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

Band: 17 (1895)

Heft: 16

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: 01.01.2026

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. 4 | April 1895

Maitrank.

Es dürfte kaum Jemand geben, der nicht mit einigem Behagen zur Frühlingszeit sein Gläschen Maibowle schlürfte; Mann und Weib, Alt und Jung erfreut sich am Genusse, der, so anregend, belebend, heiter machend er ist, doch dabei so recht unschuldig bleibt. Denn eine Hauptsache bleibt es stets, daß der Maitrank sehr leicht ist, mehr als 5 Prozent Alkohol darf der dazu verwendete Wein nicht besitzen und daher kommt es denn auch, daß die allerleichtesten Moselweine sich so vortrefflich zu diesem Tranke eignen. Leider ist aber diese Alkoholarmut anderseits auch wieder die Ursache, daß Maitrank sich so gut wie gar nicht aufheben läßt und daß selbst die hergestellten Extrakte, wenn auch noch so sorgfältig bereitet, sich nicht halten, nur allzubald dick, trübe, gährend werden, womöglich gar die Flaschen sprengen. Mancher Verdruß und Schaden ward hier schon hervorgerufen und im allgemeinen Interesse dürfte es daher wohl liegen, darauf hinzuweisen, wie man auf leichte, einfache und wohlfeile Weise den beregten Uebelständen abhelfen, eine lange Zeit gut und klar bleibende Bowle, namentlich aber einen Extrakt von unbeschränkter Haltbarkeit darstellen kann. Das Geheimniß beruht ganz einfach darin, den üblichen Zucker durch Saccharin zu ersetzen. Die bedeutende antiferimentative, gährungshemmende Wirkung der Substanz ist in diesem Falle das Ausschlaggebende: die in der Flüssigkeit suspendierten Teile des Waldmeisterbräues und dabei der beigegebene Zucker leiten eben die so unerwünschte Gährung ein; bei dem neuen Verfahren aber entfällt der gährungsvorragende Zucker und das zugesetzte Saccharin ist, trotz seiner geringen Menge, vollkommen im Stande, jede Gährung und Zersetzung der grünen Pflanzenteile hinanzuhalten. Es kann zu unserm Zwecke nur das sogenannte leichtlösliche raffinierte Saccharin (450 mal so süß wie Zucker) zur Verwendung gelangen und zwar nimmt man an Stelle von je ein Kilo des sonst gebräuchlichen Zuckers $2\frac{1}{4} - 2\frac{1}{2}$ Gramm leichtlösliches raffiniertes Saccharin, welche sich in etwas Wasser leicht lösen. Wie zahlreiche Versuche ergaben und wie es bereits auch mehr-

fach im Großen in der Praxis erprobt ward, ist in richtiger Weise mit Saccharin hergestellter Maitrank oder solcher, der mit Hilfe einer saccharinierten Essenz hergestellt ward, in nichts von jenem unterschieden, den man mit Zucker bereitete. Der Geschmack ist der feinste, reinste aromatischte, die Flüssigkeit ist und bleibt spiegelklar, hält sich in stets gleicher Güte lange Zeit und hinterläßt keinerlei Bodensatz, keine unangenehmen klebrigen Tropfen, keine klebenden Gläserränder! Als Kuriosum teilen wir das Rezept eines alten Praktikus noch mit, nach welchem man auch ohne Anwendung von Maikräutern noch von Zucker dennoch einen angenehm aromatisch und herrlich süß schmeckenden Maitrank bereiten kann. Jener Kenner schreibt vor: Auf 100 Liter Apfelwein verwende man 6 Gramm Cumarin und 12 Gramm leichtlösliches raffiniertes Saccharin.

