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

Band: 17 (1895)

Heft: 33

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: 26.10.2025

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

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 8

August 1895

Das Einkoden des Obstes.

(Schluß.)

Die Früchte werden von allem Fauligen ober Wurmigen gereinigt Die Aepfel, Birnen und Quitten bleiben ungeschält und und gewaschen. werden je nach der Größe der Frucht in 4-8 Stücke geschnitten. Alles Steinobst wird vom Stein befreit; die Früchte von folchen Sorten aber, beren Steine am Fleische fest ansitzen, bleiben gang. Mit so viel Wasser, als zum Weichkochen nötig ist, setzt man das Obst in dem emaillierten oder kupfernen Kessel auf das Feuer. Wenn es weich geworden ist, treibt man die heiße Obstmasse zur Ausscheidung der Kerne, Schalen, Steine, Stiele, Rerngehäuse und Fasern burch ein fein burchlochtes, am besten emailliertes Sieb. So erhält man das reine Obstmus oder Mark. Die Aepfel und Birnen kann man auch, wenn ein passender Ressel zu Gebote Man legt zu diesem Zweck etwas unterhalb ber steht, weich bämpfen. Mitte des Ressells einen siebartig mit zahlreichen Bohrlöchern versehenen, zweiteiligen Mittelboden aus Buchenholz oder Email. Im Reffel felbst, unter diesem Mittelbeckel, befindet sich so viel reines Brunnenwasser, daß es beim Rochen den Siebboden nicht berührt. Auf den letztern schüttet man die gereinigten und zerschnittenen Früchte und deckt den Ressel am besten mit einem Holzbeckel und darüber noch mit einem nassen, schweren Sack ober mit genäßter Packemballage möglichst dicht zu; auch durch Ueber= hängen eines feuchten Tuches und festes Aufdrücken des Deckels auf basselbe erzielt man ebenfalls einen dichten Verschluß. Dadurch spannt man die heißen Wasserdämpfe, die bei lebhaftem Feuer in kurzer Zeit — in 20 bis 30 Minuten — die Fruchtstücke schon so weich kochen, daß sie sich durch ein Sieb leicht und schnell durchtreiben lassen. Dampfen ist dem Rochen im Wasser vorzuziehen, weil hiebei die Früchte in ihrem eigenen Safte weich werden. Infolge bessen braucht man auch nachher nicht so lange einzudicken, um das Wasser zum Verdampfen zu bringen. Auf 1 Kilo Mark gibt man beim Kernobst je nach ber Säure im Geschmack 200 - 250 Gramm Butzucker bei. Das Zusetzen besfelben kann entweder in Stücken oder auch in gestoßenem Zustande ge-Nun stellt man die Masse mit dem Zucker wieder auf das Von Zeit zu Zeit rührt man sie mit einem Holzlöffel um; ein Feuer. beständiges Rühren ist nicht notwendig. Fängt das Mark an, tüchtig Blasen zu stellen und zu spritzen, und hat sich der Zucker aufgelöst, so gießt man die Masse gang heiß auf die Dörrbleche oder Hurden, so daß sie, wenn auseinandergelaufen, gleichmäßig 8-10 mm hochsteht. Diese Hurden werden zum Trocknen in den Ofen gestellt, bessen Wärme 800 betragen soll. Sobald die Basten soweit eingetrocknet und steif geworden find, daß fie beim Schräghalten ber Hurden nicht mehr laufen und eine gewisse Festigkeit erhalten haben, zieht man das Papier, worauf das Mus geschüttet wurde, auf einer Seite ab. Es läßt sich leicht entfernen, wenn man es mit einem Schwamme anfeuchtet. Dann legt man die Pasten nochmals zum völligen Trocknen in den Ofen. Schließlich schneidet man die Pasten in kleine, rechteckige Stückchen von etwa 21/2-3 cm Breite. Man hebt sie zum Gebrauche an einem trockenen Orte in Kistchen ober Pappschachteln auf, indem man jede Lage mit einem reinen Papier bedeckt.

