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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 42

PDF erstellt am: **30.05.2024**

**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. 10. | Oktober 1897

## Der Frühstückstrank unserer Kinder.

Der Mensch klebt in seinen Sitten und Gewohnheiten am Hergebrachten. Den Eigentümlichkeiten, die uns das Elternhaus mit ins Leben giebt, vermögen wir uns nicht leicht zu entziehen; im Gegenteil, wir fühlen uns glücklich in der Befolgung derselben, sie sind unser Stolz, unsere Freude. In dieser Beziehung sind alle mehr oder weniger konservativ, so verschiedenartig auch sonst die Meinungen sein mögen. Mit dem Schönen und Guten, das wir von dort übernommen, erbt sich nun aber auch vielfach das Verwerfliche wie eine Krankheit fort, da ein gewisses Vorurteil uns hindert, hier Wandel zu schaffen. Es geht gewöhnlich im alten Schlendrian ohne scharfe Prüfung weiter, während doch eine zeitweise energische Sonderung der Spreu von dem Weizen angebracht wäre.

Das geschehe diesmal mit dem Trank, den die Jugend, bevor sie den Schulweg antritt, vielfach genießt. Wie früher, so ertönt auch noch jetzt in den meisten Küchen zur bestimmten Zeit, sobald das Wasser auf dem Herde anfängt zu sieden, die Kaffeemühle, um mittels der zermahlenen Bohnen, das beliebte Getränk zu bereiten, das nach langer Nachtruhe dem nüchternen Magen wieder aufhelfen und ihn für den ganzen Vormittag natürlich neben der Aufnahme von passenden Eßwaren befriedigen soll. Dazu ist nun aber der Kaffee, sowie auch der Thee, der sich nicht geringerer Beliebtheit erfreut, am ungeeignetsten. Kaffee und Thee verhalten sich in ihrer Wirkung ähnlich wie alle Weingeist enthaltenden Getränke. Wer kurz vor der Mahlzeit einen Schnaps oder auch ein Glas Wein nimmt, in der Meinung, dadurch den Appetit zu reizen, ihn für Speisen empfänglich zu machen, der ruft dadurch gerade das Gegenteil hervor. Denn eben der Weingeist ist es, der das Blut, das sich während der Zwischenzeit im Magen angesammelt, aus demselben nach dem Gesicht und in die Glieder treibt, wie deutlich an der geröteten Farbe dieser Teile zu erkennen ist. Damit ist der eigentliche Hunger gestillt, und der zurückbleibende Magensaft ist so

gering, daß er nicht imstande ist, die ihm zugeführten Speisen in der rechten Weise zu verdauen. Das im Kaffee vorhandene Koffein und das Thein des Thees bringen dieselbe Wirkung hervor, darum fort mit diesen Getränken als Frühstücksgabe für unsere Kinder. Sie bedürfen, da ihr Knochenbau noch in der Bildung begriffen ist, wahrlich zum Frühstück einer nahrhafteren Kost. Da auch noch durch die erregende Wirkung dieser Getränke leicht allerlei Nachteile, wie Herzklopfen, Beängstigung, Zittern, Nervenabspannung hervorgerufen werden können, so wird neben ihrer mangelhaften Ernährung auch eine erfolgreiche Aneignung des Lernstoffes in den nachfolgenden Unterrichtsstunden eben nicht gefördert.

Freilich genießt man Kaffee und Thee meist mit einem reichlichen Zusatz von Milch und Zucker, wodurch ja ihr Nährwert erhöht, dagegen die erregende Wirkung gemindert wird. Dadurch verbindet sich aber die im Kaffee sowohl als auch im Thee vorhandene Gerbsäure mit dem Käsestoff der Milch, und das so entstandene unverdauliche gerbsaure Eiweiß macht den Nährwert wieder hinfällig.