Ein gutes Rezept für Maitrank ist folgendes:

1. Zu einer gehörigen Hand voll natürlich frischgepflücktem Waldmeister, der jedoch noch nicht blühen darf, nimmt man 2 Liter leichten und reinen Weißwein, übergießt den in eine Terrine gelegten Waldmeister damit und läßt das Ganze ungefähr 20 Minuten stehen. Nachher wird der Waldmeister herausgenommen, der Wein je nach Gutdünken mit 150 Gramm oder mehr Zucker versüßt, und sobald der Zucker unter öfterem Umrühren sich gelöst hat, wird das duftig-aromatische Getränk serviert. Will man demselben noch einen besonders angenehmen Beigeschmack geben, so schneide man eine geschälte Apfelsine fein in Scheibchen und lege diese in den Maitrank. Doch sei zur Warnung noch beigefügt, daß man den Waldmeister nicht zu lange in dem Wein darf liegen lassen, weil man sonst gern von Kopfweh befallen wird.

2. 16 Gramm Gundermann, 24 Gramm Waldmeister, 33 Gramm Walderdbeerblätter, 16 Gramm Blätter der schwarzen Johannisbeere werden frisch im Mai gesammelt, ehe sich der Geruch verliert. Mit 1 bis 1½ Liter jungem Rheinwein in einer Porzellanterrine übergossen, von Zeit zu Zeit umgerührt, 125 Gramm gestoßener Zucker dazu gethan, nach ½ Stunde wieder abgegossen, wenn man sofort den Maitrank genießen will. Man versetzt ihn mit ¾ Liter leichtem Moselwein. Will man jedoch Essenz für den Winter bereiten, so nimmt man das doppelte Quantum Maikräuter und läßt den Wein eine ganze Nacht darüber stehen. Man gießt sie ab, füllt sie in Flaschen und verkorkt sie gut.

Das Huhn auf dem bürgerlichen Tisch.

Ein altes, ländliches Sprichwort lautet: Schlachtet der Bauer ein Huhn, so ist entweder seine Frau krank — oder das Huhn! Darin ist nun wohl der Beweis enthalten, daß die Nahrhaftigkeit der „Hühnersuppe"

nach ihrem Wert bekannt ist, aber andererseits, wie groß die Abneigung gegen den Genuß, oder besser gegen die Zubereitung dieses Haustierchens ist. Denn nur dem Widerwillen gegen letztere kann man es zuschreiben, daß vielerorts Hühner, die aus irgend einem nicht gesundheitsschädlichen Grunde abgeschafft werden müssen, einfach fortgeworfen werden, statt sie genußbar zuzubereiten. Ferner ist ein fettes Huhn, das 11 bis 13 hübsche Vorlegstücke liefert, für den einfachen und bessern Tisch ein so preiswürdiges, schmack- und nahrhaftes Gericht, daß bei den gegenwärtigen hohen Fleischpreisen der Einkauf eines solchen nicht nur angenehme Abwechslung im Speisezettel bringen, sondern auch eine Oekonomie sein würde.

Nachstehend folgt eine Anleitung zum Vor- und Zubereiten des Huhnes, zum Zerlegen desselben nebst einigen Zubereitungsarten für dasselbe. Das Rupfen des Huhnes geschieht am besten, so lange dasselbe noch warm ist und lassen sich die Federn beim jungen, fetten ungleich besser ausziehen als beim zähen alten. In diesem Falle empfiehlt es sich, dasselbe zuvor mit siedendem Wasser abzubrühen. Man faßt wenige Federn mit zwei Fingern fest bei der Wurzel an und zieht sie, gegen den Kopf zu, aus. Flügel- und Schwanzfedern werden einzeln ausgezogen und aufbewahrt zum Schmieren von Türangeln 2c. Das (trocken) gerupfte Huhn wird nun abgesengt (flambirt), indem man es über ein helles Feuer zieht bis der Flaum abgesengt ist.

