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

Band: 16 (1894)

Heft: 24

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 6 | Juni 1894

Frisches oder altbackenes Brot.

Unzweifelhaft ist das Brot nicht allein das allgemeinste Nahrungsmittel, sondern es bildet auch gleichsam die Grundlage aller übrigen Speisen, welche der Reiche wie der Arme genießt. Fast kein Tag geht vorüber, an welchem wir nicht Brot essen, und das Brot hat zugleich die für das Leben so außerordentlich wichtige Eigenschaft, daß selbst der tägliche häufige Genuß desselben keinen Widerwillen und Eckel gegen dasselbe erregt, wie dies fast bei allen anderen Speisen der Fall ist. Ist es nun dadurch auch zum täglichen Nahrungsmittel geeignet und gleichsam vorherbestimmt, so mangelt ihm hingegen eine andere Eigenschaft, welche das tägliche Nahrungsmittel eigentlich besitzen sollte, nämlich die Leichtverdaulichkeit. Brot ist schwerer zu verdauen, als Fleisch, Eier und manche Gemüse; seine Verdaulichkeit wird aber dadurch gefördert, daß wir zum Brot meist Fette genießen, wie Butter, Schmalz, fettes Fleisch 2c. Das Brot ist nämlich seinen meisten Bestandteilen nach ein sogenannter Fettbildner, und diese werden durch beigenossenes Fett leichter verdaut.

Auf der andern Seite wird die Verdaulichkeit des Brotes dadurch bedeutend erschwert, daß sehr häufig ganz frisches Brot genossen wird. Viele Menschen ziehen den Geschmack des frischen Brotes dem altbackenen vor; aber gerade weil es viel schwerer zu verdauen ist, sollte frisches Brot nie genossen werden. Der wesentliche Unterschied zwischen frischem und altbackenem Brot ist, so deutlich er äußerlich in die Augen fällt, den wenigsten Menschen bekannt, ja es ist der Wissenschaft noch nicht einmal gelungen, ihn völlig zu erforschen. Beim frischen Brote ist die Rinde spröde und die Krumme weich, zäh', elastisch, während sie bei dem altbackenen mehr krümlich und die Rinde weicher ist. Gewöhnlich glaubt man, das frische Brot enthalte viel mehr Wasser, welches bei dem altbackenen Brote austrockne, weshalb man dieses auch trockenes Brot nennt; dies ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall, und wenn es der Fall wäre, so würde der größere Wassergehalt des frischen Brotes nicht im Stande

sein, die Verdaulichkeit desselben zu erschweren. Der Unterschied zwischen dem frischen und dem altbackenen Brote wird nicht durch die Verdunstung des Wassers, sondern durch das Erkalten desselben hervorgerufen. Es geht mit dem Brot ein chemischer Prozeß vor, welcher bis jetzt noch nicht hinreichend erkannt ist. In fünf Tagen verliert das Brot ungefähr einen Hundertstel seines Wassergehaltes, also eine ganz unbedeutende Masse. Frisches Roggen- und Weizenbrot enthält ungefähr 48—48½ % Wasser; das Weizenbrot verliert allerdings schneller und mehr von seinem Wassergehalt, weil es weniger Kleber als das Roggenmehl enthält. Ein fünf Kilogramm schweres Roggenbrot verlor in den ersten 48 Stunden nur 100 Gramm an Gewicht. Nach sechs Tagen, in welchen es nur ein ganz Unbedeutendes am Gewicht verloren hatte, aber in dem Zustande des völlig altbackenen Brotes war, wurde es wieder in einen Ofen von 55° R gebracht und glich nachher wieder dem völlig frischen Brote; es war wieder weich, zäh' und elastisch im Innern und seine Rinde spröde, und trotzdem hatte es gerade im Ofen durch Austrocknen 180 Gramm an Gewicht verloren. Daß selbst altes, äußerlich als völlig trocken und wasserarm erscheinendes Brot im Ofen wieder frisch wird, ist bekannt.

