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

Band: 17 (1895)

Heft: 42

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.

Ericeint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 10

Pktober 1895

Neber die Einwinterung der Gemüse.

Ganz unbegreiflicherweise werden vielfach schon Gemüse einge= wintert, wenn kaum die Nächte etwas fühler zu werden beginnen, und Diese zu früh eingeräumten Gemüse sind dann schon gelb und halbfaul, wenn alle andern noch prächtig frisch und grün im Freien stehen. die Frage, warum schon so früh abgeräumt werde, bekommt man dann gewöhnlich zur Antwort: In dem und dem Gartenbuch stehe es ja, man muffe die Gemuse einräumen, so lange sie noch trocken seien. Da haben wir's! Solche Migverständnisse können dann Schuld sein, daß den guten Leuten die Gemüsekultur gang verleidet, denn mer seine Gemüse so schnell verderben sieht, verliert dann gewöhnlich auch die Freude an der mühe= Man kann daher kaum genug betonen, daß alle Be= vollen Pflanzuna. muse möglichst lange im Freien gelassen werden sollten, damit sie möglichst lange frisch bleiben und nach und nach zu wachsen aufhören. Denn so= bald sie nämlich im Ueberwinterungslokal noch wachsen, dann werden sie sicher auch gelb und unschmackhaft, faulen auch sehr leicht, kurz, sie sind nicht haltbar.

Ganz anders dagegen, wenn die Gemüse möglichst lange im Freien bleiben und dann in abgefühltem Zustande eingewintert werden. Da hat dann das Wachstum aufgehört und die Gemüse konservieren sich ganz wie sie sind, d. h. sie bleiben schön grün und frisch, bleiben auch sehr schmackhaft und saulen nicht. Nur muß man sie dann aber auch in diesem Zustand zu erhalten suchen und die Lokale möglichst kühl halten, d. h. nur nachts öffnen oder wenn das Wetter überhaupt kühl ist, bei Sonnenschein daz gegen schließen und nicht umgekehrt. So lange der Boden draußen nicht gestoren ist, kann man immer noch herzhaft offen lassen, sogar bis die Temperatur auf 4-5 Grad unter Null sinkt. Also möglichst kühl sollen die Gemüse gehalten werden, dann erhalten sie sich sehr gut.

(Schweiz. Gartenbau.)

Das Einmachen des Sauerkrautes.

Nachdem das Gefäß gut gereinigt, das Kraut gewaschen und von den Strünken befreit ist, legt man auf den Boden eine Lage frischer Meerrettigblätter aus, bringt dann das seingehobelte Kraut gleichmäßig hinein und gibt auf jede Lage außer dem bestimmten Quantum Salz seingeschabte Wurzeln des Meerrettigs, sowie Fenchelkörner (ist Fenchelkraut vorhanden, so kann dieses genommen werden), schlägt alles sest ein, sügt zum Ganzen ebenfalls sein geschabte Quitten zu und fährt so bei jeder Lage fort, dis der Vorrat des Krautes zu Ende ist. Obenauf legt man wieder eine Schicht Meerrettigblätter, die man später, nach jedese maligem Herausnehmen des Sauerkrautes, waschen und wieder hineinslegen kann. Der Fenchel ist bekanntlich eine Gemüses oder Arzneipslanze, deren Samen sehr magenstärkend sind und die Quitten geben dem Ganzen eine angenehme Säure und pikanten Geschmack.

Das Kochen des Sauerkrautes.

