

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

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **23 (1901)**

Heft 31

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 8.

August 1901

Ein hygienischer und wirtschaftlicher Fortschritt.

Nur Stunde schwelgt die Hausfrau in einem fast erdrückenden Reichthum, welche in Gemüsen und Früchten sich ihr bietet. Sie weiß nicht, wo sie bei dieser Ueberfülle und Mannigfaltigkeit zuerst zugreifen will und mit Bedauern gedenkt sie des Kontrastes in der langen Winterszeit, wo sie mit den kärglichen Kellergemüsen vorlieb nehmen muß, die ihr zu überwintern möglich sind. Sie kann zwar, wenn der Geldbeutel ihr dies erlaubt, sich im Notfalle abwechselnd mit Büchsengemüsen behelfen oder zu gedörrtem Obst und getrockneten Gemüsen ihre Zuflucht nehmen, das sind aber nur klägliche Notbehelfe und können niemals den frischen Reichthum ersetzen. — In dieser eben gesagten Weise quält sich nun noch so manche Hausfrau, wo dies doch schon ganz allgemein ein überwundener Standpunkt sein könnte, seit dem die Technik es uns ermöglicht hat, alles Obst und Gemüse auf die allereinfachste Weise über den längsten Winter so haltbar zu machen, als wäre alles frisch gepflückt. Während dem man früher nur vereinzelte fabrikmäßig hergestellte Konserven kannte, die nicht selten durch sorglose Herstellung gesundheitschädlich waren, hat man in dem neuen Verfahren, das eine jede Hausfrau selbst anwenden kann, die Möglichkeit, den nötigen Winterbedarf an Obst und Gemüse, je nach Wunsch und Geschmack sich selbst zu konservieren und zwar kann man das Gemüse stets in jungem, zartem Zustande verwenden und so zart und schmackhaft den Winter durch behalten. Anstatt des Gemüsekellers, wo die Vorräte beständig nachgesehen werden müssen und wo es schließlich mehr Abgang giebt, als Brauchbares bleibt, steht jetzt sauber und blitzblank Glas an Glas, in reicher Abwechslung der ganze Winterbedarf an Gemüsen und Früchten. Das Gemüse bedarf nur noch weniger Minuten des Abkochens und die Früchte kommen mündgerecht aus den Gläsern. Nach der neuen Aufbewahrungsart ist der Gemüsekeller nun das reine „Tischlein deck dich“, das der Hausfrau im Winter die zeitraubende Arbeit des Gemüsezurüstens erspart. Wir möchten daher jeder Hausfrau in ihrem eigenen Interesse dringend an-

raten, jetzt, wo Carotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Bohnen, Manden etc. in zartester und feinsten Qualität da sind, von jedem der genannten Gemüse und ebenso von jeder Früchtgattung sich wenigstens Probegläser zu konservieren. Es kann mit Sicherheit vorausgesagt werden, daß diese Art von konservieren eben so gut eine Fürsorge ist gegen das Verderben der Speisen im Sommer. In Gläser gefüllt und sterilisiert, hält sich Fleisch und Fleischbrühe wochenlang tadellos frisch; auch übrig bleibende Speisen lassen sich auf diese Weise zu späterem Gebrauche aufbewahren. Es ist von großem Wert, daß es außer den Gläsern mit dem einfachen und soliden Verschuß, zum Sterilisieren durchaus keines besonderen Apparates bedarf; ein jedes in der Form und Größe zu den Gläsern passende Kochgeschirr ist zu verwenden. Auf den Maßinhalt geachte, mit dem passenden Verschuß versehene Gläser nebst Gebrauchsanweisungen, erhält man bei Herrn Schiltknecht-Tobler, Geltenwilenstr., St. Gallen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsfrikasse mit Reisbordüre. Kalbfleisch von dem Hals und der Schulter wird in viereckige Stücke geschnitten und in reichlich Wasser, Salz, einer mit 6 Nelken gespickten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe und $\frac{3}{10}$ Liter Weißwein gekocht. 200 Gramm sauber gewaschener Reis wird mit soviel von dieser Brühe übergossen, daß der Reis doppelt damit bedeckt ist und dann gekocht; von der übrigen Brühe wird mit Butter und Mehl eine dickflüssige Tunke gemacht und mit zwei Eigelb gebunden. Der gekochte Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene Bordüre gefüllt, die Kalbfleischstücke in die Mitte gethan und die Tunke darüber passiert.

