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

Band: 19 (1897)

Heft: 20

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: 07.01.2026

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 | Nr. 5. | Mai 1897

Das Linoleum als Bodenlag, dessen Reinigung und Erhaltung.

Das Linoleum besteht aus zwei Hauptbestandteilen, dem Leinsamenöl und dem Korkholz, denen kleine Quantitäten Gummi, Harz und verschiedene Farbstoffe zugesetzt werden. Das zu diesem Zweck verwendete Korkholz kommt meistenteils aus Algier, wird aber auch vielfach den Abfällen der Pfropfenfabriken entnommen. Diese werden von Unreinlichkeiten befreit, indem man den daran anhaftenden Staub durch Ventilatoren fortbringt, die Steinchen u. d. m. heraussiebt und dann die leichten Korkholzabfälle zu Pulver zerkleinert. Man hat versucht, das Korkholz durch Sägespäne, Torf, Gerberlohe u. s. w. zu ersetzen, aber man erreichte mit diesen Stoffen weder die gleiche Elasticität, noch die gleiche Dauerhaftigkeit.

Um Linoleum zu fabrizieren, wird der Korkholzstaub mit einem Cemente gemischt, welcher aus oxydiertem Leinsamenöl bester Beschaffenheit besteht. Zu diesem Zweck erhitzt man letzteres hochgradig, indem man es fortwährend umrührt und dabei erwärmte Luft einbläst. Nach einer gewissen Zeit verdickt sich das Leinsamenöl in solcher Weise, daß man es in Fäden ausziehen kann, nachdem es erkaltet ist. Das dergestalt verhärtete Oel bildet die Grundlage der meisten Linoleumteppiche für den Fußbodenbelag der Innenräume, besonders derjenigen, welche „Corticin" genannt werden.

Bei dem bedruckten Linoleum nutzen sich bei starkem Gebrauch die farbigen Muster ziemlich schnell ab, und dasselbe verliert dadurch mehr oder weniger schnell sein gutes Aussehen; deshalb kam man in England auf den ganz gesunden Gedanken, unverwüstliche Muster herzustellen, indem man das Linoleummosaik oder Inlaidlinoleum erfand. Dieses Fabrikat stellt man durch Belegen des Grundgewebes mit Stücken verschieden gefärbter und geformter Linoleummasse her, oder man stanzt solche Linoleummasse in Mustern aus und füllt die Zwischenräume mit anders gefärbten, ausgestanzten Linoleumfiguren.

Linoleumgranit entsteht dadurch, daß man verschieden gefärbte Linoleumplatten zu Blöcken vereinigt, diese in kleine Teile zerschneidet und auf das Grundgewebe aufwalzt.

Das Linoleum in seiner heutigen Form besteht erst seit ungefähr vierzig Jahren. Der Erfinder desselben ist der Engländer Frederick Walton, der sich 1860 Verbesserungen in der Firnisfabrikation patentieren ließ, welche die Grundlage der Linoleumfabrikation bilden.

Als Bodenbelag ist das Linoleum, hauptsächlich das Korklinoleum, ganz unschätzbar. Es kann mehrmals des Tages feucht aufgenommen werden und saugt doch keine Feuchtigkeit ein, so daß es möglich ist, ein Zimmer damit vollständig staubfrei zu halten. Linoleum läßt sich sehr leicht desinfizieren; es ist äußerst leicht zu reinigen und ist schalldämpfend. Korklinoleum hält nicht nur jede vom Boden kommende Feuchtigkeit ab, sondern es ist auch sehr angenehm und warm zu betreten. Zur Konservierung des Linoleums empfiehlt es sich, dasselbe von Woche zu Woche einmal einzufetten und zwar mit dem sogenannten Linoleumfett. Das Linoleum erhält dadurch sein frisches Aussehen und seine Geschmeidigkeit. Vor dem Einfetten muß das Linoleum mit kaltem oder lauem Wasser abgewaschen und sauber nachgetrocknet werden, dann trägt man das Fett mit einem reinen, weichen, wollenen Lappen ganz dünn auf. Das da und dort gebräuchliche Wichsen und Blochen des Linoleums ist nicht statthaft, denn es leidet unter dieser Behandlung ganz empfindlich. Für Kinderzimmer, Schlafzimmer und Baderäume gibt es keinen bessern Bodenbelag, als Korklinoleum.