Das Sauerfraut für den nächsten Tag wird am Abend mit dem nötigen Wasser angekocht und über Nacht in den Selbstkocher ober in den Dfen gestellt. Um Morgen wird es zum zweitenmal angekocht und noch einmal zum leisen Fortkochen eingestellt. Gine Stunde vor der Effenszeit macht man ein gutes Teil Schweinefett heiß, gibt fein geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen Knoblauch hinein und läßt etwas Mehl darin dämpfen. Dies wird mit der nötigen Brühe abgelöscht und unter das Sauerkraut gemischt. Es werden je nach der Quantität Kraut 3-4 Eglöffel Rahm beigegeben und eine Scheibe Speck ober ein Rippchen Rauchfleisch dareingelegt, worauf es noch eine Stunde gekocht wird. Das Rraut muß schön weiß bleiben und mild sein, was nicht ber Fall ist, wenn es mit einem größern Stück Fleisch und in bessen scharfer Brühe gekocht wird. Solcherweise gekochtes Sauerkraut kann auch der belikateste Magen vertragen, es ist eine Delikatesse. Ist das Kraut noch nicht völlig gegohren, so gibt man zum tochen ein Glas weißen Wein und etwas Zitronensaft bei.

Heilmittel für grönelige Weine.

Sobald das "Gröneln" oder "Gräueln" an einem Wein bemerkt wird, zieht man denselben ab in ein sorgfältig gereinigtes Faß, so daß dasselbe ganz oder nahezu voll wird. Dann hängt man zum Spunds loch hinein ein 60 Centimeter langes Beutelchen aus ganz locker gewobenem Weißzeug, gefüllt mit ½ gerösteten Gerstenkörnern und ½

Rosinen und läßt nach Verschluß bes Spundloches das Beutelchen 14 Tage im Wein hängen. Nach dieser Frist wird der widrige Geschmack gewöhnlich schon gang verschwunden sein, oder doch spätestens in drei Wochen. Dann zieht man das Beutelchen heraus und schlägt ben Spunten ein. So habe ich meinen eigenen Wein und die Weine anderer Leute gründlich kuriert und niemals hat das Mittel fehlgeschlagen. Die Wirksamkeit desselben aber ist physiologisch leicht zu erklären. Die Ursache bes gröneligen Geschmackes sind die im Wein verbreiteten Samensporen des Fakschimmels. Diesen nun wird durch die geröftete Gerfte und die Rosinen im Beutelchen ber geeignetste Nährboben bargeboten, worauf sie sich zu Schimmelpflänzchen entwickeln können. Darum ziehen sie sich allmählich durch die feinen Löcherchen des locker gewobenen Weißzeuges in das Beutelchen hinein und sind sie dort beisammen, so hat eben das "Gröneln ober Gräueln" des Weins ein Ende. Mit dem Beutelchen zieht man daher die gefangenen winzigen Miffetäter heraus, so daß der Wein wieder rein und wohlschmeckend ist.

Nährwert der Eier.

Ueber den Wert der Eier als menschliches Nahrungsmittel hört man im Leben oft Urteile, die durchaus nicht richtig sind. Weit verbreitet ist die Ansicht, Eier seien nahrhafter als Fleisch. Dem gegenüber muß solgendes erklärt werden: Ein Hühnerei hat etwa 50 Gramm Inhalt; dieser ist aber stark wasserhaltig, und ein Ei liesert in Dotter und Eiweiß zusammen an Nährstoffen 7 Gramm Eiweiß und 4 Gramm Fett. Somit sind im Ei etwa 14 Prozent Eiweiß und 8 Prozent Fett enthalten. Nun haben vielsache Untersuchungen ergeben, daß das Fleisch eines mittelssetten Ochsen etwa 21 Prozent Eiweiß und 5 Prozent Fett enthält. Das Ei ist also durchaus nicht nahrhafter als Rindsleisch. Vergleichen wir es mit settem Schweinesseisch, so sinden wir, daß es auch diesem nachsteht; denn das Fleisch vom setten Schwein besitzt denselben Eiweißgehalt von etwa 14 Prozent, aber dabei den weit höheren Fettgehalt von 30—40 Prozent.

