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

**Band:** 19 (1897)

Heft: 8

**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

# Roch-& Kaushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am driften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 2.

februar 1897

## Baufteine für's hänsliche Glück.

brachte Schweigsamkeit. Wenig reden und vieles im Stillen besorgen, das ist ein Zaubermittel, welches sowohl dem Gatten die Hänslichsteit angenehm macht, als auch die Kinder am wirksamsten zur Ordnung und Tätigkeit erzieht. Ein Wort zur rechten Zeit, bei geeigneter Stimmung wirkt mehr, als hundert in der Erregung des Augenblickes gesprochene. Die Frau ist ihrem Wesen nach zur Pflegerin des Friedens bestimmt. Sie bedarf dazu aber nicht der Beihülfe von Freundinnen, Nachbarinnen, nicht einmal ihrer nächsten Verwandten. Zwischen Gatte und Gattin ist jede Mittelsperson überflüssig, ja schädlich; es steht schon sehr schlimm, wenn überhaupt nur der Gedanke austaucht, daß sie sich nicht in jedem Punkte ganz allein sollten verständigen können. Wahrer Liebe muß in dieser Beziehung alles möglich sein.

#### Natron in der Hauswirtschaft.

tohlensaurem Natron rasch weich kochen kann. Es beruht dies lediglich auf der Eigenschaft des kohlensauren Natrons, das Wasser vom Kalk zu befreien, welcher mit dem Legumin ein festes Gerinnsel bilden würde. Am besten bereitet man Erbsen oder andere Hüssenfrüchte zum Kochen vor, indem man sie eine Nacht in kaltem Wasser quellen läßt, das Wasser abgießt und die noch nassen Früchte an einem warmen Ort stehen läßt. Der beginnende Keimungsprozeß lockert die Bestandteile der Hüssenfrüchte, welche sich dann sehr leicht kochen lassen und viel von dem Charakter der frischen Gemüse wiedergewinnen.

Als Hilfsmittel, sauer gewordene Milch wieder brauchbar zu machen, ist das kohlensaure Natron im Sommer von Wert. Man setzt so lange messerspitzenweise kohlensaueres Natron zu der sauren Milch, bis diese ihre natürliche, alkalische Beschaffenheit wieder erlangt hat, also rotes Lakumspapier blau färbt.

