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

Band: 19 (1897)

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: 26.10.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 4.

Upril 1897

Eßregeln.

Is an setze sich nur zu Tisch, wenn man Appetit hat. Man nehme Die Mahlzeiten zu bestimmten Stunden ein. Man überreize den Appetit nicht durch allzu gewürzte Speisen. Man lebe mäßig und über= lade seinen Magen nicht; mit des letztern Wohlbefinden eng im Zu= sammenhang steht die Stimmung und die Arbeitsfraft des Menschen. Man pflege während der Mahlzeit einer anregenden und fröhlichen Unterhaltung; bei Alerger und Zank ist das Genossene nicht wohlbe= kömmlich. Man mache beim Essen von seinen Zähnen ausgibigen Ge= brauch; nur gut gekante Speisen werden gut verdaut. Man nehme sich zum Effen gehörig Zeit und genieße die Speisen nicht zu heiß. beste Suppe ist Gift, wenn sie zu heiß gegessen wird. Unsere Blutwärme beträgt 36 °R und dabei muten wir der Mundhöhle und dem Magen nicht selten zu, Speisen zu verschlucken, die mehr als 50 °R heiß sind. Alle harten und nicht leicht zu zerkleinernden Teile der Nahrungsmittel lasse man auf dem Teller liegen, sie verursachen Verdauungsstörungen. Die verschiedenen Genußmittel, besonders die Gartengewürze, gebrauche man als mäßigen Zusat zu den Speisen, sie wirken vorteilhaft auf die Verdanung. Nach eingenommener Mahlzeit sett sich der Verdanungs= apparat in mäßige Bewegung und ein Gefühl der Müdigkeit macht sich bemerkbar. Man ruhe daher, wenn immer möglich, ein wenig aus, ehe man sich wieder an seine Arbeit begibt. Je besser die Nahrungsmittel, desto vollständiger werden sie ausgenutt. Verdorbene Speisen verwende man nie, sie schaden stets. Man sehe auf Appetitlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit in der Rüche und auf dem Tische, in den Gefäßen und in den Speifen, fie find der Anfang und das Ende, die Grundlage jedes Haushaltes.

Die Gabel.

ie Gabel hat vor 900 Jahren ihren Einzug in Europa gehalten. Im Herbste des Jahres 995 vermählte sich nämlich ein Sohn des Dogen Pietro Orseola von Venedig mit der byzantinischen Prins

zeffin Argila, einer Schwester bes oftrömischen Kaisers. Während man bis dahin in Benedig die Speisen mit den Fingern zum Munde geführt hatte, bediente sich die Prinzessin Argila zu diesem Zwecke einer zwei= zinkigen Gabel und eines goldenen Löffels. Der Löffel war für die Benetianer nichts neues, wohl aber die Gabel. Die venetianischen Damen beeilten sich, es der Byzantinerin gleich zu thun, und wenn ihnen auch die Handhabung der Gabel recht schwer fiel, so bürgerte sich der neue Brauch doch nach und nach in den vornehmen venetiantischen Familien ein. Freilich fehlte es nicht an Tadlern und Spöttern, die den Gebrauch der Gabel als einen schädlichen und lächerlichen Auswuchs der venetianischen Uebereiferung tadelten. Es währte viele Jahrhunderte, ehe die Gabel von Venedig aus ihren Weg in das übrige Italien fand. Erst im Zeitalter der Renaissance, etwa vom Jahre 1360 ab, wurde das Essen mit der Gabel in Florenz und in den anderen italienischen Städten Brauch. Wann sich die Gabel in Deutschland eingebürgert hat, vermögen wir nicht zu sagen. In Frankreich wird sie zum erstenmal im Jahre 1379, in einem Verzeichnis des königlichen Silberzeugs, erwähnt. Mode wurde aber das Essen mit der Gabel in Frankreich erst um das Jahr 1550. Nach England brachte sie der Reisende Corgate direkt aus Benedig im Jahre 1608. In allgemeinern Gebrauch kam sie hier erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts. Heute bedient man sich der Gabel fast auf der gesamten civilisierten Erde. Nur in einzelnen Teilen Spaniens und im Innern Ruglands ift fie noch unbekannt.