Oft wird auch gestritten, was nahrhafter sei, das Gelbe oder das Weiße vom Ei. Im Dotter sind 3 Gramm Eiweiß und 4 Gramm Fett enthalten, im Eiweiß dagegen nur 4 Gramm Eiweiß und kein Fett. Der Dotter ist also dem Eiweiß überlegen, denn er enthält Fett und sast dieselbe Menge Eiweiß, obwohl er im Durchschnitt nur 20 Gramm wiegt, während das Eiweiß 30 Gramm schwer ist.

Ein ganz vollkommenes Nahrungsmittel sind aber die Eier überhaupt nicht; denn es sehlen in ihnen die zu unserer Ernährung unentbehrlichen Kohlenhydrate, wie Stärke, Zucker u. dgl. Der Nährwert der Eier wird schließlich durch die Zubereitung beeinflußt. Am besten werden rohe Eier ausgenutzt, namentlich wenn sie in Suppe oder Thee gemischt werden. Wir ersehen daraus, daß das sehr schmackhafte Ei dem Fleische doch keineswegs überlegen ist und daß man gewöhnlich, wenn Gier als Ersatz für Fleisch dienen sollen, ihre Menge zu gering bemißt.

Rationelles Kartoffelkochen.

Sollen Kartoffeln den höchsten Wohlgeschmack erlangen, so wasche man sie direkt vor dem Ansalzen, gebe kaltes, leichtgesalzenes Wasser in das Kochgesäß, lasse sie darin zur Hälfte gar kochen, gebe nach Abgießen des ersten Wassers neues siedendes zu und lasse sie hoch aufkochen. Sind die Kartoffeln weich, so schwenke man den Sud durch einen Löffel kalten Wassers ab; dadurch platzen die Kartoffeln leicht und behalten so ihr volles Aroma. Hat man sich beim Einkauf davon überzeugt, daß die Kartoffel den erforderlichen Stärkegehalt besitzt — sie wird dann, auseinandergeschnitten, beim Reiben der frischen Schnittslächen dicht zusammen-kleben — so sind so gesottene Kartoffeln eine wirkliche Delikatesse.

Ritt für Stubenöfen.

Der Lehm, mit dem gewöhnlich die Defen verschmiert werden, fällt häufig wieder heraus, der Ofen raucht dann und das Verschmieren der Fugen muß zuweilen in einem Winter einige Male wiederholt werden. Sowohl bei eisernen als thönernen Defen läßt sich nach der "Sübd. Bauztg." dem Uebelstande durch folgenden Zusatz zum Lehm abhelfen. Unter einen nicht zu fetten Lehmklumpen knete man einen Bogen graues, grobes Löschpapier, welches man vorher mit Milch naß gemacht hat, mit den Händen solange durcheinander, bis die Fasern des Löschpapiers sich mit dem Lehm ganz verbunden haben. So erhält man eine Papier= maché-Masse, unter die man noch 20 Gramm Rochsalz und 20 Gramm gepulverten Gisenvitriol mischt, und wobei man sich der Ronsistenz durch Zusatz von Milch nachhilft. Solcher Ofenkitt bekommt keine Sprünge und ift dauerhaft - man fann mit diesem Ritt selbst die Defen verschmieren, ohne einen Ofensetzer zu holen. Zuletzt mischt man ein Eiweiß mit so viel Schlemmtreide, daß man einen weißen Teig erhält. diesem verstreicht man die Fugen der Kacheln, läßt sie eine Stunde trocknen und poliert die Racheln dann mit einem weißen Tuch.

Für Küche und Haus.

Fleischpudding. Einen vorzüglichen Fleischpudding bereitet man, indem man zu $^1/_2$ Pjund seingehacktem Rindsleisch, $^1/_2$ Pjund seingehacktes Schweinessleisch, etwas gestoßenen Pfeffer und Nelken, nach Geschmack ein wenig

Zitronensaft, 2—3 Eier, eine in Wasser geweichte, ausgedrückte alte Semmel, sowie eine zerschnittene, in Butter braun gebratene Zwiebel hinzusügt, alles gut vermengt, in eine mit Fett ausgestrichene Puddingsorm süllt und zwei Stunden im Wasserbade kocht. Man gibt solgende Sauce dazu: Ein Eßlöffel Mehl wird mit einem Stich Butter oder Fett hell gebräunt; dann gibt man unter beständigem Kühren ½ Liter Wasser hinzu und läßt es auskochen; zuletzt werden 4—5 feingewiegte Sardellen oder ein halber Hering darunter gemischt. Beim Ausgeben kann man die Sauce noch mit einem Eigelb verrühren, was dieselbe sehr verseinert.