Dieses alles würde von geringer Bedeutung sein, wenn nicht eben das frischbackene Brot um ein Erhebliches schwerer zu verdauen wäre, als das altbackene, und wenn alle Menschen so vernünftig wären, nur altbackenes Brot zu essen.

Das altbackene Brot wird durch das Kauen zerkleinert und mit Mundspeichel vermischt; es gelangt dann in den Magen und der zersetzende Magensaft vermag es leicht zu durchdringen, aufzulösen und zu verdauen. Anders ist es mit dem frischbackenen Brote. Es wird durch das Kauen nicht zermalmt und zerkleinert, sondern zu festen, zähen Klumpen zusammengeballt; diese werden mit Mundspeichel überzogen, schlüpfrig und gelangen scheinbar sehr leicht durch die Speiseröhre in den Magen. Der Magensaft vermag nun, wie wir in den „Mitteilungen aus dem Gebiete der angewandten Naturwissenschaft" lesen, diese zusammengeballten, zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zersetzen, er muß sie von außen langsam zernagen. Der Verdauungsprozeß wird dadurch bedeutend erschwert und verlangsamt; die schwer löslichen Brotmassen bleiben lange Zeit im Magen liegen und verursachen natürlicherweise einen nachteiligen Reiz. Die gewöhnlichen Folgen des Genusses von frischbackenem Brot sind Magendrücken, Beklemmungen und Appetitlosigkeit. Durch den krankhaften Reiz des Magens wird sodann der Blutumlauf gehemmt, es treten Kongestion nach dem Kopfe, Kopfschmerzen, Schlaganfälle und Hirnreizung, Krämpfe und selbst Delirien und Hirnentzündung, sowie langwierige Magenbeschwerden

und Krankheiten ein. In vielen Fällen ist durch den Genuß von frischem Brote schon der Tod erfolgt.

Dies alles gilt vom Schwarzbrot mehr als vom Weißbrot, weil jenes schon schwerer zu verdauen ist und sein größerer Klebergehalt das Zusammenballen des Brotes begünstigt und seine Zähigkeit erhöht. Solche Brotklumpen erhalten im Magen die Dichtigkeit und Festigkeit der Seife, der sie sehr ähnlich sind.

Noch mehr als vom Brote gilt dies alles vom Kuchen, der schon an und für sich durch seinen reichen Fett- und Zuckergehalt schwer zu verdauen ist. Frischer und warmer Kuchen wird fast zu Gift, und doch gibt es so viele Menschen, welche leichtsinnig genug sind, den Kuchen frisch zu essen und viele Mütter, welche unwissend oder gewissenlos genug sind, namentlich viele Frauen, haben den unheilvollen Glauben, daß der Kuchen gesund und leicht zu verdauen sei, weil er gut schmeckt.

Es erscheint übertrieben und ist dennoch wahr, daß über zwei Drittel aller Menschen derjenigen Gegenden, wo für die Festtage Kuchen gebacken wird, das Fest mit kranken, geschwächten Magen verlassen; blickt man hinein in die Häuser und Familien, so wird man bemerken, daß Tausende sich durch ihre Torheit oder Schwachheit, durch frischen Kuchen die schönen, heiteren Festtage verdorben haben.

Konservierung der Eier in Kalk.

Die Zeit des Vorsommers ist da und es bietet sich jetzt Gelegenheit, vorteilhafte Einkäufe in Eiern zu machen. Um diese Zeit sind die Eier am billigsten und auch am vorteilhaftesten zum Einlegen, da die Eier samt und sonders frisch sind. Viele Hausfrauen legen Augusteier ein, jedoch zu jener Zeit sind die Preise schon etwas höher als in der Frühlingszeit, und oft kommt es vor, daß man keine Eier von August bekommt, sondern solche, welche in früheren Monaten vom Nest abgenommen sind. Wenn solche Eier längere Zeit ohne Konservierung aufbewahrt gewesen sind, so eignen sie sich am allerwenigsten zum Einlegen. Ob man nun April- oder Augusteier in Kalk einlegt, das bleibt sich gleich, wenn nur eine richtige Behandlung vorausgegangen ist und diese auch fortbesteht. Die Hauptbedingung bei den Eiern ist, daß sie frisch sind.

