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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 19

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 5. | Mai 1899

Die Küche.

Die Küche ist für das Haus, was der Magen für den Körper. Es liegt uns wohl fern, ein Kochbuch verfassen zu wollen. Deren sind schon mehr als genug auf der Welt. Früher hatte man weniger Kochbücher, aber viele Frauen, die das Wissen mit dem Können verbanden. Damals übertrug die Großmutter der Mutter und diese der Tochter die angestammten Kochrezepte der Familie; jede bereicherte dann weiter mit dem, was sie bei andern Gutes fand, ihr selbstgeschriebenes Kochbuch. Das wäre unserer Ansicht nach das richtige. Um jedoch eine Köchin zu sein, muß man nicht allein kochen können, man muß auch ein Urteil über das zu Verwendende haben; hierin liegt eine Hauptaufgabe der Köchin.

Milch. Am Morgen oder am Abend bekommen wir die Milch. Diese darf nicht in einer Blechkanne aufbewahrt werden. Sehen wir, ob der Milchtopf in den richtigen Bedingungen ist. Dies ist der Fall, wenn er gebrüht und über Tag ausgelüftet worden. Fließt die Milch rasch beim Ausgießen, hat sie einen himmelblauen Schein, dann enthält sie Wasserteile, die entweder durch Zugießen von Wasser, oder auch durch dürftige Fütterung in die Milch gekommen sind. Im Winter setze man die zweifelhafte Milch dem Froste aus, womöglich über Nacht. Bedeckt sie sich mit Eis, so ist Wasser darin, reine Milch gefriert nicht. Im Sommer gieße man die Milch behutsam in ein anderes Gefäß, so wird man finden, daß der Wassergehalt sich unten im Topf gesammelt, während die leichtere Milch oben ist. Läßt man Milch sauer werden, so erkennt man an den Käseteilen und den Molken die Beschaffenheit der Milch. Es ist übrigens ein großer Unterschied zwischen leichter und gewässerter Milch. Gefälschte Milch, sei's mit Kreide oder Kalbshirn, ist eckelhaft und wenn eine Köchin nicht auf den ersten Blick merkt, woran sie in dieser Beziehung ist, so erachten wir sie kaum ihres wichtigen Berufes würdig. In Haushaltungen, wo man aufs Kleine

sieht, nimmt man bei Bedarf etliche Löffel Rahm für den Küchengebrauch ab; dieses schadet der Milch nicht, nur ist sie eben je nachdem mehr oder weniger fett. Die Töpfe und Milchpfannen sollen zu keinem andern Gebrauch dienen. Kocht man abgerahmte Milch, so schwenkt man die Pfanne zuvor mit frischem Wasser aus, ohne sie auszutrocknen und gießt dann erst die Milch hinein, kocht man die Milch frisch, so läßt man sogar einen Löffel frischen Wassers in der Pfanne. Die Pfanne darf nicht warm sein, wenn man die Milch eingießt, sonst brennt sie an.

Butter. Ehe wir die Butter auf dem Markte wählen, sehen wir auf Hals und Haar der Marktfrau, ist's da richtig, so betrachten wir das Tuch im Korb, endlich das Pfundbällchen, das eine geübte Hausfrau richtig auf's Gewicht zu schätzen weiß. Sind wir im Winter und die Butter ist sehr gelb, so könnte sie leicht gefärbt sein; ist sie rissig an den Enden und uneben, so ist sie auch nicht besonders gut in der Qualität. Ist sie aber glatt und fett im Aussehen, so prüfen wir sie auf den Geschmack, schmeckt sie frisch und wie Nußkerne, so schließen wir den Handel ab, wenn der Preis auch etwas höher sein sollte, als bei anderen Verkäufern. Dies betrifft die Tafelbutter. Die Butter, die wir für Einsiedezwecke kaufen, werden wir nie so wohlschmeckend finden, wie die Tafelbutter, und zwar hat dies hauptsächlich seinen Grund darin, daß für so große Quantitäten Butter, auch große Partien Rahm vorhanden sein müssen und bei dieser Gelegenheit dann der Rahm, wenn er zur Butter umgewandelt werden soll, meist nicht mehr so frisch ist. Beim Einsieden thut man wohl, wenn man die Butter zergehen läßt, und sie über Nacht in den Keller stellt, auf daß sich die Buttermilch unten setze, ist diese beseitigt, so steigt die Butter dann nicht und wird, weil sie nicht so lang mit dem Butterschaum kocht, viel süßer im Geschmack.