Eierguskuchen. Man bringe Butter zum Sieden, schäume sie wohl ab und nehme sie dann vom Feuer weg. Zugleich zerquirle man in einem Topse 6 Eidotter, worunter aber nichts vom Weißen kommen darf, und lasse durch eine zweite Person von der heißen Butter, nachdem sie nur einen Augenblick erkühlt ist, einen Löffel voll nach dem andern zu den Siern gießen, während unausgesetzt fortgequirlt wird. Wenn die Butter den rechten Grad der Wärme hat, so quellen die Sier zu einem großen Umsang auf, und man muß dann sehr viel von derselben beigeben, so lange zwar, dis die Masse die Konsistenz eines mittelmäßig dicken Breies hat. Nun wird sie in ein mit einem Kande versehenes Blech auf ein Blatt von Hefenteig gestrichen, mit großen und kleinen Kossinen und längslich geschnittenen Mandeln reichlich bestreut, nach dem Backen aber viel Zucker und Zimmt darüber gesäet. Dieser Kuchen, wenn er wohl gerät,

Sellerie. Derselbe wird rein gewaschen, sauber geschält, alles Fleckige und Harte entfernt, in Viertel oder Achtel geschnitten und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert, dann in ein Sieb gefüllt. Mit Butter und Bouillon von Liebig's Fleischertrakt schmort man den Sellerie weich und bindet die Brühe mit etwas seinem Mehl oder Reisstärke.

ist sehr wohlschmeckend.

Befenkuchen, mit Obst gefüllt. 240 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, hierauf nach und nach 4 Eier und 3 Eigelbe, 375 Gramm gut getrocknetes Mehl, 3 bis 4 Löffel voll süßer Rahm, 2 bis 3 Löffel voll gesiebten Zucker, die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Löffel voll Hefe damit vermischt und der Teig mit dem Rochlöffel so lange geschlagen, dis er sich von der Schüssel schält, worauf man ihn an einem warmen Ort gehen läßt. Wenn er reif ist, teilt man ihn in zwei Teile, breitet diese mit der Hand in runder Form glatt aus, bringt den einen auf ein flaches Blech über Papier, das mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, legt das Obst, welches zuvor geschält, zer-

schnitten und in Zucker umgekehrt worden sein muß, nicht allzu dicht darauf umher, und bedeckt dasselbe mit der andern Hälfte des Teiges. Nachdem der Kuchen nochmals gegangen, wird er in frischer Hitze gebacken. Kirsschen werden ganz mit den Steinen genommen und vorher mit Zucker und etwas Zimmt dicht bestreut; Johannisbeeren, Himbeeren 2c. kehrt man auch im gesiebten Zucker um. Sollte der Teig nicht dick genug sein, so muß während des Rührens noch etwas Mehl beigegeben werden.

Irish stew. Einige Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und damit der Boden des Topses reichlich bedeckt. Dann solgen in Scheiben geschnittene, rohe, geschälte Kartoffeln, darauf legt man möglichst gleich: mäßig geschnittene Scheiben frischen Schöpsensleisches (am besten aus der Reule). So füllt man schichtenweise den Tops aus, oben auf Kartoffeln legend. Die Hauptsache ist jedoch sehr reichlich ganzen Pfesser, Gewürze und Zwiebeln daran zu tun und wenn das Fleisch nicht sett genug, der Masse entsprechend Fett und Butter zuzusetzen. Um schmackhaftesten ist jedoch Bratensett. Um besten eignet sich ein sogenannter Bouillontops mit festgeschraubtem Deckel, worin Fleisch und Kartoffeln 3 Stunden langsam dämpsen. 1—2 Tassen kalte Bouillon werden zuletzt noch daran getan, damit alles ein wenig angesenchtet ist. Sehr gut schmeckt der Stew, wenn man aut gewaschene Kohlblätter darunter mischt.