Die Kultur der Gurke.

er Andau der Gurke wird bekanntlich im großen und kleinen bei sachgemäßer Behandlung mit sehr lohnendem Erfolg betrieben. Es gibt Gegenden, wo die Gurkenkultur zu einem förmlichen Industriezweig gediehen ist und jährlich Millionen von Früchten nach allen Richtungen hin versendet werden. Die Gurke hat sich nicht nur als Nährmittel, sondern ihres saftigen erfrischenden Fleisches wegen als Genußmittel so beliebt gemacht, daß sie nicht allein auf allen städtischen Gemüsemärkten, sondern auch in zahlreichen Konservefabriken eine sehr gesuchte Ware bildet. Auch im kleingärtnerischen Betrieb ist der Andau der Gurke sehr rentabel, wenn irgend Absat für frische Ware vorhanzen ist, besonders auch, weil zwischen Gurken immer noch Frühgemüse, wie Kopfsalat, Kohlrabi, Frührettiche und Steckzwiebel angebaut werzen können.

Die Gurke liebt Wärme und einen humusreichen, feuchten, lockeren Boden. Wer solche Böden nicht hat, muß seine Gartenerde durch reichsliche Zufuhr von Mist, Kompost, Walderde oder Erde aus Mistbeeten verbessern. Das Gurkenland wird am besten im Herbst schon mit Pferdes

mist gedüngt, und bleibt über Winter in rauher Furche liegen, damit der Boden durch den Frost gelockert wird. Im Frühjahr werden 11/4 Meter breite Beete hergestellt, in deren Mitte ein 25 Centimeter tiefer und breiter Graben ausgeworfen und mit gut verwester Kompost= erde oder mit kurzem verrottetem Mist ausgefüllt wird. dieser Komposterde Geflügeldünger oder Anochenmehl und Holzasche bei= mischen, um einen nährstoffreichen Boden zu erhalten. pflanzen werden schon Anfang bis Mitte April angesät bezw. gepflanzt. damit sie abgeerntet werden, bis die wachsenden Gurkenranken den Raum für sich in Anspruch nehmen. Die Gurken werden am besten im Topf vorgezogen und in der zweiten Hälfte des Monats Mai aus= gepflanzt, wenn Fröste nicht mehr zu befürchten find. Sollten aber doch noch kalte Nächte kommen, dann stülpt man leere Blumentöpfe über die jungen Pflanzen. Beim Aussetzen der jungen Topf= oder Mistbeetpflanzen beschädige man die Wurzelballen möglichst wenig und setze die Pflanzen so tief, daß die Keimblätter der Oberfläche der Erde gleichkommen. Das Wachstum der jungen Pflanzen suche man durch öfteres Begießen mit verdünnter Kuhjauche oder mit Salpeterwasser (ein Eßlöffel voll Chilifalpeter auf eine Gießkanne Waffer) zu beschleunigen. Alle sich bildenden Ranken werden gleichmäßig auf das Beet verteilt. Bei naßkalter Sommerwitterung mache man über die Beete niedrige Lattenstellagen, über welche Papier oder Mistbeetsenster gelegt werden und lege die Ranken auf Reisig, damit sie vom nassen Boden wegkommen. Auf diese Weise sichert man den Gurken mehr Wärme und erhält einen höheren Ertrag. Ift der Fruchtansatz nur mäßig, so fürze man die Hauptranken über dem achten Blatte und die später ent= springenden Seitenranken auf vier bis fünf Blätter ein.