Von allen Arten der Konservierungen, welche sich bis heute bewährt haben und die sich am billigsten herausstellten, ist die in Kalk zu bezeichnen. Die Gefäße, in welche die Eier eingelegt werden, müssen gut im Stande sein; am geeignetsten sind Petroleumfässer zu empfehlen. Dieselben bestehen aus hartem Holz und sind mit Eisenreifen umwunden,

ein Uebergehen des Holzes in Fäulnis kommt so leicht nicht vor. Die Fässer werden in der Mitte bei einem Reifen durchgeschnitten, damit man aus einem Faß zwei Bottiche erhält.

Es ist bei dem Einlegen der Eier nicht gut, wenn zu viele Schichten übereinander kommen, da die untersten Lagen sonst zu sehr belastet werden. Die Höhe einer solchen halben Tonne genügt mithin vollständig. Nachdem die Tonnen durchschnitten, sind sie mit kochendem Wasser und Sand zu reinigen, damit die von dem Petroleum angesetzten Fettteile beseitigt werden. Will man die Tonnen noch besser reinigen, so ist es gut, Kalk in denselben zu löschen; der heiße Kalk zieht alle Petroleumteile aus dem Holze heraus. Dieser Kalk ist jedoch nicht zum Einlegen zu verwenden. Wenn also irgendwelche Baugelegenheit vorhanden ist, wo Kalk zur Verwendung kommt, kann man sich die Fässer auf diese Weise sehr leicht reinigen lassen.

Die Beschaffung des ungelöschten Kalkes ist überall möglich, derselbe muß jedoch einige Wochen vor dem Gebrauch gelöscht werden, damit er richtig kalt ist; wenn möglich, soll er noch einige Tage in einem kühlen Keller vor dem Einlegen der Eier aufbewahrt werden. Beim Löschen des Kalkes achte man genau darauf, daß möglichst viel Wasser in Anwendung kommt, damit sich die Kalkteile richtig auflösen; es kann eine dünne Schlempe werden. Der Kalk setzt sich dann später am Boden ab und das Wasser steigt an die Oberfläche. Das Wasser ist zu entfernen und der Kalk so weich herzustellen, daß die Eier in dem Kalk auf der Spitze stehen können.

Die Eier, welche man einlegt, müssen sorgfältig nachgesehen werden, damit keine faulen zur Verwendung gelangen. Das Nachsehen kann gleich in dem Keller geschehen, indem dieses sich im dunklen Raume bei Licht am besten machen läßt. Das Ei wird einfach zwischen zwei Finger genommen und gegen das Licht gehalten; wirft das Ei einen hellen Schein durch die Schale, so ist es gut, sieht es dunkel aus, so daß das Licht keine Wirkung hat, so ist das Ei unbrauchbar. Die schlechten Eier sind schon äußerlich an der Schale zu erkennen; die Schale sieht mehr grünlich aus.

Für Küche und Haus.

Trinken beim Essen. Bei der Mahlzeit kaltes Wasser zu trinken, ist sehr schädlich, weil es den Magen zu sehr abkühlt und dadurch die Verdauung hindert. Der Magen bedarf zu derselben einer Wärme von 37 Grad R. Unter einem geringeren Wärmegrad verdaut er nichts, besonders werden die fetten Stoffe unlöslich gemacht. Trinkt man kaltes Wasser von ungefähr 3—7 Grad R., so ist der Magen dadurch plötzlich in eine so niedrige Temperatur versetzt, daß er nicht so leicht seine regel-