Die Verwendung der Obstpasten ist eine mannigsache. In aufgelöstem Zustand dient sie entweder als Zugabe zu Mehlspeisen oder als Belag zum Butterbrot. In der festen Form erweisen sie sich auf langen Reisen an heißen Tagen als ein Labsal und den Kindern werden sie bei Mangel

an frischen Früchten begehrte, gefunde Lederbiffen.

Das Auflösen der Pasten geschieht, indem man sie $^1/_2$ —1 Stunde lang in heißem Wasser weicht und dann wenige Minuten auftocht. Hiebei kann man noch so viel Zucker und nach Belieben auch etwas Zimmt, Zitronenschale, Nelken 2c. beigeben, wie es der Wohlgeschmack erfordert.

Die Fleischbrühe.

Am schnellsten erhält man eine fräftige Fleischbrühe, wenn man das Fleisch zerhackt, mit dem gleichen Gewicht kalten Wassers aussetz, zum Kochen erhitzt und nach kurzem Kochen abgießt. Soll das Fleisch genießebar bleiben, dann setzt man das ganze Stück mit Wasser auf und erhitzt es sehr langsam, damit die löslichen Fleischbestandteile Zeit sinden, in das Wasser überzugehen. Bringt man dagegen das Fleisch in siedendes Wasser und kocht sogleich weiter, so gerinnt das in den äußern Fleischschichten enthaltene Eiweiß und hindert den Austritt der löslichen Fleischbestandteile. Man erhält dann gutes Kochsleisch, aber schlechte Fleischbrühe, während das erstere Versahren schlechtes Kochsleisch und kräftige Brühe liesert. Sute Fleischbrühe und gutes Kochsleisch können nicht aus demselben Stück-Fleisch hergestellt werden. Sehr empsehlenswert zur Vereitung von Fleisch-