Will man die Ertragsfähigkeit der Gurken möglichst lange hinshalten, so müssen entweder Ansaaten bezw. Anpflanzungen zu verschiesdenen Zeiten gemacht werden, oder man lege einige Kanken durch die Erde, so daß sich besondere Wurzeln und neue junge Pflanzen bezw. Kanken ausbilden. Auf diese Weise kann man dis in den Spätherbst hinein fruchttragende Gurken erhalten.

G. K.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gefärbte Ostereier pflegen bei dem herannahenden Osterfeste in den meisten Hauswirtschaften nicht zu sehlen; einige Winke über das Färben derselben werden daher gewiß willkommen sein. Da die Eier eine poröse Schale besitzen, so nimmt letztere eine im Wasser leicht löseliche Farbe gern an; man muß jedoch die Farbe sehr sorgfältig wählen, weil durch die Sprünge der Schale Farbe in das Innere des Eies

gelangen kann. Am beften stellt man für jede Farbe zuerst durch fünf Minuten langes Kochen mit dem nur in kleiner Menge anzuwendenden Färbemittel eine Färbebrühe her, in der man die Eier acht bis zehn Minuten kochen läßt. Grün färbt man mit einer Hand voll frischer Saat, dunkelgrün mit getrockneten Malvenblüten von besonders dunkler Art, gelb mit Saffran oder Gelbholz, goldgelb mit den äußeren Zwiebelschalen, strohgelb mit Mandelschale, citronengelb mit Brennessel= wurzel, braun mit Krapp, rot mit Vernambukholz. Auch Zeichnungen lassen sich auf den Giern anbringen. Zu diesem Zweck legt man Blätter von Beterfilie, Schafgarbe oder dergleichen auf das Ei, bindet dies mittelst eines leinenen Lappens fest und kocht in der Färbebrühe aus Vernam= butholz; dann erhält man rote Gier mit weißen Blättern, Steine, Bergen, Thierbilder u. f. w., aus Zwiebelschale geschnitten und auf Gier befestigt, geben rote Gier mit gelben Figuren. Zartes Rosa= bis Purpurrot erhält man aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille. Wenn man aezupfte Seidenflöcken an das Ei festbindet und in der Färbebrübe kocht, so wird die Schale des Gies marmoriert erscheinen. Blau färbt man mit Lackmus, wozu ein Körnchen Soda gefügt werden kann. Auf so gefärbten Eiern kann man mit verdünntem Essia rote Zeichnungen anbringen. Am Bequemsten aber ist die Anbringung sogenannter Ab= ziehbilder, wie man sie bei jedem Buchbinder billig erhalten kann.

Hirnsuppe für 6 Personen. 2 Kalbshirne (oder auch ein halbes Ochsenhirn) werden einige Minuten in sauwarmes Wasser gelegt, dann sorgfältig enthäutet und mit. einem Zwiebelchen und etwas frischer Petersilie oder Lauch, auch ein wenig Citronenschale klein gehackt. Inswischen läßt man eigroß Butter, oder gutes Suppensett in einer Casserole zerschleichen, giebt das Hirn hinein und durchdünstet es nur einige Minuten. Nun stäubt man 2 Kochlössel Wehl darüber, läßt dies ein paar weitere Minuten darauf abtrocknen, verrührt es dann gut, füllt es mit leichter Fleischbrühe auf und läßt es so einmal aufstochen. Nunmehr gießt man die Suppe durch einen Seiher in einen andern Topk, würzt sie angemessen mit Salz, Pfesser und Muskatnuß, erhält sie noch ein Weilchen kochend und kräftigt sie vor dem Anrichten mit 2—3 Theelösseln Maggi's Suppenwürze. Lettere erspart das sonst übliche Legieren mit Eidottern vollständig. Geröstete Semmelschnitten dienen als Einlage.