mäßige Wärme von 37 Grad R. wieder zu erlangen vermag. Die Nerven werden gelähmt oder zu krampfhafter Zusammenziehung veranlaßt und die Absonderung des Magensaftes, sowie die Bewegung des Magens hören auf. In großer Menge genossen, verdünnt das Wasser den Magensaft zu sehr und macht ihn so unwirksam für die Speisen. Es ist daher anzuraten, nicht während des Essens, sondern eine halbe oder eine Viertelstunde vor der Mahlzeit ein Glas Wasser zu genießen, was der Verdauung von Speisen nur förderlich ist. Die Gewebe des Magens werden in warmer oder trockener Jahreszeit angefeuchtet, daher elastischer und der Magensaft fließt reichlicher. Die Flüssigkeit wird zumeist bis zur Mahlzeit aufgesogen und die regelmäßige Wärme wieder hergestellt. Wer überhaupt das Bedürfnis hat, zur Mahlzeit zu trinken, der beobachte die Regel, eine halbe Stunde vorher zu trinken. Eine Stunde nach der Mahlzeit darf ebenfalls getrunken werden, weil dann die Verdauung so weit vorgeschritten ist, daß eine Störung nicht herbeigeführt wird, wenn nicht zu kalte und zu große Mengen getrunken werden. Was hier vom Wasser gesagt wird, gilt auch vom Bier, während der Genuß geringer Quantitäten von Wein vor oder während der Mahlzeit keinen schädlichen Einfluß auf die Verdauungstätigkeit ausüben wird.

*

Billige, wohlschmeckende Kaffeekuchen. Man rührt 1/2 Kilo Mehl mit einer Quantität Buttermilch oder dicker Milch zu einem Mehlklößenteig, dann noch 1 Theelöffel Salz und 2 Theelöffel Zucker darunter. Ist alles gut untermischt, löst man 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron in etwas Milch auf und rührt dies unter die Masse. Dann legt man den Teig löffelweise in heißes Fett und bäckt die Kuchen schön gelb; es ist keine Spur von Säure vorhanden.

*

Schaumkoch. Man rührt 3 Eßlöffel Früchtemarmelade, Aprikosen oder Himbeeren, 1 1/2 Eßlöffel gesiebten Zucker und 1 Eiweiß eine Stunde lang, giebt dann 2 Eiweiß hinzu und rührt wieder eine halbe Stunde, worauf sehr rasch der feste Schnee von 3 Eiweiß dazu gemengt wird. Dann häuft man die Masse auf eine mit Butter ausgestrichene, starke flache Schüssel hoch auf, macht regelmäßige Einschnitte mit einem Silberlöffel und bäckt das Koch in einer heißen Röhre eine halbe Stunde lang. Es wird auf der Backschüssel aufgetragen.

*

Regeln zur Bereitung des Kaffees. 1) Man beurteile den Kaffee nur nach dem Geschmacke, nie nach der Farbe; 2) lasse ihn beim Rösten nur kastanienbraun werden; 3) kühle ihn gut auf einer möglichst großen Platte ab; 4) bewahre ihn in einer gut schließenden Blechbüchse an einem

trockenen Orte auf; 5) die zur Verwendung kommenden Bohnen bestimme man nach dem Gewichte und nicht nach dem Maße; 6) rechne für eine Tasse etwa 8 g (frisch) gemahlenen Kaffee; 7) mahle denselben möglichst fein; 8) bereite den Kaffee nicht durch Aufkochen, sondern durch Aufschütten von stark kochendem Wasser; 9) zum Durchseihen benütze man nur eine zweckmäßige Filtriermaschine (nicht etwa einen Sack); 10) genieße den Kaffee unmittelbar nach seiner Bereitung.