brühe ist ein Dampftochtopf, in welchem die Flüssigkeit eine höhere Tem= peratur erreicht und sich infolge davon sogar etwas von der sonst unlös: lichen Fleischfaser aufzulösen scheint. Beim Rochen der Brühe gerinnt das aus dem Fleisch aufgenommene Eiweiß und das Hämoglobin und scheidet sich in bräunlichen Flocken aus. Bei anhaltendem Rochen wird die Brühe durch Umbildung gewisser Fleischbestandteile aromatischer; auch verwandeln sich die bindegewebigen Teile des Fleisches in Leim, und das geronnene Eiweiß geht zum Teil auch wieder in einen löslichen und verdaulichen Rörper über. Anhaltend gekochte Fleischbrühe besitzt demnach einen gewissen Nahrungswert (sie enthält etwa 2 Prozent Trockensubstanz, wovon rund vier Fünftel aus organischen Stoffen bestehen), mährend nur kurze Zeit gekochte und dadurch ihres Eiweißgehaltes beraubte, aber noch nicht leimhaltig gewordene Fleischbrühe überhaupt nur 1,5 Prozent lösliche Stoffe enthält und als Nahrungsmittel nicht in Betracht kommen kann. Sie reagiert schwach fauer, enthält Kreatin, Lanthin, Hyporanthin, Karnin, auch Leim, Fett und von den Salzen des Fleisches hauptsächlich Kalium= phosphat, Kalt- und Magnesiasalze und etwas Chlornatrium. Je größer der Leimgehalt (wenn mit zerschlagenen Knochen bereitet), um so vollmundiger ist die Fleischbrühe. Sie wirkt wesentlich nur anregend auf die Abscheidung der Verdauungsfäfte, die Herz= und Nerventätigkeit und ist deshalb für Kranke und Rekonvalescenten von großem Werte, ebenso als Einleitung zu einer größern Mahlzeit. Für letztern Zweck eignet sich besonders Rindfleischbrühe, für Kranke die Brühe von Kalbfleisch und Geflügel. Will man Fleischbrühe einige Tage aufbewahren, so füllt man sie stedend heiß in eine Flasche, die man vorher durch warmes und dann heißeres Waffer gut angewärmt hatte, läßt aber den Hals leer, trocknet ihn gut aus und verschließt ihn schnell mit einem losen Pfropfen aus Baumwolle. Solche Flaschen stellt man bann an einen fühlen Ort. Gine der frischen Fleischbrühe ähnliche Flüssigkeit kann man auch durch Lösen von Fleischertrakt und Salz in Wasser herstellen. Zu bemselben Zweck dienen die Bouillontafeln (Suppentafeln, Tafel- oder Taschenbouillon). Man stellt sie aus einer Fleischsorte ober aus einer Mischung mehrerer Fleischsorten dar, indem man z. B. 6 Kilo mageres Rindfleisch, 3 Kilo Ralbfleisch, 3-4 alte Hühner, 4 Kalbsfüße, 1 Ochsenfuß und 1 Kilo magern Schinken hackt und mit 17 Liter Wasser 8-10 Stunden kocht, die Brühe durchseiht, absetzen läßt, nach Beseitigung des Fettes zur Si= rupskonsistenz verdampft und in flache Gefäße dunn ausgießt. Die nach bem Erkalten gelatinierte Masse zerschneibet man in kleine Täfelchen, die man auf Papier ober auf einem Net aus bunnen Faben an einem kuhlen Orte völlig trocknen läßt. Man erhält ungefähr 500 Gramm Bouillon= tafeln, von benen 8 Gramm zu einem Teller Suppe genügen. Bur Bereitung berselben läßt man die Bouillontafeln im Wasser zergeben, sett die übrigen Suppenkräuter hinzu und läßt einmal aufwallen. Auch Saucen kann man auf diese Weise aus Bouillontafeln darstellen. Die Bouillontafeln sind sehr in Mißkredit gekommen, weil sie häufig fast aus nichts als Leim bestanden, parfümiert mit dem Brataroma des Fleisches. leichtverdauliche und nahrhafte, weil eiweißreiche Fleischbrühe für Kranke wird nach Liebig auf folgende Art bereitet: Man hackt 250 Gramm frisches Rind= oder Hühnerfleisch, mischt es mit 560 Gramm bestilliertem Wasser, 4 Tropfen reiner Salzsäure und 2-4 Gramm Kochsalz und gießt nach einer Stunde das Ganze durch ein Haarsieb. Den zuerst ablaufenden trüben Teil gießt man zurück, bis die Flüssigkeit ganz klar abfließt. Auf den Fleischrückstand im Sieb schüttet man in kleinen Portionen 250 Gramm bestilliertes Wasser nach. Man erhält so etwa 500 Gramm Flüssigkeit von roter Farbe und angenehmem Fleischbrühegeschmack. Sie darf nicht erhitzt werden, da sie sich in der Wärme trübt und ein bickes Gerinnsel von Blutfarbstoff und Eiweiß absett.

Für Küche und Haus.

Reischpfannkuchen. Reste von gebratenem oder gekochtem Fleisch, Schinken ze. werden mit dem daran haftenden Fett recht sein gewiegt und nach Belieben ein wenig Zwiebel, Zitronenschale und Sardelle darunter genommen, doch kann dies auch fortbleiben. 50 Gramm altbackene Semmel übergießt man mit einer kleinen Tasse kochender Milch, was nicht aufzgesaugt wird, gießt man wieder ab. Wenn die Semmel erkaltet ist, rührt man 2 Eier, das Fleisch, Salz und Muskate dazu. Es muß eine lockere Masse sein, die sich gut breit streicht. In einer flachen Pfanne macht man Fett heiß, legt mit dem Löffel von der Masse hinein, so daß es ein singerdicker Kuchen wird und bäckt ihn auf beiden Seiten braun. Zu Salat bildet es ein schnelles und billiges Mittag- oder Abendbrot.

Bungenragout. Eine Kindszunge wird mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt wird, auß Feuer gesetzt, seingeschnittene Sellerie und Peterssilie nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfesser, Nelken und Salz hinzugegeben. In diesem Sutt wird die Zunge weich gekocht. Dann schüttet man von der Brühe so viel durch ein Sieb, als man zu der Sauce nötig hat, setzt etwas Butter, etwas geriebenes Brot dazu, damit die Sauce sämig wird, sodann zerkleinerte Champignons, Sardellen, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, ein Eßlöffel voll Kapern und ein Glas Weißwein hinzu, läßt einmal aufkochen und gießt diese Sauce über die in Scheiben geschnittene Zunge.