*

Rindfleischpudding. 1 Pfund gehacktes Rindfleisch (frisch oder ausgekocht), 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch oder fetter Speck, 150 Gramm geriebene Zwiebel, 150 Gramm geriebene Semmel, 40 Gramm gestoßener Pfeffer, 40 Gramm Salz, 5 Eigelb und der Schnee von 5 Eiweiß werden gut miteinander vermischt und in einer mit Butter ausgestrichenen, mit geriebener Semmel bestreuten Puddingform $1\frac{1}{2}$ Std. im Wasserbad gekocht.

*

Suppenfleischreste ergeben sehr wohlchmeckende Einlagen in Fleischbrühe. Man rolle einen Nudelsteig aus, schneide davon viereckige Scheiben, belege diese mit Fleischfarce, rolle sie — über Eck — fest zusammen und schließe die beiden andern Ecken zum Ringe. Diese Einlagen werden in der Suppe aufgekocht.

Kartoffeln mit Käse. Geschälte, rohe Kartoffeln werden in sehr feine Scheiben geschnitten und eine Lage davon in eine gut mit Butter bestrichene Kochplatte gegeben, darüber eine Lage geriebenen fetten Käse, wieder Kartoffeln und so fort, bis Kartoffeln und Käse aufgebraucht sind. Zuletzt giebt man etliche Stückchen frische Butter darüber, gießt je nach Quantum des Obigen eine Tasse oder mehr kochende Milch darüber und bäckt die Speise im Ofen.

*

Käsreis. Ein halbes Pfund Reis wird in Salzwasser körnig weich gekocht auf ein Sieb geschüttet. Dann wird eine feuerfeste Platte mit Butter bestrichen, der Reis lagenweise hineingegeben, geriebener Käse dazwischen gestreut, das Ganze mit einer Mischung von zwei bis drei Eiern und einer Tasse Milch übergossen und im heißen Ofen oder auf glühenden Kohlen nochmals heiß gemacht.

*

Erdäpfelspeise. Frisch gesottene Erdäpfel werden, wenn sie blättrig geschnitten (etwas dick), in die Schüssel, in welcher man gleich anrichtet, hineingelegt und dann mit Rahm, gehacktem Schinken, etwas Semmelbrösel, Salz und Majoran, angelauferer Zwiebel mit Butter, geschnittene Eier belegt, sodann wieder eine Schichte Erdäpfel und gewechselt, bis die Schüssel voll ist. Zum Schluß gießt man noch etwas Rahm über die oberste Schichte, sowie kleine Stückchen Butter und stellt es dann an die Wärme.

*

Käseschnitten zum Thee. Man rühre 100 Gramm frische Butter schaumig, dann vermenge man sie mit 2 Eidottern, 100 Gramm geriebenem Käse, 150 Gramm ganz feingeriebenem Weißbrot, Salz, Cayenne und einem kleinen Theelöffel voll englischem Senfpulver. Mit dieser Masse bestreiche man ziemlich dick feine geröstete Brotschnitten und stelle sie bedeckt in den Bratofen, bis sie heiß sind. Nun entferne man den Deckel, lasse sie goldbraun werden und serviere möglichst heiß.

*

Birnen mit Klößen. 2 Pfund nicht zu weiche, mittelgroße Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, ausgekernt, mit so viel Wasser übergossen, daß sie bedeckt sind, und mit 5 Gramm rotem Zucker, einem fingerlangen Stück Zimmt nebst Zucker nach Geschmack in einem fest zugedeckten Topf langsam weichgekocht. Dann quirkt man 5—10 Gramm Kartoffelmehl mit wenig Wasser glatt, rührt dies an die Birnen und läßt sie seimig werden. Man vermischt die Birnen mit Kartoffelklößen oder Semmelklößen und gibt als Beilage Rotelettes, rohen Schinken oder gekochten, mageren Speck.