Eier. Beim Einkaufen von Eiern lassen wir die großen Körbe meist beiseite liegen und kaufen einer Bauersfrau ihr Dutzend ab. Diese sind meist von der Woche, während die bei den Wiederverkäufern zusammengestoppelt sind. Doch auch hier ist es gut, wenn man die Eier ans Licht hält, denn es schlüpfen manchmal Nesteier oder solche, welche die Bruthenne verließ, darunter. Haben die Hühner ihren Lauf ins Grüne, so liefern sie die gelbsten Dotter und die schmackhaftesten Eier. Man bewahrt die Eier für den Winter im Kalkwasser auf; doch möchten wir diese Art blos dann anraten, wenn man von Pfingsten weg die Eier sammelt; bewahrt man solche auf, die vom September abgelegt werden, so genügt es, dieselben in Schreibpapier fest einzuwickeln und in Sägspähne, Asche, Salz oder Kleie zu stellen.

Das Mehl. Dasselbe soll etwas gelblich aussehen, sich körnig anfühlen, auf der Zunge rein schmecken, unter den Zähnen nicht kritzen.

Reines Mehl läßt sich nicht leicht mit Flüssigkeit mischen, weil es oben aufschwimmt; mit numeralischen Stoffen gemischtes Mehl sinkt unter. Das Mehl soll nicht in Säcken, sondern in einem Mehltrog aufbewahrt werden. Mehl ist, wenn auch nicht verfälscht, schwer verdaulich, deshalb läßt man es beim Brotbacken mit Sauerteig, beim Kuchenbacken mit Bierhefe aufgehen, ferner verliert das Mehl von seiner Schwere, wenn man den Teig mit kochendem Wasser oder Sauermilch anrührt. Das sei für Klöße und Pfannenkuchen maßgebend. Es ist nicht mehr Mode, das Brot im Hause zu backen, unsere Zeitverhältnisse nötigen die Hausfrau zum Verdienen, selten bleibt ein Morgen übrig, den man, wie früher, zum Brotbacken verwenden dürfte. Daß das Hausbrot um vieles wohlfeiler wäre, als das andere, wollen wir nicht behaupten.

Besorgung des Tisches.

Der Tisch, auf dem gespeist wird, sollte immer in Ehren gehalten werden, weil an ihm nicht blos die Nahrung, sondern auch ein großer Teil des häuslichen Glückes genossen wird. Darum geschehe auch das Auftischen der Speisen immer mit Sorgfalt und Anstand. So lasse man, wenn irgend möglich, den Tisch nicht ungedeckt. Ist auch das Tischtuch nur von grobem Zeug, das Mittagessen schmeckt ganz anders, wenn's auf sauber gedecktem Tische dargeboten wird. Nicht überall, wo das Tischtuch fehlt, wird es aus Armut weggelassen, vielmehr aus Scheu vor der Arbeit, die das Waschen derselben verursacht. Man soll also das Tischtuch schonen, aber wo die Verhältnisse es erlauben, dasselbe nicht weglassen.

Beim Decken des Tisches soll nichts vergessen werden, was zu einer anständigen Mahlzeit erforderlich ist, und man sorge, daß jeder Gegenstand an seinem richtigen Orte sei.