Befüllte Kalbsbrust gebraten. Aus der Kalbsbrust werden die Knochen vorsichtig herausgelöst, so daß sie hohl wird. Die Füllung bereitet man, indem man zwei ganze Eier und zwei Dotter, 125 Gramm Butter, etwas Muskatblüte und etwas feingewiegte Zwiebel nimmt, dies zu Schaum rührt, sür 5 Rp. Semmel dazu reibt, einen Theelöffel voll Mehl in einem ½ Liter guter Sahne quirlt, es dazu gießt, alles mit ein wenig Salz gut untereinander rührt und die Brust damit füllt. Nun wird die Deffnung wieder gut zugenäht, die Brust in die Bratpsanne gelegt, ein halber Liter Wasser darüber gegossen, mit Salz bestreut, 150 Gramm Butter zugegeben und bei österem Begießen in einer Zeit von zwei Stunden in der Köhre gebraten.

Gehiensuppe. Man wässert und blanchiert ein Kalbsgehirn, hackt es fein und schwitzt es mit 3 Eßlöffel Mehl und 70 Gramm Butter gar, gibt Salz und eine kleine Messerspitze weißen Pfeffer daran, gießt Fleisch-brühe, die auch aus Knochen hergestellt sein kann, daran und läßt es langsam anderthalb Stunden kochen. Zuletzt gibt man 1-2 Eidotter, blanchierte, feingehackte Suppenkräuter, wie Petersilie, Pimpinelle, Kerbel und Portulak hinein.

Bebackene Lunge. Eine Kalbslunge wird im Salzwasser weich gestocht; nachdem sie erkaltet ist, schneidet man sie in nudelartige Streischen, hierauf dünstet man etwas gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, gibt die Lunge hinzu und verkocht alles 1/4 Stunde sehr dicklich, zieht dann alles mit 2-3 Eidottern ab, die mit dem Sast einer Zitrone zerquirlt sind. Dieses Ragout gießt man auf eine flache Schüssel, streicht es singerdick aus, und läßt es erkalten. Hierauf zerschneidet man es in längliche Stückhen, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und backt sie in heißer Butter.

Kartoffelsuppe mit Pleischklößen. Für 10 Personen, Zubereitung $1-1^{1}/_{2}$ Stunden. Die Kartoffeln werden roh geschält, tüchtig gewaschen, in Viertel geteilt und mit einer Zwiebel oder Porree, Mohrrüben und Sellerie ziemlich weich gekocht; dann abgegossen, durch ein Sieb gestrichen und mit 2 Liter aus Liebig's Fleischertrakt hergestellter Brühe, mit etwas Butter und Salz zu einer seimigen Suppe verkocht, die mit sein gewiegter Petersilie und Pfesser gewürzt, mit einigen Eidottern abgezogen wird. Für die Fleischklößehen nimmt man 250 Gramm rohes Kalb: oder Rindsseisch, befreit es von Haut und Sehnen, wiegt es mit 125 Gramm Rierentalg oder Mark sehr sein und vermischt es mit 2 Eiern, etwas Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß, nebst 125 Gramm geriebener,

in Milch angeseuchteter Semmel. Längere Zeit nach einer Seite hin gut verrührt, formt man von der Masse beliebig längliche oder runde Klößchen, tocht diese in Salzwasser auf und gibt sie in die Suppe, die, gut bereitet, sehr wohlschmeckend ist, deren Feinheit man aber noch durch hinzugegebene Spargelstücke erhöhen kann.