Natron beim Backen zu benuten. Um das Brot in seinem Lockerwerden zu unterstützen und das sogenannte Auftreiben der Backwaren zu fördern, kann man sich auch eines ganz unschädlichen Mittels bedienen, welches bereits alle Luxusbäcker bei der Bereitung feiner Backwaren, namentlich weißer Pfeffernüsse, Biskuit und Kuchen, gern anwenden und das die Hausfrau auch mit Vorteil bei der Anmengung ihrer Torten, Ruchen und Kloßteige gebrauchen kann. Es besteht nämlich in fünstlicher Entwicklung von Kohlensäure im Teige durch Zusatz von etwas doppelkohlensaurem Natron, dem einen Bestandteile des käuflichen Brausepulvers. Durch die Gärung, welche vom Sauerteige oder der Oberhefe im Teige angeregt wird, werden die im Mehle vorhandenen Buckerteile in Weingeist und Kohlensäure zersett. Die lettere nament= lich, als das flüchtigste Produkt, treibt den Teig in Blasen auf und bedingt sein Aufgehen — durch das Entweichen dieser Kohlenfäure in der Hitze des Backofens entsteht dann die blasenartige Lockerheit der Backware. Man braucht aber diese Gärung und die aus dem Zucker hervorgehende Kohlenfäure gar nicht abzuwarten, namentlich wenn man schnell backen will, da doch zur Gärung immer einige Zeit nötig ist. Man nimmt zu diesem Zwecke gar keine Hefe in den Teig, sondern mengt denselben mit doppelkohlensaurem Natron an; dieser feste, salzige Stoff wird nämlich in der Hitze zersetzt, seine Kohlensäure reißt sich vom Natron, woran sie gebunden ist, los, wird luftförmig und treibt den Teig blasenartig in die Höhe; die Hitze macht die Blasen sofort erstarren, und das Bactwerk erscheint leichter und locker. Natürlich ist der damit angemengte Teig, wenn er geformt wird, noch nicht aufge= gangen, sondern fest und kompakt; ein Ruchen muß deshalb verhältnis= mäßig klein geformt werden, da er sich in der Ofenhitze erst gehörig entwickelt und die Kohlensäure erst hier schnell das Aufgehen vermittelt. Auch bleibt der etwa zugesetzte Zuckerstoff im Mehle unzersetzt, da er nicht gärt und das Backwerk schmeckt süßer. Man kann aber das Aufgehen des Teiges vor dem Backen bereits befördern durch chemische Entbindung freier Kohlenfäure. Das Verfahren dabei ist folgendes: Man mengt das Mehl (bei Weißbäckereien Weizenmehl) mit im Mörser feingeriebenem, doppelkohlenfaurem Natron recht sorgfältig zusammen, damit Mehl und Zusatz genau miteinander vermischt werden. Das Verhältnis ist: zu je 50 Gramm Mehl 1/2 Gramm Natron. Diese Mischung mengt man zu einem Teige und zwar mit Wasser, das man vorher durch einige Tropfen gewöhnlicher Salzsäure etwas gesäuert hat. der Teig nicht fluffig werden darf, sondern gleich die zum Formen nötige, bindende Eigenschaft bekommen muß, so hat man darnach den allmählichen Wasserzusatz, der sich auch nach der Güte des Mehles richtet, ab= zumessen und anzuproben. Man muß aber das Wasser ungefähr im Verhältnisse von je 8 Tropfen Salzfäure auf 15 Gramm Wasser (bei Roggen= oder Gerstenmehl kann man das Doppelte nehmen) fäuern. Ift der Teig fertig geknetet, so stellt man ihn einige Zeit an einen warmen Ort, damit die Salzfäure bereits anfange, auf das dem Mehle beige= mischte doppelkohlensaure Natron zu wirken. Das geschieht nämlich, indem die stärkere Salzfäure die schwächere Kohlenfäure aus ihrer chemischen Berbindung mit dem Natron forttreibt und sich an deren Stelle sett: es entsteht dadurch freie Kohlensäure und salzsaures Natron, richtiger Chlornatrium — letteres aber ist Rochsalz, welches nun mit dem Teige gemischt bleibt und demselben als Gewürz dient. — Die freie Kohlen= fäure treibt nun den Teig auf, welcher dadurch an Umfang zunimmt und ebenso aufgeht, als wäre es durch die gewöhnliche Gärung ge= schehen. Run wird der Teig geformt, welcher schon eine größere Form nach Zweck und Gegenstand erhalten kann und in den Ofen gebracht. Was noch nicht von der Salzfäure verwandelt wurde, das wird jett durch die Hitze bewirft; die fämtliche Kohlenfäure wird herausgetrieben und es bleibt im lockern und porosen Backwerke von den gemachten Zusätzen nichts als Kochsalz zurück, welches sich erst chemisch darin bildete. — Diese Methode ist auch für Schwarzbrotteig geeignet, und in manchen Gegenden wenden die Bäcker bereits dieselbe an.

In feinen Luxusbäckereien, wo die Gegenwart des Kochfalzes im Teige nicht beliebt ist und man überhaupt andere, edlere Gewürze zum Teige mengt, benutzt man statt des kohlensauren Natrons ein anderes Mittel, um die Hefe und Gärung zu umgehen; dieses Mittel ist kohlen= saures Ammoniak. Dasselbe ist so flüchtiger Natur, daß es in der Wärme bereits anfängt zu verfliegen, also den Teig blafig auftreibt, in der Ofenhitze aber so gänzlich entweicht, daß im fertigen Backwerke feine Spur mehr davon zurückbleibt. Das Berfahren ist folgendes: Man mengt das tohlensaure Ammoniak mit dem feinen Mehle (und zwar im Verhältnisse von 8 Gramm Ammoniak auf je 50 Gramm Mehl) recht genau miteinander, sett nach und nach so viel lauwarmes Wasser hinzu, bis der Teig formbar und bindend wird und setzt ihn einige Zeit an eine warme Stelle; er wird schnell aufgehen, da das kohlensaure Ammoniak schon bei der mäßigen Wärme anfängt, sich zu verflüchtigen und den Teig blasig zu machen. Dann wird der geformte Teig in den Backofen gebracht, wo das kohlensaure Salz vollends in die Luft entweicht, und das Backwerk in schöner Lockerheit und Leich= tigkeit auftreibt.