In der Milch hat man ein Getränk, das alle Nahrungsstoffe, die zum Wiederaufbau unseres Organismus dienen: Butter, Käse und Milchzucker enthält. Für den Erwachsenen wäre freilich, um das nicht unerwähnt zu lassen, eine ausschließliche Milchernährung aus verschiedenen Gründen nicht empfehlenswert, es würde dadurch dem Körper zuviel Eiweiß zugeführt, während die vielen Mineralbestandteile der Milch dem Kinde höchst wichtig zur Bildung seines Knochengerüsts sind. Um nun auch dem Widerwillen, den ein anhaltender Milchgenuß leicht erzeugt, zu begegnen, kann ein Wechsel dieses Getränks mit Kakao empfohlen werden. Kakao wird zwar wegen seiner erregenden Wirkung gewöhnlich zu den Genußmitteln gerechnet, er ist aber auch, ebenso wie die Milch, durch seinen Fett-, Zucker- und Eiweißgehalt ein gutes Nahrungsmittel. Seine erregende Wirkung ist auch so unbedeutend, daß er unbeschadet von Kindern zum Frühstück genommen werden kann. Bekanntlich wird er wegen seines reichlichen Fettgehaltes entölt, und in diesem Zustande ist er selbst für Personen mit schwachem Magen ein geeignetes Getränk, dessen Nährwert durch Zusatz von Milch natürlich noch wesentlich erhöht wird.

Als ein bei weitem dem üblichen Kaffee vorzuziehendes Getränk sei noch eine Abkochung von Hafermehl genannt. Wie alle Getreidearten enthält auch der Hafer die wichtigsten Bestandteile der Nahrungsstoffe: Eiweiß, Stärkemehl, Fette und Salze. Auf eine ordentliche Tasse, 1/4 Ltr. etwa, genügt vollständig ein halber Eßlöffel voll Hafermehl, dieses wird alsdann mit gleichen Teilen Wasser und Milch, etwas

Salz und Zucker durch gehöriges Kochen zu einem schmackhaften Getränk bereitet.

Erfahrung ist die beste Lehrmeisterin. Um diese zu gewinnen, ist aber Zeit erforderlich, darum ist mit einem ein- oder zweimaligen Versuch nichts erreicht. Man setze es einmal wochen- ja monatelang fort, der gute Erfolg wird nicht ausbleiben. W. B.

---

## An eine junge Frau.

Unter den kleinen Hülfsmitteln, welche das eheliche Band befestigen helfen, sollte man die Nettigkeit im Anzug und die Selbstachtung nicht unterschätzen. Man vertraue nicht so sehr der Gewohnheit des Zusammenlebens, wie innig und liebevoll die Beziehungen auch sein mögen. Zur Erhaltung der Zuneigung darf man sich nicht allein auf die Eindrücke verlassen, die sie hervorriefen. Die Frau setze nach der Hochzeit keine unbedingte Bräutigams-Anbetung mehr voraus, der Mann wird gewiß zuerst ihr Wesen beobachten. Sie darf nicht, so bald sie die Schwelle der Ehe überschritten hat, Zartgefühl, Anstand und Anmut ablegen, durch welche sie den Geliebten gewonnen hat. Wie können Nachlässigkeit und Unordnung anziehend wirken? Der Mangel an Wohlanständigkeit und besonders an Nettigkeit im Anzug ist ein Fehler, den einer Frau niemand verzeiht. Selbst Frömmigkeit entschuldigt ihn nicht. Es besteht ein größerer Zusammenhang zwischen seelischer und äußerer Reinheit, als man für gewöhnlich annimmt. Man kann ein weibliches Wesen immer nach dem Anzug beurteilen. Ein frommer Kirchenlehrer sagte: „Reinlichkeit kommt der Göttlichkeit am nächsten.“ Ich habe einige Ausnahmen hiervon bei Männern gefunden, bei Frauen — keine! —

