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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 25

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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. 6. | Juni 1897

Die Fabrikation des Emailgeschirrs.

So beliebt auch das hübsche und so leicht rein zu haltende Emailgeschirr in den Küchen unserer Hausfrauen ist, so können doch nur Wenige sich einen Begriff machen, noch eine Vorstellung davon haben, welche Zubereitungen und Manipulationen nötig sind, bis ein metallener Gegenstand so in den glänzenden Schmelz gekleidet erscheint, daß er eine Zierde der Küche oder des Salons bilden kann. Eine kleine Beschreibung wird daher nicht unwillkommen sein.

In einem weiten und hellen unterirdischen Raume finden sich zuerst, in Trögen sortirt, die zahlreichen für das Email zur Verwendung kommenden mineralischen Stoffe in fein pulverisirter Form. Sie werden in erforderlicher Weise gemischt und kommen dann in den eigenartig gebauten Schmelzofen, wo sie, in eine wannenartige Vertiefung gebettet, die Flammen über sich wegstreichen lassen. Ist die Masse flüssig, so läßt man sie in eine mit Wasser gefüllte Kufe ausströmen; dabei wird der Stoff in tausend einzelne Bröckelchen zerfahrend, glasartig spröd und zu weiterer Verarbeitung geeignet. Mit neuen Zusätzen versehen, welche teilweise bestimmt sind, dem Email die bleibende Farbe zu geben, gelangt die Masse in die „Mühlen", welche hier aber naß mahlen, da immer Wasser beigegeben werden muß. Solcher Mühlen gibt es zweierlei: Trommel- und Kübelmühlen. Die ersteren sind große, wagrecht liegende hohle Walzen, im Innern mit einem starken Porzellanbelag ausgekleidet. In dem Hohlraume rollen in der Emailmasse viele kugelförmige Steine, und in etwa drei Tagen ist eine Füllung in einen feinen farbigen Brei von Syrupkonsistenz verwandelt. Das gleiche Resultat wird in den Kübelmühlen, jedoch in viel kürzerer Zeit — etwa drei Stunden — erreicht. Die Kübelmühlen haben die Gestalt aufrecht stehender, kreisrunder Kufen, in denen die Masse zwischen zwei horizontal laufenden Steinen zermalmt wird. Nun ist sie fertig, um aufgetragen zu werden.

Inzwischen muß man aber auch die Metallwaren, welche man emailliren will, hiefür vorbereiten. Dies geschieht zuerst durch Beizen

in Salzsäure, dann durch Abwaschen in Wasser und endlich durch Brühen in siedender Sodalösung. Infolge solcher Behandlung wird das Metall gänzlich gereinigt und verbindet sich dann leicht und gleichmäßig mit der aufzutragenden Emailmasse.

Zuerst werden alle zur Emailirung bestimmten Gegenstände „grundirt". Dies geschieht durch Eintauchen in die hiefür bestimmte Masse, worauf sie sorgfältig über aufsteigender warmer Luft getrocknet werden, um dann in den Ofen zu kommen. Würde man die Waren ohne diese Trocknung in den Ofen bringen, so fiele der Ueberzug ab oder er würde sich auf einzelne Punkte ähnlich zusammenhäufen, wie das Wasser auf Fett. Die Ofenhitze bei der Grundirung ist die höchste, sie steigt auf etwa 1000 Grad; jeder folgende „Brand" muß schon darum geringer sein, daß der „Grund" nicht wieder zerstört wird. Nun folgt erst das eigentliche Email; das blaue erfordert nach der „Auftragung" eine einzige Erhitzung im Ofen; die zarteren Farben: weiß, rosa ꝛc. müssen zweimal aufgetragen und gebrannt werden. Diejenigen Gegenstände, welche verziert werden sollen, kommen dann noch in die „Malerei", wo Linien-, Blatt- und Blumenornamente in verschiedenen Farbentönen oder in Gold durch Handzeichnung aufgetragen werden, worauf die Sachen zum letztenmal in den Ofen wandern.

Eine eigene Behandlung erfordert das graue Email, welches sich hauptsächlich am Kochgeschirr findet und also im Feuer haltbar sein muß, Die aufgetragene, ganz dünnflüssige Masse ist die einzige, welche keinen Tonzusatz enthält; durch Schwingen der eingetauchten Gefäße bilden sich dann jene charakteristischen fleckigen oder gesprenkelten Figuren mit den dazwischen laufenden helleren Linien, die jedermann aus eigener Anschauung kennt.