Die Speisen sollen stets in passenden Schüsseln und hübsch appetitlich auf den Tisch gebracht werden und zu keiner Schüssel fehle ein Löffel zum schöpfen. Aus dem Kochtopf direkt in den Teller geben und jedem den gefüllten Teller bringen und vorsetzen, ist sehr ungehörig und unanständig, es geschieht meist ebenfalls aus Trägheit, weil man die Mühe des Spülens der Schüssel scheut. Es macht einen viel bessern Eindruck, wenn der Tisch mit einer dampfenden Schüssel bestellt ist, aus welcher der Vater oder die Mutter den Kindern nach Bedürfnis austeilt. Dieses Austeilen der Speisen durch die Hände der Eltern, resp. das Bitten um Speise von seiten der Kinder, ist sehr bedeutsam. Die Kinder beweisen dadurch ihre Hochachtung vor den Eltern und bleiben um so leichter vor unziemendem Benehmen bewahrt.

Am Tische soll die Familie außer der nötigen Nahrung auch Er-

holung und Freude finden. Hier treffen sich alle zu bestimmter Stunde, während sie sonst vielfach getrennt, der Vater draußen auf seiner Arbeitsstätte, die Kinder in der Schule oder auf dem Spielplatz, die Mutter emsig waltend im Hause verkehren. Bei Tische sieht der Vater die Seinen alle um sich geschart, da kommt die Vaterfreude, die Mutterliebe und auch der Kinder Wohlbehagen am besten zur Geltung; manches traute Geplauder zwischen Eltern und Kindern, das sonst nicht möglich wäre, bei Tische, nach einer wohlschmeckenden Mahlzeit, kommt's von selbst. Anstand ist das Gegenteil von Roheit. Wenn in einer Familie bei Tische ein ungeregeltes, wüstes oder rohes Benehmen herrscht, kann die Mahlzeit nicht zugleich eine Erholung sein und Freude bereiten. Man muß schon bei den Kindern darauf Bedacht nehmen, daß nie gegen die nachstehenden Regeln gefehlt wird:

1. Bei Tische soll man anständig sitzen, d. h. aufrecht; nicht zu weit vornübergebeugt oder rückwärts an den Stuhl gelehnt, nie dürfen die Ellenbogen oder die Arme auf dem Tisch sein. — Ist eines sehr müde von der Arbeit, so mag es sich nach Tisch eine bequemere Stellung suchen, aber nicht während des Essens.

2. Löffel, Gabel und Messer soll man nicht in voller Hand halten, sondern etwas zierlich anfassen und geschickt handhaben. Nie darf man Gabel oder Messer mit der Spitze nach oben halten; wenn man spricht oder im Essen eine Pause macht, hält man die Gabel nicht in der Hand, sondern legt sie auf den Teller.

3. Das Tischtuch darf nicht beschmutzt werden, indem man ein unreines Messer oder eine Gabel darauf legt; wenn keine Messerbänkchen vorhanden sind, reinige man Messer oder Gabel mit etwas Brot oder lege sie auf den Teller.

4. Kleine Knochen, Gräten, Obstkerne oder Schalen gehören nicht in den umgelegten Löffel, noch weniger auf das Tischtuch; man legt dieselben immer auf den Rand des Tellers oder in ein besonders dafür hingestelltes Gefäß.

5. Beim Essen selbst nehme man den Mund nicht zu voll — nehme keine zu heißen Speisen — trinke nicht, so lange man den Mund voll Speisen hat — mache beim Essen kein Geräusch mit der Zunge und den Lippen — öffne beim Kauen den Mund nicht zu weit — esse nie zu hastig oder zu gierig.

6. Die Speisen darf man so wenig als möglich mit den Fingern berühren — nichts aus der Hand essen, wozu die Gabel gebraucht werden soll — Pfeffer oder Salz soll, wenn kein besonderes Löffelchen dazu vorhanden ist, wenigstens mit der Messerspitze genommen werden. Die Knochen sollen nicht zum Munde geführt, sondern das Fleisch soll mit dem Messer vom Knochen gelöst werden.