Eisenhaltige Eier.

Jedermann weiß heutzutage, welche wichtige Rolle das Eisen in der Zusammensetzung unseres Blutes spielt und daß viele Krankheiten nur auf einen Mangel an Eisen in diesem zurückzuführen sind: ebenso hat sich aber auch die Erkenntnis Bahn gebrochen, daß es sehr schwierig ist, dem Körper das Eisen so zuzuführen, daß dasselbe auch wirklich assimiliert und in das Blut übergeführt wird. Selbst die meisten organischen Eisenpräparate spalten sich häufig im Magen und wird deren Eisengehalt wieder ausgeschieden. In ganz eigenartiger Form will nun ein französischer Arzt und Naturforscher ein organisches Eisenpräparat bieten, nämlich in der von eisenhaltigen Hühnereiern. Derselbe fand nämlich, daß der Organismus der Hennen hinsichtlich der Assimilierung von Eisenpräparaten nicht so difficil wie der menschliche ist, sondern gewissermaßen sogar Eisen im Ueberschusse aufnimmt. Der betreffende Forscher erreichte seinen Zweck in der Weise, daß er seinen Versuchshennen jeder täglich zehn Körner Gerste unter das Futter mischte,

welches Getreide in der Lösung geeigneter Eisenpräparate eingeweicht worden war. Schon die nach wenigen Tagen gelegten Eier zeigten ein sehr eisenhaltiges Albumin, welches nach den Versuchen, die jener Arzt bei Patienten anstellte, die günstigsten Resultate ergab.

Der Spargel.

Schon bei den Alten war der Spargel ein gesuchter Leckerbissen. Bei den römischen Schriftstellern Cato, Columella, Plinius und Palladius findet man nach Prof. Fischer-Benzon (Altdeutsche Gartenflora, 1894) sehr genaue Angaben über die Spargelkultur. Damals machte man die Sache genau so wie jetzt. Nach Columella werden die aus Samen gezogenen Pflanzen nach zwei Jahren, wenn sich ein ordentliches Wurzelgeflecht gebildet hat, versetzt und wenigstens ein Jahr lang geschont, damit die Wurzeln ordentlich fortwachsen können. Columella (um 50 n. Chr.) erwähnt übrigens zwei Spargelarten, den Gartenspargel und jenen, den die Landleute „corruda“ nennen. Dies ist wahrscheinlich der bereits von Theophrast († 386 v. Chr.) erwähnte spitzblättrige Spargel (Asparagus acutifolius), der in Griechenland und Italien wild wächst; seine zarten und wohlschmeckenden Triebe werden in beiden Ländern gern gegessen. Auch die wilde Form des Gartenspargels (Asparagus officinalis) wird noch jetzt, z. B. in Südtirol, von manchen höher gestellt, als die zahme. Cato (der Aeltere), dessen Angaben über die Spargelkultur (in einem Werke über den Ackerbau) die ältesten sind, die wir besitzen, läßt die aus Samen gezogenen Pflanzen 9—10 Jahre stehen; erst dann setzt er sie um. Es ist bemerkenswert, daß man heute beginnt, dieselbe Art der Kultur anzuwenden, die der erste bekannte Spargelzüchter vor mehr als 2000 Jahren angewandt und beschrieben hat. Die Spargel, welche die Alten zogen, standen an Größe den heutigen nicht nach. Plinius sagt an einer Stelle, wo er über die Feinschmeckerei der Reichen eifert: „Die Natur gab uns wilden Spargel, damit sich ein jeder davon ausstechen könne; doch siehe, da hat man gemästeten Spargel, und in Ravenna wiegen drei Stück ein Pfund.“ Auf den Wandmalereien von Pompeji sind auch eine ganze Reihe von Zier- und Nutzpflanzen, von Blumen und Früchten mit großer Treue wiedergegeben. Der Spargel fehlt darunter nicht. Er findet sich nach Orazio Comes in einem Bündel von dicken Stengeln im Speisezimmer des Hauses „Der Hahn“. Nach K. J. Stang war der Spargel wegen der Leichtigkeit, mit der er gekocht und zubereitet wird, bei den Alten das Sinnbild der schnellen Beendigung und Vollbringung einer Sache. Kaiser Augustus pflegte daher von jeder leichten und geschwind abzuthuenden Sache sprichwörtlich zu sagen: Sie wird geschwinder als ein Spargel gekocht sein. Im