Lungensuppe. 10 Personen, 3 Stunden. Von einem Kalbsgeschlinge, schneibet man die Lunge und das Herz in Stücke, wäscht sie, setzt sie mit $4\sqrt[3]{4}$ Liter Wasser auß Feuer, schäumt sie, gibt Wurzelwerk, Salz, einige Pfesserbörner hinzu und läßt die Suppe langsam kochen. Nachdem die Brühe auf etwa $2\sqrt[4]{2}$ Liter eingedämpst ist, wird sie durchgegossen, mit 125 Gramm Graupen, die in kaltem Wasser mehrmals abgespült, langsam mit einem Stück Butter und dem ersorderlichen Wassernachzuß weich quollen, verbunden, mit einer starken Messerspitze Liebig's Fleische extrakt kräftig gemacht und mit 2—3 Eigelben abgezogen. Zuletzt tut man das in seine Scheibchen geschnittene Herz, die Lunge und Suppensträuter hinzu.

Vorzügliche Speise für den Nachtisch. 6 Eigelb werden mit einer Tasse Milch und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. $1^{-1}/_{2}$ Lot Gelatine, in heißem Wasser aufzgelöst, dazu getan, das Ganze durch ein Sieb gerührt und mit dem Schnee von 6 Eiweiß vermischt. $1^{-1}/_{4}$ Pfund Makronen, $1^{-1}/_{8}$ Pfund Biszquits werden mit Arrak angeseuchtet, in eine Form gelegt und die obige Masse darüber geschüttet. Dann läßt man den Pudding gesrieren. Beim Anrichten gibt man noch Schlagsahne hinzu.

Reissuppe nach italienischer Art. Zwei in kleine Würfeln geschnittene Zwiebeln und 100 Gramm Schweineschmalz bringt man in eine Kasserolle und läßt diese 4 Minuten über dem Feuer. Dann bringt man in die Kasserolle 300 Gramm Reis, fügt Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas gemahlenen spanischen Pfeffer hinzu, gießt $1^{-1}/_{2}$ Liter Wasser bei, läßt den Reis 20-25 Minuten kochen und kräftigt die Suppe mit einem Liter Auslösung von Liebig's Fleischertrakt. Mit der Suppe serviert man auf einem Teller geriebenen Parmesankäse.

Butterteig für die wärmere Inhreszeit. 200 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Eiweiß, ½ Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker, 6 Löffel Eiswasser werden vermittelst eines breiten Messers zu einem Teig geknetet, indem man das Mehl auf ein Brett schüttet, die Zutaten in eine Vertiefung in der Mitte desselben gibt und langsam das

Mehl über die Butter schaufelt. Nach einer Viertelstunde ist der Teig fertig; die Hände sollen nicht gebraucht werden, damit die Butter nicht weich wird.

Eierguskuchen. Man quirle 5—6 Eier, 5—6 Löffel voll Rahm und einen kleinen Löffel voll feines Mehl recht gut durcheinander, gieße die Masse in einen Kuchen von Hefenteig, lege dünn geschnittene Scheibchen Butter darüber, und auf diese eine dicke Schichte von geschälten, länglichs geschnittenen Mandeln nebst großen und kleinen Rosinen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreut man ihn reichlich mit Zucker und Zimmet.

Rotweinsauce, sehr passend zu Grieß, Reiß ober Maizena (ist ein dicker, gut eingekochter und mit Zucker, Vanille ober auch Zimmet oder Zitronen gewürzter Brei); $^{1}/_{2}$ Liter Rotwein, 150 Gramm feinen Zucker, 1 Zimmetstengel, 1 Zitronenschale dareinlegen, ebenso 60 Gramm Rosinen oder Sultaninen werden über Feuer heiß gemacht, aber nicht zum Sieden gebracht, sonst wird der Wein sauer und rauh; die Zitronenschale wird, so die Sauce erkaltet, noch vor dem Servieren heraußgenommen.