Besonders wichtig ist, daß das Email überall gleichmäßig erscheint. Darum werden die Gegenstände, wenn die flüssige Masse aufgetragen ist, auf Eisenbleche gestellt, aus denen nagelartige Spitzen aufragen. Auf diesen Spitzen, nicht auf dem Blech selbst ruhend, werden die Gegenstände durch eine große, mechanische, bewegbare Gabel in die Oefen geschoben. Die Spuren jener Nagelspitzen sind denn auch nachher an den unteren Flächen der emaillierten Gefäße zu erkennen; es wäre aber ein Irrtum, in diesen Punkten einen Fehler der Ware zu erblicken.

Die Ziegenmilch.

Ein Hauptfehler unserer Zeit ist, daß sie den vollen Wert der Milch als Nahrungsmittel gar nicht mehr kennen will. Zur Stärkung bei Gesunden und Kranken schreit Alles in erster Linie nach Fleisch und nach Wein — Bier, Most — oder gar nach Schnaps! — Da hört alles auf!" So sagt der eben so originelle wie kluge und

erfahrene Fritz Roediger, Gutsbesitzer, Kultur- und Brunnentechniker, in seinem eben erschienenen Schriftchen: „Der Wert der Ziege für Haus und Familie.“ Und wenn man das anregend und frisch geschriebene Schriftchen liest, so fühlt man den Kontrast von dem wie es ist, und dem wie es sein könnte und sein sollte, doppelt peinlich.

Aller Belehrung zum Trotz erscheint die Milch vielen Hausfrauen als ein Luxusartikel, dessen Verbrauch so viel als möglich eingeschränkt werden müsse. Und zwar findet sich diese verkehrte Anschauung nicht bloß in der Stadt, wo jeder Tropfen Milch zugebracht werden muß, oft mit Mühe in guter Qualität erhältlich und im Sommer schwer aufzubewahren ist, sondern es fröhnen auch solche Hausmütter dieser unrichtigen Sparsamkeit, die eigene Kühe im Stall haben und die keineswegs darauf angewiesen sind, deren köstliches Produkt — die Milch, bestmöglichst zu Geld zu machen. Bezahlt man doch an vielen Orten lieber den Arzt, braucht allerlei moderne Kräftigungsmittel und quält sich mit kränklichen, nicht leistungsfähigen Hausgenossen, als daß man das einfachste und natürlichste Gesundheitsmittel — den reichlichen Genuß von Milch — gestatten würde.

Ein köstliches Bild von dem, was die Ziegenmilch an schwächlichen Personen für Wunder leisten kann, zeichnet die treffliche Jugendschriftstellerin Johanna Spyri in ihrem „Heidi“, und wo man so ein kränkliches, schwächliches Kind sieht, möchte man es gleich in die Ferien schicken zu Geißmilch und Bergluft, um Lebensmut und Kraft und Gesundheit wieder zu finden.

Das Schriftchen Fritz Roediger's*) gibt unter anderm Anleitung zur richtigen Auswahl, Aufzucht und Pflege der Ziege, dieser Kuh des kleinen Mannes, und wir möchten das Studium desselben allen auf dem Lande wohnenden Leserinnen bestens empfohlen haben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gemüsesalat. 2 Köpfe Sellerie, 4 Moorrüben, 1 kleine Kohlrübe bürstet man sauber ab und kocht sie in Salzwasser weich, ebenso einige rote Rüben und ein Liter Kartoffeln. Nachdem die Gemüse erkaltet sind, schält man sie ab, sticht sie mit einem runden Ausbohrer von der Größe eines Markstückes aus, und schneidet das Ausgestochene in Scheiben. Ebenso hat man einige grüne Bohnen in schräge Vierecke geschnitten und weich gekocht, gleichfalls die Röschen eines Blumenkohls und einige Hände voll Schoten. Diese verschiedenen Gemüse macht man thunlichst warm mit Essig und Oel, sowie einigen feingewiegten Zwiebeln an, läßt sie erkalten und garniert den Salat zum Schluß noch mit roten Rüben.

*) Im Verlag von Cäsar Schmidt, Zürich, Preis 40 Cts.

Weiße Weinsuppe. 6 frische Eidotter und 2 Eßlöffel feines Mehl werden mit einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen kernlosen Zitronenscheiben über starkem Feuer in einem gut gescheuerten Topf mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen geschlagen, und dann schnell in die Terrine gerührt, in der man vorher etwas Muskatblüte zerrieben hat. Von dem mit reichlichem Zucker zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß kann man kleine Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmt bestreuen. Man decke die Terrine schnell zu, so wird der Schaum gar. Es wird Zwieback dazu gegeben. Die angeführte Portion reicht für 8—10 Personen.

