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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **24 (1902)**

Heft 45

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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. 11. | November 1902

Das Auslöschen der Petroleumlampen.

Im Grunde ist die Petroleumlampe ein ganz ungefährliches Möbel. Was bei ihr verbrennt, ist vergastes Petroleum; der Docht, der durch die Tülle in das Petroleumbassin hinabreicht und dort in das flüssige Oel eintaucht, saugt dasselbe in die Höhe, am obern Ende vergast es und verbrennt. In dem Maße, wie das Petroleum in dem Bassin verschwindet, füllt sich der leere Raum in demselben teils mit Petroleumdampf, teils mit Luft, welche selbst durch eine Tülle, die vom Docht gut ausgefüllt wird, hinabgepreßt wird. Dieses Gemisch stellt ein explosives Gemenge dar, und so bald es mit einer Flamme an irgend einer Stelle in Berührung kommt, erfolgt unfehlbar die Explosion. Dies kann vorkommen, wenn die Lampe beim Brennen geöffnet wird; man schraubt den brennenden Docht ab und gießt frisches Petroleum in das Bassin. Die verdrängten und aufsteigenden Dämpfe gelangen an die Flamme und explodieren unter verheerender Wirkung. Soviel auch gegen diese Methode des Auffüllens bei brennender Lampe schon geschrieben ist, so wird sie von nachlässigen Menschen immer noch geübt. Sehen wir von diesem sträflichen Leichtsinn ab, so kann das Gemisch nur durch den Dochtkanal, die Tülle, mit der Flamme in Berührung kommen. Es ist dies dann möglich, wenn der Docht den Kanal nicht ganz ausfüllt; man sehe also stets auf gut passenden Docht. Die Rundbrenner sind meist so gebaut, daß der flach im Petroleum hängende Docht sich erst allmählich zusammenschließt und erst oben einen vollen Kreis bildet. Schraubt man ihn nun herab, wie es beim Auslöschen der Lampe so vielfach geschieht, so weichen die Enden von einander, außerdem wird durch den ins Bassin gehenden Docht das Gasgemisch von dort verdrängt und sucht seinen Ausweg durch die Tülle. Die Flamme ist keineswegs sofort erstickt, so bald der Docht heruntergeschraubt wird, sondern am Rand der Tülle streifen sich verkohlte Teilchen vom Dochte ab, an welchen ein Flämmchen übrig bleibt. An diesem entzünden sich die Dämpfe, so daß die Explosion erfolgt. Eine

andere Methode des Auslöschens ist das Ausblasen. Bläst man stark von unten, so kann man die ganze Flamme vom Docht wegreißen. Die vom Docht ausfliegenden Dämpfe sind dann durch eine kalte Luftschicht von der Flamme getrennt, sie können sich nicht mehr entzünden, und die Lampe erlischt. Bei gut schließendem Docht ist diese Methode nicht gefährlich, doch ist sie anstrengend und zeitraubend und gelingt oft gar nicht, weil nicht eine große Oeffnung vorhanden ist, sondern ein Blech mit vielen kleinen Löchern, von welchen die Luft abprallt. Beim Ausblasen von oben wird der Luftstrom im Cylinder umgekehrt, die eigenen Verbrennungsprodukte werden der Flamme zugeführt, und sie muß aus Mangel an frischer Luft ersticken. Man bläst am besten nicht direkt nach unten, sondern schräg gegen die Innenwand des Cylinders. Bei gut schließendem Docht ist dann gar keine Explosionsgefahr vorhanden, bei schlecht schließendem ist sie sehr vermindert, weil die Flamme schon bei ganz schwachem Blasen erlischt, ohne daß ein Flammenstrahl durch den Docht nach unten gepreßt wird. In neuerer Zeit sind sehr praktische Cylinder, die vom obern Ende abgeschrägt sind, in den Handel gebracht. Hier genügt ein leichtes horizontales Blasen gegen das höhere Ende, um die Flamme gefahrlos zum Verlöschen zu bringen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Italienische Suppe. Alle Arten Gemüse, als: Kohl, Sellerie, Rüben, weiße Rüben, Kartoffeln, Blumenkohl in Röschen, Erbsen, ausgemachte Bohnen, Tomaten, 2 Zwiebeln werden fein geschnitten, in reichlich Butter gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt, nicht zu weich gekocht, mit einigen Löffeln Parmesankäse vermischt und angerichtet.