Ganz aus demselben Grunde pflegen erfahrene Hausfrauen ihren Feinbäckereien etwas Weingeist oder Rum oder Arrak zuzusetzen, wos

mit sie den Teig anmachen. Auch diese Spirituosen entweichen in der Hitze und blähen den Teig locker auf, wenn auch bei weitem nicht so kräftig, wie kohlensaures Ammoniak. Die Bedenken, welche man gegen die Anwendung der künstlichen Zusatzmittel vorzubringen gesucht hat, daß jene Stoffe nicht immer chemisch rein wären, daß z. B. die Salzsäure Arsenik enthalten könne, sind nicht zutressend. Wit solchen Beschen müßte man alles beargwöhnen, was aus der Küche kommt, und die langjährige Anwendung jener Hilfsmittel im großen hat noch keine Gefahren erkennen lassen.

## Gedämpfte Gemüse.

tatt der früher vorwiegend gebräuchlichen Methode, fast alle Gemüse 👺 erst in Salzwasser abzukochen resp. weich zu sieden und sie dann erst mit den üblichen Zuthaten fertig zu kochen, ist man jetzt mehr be= strebt, die nicht vorher gesottenen Gemüse zu schmoren und zu dämpfen und zwar in aut verschlossenen Kochgeschirren. Es bleibt so die spezielle Eigentümlichkeit eines jeden Gemüses, seine Kraft und sein Wohlgeschmack erhalten. Um die Gemüse auf diese Art aut zuzubereiten, ist es durch= aus nötig, daß nur beste und reinschmeckende Zuthaten dazu genommen werden. Gedämpfte Gemüse erfordern fast aar keinen Mehlzusatz. Wird zum Dämpfen Fett verwendet, so ist sehr zu empfehlen, kurz vor dem Unrichten noch ein Stücken frischer, süßer Butter beizugeben. Geschmack derselben bleibt dann angenehm vorherrschend. Ist man in der Lage, ganz frische und gute Arten von Gemisse mit dem vollen Pflanzensaft erhalten zu können, so bedürfen dieselben — sofern sie in gut geschlossenem Dampftopfe gekocht werden — nicht mehr Wasser= zusatz, als vom Waschen noch daran hängt. Kohl= und Rübenarten können auf diese Weise gleichsam in das kochende Tett hineingewaschen werden, mit dem nötigen Salz, event. Zucker und den gewünschten Be= würzen versehen, im festverschlossenen Topfe still am Rochen erhalten, meist schon nach 25-30 Minuten so weich und zart sein, daß man sie mit der Zunge zerdrücken kann. Gine für Würze und Nahrhaftigkeit besonders vorteilhafte Beihülfe gewährt Fleischertraft in mäßiger Dosis. Kann man aber ganz frische und saftige Gemüse nicht haben, so gibt man nach und nach einen kleinen, etwa löffelweisen Zusatz von frischer Fleisch= oder Fleischertraktbrühe, oder auch Wasser hinzu — was be= sonders bei jungen Gemüsen vielfach vorgezogen wird, weil jede Würze deren frisches Aroma beeinträchtigen kann — etwa so viel, wie der eigene Saft betragen würde. Die Hauptsache bei der Zubereitung der Gemüse, sowie beim Rochen überhaupt, ist die Sorgfalt und die Be= nanigkeit, dann wird ein jedes Gericht auch bei der einfachsten Zubereitung nach seiner Art schmackhaft.