Essig aus Apfelmostresten. Geht der Apfelmost in dem Fasse zu Ende, so hat man im Fasse außer der Hese zum großen Teile schon eine so start gesäuerte Flüssigteit, daß sie als Getränk nicht mehr brauchbar ist. Außerdem kommt es nicht selten vor, daß Apfelmost umschlägt und sauer wird, oder aber man bestimmt geringe Obstweine dazu, Essig zu werden. Solchen Apfelmost läßt man im Fasse bei offenem Spunde unter Beisügung von Essignutter oder etwas Weinessig an einer warmen Stelle ruhig liegen. Nach Verlauf von vier dis sechs Wochen ist er völlig in Essig umgewandelt. Auch während des Winters sammelt man saules Obst, Obstschalen 2c., wirft sie in ein Faß, worin schon früher Essig war, und läßt sie da bei vollem Zutritt der Luft weiter saulen. Gegen das Frühjahr wird der Sast außgepreßt und unter Zugabe von etwas Honig zu vollkommener Essiggährung in einem Faß mit offenem Spunde an einem erwärmten Orte aufgestellt.

Bohnen zu konservieren. Grüne Bohnen können ebenso wohl gedörrt, als in Salz eingemacht werden, junge Bohnen verwendet man ganz, wozgegen größere der Länge nach geschnitten werden; alte zähe Bohnen sind nicht mehr brauchbar. Nachdem die Fäden abgezogen sind, können sie in Backösen, aus welchen das Brot entsernt ist, oder auch an der Sonne gedörrt werden. Beliebter sind die Salzbohnen, welche, nachdem die

Fasern gezogen sind, fein schieferig geschnitten und mit Salz vermengt werden, wovon man vier Sande voll auf einen Sandkessel voll Bohnen rechnet. Sind sie gehörig mit Salz untermengt, so werden sie nach und nach in die dazu bestimmten Fäßchen so fest als möglich eingeschichtet, Pfefferkraut und Estragon bazwischen gelegt, die Fäßchen fest zugespundet und an einen fühlen Ort gestellt. Man kann sich dazu übrigens auch ber Krautfässer und irdener Häfen bedienen, in welchen die Bohnen, wie bas Kraut, mit auf Brettchen ruhenden Steinen beschwert werden, nur muß man stets barauf sehen, daß das Salzwasser über ben Bohnen stehe. Zähe Bohnensorten sollten vor dem Ginlegen in heißes Wasser geschüttet werden, wo man sie einige Male aufwallen läßt, worauf man sie in einen Korb schüttet, rein ablaufen läßt und sie wie Gurken mit Wein= blättern, Bohnenkraut und Salz einlegt. Nach 14 Tagen wird das Gefäß geöffnet, die Haut, welche sich gebildet hat, abgenommen, Deckel und Steine werden abgewaschen und wieder frisch aufgelegt. — Will man gefalzene Bohnen kochen, so muffen sie am Abend zuvor einige Male ab: gewaschen und in frisches Wasser gelegt werden.

Frische Weinstecken entfernt man leicht aus Tischzeug, wenn man unter den noch nassen Fleck einen Teller mit kochendem Wasser stellt. Der Dampf zieht die Flecken sosort aus. Sollten dieselben bei einem Teller Wasser noch nicht verschwunden sein, so muß man das heiße Wasser noch mals erneuern; doch achte man darauf, daß das Tischtuch nur von den Dämpsen, nicht vom heißen Wasser selbst berührt wird. Ist der Fleck ganz blaß geworden, so wird er mit Seise in lauem Wasser nachgewaschen, wodurch er sofort gänzlich weicht.

Buter Stärkeglanz. 288 Gramm gutes Schweineschmalz und 18 Gramm gute Butzer schmilzt man in einem irdenen Töpschen und quirlt die Masse zu Schaum, gießt dann 6 Tropsen Zitronenöl und eine aus 18 Gramm Glycerin und 36 Gramm stärtstem Salmiakgeist (Ammoniaksstüsssteit) bestehende Mischung zu. Dieses Präparat, dessen Rohmaterialien der Droguist liefert, sollte sich jede praktische Haussrau vorrätig halten. Die Anwendung ist genau dieselbe wie bei anderen Stärkeglanzpräparaten.

Schwarz lackiertes Leder glänzend zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen: 5 Teile Stearinsäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten
zu rühren, wobei 3 Teile Kienruß zugesetzt werden. Man nimmt ein
wenig dieser Salbe auf ein dünnes Läppchen und reibt das lackierte Leder
damit ein, dann poliert man mit reinem, weißen Läppchen nach.