*

Gelbe Erbsensuppe. 250 Gr. gerollte gelbe Erbsen werden mit Fleischbrühe aufgesetzt, 1 Zwiebel und 2 Lauchstengel dazu gethan und langsam gekocht. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie durch ein Sieb passiert, nochmals aufgekocht und, wenn nötig, mit noch mehr Fleischbrühe verdünnt, gehörig gesalzen, gewürzt und über in Fleischbrühe gekochtem Reis oder über ein in Würfel geschnittenes, gesalzenes Schweinsohr angerichtet.

*

Baumwollsuppe. Von 2 Kochlöffeln voll Mehl, 3 Eiern und Milch wird ein ganz dünner Pfannkuchenteig angerührt, gesalzen und Muskatnuß dazu gerieben; dieser Teig wird durch einen Seiher in die kochende Fleischbrühe gegossen, einmal aufgekocht und mit Schnittlauch serviert.

*

Buttermilchsuppe. Zu jedem Liter Buttermilch nimmt man 30 Gr. feines Weizenmehl, dies rührt man mit der Milch glatt an und läßt es mit etwas Salz rasch aufkochen, rührt die Suppe mit etwas Zucker, Zimmet und einem Eidotter ab und legt einige in Butter geröstete Weißbrotschnitten in die Terrine.

*

Eierkäs-Suppe. 3 ganze und 3 Eigelb werden in 1/2 Liter kalter, kräftiger Fleischbrühe verrührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und zweimal durch ein Haarsieb gegossen. Diese Masse füllt man in eine mit ein wenig Butter ausgestrichene Kaffeetasse, stellt letztere in ein siedend heißes Wasser und bedeckt sie mit einem Blechdeckel, auf dem glühende Kohlen liegen, und läßt sie — ohne sie jedoch weiter kochen zu lassen — so stehen, bis die Masse hart wird, worauf die Tasse zum Abkühlen in kaltes Wasser gestellt wird. Der so erhaltene Käs wird in Würfel geschnitten und mit heißer Fleischbrühe angerichtet.

*

Ragout von Schweinefleisch. In eine Bratpfanne gibt man gutes Fett, läßt es heiß werden und darin etwas geschnittene Zwiebel anlaufen; in schöne Stücke geschnittenes Schweinefleisch wird in Mehl gewälzt und in dem Fett schön gelb gebraten. Inzwischen gekochte Tomaten werden durchgesiebt und der Saft über das Fleisch gegossen und dieses so lange gedämpft, bis es weich ist.

*

Gedämpftes Rindfleisch. Ein gutes Stück Fleisch, durchzogen und mürbe, wird geklopft, gesalzen und mit etwas Wasser in einen irdenen Topf getan, dazu etwas Suppenkräuter, Pfeffer und Citronenscheiben. Das Kasserol wird mit einem Streifen Papier, der mit einem leichten Mehlteig bestrichen wurde, um den Deckel herum dicht verklebt, in den heißen Bratofen gestellt und darin zirka 2—3 Stunden gelassen. In dieser Zeit wird das Fleisch gar und die Sauce vorzüglich sein.