### Schafsbraten wie Wild zu bereiten.

a jedes Ginlegen des Fleisches in eine sogen. Beize, selbst nur in I saure Milch demselben Säfte und Nahrungswert entzieht, obgleich es dasselbe in erwünschter Weise mürbe macht, so ist — um diesen lettern Zweck ohne Verlust zu erreichen — das nachfolgende Berfahren sehr zu empfehlen: Man befeuchte ein aut durchgeklopftes, womöglich schon mehrere Tage geschlachtetes Bratenstiick (Reule ober Rücken) eines jungen fetten Schafes, nachdem Haut und Fett völlig entfernt sind, etwa 2-3 Mal in Abständen vermittelst eines breiten Pinsels mit bestem, verdünntem Essigsprit. Nachher mit einem reinen Tuche umhüllt und aufgehängt, oder in ein gut zugedecktes Geschirr gelegt (Email, Porzellan, Steinant oder dergleichen, nur kein Rupfer oder Rupferverzinntes) kann man das Fleisch viele Tage in bestem Zustande aufbewahren, es wird davon außerordentlich zart und mürb. Beim Aufhängen oder Einlegen werden mit dem Fleisch frische oder ge= trocknete Kränter (Esdragon, Thymian, Bajilikum und gestoßene Wachholderbeeren) eingelegt. Vor dem Kochen wird es leicht abgewaschen, wieder gut abgetrocknet und gespickt. Die zum Spicken verwendeten Speckstreifen wälzt man vorher in einem Gemisch von gestoßenem Bewürz als: Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken, etwas Thymian u. f. w. Dann wird das Fleisch mit fein gestoßenem Salz eingerieben und in kochendem Fett von allen Seiten rasch angebraten, so daß kein Fleisch= saft mehr austreten kann. Run werden zum Braten abwechslungsweise einige Löffel Rahm und Rotwein zugegeben; jede Zugabe muß aber wieder verkochen, bevor weiteres beigegeben wird. Daneben wird der Braten mit der obenauf schwimmenden Fettschicht fleißig begossen, so daß er zu schöner branner Farbe kommt. Wenn das Fleisch gar ist, wird der Braten in einer heißen Casserole an die Wärme gestellt. Die Sauce wird entfettet, das Angebratene von der Pfanne gelöst, nach Bedarf mit etwas Wein oder Rahm verlänzert, mit etwas Citronensaft gewürzt und nachdem sie noch etwas durchgefocht wurde, angerichtet. Man kann zur Abwechslung auch von geriebenem Weißbrot, Rahm, einigen zerstoßenen Wachholderbeeren und geriebenem Varmesankäse einen Brei anmachen und mit diesem das Bratenstück überstreichen, es beträufen und zur schönen Krufte bräunen laffen.

## Rezepte.

#### Erprobt und gut befunden.

Fische auf englische Art. Gut vorbereitete, in nicht zu große, recht gleichmäßige Stücke zerteilte Fische, entweder von einer oder von meh= reren Sorten zugleich werden mit dem nötigen Salz, etwa halb soviel

Zucker, Pfesser und dünngeschnittenen Zwiebelscheiben in einer Casserole geordnet und mit weißem, etwa zum dritten Teil mit Wasser vermischetem Wein bis zu knappem Ueberstehen bedeckt; wenn's kocht, auf etwa 5—6 Tassen Brühe 1½ Eigroß mit 2 Eßlöffeln Mehl verrührte süße Butter stückweise darin verteilt, unter öfterem leichtem Schütteln gar gekocht und angerichtet. Die dicklich eingekochte Brühe wird darüber gegossen. Bei Verwendung verschiedener Fischarten, die nicht alle gleichzeitig gar werden, ist es zwecknäßig, dieselben in einem flachen Kochzeitig gar werden, daß die zuerst gar gewordenen leicht herauszgenommen und dann auf der Schüssel warm gehalten werden können. Ein solches Fischgericht ist sehr einfach, aber doch sehr schmackhaft.