*

Reisschleimsuppe. Zeit der Bereitung 2 Stunden. — Man brüht 60 Gramm Reis ab, setzt ihn mit 1/3 Liter Wasser und 1/3 Liter Milch zu Feuer, kocht ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man versetzt die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und das nötige Salz, wo es erlaubt ist, als Gewürz auch wenig geriebene Muskatnuß, an die Suppe und kocht sie noch einige Minuten.

*

Appetitbrötchen. Zeit der Bereitung 10 Minuten. — Etwa 50 Gramm Fray-Bentos-Zunge wird fein gewiegt. — 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig löst man in wenig Wasser, thut diese Lösung nebst wenig Zitronensaft zu der Zunge und rührt letztere damit im Wasserbade heiß. Drei von der Rinde befreite Weißbrotschnittchen werden leicht geröstet und dann mit etwas Butter und der heißen Zungenmasse bestrichen.

*

Spinat. Zeit der Bereitung 45 Minuten. — Der verlesene zarte Spinat, von dem man 1 Liter braucht, wird in kochendem Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt und ausgedrückt. Man streicht ihn durch ein Sieb und schlägt ihn nun mit 2 Löffeln Sahne oder nur Milch, 5—10 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 1/2 Theelöffel weißer Semmel und 1 Eigelb.

*

Junge Bohnen, wie Spargel zubereitet. Ganz junge Böhnchen, besonders von Wachsbohnen, werden geputzt, abgewaschen, wie Spargel in Bündelchen gebunden und in vielem Wasser mit dem nötigen Salz weich gekocht. Dann läßt man sie ablaufen, richtet sie an und gießt recht schön frische, zerlassene Butter darüber. Man kann auch etwas feingehackte Petersilie und Semmelkrume mit in der Butter dünsten lassen. Auch mit holländischer Sauce kann man sie serviren.

Erdbeersaft. Die zur Saftbereitung verwendeten Erdbeeren sollen sofort, nachdem der Morgenthau verschwand, gepflückt werden, denn dann haben sie das höchste Aroma. Auf jedes Kilo Erdbeeren nehme man (nach dem „Obstmarkt") die gleiche Gewichtsmenge des besten Hutzuckers, welchen man in Stücke zerschlägt. Der Zucker wird pro Kilo mit 1/8 Liter Wasser in einem gut gereinigten Kupfer- oder Messingkessel aufs Feuer gesetzt, und unter fleißigem Abschäumen bis zum Perlen gekocht. Hierauf bringe man die Erdbeeren hinein, wende sie mit einem silbernen oder Porzellanlöffel vorsichtig um, so daß sie ganz bleiben, nehme dann den Kessel vorsichtig vom Feuer, lasse ihn 5 Minuten stehen und vermeide jedes Aufkochen der Beeren, denn das schädigt das Aroma ganz außerordentlich. — Hierauf spanne man ein reines Tuch über ein Gefäß aus Porzellan oder Glas, schütte den Inhalt des Kessels darauf, ohne die Erdbeeren zu pressen oder auch nur zu zerdrücken, und lasse den Saft erkalten. Ist das geschehen, so schütte man den Saft vorsichtig vom Bodensatze ab und bringe ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt und versiegelt und in kühlem Raume aufbewahrt. Der so gewonnene Saft zeigt das volle Aroma der Frucht, ist ganz unübertrefflich für Sauce und zur Bowlenbereitung und findet zu hohen Preisen Käufer. Die zurückbleibenden Früchte geben ein ganz vorzügliches Compott, oder sind mit dem gleichen Teile frischer Früchte zu Marmelade zu verarbeiten.

*

Kartoffelküchlein. Die entsprechende Quantität roh geschälte Kartoffeln werden in siedender Milch weich gekocht, die noch vorhandene Milch abgegossen, die Kartoffeln heiß zerdrückt, 25 Gramm Butter mit 3 ganzen Eiern abgerührt, etwas Salz und die Kartoffeln gut dazu vermengt. Man bestreicht nun ein Backblech mit Butter, setzt mit dem Löffel kleine Plätzchen darauf und läßt sie in der Röhre schön gelb backen.

*

Das Aufbewahren jeglichen Fleisches macht einer Hausfrau, die keine kühlen Räume, keine Eisschränke zur Verfügung hat, besonders in warmer Jahreszeit viel Sorge und Kopfzerbrechen. In unseren vielseitigen Frauenzeitschriften finden wir sehr oft mehr oder minder practische Angaben zum Aufheben von Fleisch. Alles Einlegen von Fleisch in Essig, Buttermilch oder saurer Milch ist nicht ratsam, weil es das Fleisch auslaugt und zudem einer öftern Erneuerung bedarf. Empfehlenswerter ist das Anbraten der Fleischstücke, bis sich die Poren des Fleisches überall geschlossen haben und darauffolgendes Uebergießen mit geschmolzenem Fett. Selbst in warmer Jahreszeit hält sich das Fleisch vier bis fünf Tage. Die Fettdecke kann man durch Erhitzen reinigen und dann noch mehreremale zum Zuschmelzen benutzen.