*

Kalbsmilken auf französische Art. Kalbsmilken werden durch mehrere lauwarme Wasser gewaschen und zum Aufgehen über Nacht in kaltes Wasser eingelegt; nun werden sie mit diesem Wasser, dem, wenn erforderlich, noch mehr solches beizufügen ist, sowie mit Suppenkräutern und dem nötigen Gewürz 20 Minuten gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, sorgfältig geschält, in schöne Tranchen geschnitten und samt einigen Löffeln Champignons etwa 20 Minuten in einer fein zubereiteten Buttersauce aufgekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit 2 Eigelb gebunden, mit Fleischextrakt gekräftigt und das Ganze mit goldgelben Croutons serviert.

Lachs au gratin. Die Stücke werden, da sie sehr weich sind, vorsichtig aus der Büchse genommen, in eine gebutterte, feuerfeste Porzellanschüssel gelegt, worüber eine weiße Buttersauce, die man dick hat einkochen lassen, gegeben wird. Semmelbrösel, etwas Butter und geriebener Parmesankäse werden darauf gestreut, worauf die Schüssel in den gut heißen Bratofen gesetzt und eine halbe bis dreiviertel Stunde gebraten wird. Feiner ist das Gericht, wenn man statt einer gewöhnlichen weißen Buttersauce eine Bechamellesauce verwendet (Zuthaten: 40 Gr. roher Schinken, eine kleine Zwiebel, 40 Gr. Butter, 20 Gr. Mehl, 1/4 Liter weiße Bouillon, 1/4 Liter gute Milch oder Rahm, 3 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, 1 Prise Pfeffer, Salz). Man kann den Lachs auch in Ragoutmuscheln im Ofen aufbacken, statt auf einer Schüssel.

*

Croquetten von Lachs. 45 Gr. Butter, in der eine kleine Zwiebel geschwitzt wird, rührt man mit 45 Gr. Mehl; wenn dieses hellgelb ist, gibt man 3/8 Liter Milch, Salz und Pfeffer dazu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt 3 Eigelb daran, sowie das Lachsfleisch von einer kleinen Büchse, das gut abgetropft sein muß. Die Masse wird kaltgestellt, und wenn sie steif ist, formt man auf einem bemehlten Brett kleine Walzen, die mit zerschlagenem Eiweiß und gesiebter Semmel paniert und in heißem Backfett schön braun ausgebraten werden.

*

Karpfen à la Matelote au vin blanc. In einer passenden Kasserolle wird halb Fleischbrühe und halb guter Weißwein, eine zerschnittene Zwiebel, 1 Sträußchen Petersilie, 1 zerschnittenes Rübchen, ein halbes Lorbeerblatt, 1 Zinklein Knoblauch, 1 Nelke, einige Pfefferkörner, 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Stücklein frische Butter zusammen siedend gemacht, der gereinigte und in Tranchen geschnittene Karpfen hineingegeben, auf schwachem Feuer 5—10 Minuten sorgfältig weichgekocht, auf eine warme Platte angerichtet, an die Wärme gestellt und die Brühe durchpassiert. — In 30—40 Gramm Butter wird ebenso viel Mehl gedünstet, mit etwas durchpassierter Brühe abgelöscht, 2 Löffel entzweigeschnittene Champignons, ebenso viel kleine Zwiebelchen zugefügt und alles langsam zur gehörigen Saucendicke aufgekocht. Diese dicklich eingekochte Sauce wird mit 1—2 Eigelb gebunden, mit 3 Theelöffel „Maggi-Würze" gekräftigt und über die hübsch angerichteten Fischtranchen gegeben.

*

Fischpudding und Büchsenlachs (für sechs Personen). 5 Weißbrote werden abgerieben, in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt, 125 Gr. Butter schaumig gerührt, von 2 Eiern ein weiches Rührei in etwas

Butter, in der eine ganze Zwiebel gedünstet worden war, bereitet und alles zusammengerührt, sowie 3 Eigelb, 4 Eßlöffel saurer Rahm, Salz und Pfeffer. Dann kommt das gut abgetropfte Lachsfleisch von 1/2 Büchse, sowie der Schnee der Eier dazu, wird mit dem Uebrigen leicht durcheinander gewendet und in der gut mit Butter gepinselten Puddingform eine Stunde im Wasserbad gekocht. Man serviert eine Champignon- oder Capernsauce dazu.