Konservierte saure Aeyfel als Kompott. Hierzu sind Transparent= äpfel am geeignetsten, die sorgfältig geschält und halbiert werden. Zu ein Pfund Aepfel rechnet man 3/4 Pfund Zucker, 1/4 Liter guten weißen Wein und 1/4 Liter Wasser. Wein, Wasser und Zucker werden mitein= ander aufs Feuer gesetzt, nach Belieben mit Vanille, Zimmetstengel ober Citronenrinde gewürzt, einige Minuten gekocht und stets gut abge= schäumt. Dann werden die Alepfel Lage um Lage darinnen weich gekocht (nicht zu weich), forgfältig Stück um Stück herausgenommen und schön in einen irdenen Topf rangiert. Ist der Saft noch zu dünn, so daß er noch nicht den Faden zieht, läßt man ihn noch ein wenig einkochen. Sonst aber wird er gleich nach dem Anrichten der Aepfel, je nach Belieben mit oder ohne Gewürz, darüber gegoffen. Nach dem Erkalten wird ein mit Kirschwasser oder Rhum getränktes Stückhen Vergament= papier auf die Aepfel gelegt und der Topf mit Pergamentpapier fest zugebunden. Auf diese Weise gekochtes Kompott ist sehr haltbar und bietet dem feinsten Tisch einen vorzüglichen Deffert.

Gedämpstes Rindsleisch. Ein zartes Stück Kindsleisch,  $1^{1/2}$  Pfund, wird gesalzen, auf allen Seiten im Fett schön gelb gebraten, abgesettet, mit Fleischbrüße oder warmem Wasser und Weißwein oder auch gutem, hellem Most begossen, eine Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt, 3 Nelken und einige Pfefferkörner oder etwas Pfeffer beigesügt, gut zugedeckt und weich gedämpst. Nun wird das Fleisch auf einer Platte an die Wärme gestellt, ein Kaffeelössel voll Kartosselmehl oder Kochmehl zu einem Teigli angerührt, mit der Brühe vermischt und gekocht, dis die Sauce dick genug ist, und diese über das Fleisch gegossen.

**Brotschnitten.** Weißbrötchen werden in 1 Cm. dicke Schnitten gesschnitten, in einen Küchliteig von ½ Pfund Mehl, drei Eiern, Milch und Salz getunkt und in Butter oder Fett gebacken.

Einfache Fastnachtküchli. Zwei bis drei Gier, etwas Salz, einige Löffel voll Milch werden verklopft und mit Mehl zu einem dicken Teig gerührt, den man auf einen sauber gewaschenen Tisch oder auf ein Wirksbrett nimmt. Dann wallt man ihn aus, schneidet ihn in viereckige handsgroße Stücke und backt die Küchli in schwimmender Butter oder in Fett.

Teig zu Obstkuchen. ½ Pfund Mehl wird auf das Backbrett genommen, etwa ¼ Pfund Schmalz oder Butter mit etwas Salz dazu gethan, zerdrückt alles mit dem Wallholz, bis man kein Fett mehr bemerkt, thut dann sauren Rahm — je älter, desto besser — dazu, bis der Teig zum Auswallen gut ist. Bei Beerenkuchen und Steinobstkuchen siebt man dünn auf den Teig fein zerstoßene Brosamen und legt erst dann die entsteinten Früchte oder Beeren eng aneinander. Die Steinobstkuchen wersden erst kurz vor dem Gebrauche mit Zucker bestreut, ansonst der Fruchtsaft, durch den Zucker zu flüssig geworden, den Teig zu stark erweicht.

**Gebakener Reis.** ½ Pfund Reis, 3 kleine Zwiebeln, feingehackt, in ein Liter Milch und Wasser weich gekocht. Wenn kühl geworden, werden 3 geschlagene Eier, ein Stück Butter, etwas Salz und feinges hackte Petersilie dazu gethan und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel eine halbe Stunde gebacken.