Durch freundliche Gesprächigkeit sollte die Frau dem Gatten zeigen, daß seine Gesellschaft ihr die liebste ist. Wenn der Mann müde und abgespannt von des Tages Last nach Hause kommt, sollte er daheim Behaglichkeit finden und eine heitere, verständnisvolle Gefährtin, bereit, ihn zu empfangen und zu unterhalten. Um dich für diese angenehme eheliche Pflicht recht vorzubereiten, wirst du wohl thun, junge Frau, deine Aufmerksamkeit im Laufe des Tages wach zu erhalten. Bemühe dich, deinen Geist durch Dinge zu bereichern, von denen du weißt, daß dein Mann sich dafür interessiert. Wenn du etwas für dich liest, bezeichne dir die Stellen, welche ihn unterhalten könnten, oder welche du nicht ganz begreifst und die er dir erklären wird. Du sagst vielleicht: „Ach, seine Angelegenheiten gehen über mein Verständnis hinaus, mein Mann ist so gelehrt, daß ich gar nicht wagen darf, mich mit ihm zu unterhalten,“ das ist aber im Grunde nichts als Faulheit oder affektierte Demut, die ausgerottet werden müssen. Bescheidene Lernbegierde wird

die Frau in den Augen eines verständigen Mannes nie herabsetzen oder uninteressant machen; es wird ihm im Gegenteil eine angenehme Erholung sein, eine geliebte, bewunderte Frau zu bilden und zu unterrichten.

Eine weitere Pflicht der verheirateten Frau ist, daß sie ihr Daheim liebe, die mancherlei kleinen Arbeiten gern verrichte, welche auch dem Gatten dasselbe angenehm machen, den Mann führt sein Geschäft aus dem Hause, wenigstens sind Kaufleute, Beamte u. s. w. im Lauf des Tages meist auswärts beschäftigt, so daß sie wenig von Frau und Kind sehen. Es ist von unberechenbarer Bedeutung, daß der Geschäftsmann geneigt sei, seine Freistunden im Kreise der Familie zuzubringen. Hieraus erwächst für die Frau in erhöhtem Maße die Pflicht, durch den gewinnenden Zauber ihres Benehmens ihrem Gatten das Haus anziehend und angenehm zu machen. Möge sie die zahllosen Versuche zum Laster, zur Verschwendung, zu törichter Unterhaltung bedenken, denen er ausgesetzt ist. Sie vergegenwärtige sich die verschiedenen Charaktere, mit welchen er durch seine öffentliche Stellung in Berührung kommt. Einige von ihnen verlachen vielleicht offen alle religiösen Grundsätze, während andere sie heimlich geschickt unterminieren. Andere verwischen durch Witz und Talente das Anstößige ihrer Vergehen; wieder andere verbinden mit dem verführerischen Beispiel lustiger Gottlosigkeit den Zauber einer vornehmen populären Persönlichkeit.

Verlangt also die Frau nach des Mannes Gesellschaft, bestärkte sie ihn gern in häuslichen Gewohnheiten, möchte sie verhüten, daß er hineingezogen werde in die Wohnungen des Luxus und in die Höhlen der Schwelgerei, so beweise sie ihm, daß ihr Haus ihr lieb ist, während seiner Abwesenheit doppelt wert aber, wenn er bei ihr ist. Ihre sanfte Natürlichkeit, ihre erfinderische Zärtlichkeit sollten für seine Augen den grellsten Gegensatz bilden zu der Aufgeregtheit, dem künstlichen Schimmer, dem gefühllosen Eigennutz, welche ihm im Verkehr mit der Welt begegnen. Die heitere Ruhe der häuslichen Freuden trete in den Vordergrund und ersetze die unbedeutenden, lärmenden Feste der großen Welt. So weit es im Bereiche ihrer Macht liegt, gestalte sie sein Haus zu einer Heimstätte des Glücks, und er wird gewiß wenig Verlangen tragen, nach diesem unter einem fremden Dache zu jagen.

Ihre eigenen Ausgaben einzurichten nach dem Maßstabe der Einnahmen des Gatten ist eine weitere, unerläßliche Pflicht der jungen Frau.