Nun kommt das Ausnehmen, bei welchem zuerst die Beine unter dem Gelenk abgeschnitten werden. Darauf wird das Huhn auf die Brust gelegt, ein spitziges Messer zwischen den Schultern, resp. Flügeln, angesetzt und die Haut der Gurgel entlang aufgeschnitten und letztere herausgelöst. Wurde der Kopf beim Tödten nicht weggeschnitten, so geschieht es jetzt und zwar ganz kurz, während die Gurgel fingerlang abgeschnitten und später mit Fett und Magen in der Suppe mitgekocht wird. Jetzt löst und zieht man sorgfältig den Kropf aus und entfernt ihn, fährt mit Zeig- oder Mittelfinger innen dem Rückgrat entlang und löst ringsum die fest anklebende und beim kochen bitter schmeckende Lunge los. Darauf wird hinten eine Oeffnung gemacht, indem man die dünne, leere Haut mit zwei Fingern der linken Hand aufzieht und ein Stück wegschneidet von den zwei vorstehenden, scharfen Knochen bis unter die Schwanzwurzel, etwa von der Größe eines 5-Frankenstückes. Dann setzt man die linke Hand auf der Brust zwischen den Flügeln an, drückt langsam und fest Magen und Eingeweide nach hinten, bis man den Magen mit 2 Fingern der rechten Hand anfassen und herausziehen kann. Der gelöste Magen wird seitwärts aufgeschnitten und der eigentliche innere Magen herausgenommen und weggeworfen. Das Fett löst man von den Därmen und legt es zur Gurgel und Magen. Der Gallenbeutel

muß sorgfältig von der Leber weggeschnitten werden; diese wird entweder zur Fülle gebraucht oder in der Suppe mitgekocht. Ist nun Lunge und Eingeweide sorgfältig aus dem Huhn entfernt, spült man dieses gut aus, reibt auch auswendig rasch mit Wasser und etwas Salz ab, trocknet rasch und bindet Schenkel und Flügel fest an den Leib des Huhnes.

Zum Huhn mit Reis setzt man dasselbe mit warmem Wasser, Salz, Magen, Leber und Fett, 1 bis 2 Carotten und einer besteckten Zwiebel zum Feuer und siedet gleichmäßig, bis das Huhn weich ist, was $1^1/_2$ bis $2^1/_2$ Stunden dauert. Unterdessen hat man circa 300 Gramm Reis mit kaltem Wasser zugesetzt, rasch zum Sieden gebracht und dann abgegossen und abgekühlt, mit Hühnerbrühe und kochendem Wasser und Salz weich gekocht, doch so, daß die Körner fest und ziemlich trocken bleiben. In 4 bis 5 Löffel abgeschöpftem Hühnerfett, oder, wenn solches fehlt, in süßer Butter dämpft man 2 bis 3 Löffel Mehl, löscht mit Hühnerbrühe ab, bis die Sauce noch leicht dicklich ist. Hierein legt man das nach folgender Weise zerlegte Huhn:

Zuerst werden die Schnüre entfernt, das Huhn auf die Seite gelegt und mit dem Messer fest auf das Tranchirbrett gedrückt, während man mit der linken Hand rasch den einen, dann den andern Schenkel lostrennt, das heißt mit einem Ruck nach rückwärts losreißt und jeden in zwei Stücke schneidet. Hierauf schneidet man je einen Flügel mit einem kleinen Stück des Brustfleisches weg. Nun wird mit einem kräftigen Schnitt die Brust der Länge nach vom Rücken getrennt und quer über von ersterer 4 bis 5 Stücke geschnitten. Der Rücken liefert unschöne Stücke und kann man deshalb nur die fleischigen Teile desselben lösen und mit den übrigen Stücken in die Sauce legen und noch 10 bis 15 Minuten anziehen lassen.

Der Reis wird ringförmig auf eine Platte angerichtet, in die Mitte die Fleischstücke gelegt und über das Ganze die mit einem Eigelb abgezogene und beliebig mit Citronensaft geschärfte Sauce gegossen.

Das Huhn kann vor dem Sieden gefüllt werden mit der gewiegten Leber, welche man mit einem eingeweichten Brödchen und etwas Grünem in Butter dämpft, mit 1 bis 2 Eiern, Salz und Muskatnuß verrührt, einfüllt und die Oeffnung zunäht. In diesem Falle wird das Huhn nicht ganz weich gekocht und dann noch schön gelb gebraten. Das zerlegte weichgekochte Huhn wird als Abendspeise sehr gut zubereitet, indem man die einzelnen Stücke in einen Omelettenteig eintaucht und in Fett bäckt.