Brombeer-Essig. Die Beeren werden in einem Holzbottisch zerstampft und mit so viel lauwarmem Wasser übergossen, daß die Masse gut gedeckt ist. Dieselbe bleibt 10 bis 14 Tage stehen, in welcher Zeit alles Unreine nach oben gährt, das dann sorgfältig abgenommen wird. Nun preßt man die Flüssigkeit ab und bringt den Most in ein reines Faß, thut etwas Essig oder ein Stückchen saures Schwarzbrot hinzu, bedeckt das Spundloch mit Gaze und läßt das Faß an einem warmen Orte bis zum Frühjahre liegen.

*

Kartoffelkrapfen. Aus 250 Gramm Mehl, etwas lauer Milch und 15 Gramm Hefe bereitet man ein Hefenstück und läßt es gehen. Wenn es hoch genug gestiegen ist, fügt man 250 Gramm geriebene Katoffeln, zwei ganze Eier und 30 Gramm zerlassene Butter dazu und bereitet einen festen Hefenteig, den man nach Geschmack salzt und zuckert. Mit Hilfe eines Eßlöffels werden runde Krapfen aus dem Teig geformt auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und mit einem Tuche zugedeckt. Sind sie nochmals gegangen, so bäckt man sie in heißem Schmalz gar. Sie haben das Aussehen von Faschingskrapfen.

*

Gemischte Kaltschale. Reis in Wasser garkochen und mit etwas Zucker vermischt in so viel mit Wasser ausgespülte Tassen füllen, als man Personen hat. Verschiedene Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen 2c. waschen, mit viel Wasser aufsetzen und gut auskochen lassen; dann gießt man Alles durch ein feines Sieb, daß die Früchte zurückbleiben. Diesen Saft mit Zucker schmackhaft und mit etwas kalt angerührtem Kartoffelmehl seimig gemacht, läßt man erkalten. Nachdem auch der Reis kalt ist, stürzt man ihn auf Suppenteller; man rechnet jede Person eine Tasse und gibt von der Fruchtsuppe darüber. — Die ausgekochten Früchte kann man nochmals mit Wasser stark kochen lassen, wieder durch ein Sieb gießen und gibt der nachgekochte Saft mit etwas Zucker vermischt im Sommer ein angenehm kühlendes Getränk.

*

Gesundes Gemüse. Kopfsalat wirkt verdauungsbefördernd und erfrischend. Gurken und Lattich sind kühlend. Spinat, Sauerampfer, grüner Löwenzahn wirken anregend auf die Thätigkeit der Nieren, ebenso Zwiebeln, doch sind diese auch vorzüglich zur Anregung eines schwachen Magens. Knoblauch und Oliven sind verdauungbefördernd, blutanregend. Spargel ist blutreinigend und nährend gleich den Tomaten. Sellerie wirkt anregend auf die Nerven und heilt Rheumatismus. Gelbe und weiße Rüben sind nährend und verdauungbefördernd, aber auch blähend. Pilze sind nährend, blutbildend und blutreinigend.

Das Einmachen der Erdbeeren in Zucker. Nachdem die frischen Erdbeeren von den Stielen und Kelchen losgelöst sind, legt man sie in ein Sieb, um dasselbe im Wasser hin- und herzuziehen. Hierauf läßt man die Früchte abtrocknen und läßt auf je 1 Kilo Erdbeeren 1/2 Kilo Zucker mit 1/16 Liter Wasser aufkochen. Die Zuckerlösung gießt man, wenn etwas abgekaltet, über die Früchte, sie mit einem Papier zudeckend. Am nächsten Tage werden die Erdbeeren mit dem Zucker auf das Feuer gesetzt, um sie sechs bis acht Minuten aufkochen zu lassen. Nach dem Abschäumen werden die Früchte mit dem Schaumlöffel aus dem Zucker genommen, in Töpfe gefüllt und der nochmals aufgekochte Zucker darüber gegossen. Am folgenden Tage läßt man die Erdbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker zu einem dünnen Syrup soweit ein, daß er langsam vom Löffel abtropft, fügt dann die Früchte hinzu, läßt sie noch einmal leicht aufkochen und füllt sie dann heiß in Gläser, welche nach dem Erkalten mit Papier bedeckt und mit Blase zugebunden werden. Der Sirup ist mit Wasser vermischt ein sehr angenehmes Getränk.