---

## Einige Regeln beim Einkaufe des Fleisches.

1. Mastochsenfleisch ist das beste. Alte Tiere haben dunkelrotes, junge schönrotes Fleisch. Ist es blaßrot, so wurde der Ochse mit

Brantweinschlempe gemästet. Das Fleisch muß locker, saftig, kurzfaserig, ohne zu starke Adern sein. Man zerreibe ein Stückchen rohes Fleisch zwischen den Fingern; geschieht dies leicht, so ist es von einem jungen, kräftigen Tier.

2. Je weißer das Kalbfleisch, je schöner, gesunder war das Tier. Es ist nur dann wohlschmeckend und gesund, wenn das Kalb mindestens 4 Wochen alt war.

3. Je weißer das Fett, desto besser ist das Hammelfleisch. Zu hellfarbiges Fleisch verrät, daß das Tier leber- oder lungenkrank war.

4. Ist die Schwarte des Schweinefleisches dick, befindet sich zwischen ihr und dem Fett ein blauer Streifen, so kommt das Fleisch von einer alten Sau und wird weder durch Kochen noch Braten mürbe. Oeliges, schmieriges, zerfließendes Fett bezeugt hohes Alter und schlechte Mast. Man untersuche genau auf Trichinen.

5. Manches Rauchfleisch ist vor der Räucherung schon zu Bouillon ausgekocht oder verdorben gewesen. Es darf äußerlich nicht hart, grau, grün oder fleckig erscheinen.

6. Beim Einkauf von Schinken steche man mit einem spitzen Messer bis auf den Knochen und prüfe, ob die Spitze ranzig oder schimmelig riecht. Das Fleisch eines guten Schinkens darf nicht lose am Knochen sitzen.

7. Würste enthalten, wenn sie sauer riechen, grünlich aussehen und aufgeblähte Darmstellen zeigen, oft das sehr gefährliche Wurstgift, das sich bei gefrorenen und wieder aufgetauten Würsten am leichtesten entwickelt.

8. Tröpfelt der Speck Oel aus, ist sein Fett weich, gelb, schmierig, bitter oder ranzig, so taugt er nicht.

---

# Rezepte.

## Erprobt und gut befunden.

**Bemerkenswertes über Fleischresten zu verwerten.** Hiezu verwende man jedes gesottene oder gebratene Fleisch. Hat man kein vorrätiges, so bestelle man von den geringeren Stücken des Ochsen, z. B. Kinnbacken, Mus (Muskel), Zungenstück oder Hals, welches man billiger oder mit weniger Knochenzugabe erhält, als die guten Stücke des Ochsen. Im übrigen verwende man jegliches gebratene, gesottene und allerlei Sorten (Wurst, Schinken, Speck u. s. w.) von Fleisch untereinander.

*

**Uebrig gebliebenes Fleisch in Sauce.** Kaltes zerschnittenes Fleisch wird leicht angebraten, in einfacher, brauner Sauce aufgekocht und zu trockenem Gemüse z. B. Kartoffeln, Mehlspeise oder Risotto serviert.

*

**Paniertes Fleisch.** Man schneide das Fleisch in Schnitten, salze und pfeffere sie auf beiden Seiten, wende sie in Paniermehl und brate sie

ganz kurze Zeit auf beiden Seiten ein wenig gelb. Durch längeres Braten wird das schon gekochte Fleisch trocken und hart. Paniertes Fleisch von Kalbsbraten oder Geflügel ist sehr gut.

*

**In Teig getauchtes Fleisch.** Man schneide das Fleisch in Tranchen, pfeffere und salze sie, träufle Essig darüber, lasse sie eine Stunde stehen, tauche sie in Omlettenteig und backe sie.

*

**Fleischsalat.** Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, diese wieder in Stäbchen, fein geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, ganz wenig Knoblauch und das nötige Oel beigegeben, dies wird gut vermischt und so eine Stunde gedeckt stehen gelassen und nachher wird noch nach Geschmack Essig beigefügt.