Spekklösse. 180—200 Gramm fester, weißer Speck werden würfelig geschnitten, hellgelb gebraten und mit 300 Gramm würfelig geschnittener Semmel und einer gehackten Zwiebel hochgelb geröstet, worauf man alles in eine Schüssel schüttet und mit ½ Liter kalter Wilch übergießt. Wenn

die Masse ausgekühlt ist, mischt man ½ Ag, Mehl, 125 geriebene Semmel, 4 Eier und ein Dotter, etwas gehackte Petersilie, Schnittlauch und Majoran, eine Prise Salz, Muskatnuß und weißen Psesser darunter, arbeitet den Teig tüchtig durch, macht mit Hilse von etwas Mehl eigroße Klöße daraus, stellt sie eine halbe Stunde bei Seite, kocht sie eine Viertelstunde in reichlichem siedenden Wasser und schüttet beim Anrichten geriebene, in Butter geröstete Semmel und braungemachte Butter darüber.

Maden auf geräuchertem Fleisch entwickeln sich aus den von Schmeißfliegen dorthin abgelagerten Eiern. Das Ablegen der Eier läßt sich dadurch verhüten, daß man das Rauchsleisch mit einem aus Rochsfalz und Wasser hergestellten Brei oder einer Salichlsäurelösung (6 Gramm Salichl und ½ Liter Weingeist) überstreicht. Ist das Fleisch bereits von Maden befallen, so müssen dieselben zunächst abgewaschen und dann das Fleisch in der oben angegebenen Weise behandelt werden. Ausbewahrt wird das Rauchsleisch am besten (event. in einen Gazesack einsgenäht) an einem fühlen luftigen Orte.

Ohsensilet mit Paprika. Das Filet wird geklopft, abgehäutet und gespickt. Die Speckstreisen hat man zuvor in Paprika und etwas Salz umgewendet. Darauf brät man das Filet unter fleißigem Begießen mit Butter in der Pfanne ½ Stunde und schmort es mit übergegossenem saurem Rahm ½—½ Stunde saftig gar. Angerichtet, garniert man den Braten mit Citronenscheiben und Häuschen von Capern.

Inngen-Hachis. 2 Stunden. 10 Personen. Eine Kaldslunge wird in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht und nebst einer kleinen Zwiedel, etwas Zitronenschale und Petersilie mit dem Wiegemesser ziemlich sein gehackt; dann bereitet man mit 60 Gramm Butter und einem Löffel Wehl eine hellgelbe Schwize, thut das Lungen-Hachis, 1/4 Liter der Brühe, einen halben Theelöffel voll Liedig's Fleisch-Extrakt hinzu, verstocht das Ganze gut und schärft es zuletzt mit Zitronensaft.

Spargelsuppe. 2 Liter Bouillon von Liebigs Fleisch-Extrakt verkocht man mit 1 Eßlöffel in Butter gelblich geröstetem Mehl. Währenddem wird 1½ Kilo frischer, zarter Spargel geschält, die obere Hälfte desselben in 2 Centimeter lange Stückchen geschnitten und zurückgelegt. Der untere Teil der Spargelstangen wird möglichst klein geschnitten, in der Bouillon recht weich gekocht und mit dieser durch ein seines Sieb gerieben. Nachdem die Suppe wieder aufgekocht, gesalzen und die übrigen Spargelstückchen darin gar gekocht sind, rührt man sie kochend mit 2 Eidottern und 2 Eßlöffel heißem Kahm ab und serviert sie sosort. Heilwirkung der Brunnenkresse. Brunnenkresse ist in nachstehender Zubereitung sehr heilsam für Lungenkranke. Man reinige zwei bis drei Stunden vor dem Genuß die Brunnenkresse von allen schlechten Blättern und wasche sie aus. Darüber drücke man den Saft einer Zitrone, gebe dazu eine Kleinigkeit Olivenöl und eine kleine, feingeschnittene Zwiebel. Alles wird gut gemengt und zwei bis drei Stunden zum Ziehen stehen gelassen. Sine Zuthat von Essig ist streng zu vermeiden.