*

Lampenexplosionen, herbeigeführt durch Petroleumgase, gehören in das Reich der Fabel. Das gute Petroleum hat nämlich einen viel zu hohen Wärmegrad zur Verflüchtigung nötig, als daß es in einer Lampe Gase entwickeln und diese zur Explosion bringen könnte. Das Petroleum in einem Lampenölbehälter erlangt den zur Gasentwicklung erforderlichen Hitzegrad aber nicht. Die sogenannten Lampenexplosionen sind vielmehr stets eine Folge von Unreinlichkeit. Es giebt viele Personen, welche beim Zurechtmachen der Lampe die Dochtteilchen stets in das Brandrohr der Lampe fegen und dieses überhaupt selten oder nie reinigen. Diese vermengen sich nun mit Petroleum, dies Gemenge wird sehr heiß und entzündet sich, indem die aufsteigenden Gase mit der Flamme in Berührung kommen. So brennt im Innern des Brandrohres eine Flamme, welche den Brenner so erhitzt, daß zuletzt alle Lötstellen an demselben schmelzen. Schließlich fallen die inneren Brennerteile in das Oelbassin, der Docht fängt unten Feuer, das Bassin zerspringt und das Unglück ist da. Diese Explosion ist lediglich ein infolge großer Unreinlichkeit herbeigeführter natürlicher Vorgang. Man reinige daher die Lampe stets sorgfältig und man hat eine Explosion nicht zu fürchten.

*

Ein Hellerbrennen des Petroleums erzielt man durch einen Zusatz von ein wenig Kampfer. Ein Stückchen von der Größe einer Haselnuß reicht für zwei Wochen. Man stößt den Kampfer fein und thut ihn in den Ballon. Dies bewirkt, daß die Flamme heller, nicht zuckend und ihren Rauch verzehrend, gleichmäßig fortbrennt.

*

Verwendung der Pomeranzenschale. 1. Fein abgeschälte und gewiegte Pomeranzenschale wird zu gleichen Teilen mit gestoßenem Zucker in ein Glasgefäß eingelegt. Man erzielt dadurch eine angenehme Würze für alle süßen Speisen, Kuchen, Puddinge 2c.

2. Die in Würfel geschnittene, möglichst dünne Schale wird mit feinstem Weinessig übergossen und etliche Tage gut zugedeckt an die Wärme gestellt. Hat nun der Essig den feinen Pomeranzengeschmack angenommen,

so wird er abgegossen. Ein Löffel von diesem Essig einem Glase Zuckerwasser zugesetzt, giebt für heiße Sommertage ein erfrischendes und angenehmes Getränk.

3. Die dick geschälten Schalen der Früchte kocht man im Wasser weich, legt sie einige Stunden vorher in kaltes Wasser und läßt sie nachher abtropfen. Auf 250 Gramm Schalen rechnet man 320 Gramm Zucker, dieser wird in Wasser getaucht und gekocht, dann über die Schalen gegossen und über Nacht stehen gelassen. Tags darauf kann man sie aufbewahren oder sie auf Papier trocknen.

*

Die Lammleber bereitet man in der Regel wie die Kalbsleber, indem man sie in nicht zu dünne Scheiben schneidet, paniert und in Butter braun bratet.

*

Die Lammfüße werden sauber gereinigt, mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zum Feuer gesetzt, geschaumt und mit Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer und Salz vollständig weich gekocht. Von der durchgegossenen Brühe kocht man mit Butter und Mehl eine nicht zu dicke Sauce, in welche man etwas Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und gehackte Petersilie thut. Man muß die Füße vorher bei den Schlächtern bestellen, damit sie, wie die Kalbsfüße, gebrüht und von Haaren befreit werden.

*

Charlotte Russe. Man belegt eine runde, höhere Form mit Löffelbiscuits, macht eine Vanillecrême und läßt sie auf Eis erkalten, löst 8—10 Blatt Gelatine in einer Tasse Wasser auf, läßt sie kochen bis sie dickfließend über den Löffel läuft und schäumt sie gut ab. Sodann schlägt man eine Tasse Rahm dick, mischt sie in die Crême, rührt das Ganze leicht durcheinander, füllt die hohe Form damit und läßt sie auf Eis erkalten, worauf man sie, festgeworden, auf eine Servierplatte stürzt, mit festem Rahm bestreicht und garniert und die Charlotte Russe ist fertig.

