterte Form wird mit Weckmehl bestreut und der Auflauf 3/4 Stunden gebacken.

*

Kirschenpfannkuchen. 125 Gramm Weißbrot (2 kleine Weckchen) wird in kalter Milch geweicht, ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf rührt man 60 Gramm Butter weiß, gibt 60 Gramm Zucker dazu und wenn beides miteinander verbunden ist, so rührt man 4 Eigelb dazu. Ist die Masse dick und aufgegangen, so mengt man das Brot und 60 Gramm fein gehackte Mandeln, sowie eine Messerspitze voll Zimmet darunter. Zuletzt kommt noch der steife Schnee der Eier hinzu und endlich 1/2 Kilo von den Stielen befreite Kirschen. Nun füllt man diesen Teig in eine kleinere, flache, aber etwas tiefe Eisenpfanne, worin 30 Gramm frische Butter zum Steigen gebracht worden sind. Sie wird gedeckt und der Kuchen sehr langsam bereits eine Stunde auf beiden Seiten dunkelbraun gebacken. Er wird warm mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische gegeben. — Dieser Pfannkuchen kann auch im Ofen gebacken werden. Dann aber wird die Form mit Butter bestrichen und mit Brot oder Paniermehl bestreut, ehe der Teig eingefüllt wird. — Statt Kirschen können auch 1/8 Kilo gut gereinigte Rosinen oder von den Steinchen befreite Weinbeeren genommen werden.

*

Erdbeerschnitten. Schöne Wald-Erdbeeren werden gereinigt, dann zu einem feinen Brei gedrückt, mit ein paar Löffeln voll süßem Rahm, etwas in Butter gelb geröstetem Brot, Zucker, bis es süß genug ist, und Zimmet gut vermischt und einige Zeit stehen gelassen, damit das Brot erweiche. Von Semmel- oder Milchbrot reibt man die Rinde, schneidet dünne Schnitten davon, taucht diese in Milch oder Wein und preßt sie mittelst eines Gewichtes rein aus, backt sie in heißem Schmalz hübsch gelb und streicht auf die noch warmen Schnitten eine kleine, fingerdicke Erdbeerlage, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie noch warm. Viele streichen die Fülle vor dem Backen auf. — Auf diese Weise macht man von Himbeeren, süßem Aepfel- oder Birnbrei Schnitten. Eingemachtes oder beliebige Confitüre ist auch vortrefflich

zu diesem Zwecke. Empfehlenswert ist die Manier, die erlesenen Beeren ganz auf die gebackenen Schnitten zu ordnen, sie tüchtig mit Zucker und Zimmet zu bestreuen und so eine Stunde ziehen zu lassen, ehe man sie aufträgt.

*

Gefüllte Brötchen. Von altbackenen kleinen Brötchen wird die Rinde abgerieben, ein Deckelchen weggeschnitten und die Brötchen ausgehöhlt. Die ausgefallene Krume wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt, mit Zucker, Zimmet, gestoßenen Mandeln, Weinbeeren und Rosinen gemischt, dies in die Höhlung verteilt, die Deckelchen überbunden und die Brötchen in Ei und die abgeriebene Rinde getaucht und im Schmalze gebacken. Man gibt sie mit Eiercrême oder einer Weinsauce.

*

Eiercrême. 3 Deziliter süßer Rahm wird mit 30 Gramm an etwas Citrone geriebenem Zucker und einem Stück ganzem Zimmet auf das Feuer gesetzt und aufgekocht. 4 Eigelb werden mit 2—3 Eßlöffeln voll zurückbehaltenem Rahm wohl verklopft, der kochende Rahm daran gegossen und unter fortwährendem Rühren nochmals zum Feuer gesetzt. Wenn am Rande Blasen aufsteigen, richtet man in die Crêmeschüssel an und rührt noch einige Minuten. Alsdann gibt man den Eierschaum langsam daran, rührt die Masse, bis sie kühl ist und stellt sie zum völligen Erkalten gedeckt in den Keller. — Man kann statt Rahm auch Milch nehmen, rührt dann aber ein Kaffeelöffelchen voll Kartoffelmehl mit dem Eigelb ab. Eine Abänderung des Geschmackes kann durch Vanille, statt Citronen, auch Anis, Thee, Lorbeerblatt u. s. w. erzweckt werden. Auch kann man den Eierschnee erst im Rahm zu Klößen abkochen und nachher die kühlgewordene Crême darüber anrichten.