Rindsleisch-Knödel. 1 Kilo zartes Kindsleisch wird mit 125 Gramm Nierenfett seingehackt, mit 3 Giern, 3 Eßlöffel saurem Rahm, 100 Gr. Semmelbröseln, Pfeffer und Salz gemischt. Von der Masse formt man eigroße Klöße, legt sie in braune Butter, stäubt etwas Mehl darüber und brät sie von allen Seiten braun. Dann gießt man ½ Liter Bouillon und 1 Glas Wein daran, schmort die Knödel gar und reicht sie mit ihrer vortrefflichen Sauce.

Gestürzte Chocolade: Crême. 125 Gramm Chocolade werden mit 1 Liter süßem Rahm aufgelöst, mit 125 Gramm Zucker aufgekocht und kaltgestellt. Währenddem kocht man 1 Stange Agar: Agar, nachdem sie in kaltem Wasser erweicht und ausgedrückt ist, mit wenig Wasser klar, seiht sie durch ein seines Tuch, quirlt sie unter die Chocolade, gießt die Wasse in eine Ernstallschale und belegt sie vor dem Servieren mit geschlagener Sahne.

Eier mit Schinken und Schnittlanch. Mit etwas Speck versehene Schinkenscheibenwer den in brauner Butter gebraten, frische Eier in Butter mit gehacktem Schnittlauch und wenig Salz bestreut, langsam gar gebacken und auf erwärmter Schüssel angerichtet. Die Eier können auch mit etwas Salz und 1 Eßlössel Fleischbrühe auf jedes Ei mit Schnittlauch und dem gebratenen Schinken in der Pfanne auf sehr schwachem Feuer gerührt werden, bis man ein zartes Kührei erhält.

Fleischkugel mit Krebsen. Aus gewiegtem Rindfleisch bereitet man mit Eiern, Butter, Gewürz und Reibbrod eine wohlschmeckende Farce, formt von derselben eine große Augel, übergießt sie mit soviel kräftiger Fleischbrühe, daß sie halb bedeckt ist, und dämpft sie unter mehrmaligem Wenden in 1 Std. gar. Zu gleicher Zeit kocht man 30 Arebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus Schwänzen und Scheeren und füllt diese mit einem Rest Farce, die man von der Augel zurückließ und kocht sie in der Arebsbrühe gar. Von den Schalen bereitet man Arebsbutter, verdickt die Brühe der Fleischkugel mit 30 Gramm Mehl und kocht sie mit 125 Gramm Arebsbutter dicklich ein. Die Augel schneidet man in

Scheiben, ordnet dieselben mit den gefüllten Krebsnasen und dem auß= gelösten Krebssleisch zierlich in der Mitte einer tiesen Schüssel und über= gießt das Ganze mit der Sauce.

Croquetten. Man bereitet eine dicke Ragoutsauce, erhitzt gehackte Fleischreste jeglicher Art in derselben, läßt sie auskühlen, vermischt sie mit 4 Eidottern, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie und streicht die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett. Ist die Farce erstarrt, formt man kleine Brödchen von derselben, paniert sie in dem Eiweiß und bäckt sie in Schmelzbutter lichtbraun.

Schotengemüse. Man dünstet die Erbsen in etwa 100 Gramm Butter mit wenig Salz, Zucker und Petersilie beinahe gar, bestäubt das Gemüse mit 20 Gramm Mehl, gießt eine Tasse kräftige Bouillon hinzu und läßt die Erbsen noch 10 Minuten dünsten.

Aepfel mit Reis. Borsdorfer Aepfel oder feine Goldreinetten werden geschält, ausgebohrt und in wenig Wasser mit viel Zucker und etwas Citronenschale weich geschmort, doch so, daß sie ganz bleiben. Zu gleicher Zeit kocht man 250 Gramm gut gereinigten, blanchierten Reis in halb Wasser und halb Weißwein weich und dick, rührt ihn vorssichtig mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, richtet ihn in der Mitte einer Ernstallschüssel an und garniert den Reis mit den geschmorten Aepfeln und ihrem Safte.