Champignon-Sauce. 20—25 Champignons werden in 100 Gramm zerlassener Butter schnell weichgeschwigt, dann herausgenommen und mit dem Saft einer Citrone beträufelt. Nun schwigt man in der Butter 20 Gramm Mehl hellbraun, giebt dann 0,5 Liter Bouillon oder 0,25 Liter Wasser mit 0,25 Liter und einer Messerspitze Fleischextrakt dazu, würzt mit weißem Pfeffer und läßt nun die Champignons in der Sauce nochmals aufkochen. Zum Schluß zieht man die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

*

Lebersuppe. 250 Gramm Leber werden in Stückchen geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Lauch, Gelbrüben und Petersilie gedämpft. Dann giebt man 3 Kochlöffel Mehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und giebt beim Anrichten sauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

*

Gänsekleinsuppe. Ein sauber gereinigtes Gänseklein wird mit 1½ Liter Wasser aufgestellt, mit zwei Mohrrüben, 10—12 Körnern Koriander-Gewürz, 5—10 Pfefferkörnern, 15—20 Gramm Salz, einem Lorbeerblatt und einer ganzen Zwiebel langsam 2 bis 2½ Stunden gekocht. Die Suppe wird dann durchgeseiht, mit geriebener Muskatnuß abgeschmeckt und mit 50 Gramm gequollenem Reis nochmals aufgekocht. Zuletzt thut man etwas gehackte Petersilie hinein.

*

Waffeln. 400 Gramm Mehl werden mit 200 Gramm Zucker und ½ Liter Milch oder Wasser langsam glatt gerührt. Dann rührt man 4 Eier und 150 Gramm zerlassene Butter hinein, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht, den man je nach Bedarf entweder mit Mehl verdickt oder mit Milch verdünnt. Man bäckt die Waffeln in einem mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen auf beiden Seiten hellbraun und bestreut die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimmt.

*

Verlorene Eier mit Sauerampfer. In eine Pfanne mit reichlich Wasser, Salz und etwas gutem Essig wird, wenn das Wasser kocht, ein frisches Ei eingeschlagen und langsam gekocht, doch so, daß das Gelbe sich noch weich anfühlt, dann herausgenommen, in kaltem Wasser bis zum Gebrauch auf die Seite gestellt und so fortgeföhren, für jede Person ein Ei. Vor dem Servieren werden die Eier nochmals in heißes Wasser gelegt, im Kranze um das nicht zu dünne Sauerampferpüree gelegt und mit guter Bratenjus serviert.

*

Regentenpudding. Erforderlich: 250 Gramm Rosinen und Korinten, 125 Gramm feingeschnittene Mandeln, 170 Gramm Zucker, 14 Eier,

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 570 Gramm 2 Tage altes Brot. Man schneide das Brot in Scheiben, brate es in Butter gelb und breche es in Würfel; Milch, Zucker, Eier und Citronenschale werden zusammengeklopft, das Uebrige lagenweise in die Form gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen und trägt ihn mit Fruchtfaß auf.

*

Plumpudding. 360 Gramm gutes Nierenfett wird sauber abgehäutet und mit 90 Gramm Mehl zusammen sehr fein gewiegt, in eine Schüssel gethan und mit 180 Gramm Zucker, 90 Gramm geriebenem Weißbrot, 90 Gramm Korinten, 90 Gramm Weinbeeren, Salz, Muskatnuß, dem Gelben und den Saft einer Citrone, 3 Eiern, 2 gehackten Aepfeln und einem Glas Rhum gut verrührt. Dann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, die Puddingmasse hineingefüllt, die Serviette gut zusammengebunden und der Pudding in siedendes Wasser gelegt, 2 Stunden darin gekocht, auf eine Schüssel angerichtet, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, mit Rhum übergossen und angezündet.

*

Westfälische Kalteschale. Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicken, sauren Rahm, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimmt und das Schwarzbrot hinzu.

*

Klößchen zur Königin-Suppe. Weißes Hühnerfleisch wird mit Petersilie, Schalotte und Citronenschale recht fein gehackt, ist es halbfein, so kommt etwas abgeriebene und in Milch eingeweichte Semmel dazu und wird vollends fein gemacht. Dazu wird noch 1 Ei, Salz und Muskat geknetet, aus der Masse kleine Klößchen geformt und in der siedenden Fleischbrühe gekocht.

*

Englischer Apfelkuchen. Mit 30 Gramm Mehl, einem Ei, 120 Gramm enthäutetem, fein gewiegtem Kern-Nierenfett, halbem Kaffeelöffel Salz und dem nötigen kalten Wasser macht man einen geriebenen Teig an und läßt denselben eine halbe Stunde stehen. Nun streicht man eine tiefe, der Ofenhitze widerstehende Schüssel reichlich mit Butter aus, nimmt die nötige Anzahl Reinetten, oder irgend eine Sorte gute, saure Aepfel, schält dieselben, halbiert, entfernt die Kerne u., schneidet sie in feine Scheiben, giebt den nötigen Staubzucker, etwas Zimmetpulver, eine kleine Prise Nelkenpulver und halbes Glas Rhum hinzu, macht alles gut durcheinander und füllt damit die mit Butter bestrichene Schüssel, reinigt den Rand derselben mit einem Tuch und bestreicht stark mit Eigelb. Der Teig wird ausgewallt, federkiel dick und rund, dann setzt man denselben über die Aepfel und den Rand der Platte gut fest, drückt