7. Aepfel und Birnen schäle man immer, aber nie ganz auf einmal, sondern schneide sie erst in Viertel und schäle dann jeden Teil.

8. Im allgemeinen sei man bei Tische bescheiden, suche sich nie die besten Stücke aus, sei aufmerksam, gefällig und zuvorkommend gegen alle Tischgenossen und vor allem mäßig.

Nicht bloß bei der Auswahl und Zubereitung der Speisen muß die Gesundheit berücksichtigt werden, sondern auch beim Verzehren derselben; nicht das, was man ißt, gibt uns Nahrung und Stärke, sondern das, was man verdaut. Daraus geht hervor:

1. Man soll nie zu schnell essen; die Speisen müssen gut zerkaut und sorgfältig mit dem Speichel verbunden werden, sonst sind sie schwer verdaulich.

2. Die Speisen kochend auf den Tisch bringen, und zu heiß herunterschlucken, ist sehr verderblich. Zähne, Zunge und Magen müssen durch die Berührung mit heißer Suppe oder anderen Speisen großen Schaden nehmen.

3. Unmittelbar von einer anstrengenden, schweren Arbeit oder vom Spielplatz sich zum Essen niedersetzen, ist schädlich; vor und nach der Hauptmahlzeit ist eine kurze Ruhe ratsam.

4. Mäßigkeit und Ordnung müssen auch bei Lieblingsspeisen und bei großem Hunger streng beachtet werden. Zu viel essen schadet immer, besonders abends, desgleichen zu vielerlei Speisen untereinander essen.

5. Während des Essens soll man nicht zu viel trinken, doch ist ein Glas klares Wasser oder Bier nicht schädlich, nur beim Genuß von Obst, Gurken u. dgl. hüte man sich davor.

6. Zu stark gewürzte und scharf gesalzene Speisen sind keinem anzuraten, den Kindern sogar sehr nachteilig, sie reizen den Durst und die Sucht nach geistigen Getränken.

7. Trockenes Brot ist zu allen Mahlzeiten, besonders zu dünnen und sehr fetten Speisen als Zugabe zu empfehlen.

Verfälschung der Nahrungsmittel.

Einer der Triumpfe der modernen organischen Chemie ist die Zubereitung der künstlichen Vanille, welche nicht nur billiger zu stehen kommt, sondern auch einen stärkeren Geschmack hat, als die natürliche. Die Chemiker bereiten das Vanillin, das die französischen Fachleute „aldéhyde méthylprotocatéchique“ nennen, gewöhnlich aus Eugenol, Coniferin und aus Guajakol des Buchenholzteers. Allein dieses längst bekannte Fabrikat soll nach der Versicherung des Chemikers Joarnet durch einen Extrakt von Haferhülsen ersetzt werden können. Die

Haferhülsen sollen nämlich sehr reich sein an Vanillin, das durch Aufgießen von Alkohol gewonnen werden soll. Ein anderer Chemiker will kürzlich noch eine ganz unverhoffte Quelle für die Herstellung von Vanillin entdeckt haben: Korkpulver. Dieser Gelehrte pulverisiert 20—25 Gramm Kork, läßt ihn in einem Ballon mit verdünnter Schwefelsäure aufkochen, filtriert und schüttelt ihn nach dem Erkalten mit Aether. Der verdampfte Aether läßt einen reichlichen, wohlriechenden Bodensatz zurück: das Vanillin.

Als Ersatz für Pfeffer kommt in Belgien in den Handel das Piperidin, ein Produkt, das mit reellem Pfeffer nur die Farbe gemein hat. Piperidin hält 70 Prozent Mineralstoffe, 30 Prozent Pflanzenstoffe. Die Zusammensetzung ist derart, daß sie die Chemiker der vorhandenen Eigenschaften wegen sehr beunruhigt, mit anderen Worten, es ist anzunehmen, daß ein Giftstoff dabei sein muß.