*

Reisauflauf. In einem halben Liter Milch werden 125 Gramm gewaschener, abgebrühter Reis mit ganz wenig Salz langsam weich gekocht. Indessen rührt man 50 Gramm Butter leicht, dazu nach und nach 5—6 Eidotter, 50—60 Gr. Zucker, etwas Citronat und abgeriebene Citronenschale und den Reis. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Ofen oder zwischen Kohlen aufgezogen. Der fertige Auflauf wird mit feingestoßenem Zucker bestreut, mit einem Kelchgläschen voll Rum übergossen, dieser angezündet und der Auflauf brennend zu Tisch gebracht. Letzteres kann jedoch auch weggelassen und statt dessen eine Frucht- oder Weinsauce gegeben werden.

*

Polenta-Auflauf. 100 Gramm Maismehl werden in 1 1/4 Liter kochende Milch eingequirlt und wenige Minuten, unter flottem Rühren kochen und alsdann erkalten lassen. Dann rührt man 90 Gramm Butter mit 6—8 Eidottern zu Schaum, gibt 100 Gramm Zucker dazu, vermischt dies mit dem Maisbrei, zieht zuletzt den steifgeschlagenen Eierschnee darunter und füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und läßt sie 3/4 Stunden backen.

*

Grüne Büchsenbohnen. Die Bohnen schüttet man auf einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Inzwischen hat man mit Butter Braunmehl bereitet, kocht dieses mit Bouillon, Petersilie, fein gehackter Zwiebel und Salz gut durch, zieht die Sauce mit 2 Eigelben ab, gibt die Bohnen hinein und läßt das Gericht an heißer Stelle noch 1/4 bis 1/2 Stunde langsam dämpfen. Als Beilage passen Kottelettes, deutsches Beefsteak, Saucischen.

*

Blitzkuchen. 5 Eier, 5 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl, schwach 2 Eier schwer Butter, nebst feingewiegter Citronenschale dazu. Die 5 Eigelb werden mit dem Zucker gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und auch mitgerührt. Wenn alles recht dick gerührt ist, dann wird die zergangene Butter hineingethan und die Masse gebacken.

Süße, ungeschälte Gurken. Grüne, nicht zu große Gurken werden in gewöhnlichem Essig etwa eine Stunde gekocht, dann, nachdem sie rein abgelaufen sind, mit Zimmt und Nelken gespickt. Nun kocht man auf 3 Kilo Gurken einen halben Liter Weinessig mit 1½ Kilo Zucker, gießt denselben kochend darüber und deckt das Gefäß zu. Am andern Tag kocht man den Essig noch einmal auf und am dritten Tage kocht man ihn mit den Gurken zusammen noch eine Viertelstunde, nimmt letztere heraus und läßt den Essig einkochen, bis er anfängt etwas dick zu werden. Nun thut man die Gurken in Gläser und gießt den Saft darüber, verbindet dieselben gut und stellt sie kühl. Diese Gurken haben einen ähnlichen Geschmack wie eingemachte Wallnüsse.