Griesauflanf. Ein Liter Milch, 1/8 Pfund an Citronen abgeriebener Zucker und etwas Weinbeeren werden zum Kochen gebracht. Dann rührt man so viel Gries in die Milch, bis sie ordentlich dick wird, und läßt dieses gut auftochen. Man richtet den Auflauf in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form an und stürzt ihn vor dem Servieren auf eine Platte.

Weinschnitten. Man schneidet Brot in Schnitten und weicht sie in Wein mit Zucker ein; es kann auch klarer, guter Most mit Zucker dazu genommen werden. Dann backt man die Schnitten in heißem Schmalz schön gelb und bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet. Ueber die gebackenen Schnitten wird, bevor man sie auf den Tisch gibt, eine Weinsauce gegossen.

Weinsance. Man bringe in eine Messingpfanne entweder etwas Wasser und Wein oder auch guten klaren Most mit Zucker und einem Zimmetstängeli, läßt dies ziemlich lange kochen, gibt noch etwas Citronen-rinde dazu und richtet es an. Diese Weinsauce paßt sowohl zum Gries-auflauf als auch zu den Weinschnitten. Zum kalten Griesauflauf wird die Sauce kalt aufgetragen.

Speksance zu Krant: und Hopfensalt. Halbausgebratene Speckwürfel läßt man leicht mit wenig Mehl und kleingehackten Zwiebeln ausrösten, rührt dies mit Bouillon, Gsig, Salz und Pfesser zu einer seicht gebundenen Sauce, kocht es auf, krästigt es mit einigen Tropfen von Maggis Suppenwürze und übergießt damit den vorbereiteten Salat. Statt Mehl kann ein Eigelb als Bindemittel — nach dem Aufkochen, damit es nicht gerinne — verwendet werden. Diese Salatsauce empfiehlt sich namentlich in Ermangelung von gutem Del auf dem Lande.

Wert der Eierschalen. Der hohe Nugwert der Eierschalen wird von den meisten Menschen noch gar nicht genug gewürdigt. Gewöhnslich wirft man die Sierschalen fort, ohne zu ahnen, daß dieselben noch in sehr nüßlicher Weise verwendet werden können. Dieselben bilden nämlich, da sie sehr reich an Kalts und Phosphorsalzen sind, dem Futter beigemischt, ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel sür das Jungvieh. Zu diesem Zweck pulverisiert man die Schalen und mischt sie dann unter das für gewöhnlich gereichte Futter. Die Erfolge, welche mit einem derartig gemischten Futter beim Züchten von Kälbern, Füllen 2c. erzielt werden, sind derart, daß der Ankauf der Sierschalen seitens der Züchter bei Konditoren, Väckern u. s. w., welchen diese Sierschalen als Abfälle nur lästig fallen, nicht genug empsohlen werden kann.

Reinigung von Alabaster. Man wäscht den Alabaster zuerst mit Seisenwasser, dann mit reinem Wasser; sind Fettslecke vorhanden, so betupft man diese mit Terpentinöl. Oder man überstreicht den Alabaster mit einem Brei aus weißem Ton, Seise und Wasser, läßt diesen einstrocknen und wäscht ihn nach einigen Tagen mit reinem Wasser ab. Oder man übersährt den Alabaster schnell mit einem Lappen, den man in eine Mischung von 1 Teil Schweselsäure und 1,2 Teilen Wasser taucht und wäscht ihn dann mit reinem Wasser ab. Um nach dem Reinigen die Politur wieder herzustellen, reibt man den Alabaster erst mit Schachtelhalm ab, schleift ihn dann mit gebranntem und in Wasser gelöschtem Kalt und vollendet die Politur durch eine Mischung von Seisenwasser und geschlemmten, sein gepulvertem Kalt.

Spiegel zu puken. Ganz sein pulverisierte Kreide wird mit Wasser angeseuchtet, aufgetragen und der Spiegel dann mit einem weichen Tuch abgerieben, oder mit Spiritus abgerieben und mit Waschbläue nachgeputzt.

Immer glänzend, blank und rein Müssen die Geschirre sein; Selbst das herrlichste Gericht Schneckt aus schnutzgem Teller nicht.