Auch kann es wie Kalbfleischragout zubereitet werden und muß in diesem Falle roh in Stücke geschnitten werden. Als Einlage in die Hühnersuppe passen am besten Klöschen, auch Eierstich, wozu vor einigen

Wochen die Kochschule ein sehr gutes Rezept brachte. Beliebt sind auch Biscoten, zu welchen man nußgroß Butter weich werden läßt, dann schäumig rührt, mit 2 Eigelb, einer Prise Salz und Pfeffer verarbeitet, den steifen Eischnee mit 2 Löffel voll Mehl darunter zieht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech 1 Centimeter dick streicht und rasch bäckt. Erkaltet wird die Masse klein rautenförmig geschnitten und erst vor dem Auftragen in die Fleischbrühe gelegt.

Wie erhält die Hausfrau die freien gepflästerten Plätze um das Haus und die Gartenwege auf die Dauer vom Unkraut rein?

Nichts ist unschöner und lästiger in einem Hof, im Pflaster oder auf einem freien Platz, der sonst schön sauber sein sollte, als das häßliche Unkraut. Man hat darum dasselbe schon mit verschiedenen Mitteln zu vertilgen gesucht, allein diese sind eben meistens kostspielig und zum Teil sogar gefährlich, wie Schwefel- und Salzsäure, oder riechen fürchterlich, wie z. B. das Petroleum, und zwar jedesmal, wenn es wieder regnet, und besonders im Herbst. Beim Ausjäten sodann wird das Unkraut vielfach nur abgerissen und beim Aushacken wird der Hof uneben, oder die Pflastersteine werden locker — kurz, es bringt die bisherige Reinigungsmethode viel Unangenehmes und Nachteiliges mit. Viel besser ist daher die Methode, bei welcher der Boden nicht aufgerissen werden muß, welche auch in keiner Weise gefährlich ist und bei welcher man nicht den monatelangen, abscheulichen Geruch hat.

Man bedeckt nämlich den Boden einfach mit Theerpapier, welches man in Rollen in jeder Papierhandlung kaufen kann. Eine Rolle kostet nur 50 Rappen, der Meter etwa 5 Rappen.

Mit diesem Papier wird einfach der Boden belegt so weit er Unkraut hat und dieses geht auf diese Weise leicht weg. Man kann also mit der Mühe von wenigen Minuten und mit sehr geringen Auslagen einen Platz vollständig sauber halten. Das Papier hält, wenn es jeweils wieder sorgfältig aufgerollt wird, viele Jahre lang. Das Unkraut erstickt nämlich unter diesem Theerpapier sehr bald und treibt nicht wieder aus. Da, wo man darüber gehen muß, kann man entweder Bretter legen oder man kann auch jenen Teil mit sogenannter Theerleinwand belegen, welcher ebenfalls billig ist. Wir haben auch für nur 3 Franken eine große Bahnwagendecke gekauft, alt und geflickt zwar, welche uns aber den Dienst ganz ausgezeichnet versehen hat. Ebenso kann man auch alte Linoleumteppiche billig kaufen, welche den Dienst auch gut versehen.

Sogar das allerzäheste Unkraut, welches man sonst kaum ausrotten kann, weicht willig oder erstickt, wenn man ihm auf diese Weise Luft und Licht entzieht. So meldet die „Schweiz. Gartenbauzeitung".

Für Küche und Haus.

Spinat auf englische Art. Der verlesene Spinat wird in Salzwasser weich gekocht, abgetropft und ausgedrückt, alsdann mit wenig Schnittlauch und etwas Petersilie gewiegt. In frischer zerlassener Butter, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt und wenig feinem Pfeffer wird er etwa fünf Minuten auf gelindem Feuer verrührt, mit gerösteten Weißbrotschnitten umkränzt und, mit Setzeiern belegt, sofort angerichtet.