Zimmetpulver kommt in den Handel, das dazu dient, den Geschmack von gekochtem Reis und Glühwein zu erhöhen. Dieses Produkt ist jedoch weiter nichts als 80 Prozent gestoßenes Ziegelmehl und 20 Prozent Holz, hergenommen von Schiffswerften.

Fleischpulver. Hier wird das sogenannte Australia ausgeboten, eine Ware, die kein Fleischextrakt enthält, sondern nur Borsäure, mit Fuchsin gefärbt. Der Artikel ist sehr hoch im Preise, allein wie man sieht, keinen Batzen wert.

Champagner. Dieses Produkt nennt man in England scherzweise Stachelbeerwein. Thatsache ist, daß es große Firmen in der Champagne gibt, die ganze Ernten von Aepfeln und Birnen aufkaufen, und dürfte es wohl nahe liegen, daß diese Firmen das Produkt zur „Veredlung" des Champagnerweines verwenden. Man kann nun nicht leugnen, daß der Apfelwein ein sehr gesundes und auch moussierendes Getränke ist, allein unter Champagner war man geneigt, denn doch etwas anderes zu verstehen. Wie bekannt, will die Welt immer gerne etwas hoch hinaus und es würde natürlich nicht angehen, Most bei Gelagen auf den Tisch zu bringen, es macht sich viel besser, es knallen die Zapfen und man trinke etwas Most als „Champagner" und bezahlt ein hübsches Geld dafür!

Kartoffeln. Wer kennt nicht diese vorzügliche Frucht. Interessant ist es aber doch, solche in bestem Weizenbrot zu finden. Das Brot wird dadurch wohl „gustig", aber es ist noch nicht gehört worden, daß der Bäcker mit dem Preise herunterging, obgleich Kartoffeln nicht so teuer sind, wie Weizenmehl.

Kaffee. Hier wurde von zuverlässiger Seite konstatiert, es sei Holzkaffee mit Färbung in den Handel gekommen, was bei den hohen Preisen der letzten Jahre gute Rendite abgeworfen habe! Man wird also gut

thun, den Kaffee jeweilen anzuschneiden, um zu sehen, was da einem serviert wird.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbs-Coteletten mit Sardellen. Nachdem die Coteletten vorgerichtet und leicht geklopft sind, durchzieht man sie mit Sardellenstreifchen und brät sie — leicht gesalzen — mit feingeschnittener Zwiebel in frischer Butter schnell ab. Legt sie dann aus, stäubt etwas Mehl an die Sauce und kocht sie, mit wenig Bouillon oder Wasser verdünnt und mit Citronensaft und Capern auf. Setzt zur Verfeinerung etwas „Maggi" zu und gießt sie über die Coteletten.

*

Klößchen von Kalbfleisch. (6 Personen). 2 Pfd. Kalbfleisch vom ausgebeinten untern Teil des Schlegels treibt man durch die Hackmaschine, mischt es mit 150 Gramm Rindermark und ebensoviel frischem Nierenfett — beides fein gehackt — verwiegt 6 entgrätete Sardellen mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersilie, gibt es zu obigem und verrührt das Ganze mit einem Ei und nur soviel geriebener Semmel, daß die Masse zusammenhält. „Maggi", Salz und Pfeffer nach Geschmack. Man formt nun eigroße runde Klößchen, drückt sie eventuell etwas breit und brät sie in butterbestrichener Bratpfanne schön hellbraun. Nachdem man sie ausgelegt, gießt man den Satz mit etwas Bouillon oder Wasser an und läßt rasch einmal aufkochen.

*

Suchard's reine Schweizer-Alpenmilch-Chocolade. Nach einem dieser Firma eigenen Verfahren hergestellt, besteht dieses vortreffliche Nahrungsmittel ausschließlich aus Cacao, Zucker und reiner, nicht abgerahmter Milch. Der zu ihrer Fabrikation verwendete Cacao ist unter denjenigen Sorten gewählt, welche tonische und stärkende Eigenschaften im höchsten Grade besitzen. Die Milch, welche sie enthält, kommt aus den Sennereien der Schweizeralpen, deren Vieh mit Recht als das die beste Milch gebende bekannt ist. Diese Milch wird vollständig sterilisirt und entspricht dadurch vom hygienischen Standpunkte aus allen Anforderungen.