*

**Gebackene Fleischkugeln.** Für 3 bis 4 Personen. Ungefähr 1/2 Kilo übrig gebliebenes Fleisch hacke man mit 1/2 Zwiebel, röste 1/2 feingeschnittene Zwiebel mit 30 Gramm Speckwürfelchen oder Butter hellgelb, vermenge sie nebst dem Fleisch mit 125 Gramm in Wasser oder Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 2 bis 3 Eiern, formiere hievon eigroße Kugeln, drehe dieselben unter Anwendung von Mehl rund und backe sie schwimmend in heißer Butter, bis sie außen herum eine Kruste haben. Die Butter muß sehr heiß sein, daß sie nicht in das Fleisch dringt. Anfangs darf man nur an der Pfanne rütteln, damit sie unten nicht fest sitzen und anbrennen, erst wenn man denkt, sie seien nicht mehr weich, darf man sie mit dem Schaumlöffel heraufziehen. Man kann die Kugeln auch panieren, muß sie aber ebenfalls in sehr heißer Butter backen.

*

**Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch.** Man schneide von übriggebliebenen kaltem Ochsen- oder anderem Fleisch nicht zu dünne Schnitten, brate (grilliere, prägle) sie ein wenig in feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz in Bratenfett oder süßer Butter auf starkem Feuer, begieße sie mit Jus oder Fleischbrühe, koche das Fleisch auf und stelle es bis zum Gebrauch zugedeckt in den heißen Ofen. Man gebe Gemüse oder Salat dazu. Die Schnitten dürfen nicht zu lange gebraten werden, sonst werden sie hart. Man lasse sie nur so lange braten, als sie brauchen, um heiß zu werden; sowie man dünne Schnitten läßt gelb oder braun braten, so kommen sie gewöhnlich ausgedörrt auf den Tisch.

*

**Theekuchen.** Anderthalb Liter Milch wird mit 200 Gramm feinem Weizengries zu einem dicken Brei gekocht, der in einer Schüssel zum Erkalten ausgebreitet wird, 220 Gramm süße Mandeln und 6 Stück

bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit Orangenblüten oder Rosenwasser feingestoßen und in den Griesbrei gemischt, dann rührt man nach und nach 6 Eidotter und 2 ganze Eier und eine Prise Salz in die Masse, siebt 280 Gramm Zucker darauf, gibt 20 Gramm gereinigte Sultaninen, 120 Gramm Weinbeeren und den steifen Schnee von 7 Eiweiß dazu, vermischt die Masse sehr gut, streicht dieselbe auf eine mit Blätter- oder mürbem Teig ausgelegte Backform (Blech) und bäckt den Kuchen fast eine Stunde lang im Rohr, worauf man ihn mit Vanillezucker bestreut.

*

**Gemüsesuppe.** Für vier Personen schneidet man so viel Suppenwurzeln klein, daß sie eine gehäufte Untertasse ergeben. Durch Zusatz einiger Spargelstangen und Pilze, sowie von etwas Blumenkohl wird die Mischung verfeinert. Nunmehr zerläßt man in einem Suppentopfe 50 Gramm Butter, thut die Wurzeln hinzu und dünstet sie — fest zugedeckt — auf nicht zu heißer Stelle des Herdes, bis alles gleichmäßig weich ist. Die Butter darf nicht anbrennen. Sodann gießt man ein Liter kochendes Wasser auf und legt ein halbes Kilo in Stücken geschnittener, geschälter roher Kartoffeln hinein. Man muß nun noch zwei Stunden kochen, — bis alles aufgelöst ist, — schreckt hiernach mit dem erforderlichen Salz und etwas weißem Pfeffer ab, macht noch einen Zusatz von guter Bouillon und gießt die würzige Suppe durch einen Durchschlag ab.