Um den Nährwert des Zuckers festzustellen, hat man kürzlich in Engsland recht interessante Versuche angestellt. Zu diesem Zwecke wurden verschiedene kerngesunde Personen ausgewählt, welche gewönliche Handsarbeiten verrichten mußten. Um ersten Tage wurde denselben nichts wie Wasser verabreicht. Um zweiten Tage erhielten dieselben 100 Gramm Zucker, welcher in einem gleichen Quantum Wasser aufgelöst war. Das Ergebnis war, daß der Zucker nicht nur die Zeit, dis zu welcher Ersmüdung eintrat, hinausschob, sondern auch das Quantum der geleisteten Muskelarbeit um 70 Prozent steigerte. Dann wurde den regulären Mahlzeiten Zucker beigemischt, mit dem Erfolge, daß die Ermüdung verringert und die Arbeitskraft vergrößert wurde. Diese Versuche haben den Beweis erbracht, daß Zucker den besten Nahrungsstoffen beigezählt werden muß.

Polenka. 1 Liter Wasser sieden, ein wenig Salz zusetzen und 500 Gramm Volentagries einrühren 5 Minuten lang, dann 30 Gramm Butter dazusetzen und noch 5 Minuten lang rühren; dann ist man den zu Art Kuchen gewordenen steisen Polentabrei gleich oder man läßt ihn noch etwa 10 Minuten in einer Kasserole gut zugedeckt im Bratöseli stehen; die Polenta muß heiß serviert werden. Sie kann auch am Abend eingerührt

und heiß auf einen Holzteller ausgestrichen werden. Am Morgen schneibet man sie in Stücke und hackt sie. Noch heiß mit geriebenem Käse bestreut, ergibt sie ein nahrhastes Frühstück zur Milch oder zum Morgenkaffee.

Begen aufgesprungene Bände. Eines der besten Mittel ist Honigwasser (1 Eßlöffel voll Honig auf 1 Liter Wasser). Dies macht auch die Haut zart und geschmeidig. Verstärken kann man die Wirkung, wenn man der Flüssigkeit noch einen Eßlöffel voll Glycerin zusetzt.

Ein nortrefsliches Mittel gegen Schnupfen soll nach Dr. Onimus in Monaco Zitronensaft sein. Man gießt in die hohle Hand eine ordentliche Portion Saft einer gut reisen Zitrone und zieht denselben durch die Nase in den Mund. Zwei bis drei solcher Auffaugungen genügen zur Heilung. Auch bei chronischer Halsentzündung und solchen, die sich im Schlund lokalisieren, soll nach der "W. Drog. Z." das Verfahren ausgezeichnete Wirkung tun.

Behandlung der Lettflecken mit Benzin. Das Entfernen von Fett: flecken mittels Benzin wird noch vielfach in ganz verkehrter Weise vorgenommen. Der Fleck wird mit Benzin eingenäßt und mit einem Tuche gerieben. Dabei wird das Fett von dem Bengin gelöst und auf einen größern Raum verteilt, aber keineswegs entfernt, wodurch ber fog. häß: liche Hof (Rand) entsteht. Derselbe verflüchtigt sich und läßt das nicht flussige Fett da, wo es ursprünglich war, zurück, nur mit dem Unterschiede, daß der Fleck durch den Hof noch größer geworden ist; da durch das Reiben der Stoff mehr oder weniger abgenutt wird, so zeigen sich später bei auffallendem Staub die Flecke noch mehr. Das einzig richtige Berfahren, den Fleck zu beseitigen, besteht nach der "Fdar." darin, daß man einen Bogen gewöhnliches graues Löschpapier dreimal zusammenbricht, auf dieser dicken Papierlage den Fleck ausbreitet, tüchtig mit Bengin einnäßt, mit einer zweiten Lage von Löschpapier überdeckt und mittels eines warmen (ja nicht heißen) Bügeleisens derb preft. Alles Fett wird hierburch gelöst, samt dem Lösungsmittel von dem Papier aufgesogen und somit vollständig aus bem Zeuge entfernt.