*

Kohlraben nach deutscher Art. Nachdem man die zarten, jungen Herzblättchen bei Seite gelegt hat, werden die Kohlraben geschält (etwaige besonders große Exemplare in zwei oder mehrere Stücke geschnitten) und in Salzwasser weichgekocht, sodann in kaltem Wasser erfrischt und unter Ausscheidung der harten Teile in kleine Scheibchen geschnitten. Mit einem Teile des Absudes, einem Stückchen Butter und etwas Mehl wird eine kleine weiße Sauce hergestellt, dieselbe mit Pfeffer gewürzt und unter Beigabe der in Salzwasser gesottenen und leicht gehackten Herzblättchen einige Minuten abgekocht. Hierauf gibt man die Kohlraben an die Sauce, kocht das Ganze noch 5—10 Minuten, würzt es vor dem Anrichten mit „Maggi" und gibt es zu Tisch, garniert mit gleichmäßig geschnittenen und in Butter gebackenen Brotschnitten (Croutons) und überstreut mit einer Prise gehackter Petersilie.

*

Reinigung lackierter Präsentierteller. Lackierte Präsentierteller darf man nicht mit heißem Wasser reinigen, weil sonst der Lack springt und sich abblättert. Man nehme ein weiches Läppchen, gieße darauf einige Tropfen Oel und reibe damit so lange, bis der Teller wieder trocken ist. Sieht er schmierig aus, so stäube man etwas Mehl darauf und poliere es mit einem weichen, trockenen Lappen ab.

*

Gras-, Obst- und Rotweinflecke entfernt man am sichersten und unschädlichsten durch Ausreiben in Spiritus. Der Fleck darf vorher nicht mit Wasser in Berührung kommen. Bleibt noch ein grauer Schatten, so geht er in der gewöhnlichen Wäsche aus.

*

Rohrgeflecht zu spannen. Das Rohrgeflecht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl stürzt, das Rohrgeflecht mit ganz heißem Wasser mittelst eines Schwammes recht gründlich anfeuchtet und abwäscht, sodaß sich das Rohrgeflecht tüchtig mit Wasser ansaugen kann. Hierauf stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in die scharfe Zugluft und läßt ihn trocknen.

*

Flüssigen Leim herzustellen. Man nehme zu irgend einer Quantität von Leim gewöhnlichen Branntwein, statt des Wassers. Man breche den Leim in kleine Stücke, werfe sie in ein passendes Glasgefäß und gieße dann den Branntwein darauf. Dann verschließe man das Gefäß luftdicht und setze es drei bis vier Tage bei Seite, worauf dann der Leim zum Gebrauche fertig wird.

*

Ein angenehmes Räucherungsmittel zur Reinigung der Luft in Schlaf- und Krankenzimmern erhält man, wenn man ein paar Tropfen Schwefelsäure auf essigsauren Kalk träufelt. Es entsteht dadurch ein weißer Dunst, Essigsäure, welcher in dem Gemache einen lieblichen Duft verbreitet. Essigsauren Kalk kann man leicht bereiten, wenn man gepulverten Kalk so lange mit gewöhnlichem Essig befeuchtet, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt.

*

Wiederherstellung abgefärbter Messer- und Gabelgriffe. Messer- und Gabelgriffe, welche infolge des Gebrauches an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bestreichen mit einer Eisenvitriollösung wieder herstellen. Ist die Abnützung so stark, daß ersteres nicht hilft, so bestreiche man die Stiele mit einer Gerbstofflösung und reibe sodann jedes einzelne Stück mit Packpapier trocken, damit es nicht abfärbe.

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