*

Zu trockene Bohnen. Daß Hülsenfrüchte, als Gemüse genossen (im Gegensatz zur Suppenform dieses Nahrungsmittels) leicht zu trocken geraten und deshalb bei der Tafel nicht den gewünschten Zuspruch finden, ist eine unliebsame Erfahrung, die wohl schon manche Hausfrau gemacht hat. Das ist um so bedauerlicher, als bekanntermaßen gerade Hülsenfrüchte eine der schätzbarsten Speisen sind, die bei verhältnismäßiger Billigkeit außerordentlich viel Nährstoff enthalten. Jenem Mißstande läßt sich leicht abhelfen. Fügt man ein wenig in heißem Wasser aufgelösten, echten Liebigs Fleischextrakt dem Gerichte hinzu, bevor man es vom Feuer nimmt, so wird es ganz vorzüglich munden und baldige Wiederholung verlangt

werden. In ähnlicher Weise verbessert Liebigs Fleischextrakt den Geschmack unzähliger Speisen.

*

Das Weichkochen von Hülsenfrüchten kann man dadurch fördern, daß man dieselben mit kaltem Brunnen- oder Wasserleitungswasser, dem sogleich etwas Zucker beigemischt worden, zum Kochen ansetzt. Bohnen, Erbsen, Linsen erhalten dadurch einen vorzüglichen Geschmack.

*

Schnell zu bereitender Nachtisch. Für die Person je das Gelbe von 1 Ei, per Ei je einen kleinen Tassenkopf kalter Milch und ein abgestrichener Eßlöffel Mehl und das nötige Salz wird gut durcheinander gequirlt und nachher das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben. Von dieser Masse giebt man in eine mit zerlassener Butter reichlich eingefettete Omlettepfanne so viel sie zu fassen vermag, deckt sie zu und stellt sie auf eine nicht mehr heiße Stelle der Herdplatte. Nach 10 Minuten kann dieser Kuchen ohne gewendet zu werden auf eine Schüssel angerichtet und von beiden Seiten zusammengeschlagen werden. Nach Belieben träufelt man vor dem Zusammenschlagen auf jeden Kuchen den Saft einer halben Citrone und siebt feinen Zucker darauf, oder man streicht irgend ein Fruchtgelee darauf. Dieses Gericht ist besonders angenehm, wenn man kurz vor Tisch Gäste bekommt; es wird bequem noch fertig, wenn auch die Suppe schon auf dem Tisch steht. Ungezuckert schmecken die Kuchen auch sehr gut zu Kopfsalat als Abendessen.

*

Stachelbeeren einzumachen. Ganz ausgewachsene, aber doch noch harte Stachelbeeren werden sauber geputzt und in siedendem Wasser langsam einige Minuten lang aufgekocht. Sobald sie sich weich anfühlen, werden sie in kaltes Wasser geworfen, darin abgekühlt und nachher zum Ablaufen auf ein Brett gelegt. Auf 1½ Pfd. Beeren rechnet man 1 Pfd. Zucker, der, nachdem er geklärt ist, bis zum Fadenziehen gekocht und kalt über die Beeren geschüttet wird. Nach Umfluß von 3—4 Tagen gießt man den Zucker ab, kocht ihn abermals auf und schüttet ihn wiederum kalt über die Beeren, die man zuvor einige Mal in dem Saft aufwallen ließ. Natürlich müssen vor dem Uebergießen mit Zucker die Beeren erst in die Gläser eingesetzt werden, und die Beigabe von einer halben Citrone giebt dem Saft sowie den Beeren einen feinen Beigeschmack. Zum Decken der Gläser eignet sich ein in Rhum getauchtes Papier, und um das Eindringen der Luft zu verhindern, überbindet man die Gläser noch mit einer Blase.

*

Pechflecken aus bunten Stoffen entfernt man durch wiederholtes Einreiben mit Seifenspiritus oder aufgelöster Seife. Hierauf spült man die Flecke mit reinem Wasser mehrmals nach. Auch Salmiakgeist kann mit Erfolg dazu benutzt werden.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.