Um Nickelgegenstände, welche infolge Temperaturwechsels ober anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecken bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, ist folgendes Versahren zu empsehlen. Man nimmt 50 Teile rektissierten Spiritus und setzt ein Teil Schweselsäure zu. In diese Flüssigsteit legt man die aufzufrischenden Gegenstände während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden; damit sie ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal

hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült sie tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigten Spiritus legt. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schliff leidet nicht, wenn dieselben mit weicher Leinwand abgetrocknet werden.

Flecken aus weißem Atlas zu entfernen. Man tauche reine, weiße Watte in erwärmten Spiritus und reibe damit die befleckte Stelle. Es ist erstaunlich, wie rasch der Fleck verschwindet. Auf diese Weise kann man beschmutzte, helle Atlasschuhe wie neu herstellen.

Knarren des Schuhmerks. Eine Schwäche vieler Leute besteht in ber Liebhaberei, am Knarren ihres Schuhes Gefallen zu finden, ja sogar einen gemissen Stolz zu setzen auf diese meist nur an neuem Schuhwerk sich zeigende Eigenschaft. Der Schuster kommt mitunter in die Lage, nach dieser Richtung bin dem Willen des Bestellers Rechnung tragen zu muffen; durch Ginlage von Schweinsborften in den Boden foll man z. B. leicht einen knarrenden Stiefel herstellen können. Glücklicherweise findet indessen die Geschmacksverwirrung keinen allgemeinen Anklang; knarrendes Schuhwerk, welches die Aufmerksamkeit auf den Träger desselben zu lenken herausfordert, wird von feinfühligeren Menschen stets migbilligt, in Wesellschaften verpönt werden. Man ist daher viel mehr bestrebt, das Uebel zu beseitigen, als dasselbe absichtlich herbeizuführen. Die Ursache des im Schuhwerk erzeugten Geräusches ist der gegenseitigen Reibung harter, trockener Lederstücke zuzuschreiben, und kann dasselbe an verschiedenen Stellen seinen Sitz haben; meift wird es in dem Boden, seltener im Absatz des Schuhes hervorgebracht. Hiernach richten sich die Mittel, welche angewendet werden, um dem Schuhwert bereits bei seiner Herstellung die unangenehme Eigenschaft des Knarrens zu nehmen. Gines der wirkfamsten derselben dürfte wohl sein, als Balleneinlagen weiches Material, wie Filz, Kork, Tuch u. dergl. zu verwenden; Stücke von Oberleder, welche zu dem nämlichen Zwecke dienen sollen, dürfen nicht zu klein, vor allem aber nicht ausgetrocknet und hart sein. Wie die "Neue Wiener Schuhmacher Zeitung" berichtet, haben sich ferner besonders mit Teer getränkte Filze, die von Dresden aus in den Handel-gebracht werden, als Balleneinlagen bewährt. Endlich kann man auch das Knarren von Schuhen burch Einstreuen von Specksteinpulver zwischen die Bodenstücke oder durch Einschmieren derselben mit Unschlitt beseitigen, durch welche Mittel die Reibung der Lederteile und damit die Ursache des Geräusches gleichfalls aufgehoben wird. Undere Wege, welche zur Erreichung desselben Zweckes verfolgt werden, wie das Einschlagen von Holznägeln in der Ballengegend, Einspriten von Del, Eintauchen in Waffer haben keinen dauernden Erfolg.