Kartoffelsuppe. Man dämpft fein geschnittene Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter, setzt derselben würfelig geschnittene Kartoffeln mit etwas Wasser zu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und deckt solches zu, bis die Kartoffeln weich sind; dann rührt man etwas Mehl mit Wasser an, gießt solches im Verhältnis des Bedarfs hinzu und läßt die Suppe aufkochen. Statt der Zwiebel kann man auch eine Selleriewurzel beimengen.

Marinirte Kaninchen. Lege das ganze Kaninchen zerteilt 2—3 Tage in Weißwein mit recht vielem Gewürz, Petersilie und Zwiebeln, und lasse es darin mariniren. — Setze dann Speck in Scheiben geschnitten auß Fener, lasse denselben gelb andraten, thue dann reichlich sein geschnittene Zwiebeln dazu, dann das Fleisch und lasse es unter öfterm Umdrehen bei langsamem Fener schön gelb braten. Darauf kommt etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und zuletzt durch ein Haarsieb der Wein. Alles zusammen laß alsdann langsam fertig schmoren.

Aufbewahrung von gerändertem Fleisch. Es erfordert eine geswisse Sorgsalt seitens der Hausfrau, um das geräncherte Fleisch, die Schinken 2c. im Sommer vor Ungezieser zu schüßen. Ganz besonders sind es die großen Schmeißfliegen, die selbst in die Räucherkammer eindringen und ihre Sier an den Knochen der Schinken ablagern und das Fleisch verderben. Man schüßt das Gebeizte am Besten, indem man Gazesäcken darüber zieht und so aufhängt. Man kann auch eben so gut einen gewöhnlichen, reinen Sack nehmen und das Fleisch hineinhängen. Die Luft dringt durch das grobe Gewebe hindurch, ohne daß die Fliegen hineinkommen können. Sine andere Methode zur Ausbewahrung ist die, daß man eine Kiste nimmt und mit Holzasche füllt. Das zur Ausbewahrung bestimmte Geräuchte, die Schinken 2c., die man in Papier einzgebunden hat, um sie vor Schmuß zu bewahren, legt man in die besreitstehende Kiste und bedeckt sie ganz mit Asche; nun verschließt man die Kiste und stellt sie an einen luftigen Ort.

Reinigen der Möbel von Staub 2c. Möbel aus Eichenholz wasche man mit lauwarmem Vier ab und frottiere mit einem wollenen und dann mit einem seidenen Lappen tüchtig die Politur, bis dieselbe glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni-, Kirschbaum- und Virkenholz reinige man mit einem Gemisch von 1 Teil Petroleum und 1 Teil kaltem Basser. Die mittels eines leinenen Lappens gereinigten Möbel poliere man dann mit einem seidenen Läppchen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenen Zeug, auf welches man etwas gelbe Vaseline, die jeder Droguist liefert, ausgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidenen Tuche.

Gegen Holzwürmer. Wenn man Benzin oder Amylalkohol genug in die Bohrlöcher der Holzwürmer mittels eines weichen Pinsels hineinsträufelt, sterben die Tiere sofort ab, da sie den Geruch nicht vertragen können. Da dieses Mittel aber höchst feuergefährlich ist, muß Vorsicht bei der Arbeit gebraucht werden; also am Tage.

Petroleumbrand kann durch Ueberschütten mit Milch gelöscht werden. Entzündet sich der Behälter einer Lampe, so zögere man nicht, Milch darüber zu gießen, ungekochte hilft am schnellsten.

Wasserdichtes Schuhwerk. Dazu eignet sich sehr gut Kizinusöl; das Leder schluckt begierig große Mengen dieses Dels, füllt damit seine Poren und macht sie undurchlässig für das Wasser; zugleich wird das Leder zart und geschmeidig.