Die Herstellung der Suchard-Alpenmilch-Chocolade geschieht mit der hervorragenden Sachkenntnis, wie nur eine mehr als 70jährige technische Erfahrung sie verleihen kann; diese Chocolade ist daher auch ein Nahrungsmittel ersten Ranges, angenehm sowohl zum Rohessen, wie auch zum kochen mit Wasser, wie jede andere Chocolade.

Wir empfehlen dieselbe ganz besonders zum Mitnehmen für unsere Militärs, Touristen, Reisenden, Radfahrer und den Freunden eines ausgezeichneten Frühstücks oder Desserts überhaupt.

Spritzmakronen. 500 Gramm geschälte und getrocknete Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, 750 Gr. gestoßener Zucker und die Schale einer Citrone hinzugethan und daraus ein Teig gemacht. Die Mandeln dürfen nicht zu naß gerieben werden. Diese Masse wird in einer Kuchenspritze, worin ein kleiner Stern sein muß, in der Länge auf den Backtisch gespritzt und kleine Enden davon geschnitten, von denen man verschiedene Gegenstände, als Bretzeln, Herzen, Kränze und dergleichen auf doppeltem Papier langsam backt, sie werden nicht glasirt.

*

Rehragout. Man reinigt 2 Rehblätter von Blut und Haut, entfernt etwa eingedrungene Schrotkörner und Haare und schneidet das beste Fleisch in netten Portionsstückchen von den Knochen. Letztere werden mit dem zurückgebliebenen Fleisch gehackt, mit 3 Eßlöffel feinem Mehl und 6 zerschnittenen Zwiebeln, beides zuvor in Butter braun gebraten, und 2 Liter Wasser nebst Pfefferkörnern 2 Stunden gekocht, die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, das Zurückbleibende mit kochendem Wasser noch einmal ausgezogen und mit ersterer vereinigt. In dieser Sauce wird das Wildfleisch mit 2 Glas Portwein langsam weichgekocht, Schaum und Fett dabei abgefüllt, zuletzt 2 Theelöffel Liebig's Fleischextrakt, das nötige Salz und 1 Prise Cayennepfeffer hinzugefügt. Sobald das Fleisch weich ist, richtet man es an, läßt die Sauce, wenn nötig, noch rasch einkochen und siebt sie über das Fleisch, welches mit Kartoffeln servirt wird.

*

Tomatensuppe mit Suppen-Biscuit. 2 große gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 2 Selleriekköpfe, sauber geschält, geschabt und gewaschen, werden nebst 100 Gramm magerem Schinken ohne Rauchgeschmack klein geschnitten und mit 80 Gr. frischer Butter nebst 1 Eßlöffel feinem Mehl auf schwachem Feuer weich gedämpft im verschlossenen Topfe. Dann gibt man 3 Ltr. kräftige Bouillon von Liebig's Fleischextrakt hinzu, 1 Theelöffel schwarze Pfefferkörner, 8 reife geschälte, von Kernen gereinigte Tomaten, läßt die Suppe kochen bis letztere auf schwachem Feuer zerkocht sind, salzt und gießt sie durch ein feines Sieb, um sie sofort mit Suppenbiscuit zu serviren.

*

Weiße Fußböden erhält man dadurch, indem man 1 Teil frisch gelöschten Kalk und 3 Teile gewöhnlichen weißen Sand vermengt. In diese Mischung wird die nasse Putzbürste getaucht und wie beim gewöhnlichen Putzen oder Scheuern verfahren. Diese Manipulation erspart völlig die Seife, entfernt allen Schmutz, tötet alle Insekten und macht die Böden weißer. Der Boden sollte mit reinem Wasser nachgespült werden.

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