*

Salzgurken. Angenehmer zum Rindfleisch als die Essiggurken sind die Salzgurken. Sie werden fingerlang, oder größer, abgenommen, 24 Stunden in frisches Brunnenwasser gelegt und hierauf mit einer weichen Bürste abgerieben. Man nimmt nun ein kleines, gutgeschwefeltes Fäßchen von 2—3 oder auch mehr Liter Inhalt, nimmt den einen Boden heraus, reibt das Fäßchen innen mit Salz aus und füttert es mit gewaschenen Rebenblättern aus. Nach dem Einlegen einer Schicht der vorbereiteten Gurken legt man Weichselblätter und Dillzweige darauf, dann wieder Gurken, und fährt so fort, bis es voll ist oder so lange man Gurken hat. Als Brühe wird Salzwasser verwendet, stark gesotten, so scharf wie ungefähr eine kräftig gesalzene Suppe (beiläufig 60 Gr. auf 1 Liter). Bei Entfernung vom Feuer setzt man auf 6 Liter Salzwasser ½ Liter Essig bei. Nach vollkommenem Erkalten wird die Brühe über die Gurken geschüttet. Hat man aber gleich schon genügend Gurken gehabt, um das Fäßchen auf einmal voll zu machen, so muß man den Boden des Fäßchens wieder einsetzen, ehe man das Salzwasser darüber gießt, weil man zu diesem Beginnen 1—2 Reifen lockern muß. Das Salzwasser wird dann beim Spundloch eingefüllt. 1 Woche lang muß das Fäßchen täglich gewendet werden, da sonst die obersten Gurken ganz schnell weich werden, faulen und der ganze Inhalt verderbt wird. Nach dieser Zeit muß dies nur mehr jede Woche einmal geschehen. Anfangs muß auch sehr fleißig Salzwasser nachgefüllt werden, da es meist zuerst da und dort durchsickert und die Gurken damit stets ganz gedeckt sein müssen. Will man die Gährung beschleunigen, so stellt man das Fäßchen 3—4 Tage in die warme Küche. Wirklich gut sind sie erst nach 3—4 Wochen.

*

Frische Pflaumen in Flaschen. Weithalsige Flaschen werden mit ausgesucht schönen, reifen Pflaumen gefüllt; man wäscht die Pflaumen

nicht, sondern wischt sie nur leicht ab, alsdann verkorkt man die Flaschen gut und gräbt sie ungefähr einen halben Meter tief in die Erde ein. Durch diese Manipulation sind die Früchte zu Weihnachten von frischgepflückten nicht zu unterscheiden. — Ein anderes Mittel zur Konservierung frischer Pflaumen ist folgendes: Man lege frische Pflaumen schichtweise zwischen Papierschnitzel in ein Fäßchen, schlage es zu und hänge es, sorgfältig verpicht, auf und man kann noch im März schöne, frische Pflaumen genießen, wenn der Inhalt des Fasses trocken blieb. Der Abschluß der Luft von den Früchten und die gleichmäßig niedere Temperatur bewirken dieses Wunder.

*

Ungeschälte blaue Pflaumen. Man nimmt 1¾ Kilo Zucker zu 4 Kilo reifen Pflaumen, reibt letztere gut ab und sticht in jede einzelne an verschiedenen Stellen mit einer Stopfnadel, legt sie dann in ein Glas und gießt rohen Essig darauf; in diesem läßt man sie 24 Stunden stehen, gießt nun den Essig ab, thut in kleine Mullläppchen Nelken und kleine Zimmtstückchen und legt sie zwischen die Pflaumen. Nun streut man ¾ Kilo gestoßenen Zucker zwischen die trockenen Pflaumen und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann nimmt man reichlich ¾ Liter Rotwein und 1 Kilo Zucker, gießt den Essig und den Saft, welcher sich bei den Pflaumen gesammelt hat, in ein Kochgeschirr, setzt es, damit die Flüssigkeit kochend wird, aufs Feuer, läßt dann einen Teil von den Pflaumen darin kochen, und wenn sie anfangen weich zu werden, nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus; dann legt man wieder Pflaumen hinein und fährt so fort, bis sie alle gekocht sind. Hierauf läßt man die Sauce so lange einkochen, bis sie gerade ausreicht, die Pflaumen zu bedecken, gießt sie dann heiß auf die Früchte, läßt sie erkalten und verschließt das Gefäß mit Blase oder Pergamentpapier.