den Rand gut an und schneidet rings um die Platte mit einem Messer den über die Platte hinausragenden Teig sorgfältig ab, bestreicht den Deckel mit Ei und bringt mit dem Rest einige Verzierungen auf demselben an, bäckt den Kuchen während einer Stunde im Ofen schön gelb, bestaubt mit Zucker, läßt im Ofen den Zucker schmelzen, stellt die Schüssel auf eine Platte, auf welche man etwas grobes Salz gestreut und serviert warm. Rosinchen können nach Geschmack mit den Äpfeln vermischt werden.

*

Kaisersuppe. Thue 5 verklopfte Eier nebst einem Stückchen Butter, Salz, Muskatnuß und einem Schoppen guter Fleischbrühe in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, setze diese in kochendes Wasser und lasse es eine Stunde kochen. Dann schneide die Masse in dünne Stückchen oder Schnitten, ziehe Eigelb mit Fleischbrühe ab und richte es darüber an.

*

Kaffee-Kuchen. Man läßt in 3—4 Deziliter Milch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, die Milch darf nur recht warm, nicht heiß sein; dann nehme man 1 Pfund Mehl, eine Prise Salz, 200 Gramm Käse, welcher fein gerieben sein muß und 3 Eier, dies wird alles zusammen gut geknetet und ausgewallt. Sollte der Teig zu naß werden, so nimmt man etwas Mehl nach. Nun wallt man messerrückendick aus, schneidet 3 Centimeter breite, 10 Centimeter lange Streifen, bäckt sie im heißen Schmalz sehr schnell und serviert sie sehr heiß mit gestoßenem Zucker. Die Schnitten gehen sehr auf und werden ganz knusperig, besonders wenn noch 1 Löffel Backpulver dazu genommen wird.

*

Kaninchensuppe. Man zerlegt das Kaninchen in 4—6 Stücke und giebt diese samt dem gespaltenen Kopf, sowie Herz, Leber und Lunge mit kaltem Wasser übers Feuer. Kurz vor dem Sieden schäumt man sorgfältig ab, läßt einen Lauchstengel und einige Lorbeerblätter mitkochen, salzt nach Bedarf und mischt als Suppenbeilage Reis, Gerste oder Grünes bei. Je nach dem Alter des Tieres läßt man das Fleisch $1\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen, wobei man eine nahrhafte kräftige Suppe erhält.

*

Reispudding. Eine Tasse Reis wird mit drei Viertelliter Milch und einer halben Stange Vanille eine Stunde gar gekocht, worauf man dies erkalten läßt. Dann werden sechs Blättchen Gelatine in wenig heißem Wasser aufgelöst und unter den kalten Reis gerührt. Sodann mengt man einen halben Liter steif geschlagenen Rahm darunter, welche nach Belieben gezuckert wird, füllt die Masse in eine Form und stellt sie kalt. Garniert wird der Pudding mit einem Rand eingemachter Erdbeeren oder Aprikosen.

Apfelsinenmark. 2 Apfelsinen und eine Citrone werden an 125 Gramm Zucker abgerieben, erstere nicht so stark, der Saft ausgepresst und mit dem Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weißwein und 6—8 Eiern über lebhaftem Feuer mit dem Schaumbesen geschlagen bis zum Kochen. Alsdann wird das Mark in ein Geschirr geschüttet und noch etwas weiter geschlagen.

*

Sellerie-Gemüse. Man putzt und schält die Sellerieköpfe, halbiert dieselben, schneidet sie in dünne, halbrunde Scheibchen, kocht dieselben in Fleischbrühe, welcher man etwas ganze Petersilie, eine halbe Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, und ein wenig Butter beifügt, weich, entfernt alsdann Petersilie und Zwiebel, verdickt es mit einer hellen Mehlschwitze und läßt es noch eine Weile kochen.