*

Frühlingssuppe. Junge Frühlingskräuter aller Art, sowie Kohlrabischeiben, kleine Karotten, junge Erbsen, Spargel und Blumenkohlröschen kocht man mit soviel Wasser als man Suppe braucht, Salz und einem guten Stück Butter weich, fügt 10 bis 20 Gr. Liebig's Fleischextrakt je nach der Menge der Suppe hinzu, würzt die Brühe mit wenig Muskatblüte und reicht die sehr wohlschmeckende Suppe mit gerösteten Semmelschnittchen zu Tisch.

*

Sauerampfergemüse. Die Sauerampferblätter werden von den Stengeln gepflückt und in Wasser gespült, und dieses durch ein Sieb gegossen. Die Blätter thut man nun in ein Kasserol, in welchem ein Stück Butter zergangen ist und läßt sie darin dämpfen, was nicht lange währt. Nun schüttet man nach Geschmack Zucker dazu, kostet und trägt sie auf.

*

Mandel-Würste. $^1/_2$ Pfund Mandeln werden geschält und zart gestoßen, ein Weißbrot oder Kreuzerweggli abgerieben, das Innere in frische Milch eingeweicht; wenn es weich ist, zu den gestoßenen Mandeln fest ausgedrückt ein kleiner Kochlöffel Mehl, die verwiegte Schale einer Citrone, $^1/_4$ Lot Zimmt und eine Handvoll gestoßenen Zucker dazu genommen, mit zwei ganzen Eiern und einem Eigelb eine Zeitlang gerührt, Butter heiß gemacht, etwas Eiweiß verklopft ein wenig davon auf ein kleines, hölzernes Brett gestrichen, von der Masse darauf, und oben wieder ein wenig Eiweiß hingethan; dann legt man mit einem Messer lange Würstlein in die Butter und backt sie gelb und macht eine Mandel-, Kirschen- oder Rosinensauce davon.

*

Spritzmodelküchli. $^1/_2$ Pfund Mehl wird mit etwa 3 Trinkgläser voll Milch angerührt, nachher 60 Gramm Zucker und ein Stück Butter in der Größe eines Hühnereies aufs Feuer gesetzt und unter beständigem rühren gekocht, bis es sich von der Pfanne schält, und dann wenn es ein wenig erkaltet ist, 5 bis 6 Eier, eines nach dem andern hinein-

gerührt, daß es nicht zu dünn wird, entweder bringt man einen Löffel voll vom Teig in heißen Butter, oder man füllt einen Spritzmodel damit und stößt die Masse in die heiße Butter, beides muß langsam gebacken werden mit ziemlich viel Butter.

*

Fettflecken aus Wäsche und Tapeten. Magnesia, die aber in einer Apotheke gekauft werden muß, wird mit Benzin zu einem Brei angerührt. Nachdem nun ein alter wollener Lappen unter den Fleck gelegt worden, schmiere man die Salbe auf den Fleck. Nach einigen Minuten, wenn das Benzin verdunstet und die Magnesia demnach trocken ist, kann man sie abschütteln. Das Fett wird nun in die Magnesia gezogen und der Fleck verschwunden sein. Um Fettflecken aus Tapeten oder Gegenständen, die nicht mit Wasser in Berührung kommen dürfen, zu entfernen, ist nur dies einfache, erfolgreiche Mittel anzuwenden.

*

Kotschpotsch. Ein schönes, reichlich mit Fett durchwachsenes, flaches Stück zartes Rindfleisch wird in kochendes Wasser gegeben (nur soviel, daß das Wasser eben übersteht) und sobald dieses wieder kocht, bei Seite geschoben, damit es unter beständigem, doch langsamem Kochen weich wird. Je nach der Zeit, die zum Garwerden nötig ist, gibt man nach und nach zum Fleische: große Würfel gelbe Rüben, in Stücke geschnittenes Welschkraut, ebensolche Zwiebeln und ganze Kartoffeln, alles roh und läßt das Gericht langsam fertig dünsten. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte (am besten in der Fischschüssel) und die Gemüse rings herum. Die sehr wohlschmeckende Brühe kann man entweder in dem Saucennapf reichen oder mit auf die große Schüssel geben.