*

Kalbsleber. Man zerlege die Leber in zolldicke Schnitte, tauche beide Seiten in Mehl, würze mit Pfeffer und Salz, habe in der Bratpfanne etwas kochendheißen Speck, in welchen man die Leber bringt und sie schön braun bratet; man gieße das Fett aus der Pfanne, bestreue dieselbe gut mit Mehl, gieße in dieselbe ein wenig heißes Wasser und, wenn sie zu haben ist, ein wenig braune Kraftbrühe; man lasse dieselbe kochen, dann gebe man die Speise hinein, servire die gebratene Leber mit gebratener Petersilie und Speck.

*

Gebackene Eier. In einer nicht zu tiefen Kasserolle kocht man zwei Liter Wasser mit einer halben Tasse Essig und einem Löffel Salz auf. Wenn das Wasser im Wallen ist, schlägt man frische Eier rasch hinein, damit sich das Eiweiß nicht vom Dotter trennt. Die Eier müssen vier Minuten nur von der Seite kochen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, schneidet die Ränder glatt, paniert sie mit geriebener Semmel, unter welche etwas Parmesankäse gemischt wird, bäckt die Eier, im Backfett schwimmend, goldgelb und reicht eine warme feine Mostfrichsauce oder eine kalte Remouladensauce dazu.

*

Wiederherstellung abgefärbter Messer- und Gabelgriffe. Messer- und Gabelgriffe, welche in Folge des Gebrauches an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bestreichen mit einer Eisenvitriollösung wieder herstellen. Ist die Abnutzung 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.

Schwarzseidene Spitzen zu waschen. Man drückt dieselben in Spiritus einige Male aus und wickelt sie dann recht glatt um eine größere Flasche, Nach kurzer Zeit hat sich der Spiritus verflüchtigt und die Spitzen sind glatt und steif wie neue.

*

Entfernung von Tintenflecken aus Teppichen. Die Entfernung von Tintenflecken aus Tepichen von Wollstoffen gelingt, ohne daß eine Spur von den Flecken zurückbleibt, besonders so lange die Tinte noch feucht ist, wenn man zuerst alle Tinte, welche noch nicht in den Stoff eingedrungen ist, mit Fließpapier oder Baumwolle sorgfältig auffaugt, dann ein wenig süße Milch auf den Tintenfleck tröpfeln läßt und mit einem Stückchen reiner Watte auffaugt. Dieses Verfahren muß zwei- bis dreimal, jedesmal mit frischer Milch und reiner Watte, wiederholt werden. Schließlich muß man den Fleck noch mit reinem Seifensud auswaschen und mit einem reinen Tuche trocken reiben. Ist der Tintenfleck schon älter und eingetrocknet, so muß die Milch länger darauf stehen bleiben.

*

Putzmittel für Spiegel und Glasscheiben. Ein gutes Putzmittel für Glasscheiben bereitet man durch Befeuchten von gebrannter Magnesia mit Benzin, so daß eine Masse entsteht, die hinreichend naß ist, um durch pressen einen Tropfen daran perlen zu lassen. Diese übrigens feuersgefährliche Mischung bewahre man in Gläsern auf, die mit Glaspfropfen versehen sind, um das sehr leicht flüchtige Benzin zurückzuhalten. Will man diese Mischung anwenden, so nehme man davon etwas auf Bäuschchen von Baumwolle und reibe damit Spiegel- und Fensterscheiben ab. Trotz besten Verschlusses trocknet der Brei bald aus; man thut also gut, nicht zu viel für den jedesmaligen Gebrauch zu bereiten.

*

Das Schälen von welken Aepfeln wird erleichtert, wenn man dieselben 1/2 Stunde zuvor in kaltes Wasser legt, da sie sich dadurch bedeutend auffrischen. Soll den Aepfeln aber die Schale abgezogen werden, so lege man sie einige Minuten in heißes oder eine Minute in kochendes Wasser.

*

Linoleum zu behandeln. Nachdem das Linoleum sorgfältig gefegt ist, wird es gebürstet und zwar in Ermanglung einer Bohnerbürste mit einer Pferdebürste. Man ziehe das über die Bürste gespannte Gurtband wie eine Sandale über den Fuß und bürste Strich um Strich, wobei der Körper die nötige Schwere hergibt. Zuletzt reibt man mit einem trockenen Wollappen nach. Das Linoleum wird dadurch frisch und glänzend.

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