*

**Jägersuppe.** Von einem gebratenen Birkhuhn schneidet man das Brustfleisch in schmale Streifen. Das andere Fleisch, sowie das Gerippe stößt man fein, schneidet 250 Gramm rohen Schinken, mehrere gelbe Rüben und eine Zwiebel in Würfel und brät alles in Butter braun, schwitzt 40 Gramm Mehl in dem Fett und fügt 3 Liter kräftige Bouillon von Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu. Man kocht die Brühe 1 Stunde, seiht sie durch, würzt sie mit etwas Cayennepfeffer und richtet sie über den Birkhuhnstreifen an.

*

**Austern frisch zu erhalten.** Lege die Austern in einem flachen, reinen Gefäß auseinander. Solche mit klaffenden Schalen entferne man, da sie bereits verdorben sind. Uebergieße die Austern mit frischem Quellwasser, welches mit See- oder Kochsalz versetzt ist. Auf einen Eimer Wasser kommen 3—4 Hände voll Salz. Das Wasser darf kaum über den Austern stehen. Nach 12 Stunden gieße es ab und lasse die Austern 12 Stunden ohne Wasser stehen. Wenn dieses Verfahren bis zum Gebrauch abwechselnd wiederholt wird, werden sich die Austern, an kühlem Orte stehend, vortrefflich halten.

**Wie prüft man auf einfache Weise: Mehl, Gries, Zucker, Kaffee, Thee, Chocolade und Essig?** Es ist sehr wichtig für jede Frau, erkennen zu können, welche Waren gut sind, und worauf sie beim Einkaufen zu achten hat: Von Mehl preßt man eine handvoll zusammen und legt es auf einen Teller; unverfälschtes hält zusammen, gefälschtes fällt auseinander. Gries darf beim Anrühren mit Wasser keinen Niederschlag bilden, sonst ist es mit Knochenmehl versetzt. Zucker soll reinweiß oder schwachgelb kristallisch aussehen; bläulicher Zucker ist oft gefärbt oder mit Kalk versetzt. Kaffee darf beim Waschen dem Wasser keine grünliche Farbe geben, auch beim Reiben zwischen den Händen nicht abfärben. Thee darf kaltem Wasser keine Farbe mitteilen. Reine Chocolade ist im Bruch braun, nicht streifig. Essig wird viel gefälscht. Man prüfe also: Eine weiße Untertasse bestreiche man mit aufgelößtem Zucker, lasse ihn trocknen und setze sie auf ein Gefäß mit kochendem Wasser. Ein Tropfen gefälschter Essig wird die Stelle, auf die er fällt, schwärzen, reiner Essig hinterläßt keine Farbe.

*

**Wolle und Pelzwaren aufzubewahren.** Jede Feuchtigkeit fördert die Entwickelung von Ungeziefer. Verwahre Wolle und Pelzsachen an trockenem Ort, in gut schließenden Holzkisten; klopfe oft in frischer Luft, besonders vom April bis Oktober.

*

**Reinigungsverfahren für leinene und baumwollene Hauswäsche.** Da der größte Teil der Hauswäsche von schweißigen Unreinigkeiten verändert wird, so läßt sich die Wäsche am leichtesten und schönsten dadurch reinigen, daß man dieselbe mit einer Mischung von gleichen Teilen reiner Oelsäure (Stearinöl) und kohlensaurem Natron in warmem Wasser auswäscht. Die fetthaltigen Schweißteile werden sehr schnell gelöst und daraus entfernt und die Wäsche erhält sich nach dem Trocknen weich und geruchlos.

*

**Weiße, ziegenlederne Handschuhe** kann man auf folgende Weise reinigen: Man strecke sie auf ein Brett und reibe die schmutzigen Flecken mit Weinsteinrahm oder Magnesia. Dann lasse man sie eine Stunde liegen, nehme eine gepulverte Mischung von Alaun und Walkererde und behandle damit mit einer reinen Bürste die ganzen Handschuhe; hierauf lasse man sie abermals eine bis zwei Stunden liegen, kehre sie ab und übergehe sie mit einem Flanell, welche in einer Mischung von Kleie und feingepulverter Kreide getaucht ist. Man lasse sie noch eine Stunde liegen, kehre denn das Pulver ab, und sie werden ganz rein sein.

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