*

Aprikosen-Auflauf. Man giebt 4 Eßlöffel voll Aprikosenmarmelade in eine Schüssel, rührt 140 Gramm Puderzucker unter dieselbe, bis die Masse eine helle Farbe angenommen hat, zieht den sehr steifen Schnee von 10 Eiweiß behutsam darunter, dressiert den Auflauf in eine tiefe Anrichteschüssel von Silber oder in eine Porzellanschale, bestäubt ihn mit Puderzucker und läßt ihn bei gelinder Ofenwärme 36 Minuten backen, bestäubt abermals mit feinem Zucker, setzt den Auflauf in die Auftragschüssel und serviert sofort. Zum vollständigen Gelingen dieser hübschen Platte ist es unerläßlich, einen sehr festen Schnee zu bereiten, denn nur von diesem allein hängt es ab, daß die Speise sich in voller Größe repräsentiert.

Russische Methode, Aepfel haltbar zu machen. Eine Art der Konservierung der Aepfel in Rußland besteht in dem Einsalzen derselben, welches Verfahren dort vielfach angewendet wird. Zum Einsalzen eignen sich ganz besonders und hauptsächlich die Herbst- und Wintersorten harter Wirtschaftsäpfel. Die mit Leinen sauber abgeputzten oder durch Waschen gereinigten und wieder getrockneten Früchte werden in ein reines Fäßchen gelegt und mit Salzlösung derart übergossen, daß das Obst vollständig von der Flüssigkeit bedeckt wird. Das Fäßchen wird sodann wieder zugeschlagen und bis zum Eintritte der ersten Fröste in einen Eiskeller und später in einen kühlen Kellerraum gestellt. Zur Herstellung der Salzlösung verwendet man auf 30 Liter Wasser ein Wasserglas voll Kochsalz, bringt die Flüssigkeit zum Sieden und läßt sie vor ihrer Verwendung wieder erkalten. Setzt man auf je 30 Liter der Lösung ein Kilo Roggen- oder Weizenmehl hinzu, gibt das den Aepfeln mit der Zeit einen mehr säuerlichen Geschmack. So konserviert, halten sich die Aepfel fast das ganze Jahr hindurch, werden schließlich von schöner, durchsichtiger Beschaffenheit und schmecken als Beilage zu Fleischspeisen, oder auch so genossen, angenehm säuerlich.

*

Waldduft im Zimmer. Der Fichtennadelgeist, auch Waldduft genannt, wird hergestellt durch Vermischen von 2 Teilen Citronenöl, 3 Teilen Lavendelöl, 5 Teilen Rosmarin, 10 Teilen Wachholderöl, 8 Teilen Fichtennadelöl, 1 Theil Bittermandelöl, 1 Teil Essigäther und 2 Teilen Kornsprit.

*

Mittel gegen Flöhe. Bei Neubauten kommt es sehr oft vor, daß sich dieses Ungeziefer einstellt; auch wenn man in einer Wohnung nur neugelegte Fußböden hat, wird man von diesen Tieren meist sehr gequält. Alle Reinlichkeit hilft nichts, da sich die Flöhe durch das neue, feuchte Holz sehr vermehren. Ein sicheres Mittel, sich dieser Plage zu entledigen, ist folgendes: Man gibt täglich in das Aufwaschwasser einige Eßlöffel Salzsäure und wischt damit den Boden auf. In 14 Tagen ist man von den unangenehmen Gästen befreit. Salzsäure bekommt man in verschiedener Stärke zu kaufen, meist wird sie nicht unverdünnt abgegeben, darum läßt sich eigentlich schwer bestimmt sagen, wie viel man davon unter das Wasser zu gießen hat, aber jedenfalls darf die Mischung ziemlich scharf sein, und es ist daher zu raten, das Wischtuch an einen Schropper zu hängen und auf diese Art aufzuwischen, da Salzsäure die Haut sehr leicht aufbeißt.

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