*

Schwamm-Auflauf. Dazu nimmt man ein Eigröß Butter, eine Obertasse Milch, einen Eßlöffel voll Mehl; dies rührt man über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe loslöst, giebt 4 Eidotter hinein, einen Löffel Zucker und den steifen Schnee von den 4 Eiern und läßt den Auflauf bei guter Hitze eine halbe Stunde backen. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

*

Kalte Speise. Ein angenehmes, schnell herzustellendes Gericht bereitet man wie folgt: Man nehme vier Eigelb, rühre sie schaumig mit vier Löffel feinem Zucker, füge einen guten Theelöffel voll Citronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Schale, dann den Schnee der vier Eiweiß, sechs Tafeln Gelatine, in einer halben Tasse Weißwein aufgelöst, rühre man darunter und thue es, sobald es anfängt steif zu werden, in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürze schnell um. Fleißiges Rühren bei der Bereitung des Gerichtes ist eine Hauptbedingung für das Gelingen. Wenn man Fruchtgelee oder Schlagrahm zu der Speise serviert, schmeckt sie noch bedeutend besser.

*

Milchbrotspeise. Man schält etwa 3—4 altbackene Milchbrötchen, schneidet sie in Stücke und weicht dieselben in lauer Milch. Inzwischen rührt man 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach 100 Gramm Zucker, 2 Eier, geriebene Citronenschale, eine Messerspitze voll Zimmt und 100 Gramm erlesene gewaschene Rosinen dazu, rührt die nun wieder ausgedrückten Milchbrötchen darunter und füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform, die man eine Stunde im heißen Ofen läßt. Eine Fruchtsauce schmeckt zu diesem Auflauf sehr angenehm.

Arme Ritter. Semmeln, abgerieben, in beliebige Stücke geschnitten, hinreichend kalte Milch, (besser Rahm) mit einigen Eiern und Zucker gut verquirlt über die Stücke gegossen, öfter wenden, daß sie ganz durchzogen werden. Ein Ei leicht geschlagen, weiße, feine Semmelkrume (keine Rinde) gerieben, jedes Stück darin paniert, in reinschmeckendem Backfett ausgebacken, leicht mit Zucker besiebt (nicht zu viel), dazu Sagenbuttenauce.

*

Gulaschsuppe. In heißes Fett gebe man geschnittene Zwiebeln und etwas Paprika, dann das würflich geschnittene Kalbfleisch und lasse es ein bißchen Farbe bekommen. Nun fügt man ein wenig Mehl hinzu, rührt noch ein Weilchen, worauf das nötige Wasser darauf gegossen wird. Wenn es kocht, kommen noch je nach der Quantität mehr oder weniger in kleine Würfel geschnittene rohe Kartoffeln dazu. Wenn Fleisch und Kartoffeln gar sind, richtet man die sämige aber nicht zu dicke Suppe an. Eine Zuthat von Tomaten sollte nicht dabei fehlen.

*

Weingelee von Gelatine in Geleeschüsseln. Ein Liter Weißwein, 330 Gramm Zucker, fein abgeschnittene Schale einer Citrone, welche man in Wein ausziehen läßt, im Sommer 25 Gramm rote Gelatine, im Winter 20 Gramm. Die Gelatine wird mit einem Glas Wasser aufgelöst, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein Mulltuch und ein fettfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

*

Stärken der Wäsche. Eine vortreffliche Stärkemischung, die blendend weiße, glänzende und elastische Stärkewäsche liefert, ist folgende: Man nehme zu 6 bis 8 Taghemden, 6 Paar Manchetten und 12 Kragen 120 Gramm gute Stärke, 1½ Liter Wasser, was peinlich genau gemessen, das richtige Quantum ergibt. Man setze zuerst ¼ Liter Wasser im Messingkessel oder in einer Kasserole ans Feuer, gebe 3½ Blatt Gelatine, einen gehäuften Eßlöffel Borax, 5 Gramm weißes Wachs, 3 Gramm frische Butter, ferner ein Kaffeelöffel flüssigen Gummi arabicum hinzu, was das rasche Abtrocknen der Wäsche während des Bügelns verhindert, lasse all dieses zusammen zehn Minuten kochig, öfters umgerührt, durchkochen und stelle es zum Abkühlen dann zur Seite. Inzwischen hat man die Stärke mit dem verbleibenden 1¼ Liter Wasser gehörig glatt durchgearbeitet, worauf man die gekochte, aber kaum noch warme Mischung hinzugießt und das Ganze gleichmäßig vermischt. Nun seihe man alles durch ein reines Tuch, um keine Rückstände zu haben und beginne alsdann mit dem Stärken.