*

Reisküchlein. $^1/_4$ Pfund Reis, wohl erlesen, läßt man mit kaltem Wasser anbrühen, kocht ihn dann mit Milch ganz dick und weich, läßt ihn erkalten, tut Zucker und Zimmt dazu, schlägt 2 ganze Eier daran, rührt alles untereinander, daß es so dick ist, daß man mit einem Löffel Küchlein daraus machen kann, ohne daß sie zerfallen, backt sie in heißem Schmalz schön gelb; sie können vorher auch in einem geschwungenen Ei und in geriebenem Brot umgekehrt werden. Nach Belieben wird nachher Zucker und Zimmt darüber gestreut.

*

Gebackene Kartoffeln. Die gekochten und abgeschälten Kartoffeln werden halbiert, dann nicht geschnitten, sondern mit einer Gabel in Scheiben geteilt, weil sie dann das Fett besser aufnehmen. In reichlichem Fett, Butter oder anderes, gebraten, zugedeckt, wenn sie zusammengebacken sind, mit einem Teller umgedreht und erst vor dem Anrichten zerteilt.

Markklößchen. Nachdem man 150 Gramm Rindsmark ausgelassen und durchgeseiht hat, zerschlägt man 5—6 Eier und gibt sie nebst 3 in Milch geweichten Brötchen und einigen Löffeln Mehl dem Mark bei, mengt dies alles untereinander und formt kleine Klößchen, die in Fleischbrühe gekocht werden und in Suppen eine feine Einlage bilden.

*

Um Fenster und Spiegel blank zu bekommen, reibt man sie mit etwas feiner, gebrannter Magnesia, die vorher mit Benzin zu einem ganz dünnen Brei angerührt wurde, ein und putzt dann gut nach. Vorrätig hält sich die Mischung nicht.

*

Holländische Sauce. 125 Gramm Butter werden mit 1/2 Eßlöffel feinem Mehl, 5 Eidottern und 1 Glas Weißwein auf schwachem Feuer gequirlt, nach und nach 1/4 Liter Fleisch-Extrakt-Bouillon hinzugegossen und sobald die Sauce kochen will, vom Feuer zurückgezogen, gesalzen und durch Zitronensaft gesäuert.

*

Falsche Sandtorte. Ein sehr gutes Küchenrezept, wohlschmeckender als Natronkuchen, ist das folgende: 10 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die 10 Dotter dazu gerührt, 1 Pfd. Zucker auf Zitrone abgerieben, dazu gegeben, dann 1/2 Pfd. gutes gesiebtes Mehl und den Saft einer Zitrone. Wenn alles gut verrührt ist, kommt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zwiebackskrumen ausgestreute thönerne Form und wird in heißer Röhre (auf Ziegelstein) 1 Stunde gebacken. Dann noch eine halbe Stunde in der Nähe des Ofens in der Form gelassen, ehe man den Kuchen stürzt. (Schmeckt wie Sandtorte).

*

Ein interessantes Experiment für angehende Kochkünstlerinnen. Man zerschneide drei Blätter vom Rotkohl in kleine Stücke, lege dieselben in eine Schüssel, gieße etwa einen halben Liter kochendes Wasser darüber und lasse sie eine Stunde lang ruhig stehen. Dann gieße man die Flüssigkeit in eine Karaffe; sie wird von schöner blauer Farbe sein. Nun nehme man vier Weingläser. In das eine lasse man sechs Tropfen starken Essig fallen, in das zweite sechs Tropfen einer Sodalösung, in das dritte fünf Tropfen einer starken Alaunlösung, das vierte bleibt leer. Darauf fülle man alle vier Gläser mit der vorerwähnten Flüssigkeit aus der Karaffe, und man erhält im ersten Glas ein schönes Rot, im zweiten ein feines Grün, im dritten eine herrliche Purpurfarbe, während im vierten das ursprüngliche Blau verbleibt.

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