Mittelalter ist die Spargelkultur in Deutschland sehr gering gewesen, jedenfalls fehlt es an Nachrichten; es ist nicht sicher, ob der von Albertus Magnus angeführte „sparagus“ wirklich unserm Spargel entspricht.

Spargel aufzubewahren. In der Spargelsaison, in der wir uns gegenwärtig ja befinden, kann man allerlei Methoden, den Spargel aufzubewahren, beobachten. Die allerschlechteste Methode ist jedenfalls, den Spargel in Wasser zu legen, er wird dann so gründlich ausgewässert, daß von dem charakteristischen Spargelaroma nicht mehr die Rede sein kann, er wird vielmehr „wasserfaul“. Bei den Kaufleuten und Händlern, welche Spargel verkaufen, muß man entschieden darauf dringen, daß derselbe überhaupt gar nicht in Wasser gelegen hat. Unreelle Händler legen natürlich den Spargel absichtlich in Wasser, damit sein Gewicht vermehrt wird. Ist man genötigt, den Spargel tagelang aufzubewahren, so packe man ihn an einem kühlen Ort in mäßig feuchten Sand oder schlage ihn in ein reines feuchtes Tuch. — Alle Arten von Aufbewahrung sind aber nur ein Notbehelf; am besten schmeckt der Spargel jedenfalls, wenn er frisch gestochen oder etwa einen Tag alt ist.

Schweinefleisch bei Hitze aufzubewahren.

Die Schweine werden nach Sonnenuntergang geschlachtet. Alles was nicht gepökelt werden kann, wandert in den Eisschrank und ist in großen Haushaltungen wohl leicht in den nächsten Tagen zu verwerten. Das Fleisch wird warm zerhackt, wie man gewöhnt ist, Schweine zu zerlegen. Nun reibt man die vier Schinken mit einer Mischung von ein Kilo Kochsalz, 125 Gramm Salpeter und einer Handvoll grob gestoßenem Pfeffer und Neuwürz ein, doch muß die Mischung so heiß sein, als man sie auf der Hand erleiden kann, und muß vollständig eingerieben werden. Zum Kochfleisch, Speck, Rücken, Kopf, Wamme nehme man ein Kilo Salz und Gewürz nach Belieben, aber keinen Salpeter. Dies wird nun fest in Pökelfässer gepackt, die Schinken unten. Am nächsten Tage dasselbe Verfahren mit derselben Quantität Salz u. s. w., aber wieder sehr heiß. Am dritten Tage kostet man die Brühe. Schmeckt sie scharf, so reibt man bloß mit der Brühe ab, sonst nimmt man noch heißes Salz zum Abreiben. Den nächsten Tag wandert das Fleisch in die Räucherkammer und wird Tag und Nacht geräuchert. Wenn alles pünktlich ausgeführt wird, so kann man nach sechs Tagen, vom Schlachttage ab gerechnet, zarten, köstlichen Schinken zur Tafel geben. Bei großer Hitze ist Nachtarbeit, sorgsames Verdecken des Fleisches mit reinen Tüchern und Aufbewahrung im dunkeln Keller Erfordernis. Im Winter bei Kälte über drei Grad ist es unausführbar, weil das Fleisch zu schnell abkühlt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Falscher Hase. 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Keule wird mit 1/2 Kilogramm Schweinefleisch und 250 Gramm frischem Speck fein gehackt, mit 120 Gramm in Fleisch-Extrakt-Bouillon geweichtem, wieder ausgedrücktem und fein geriebenem Weißbrod, mit Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 Dottern und 3 Eßlöffel saurem Rahm gemischt und mit einigen gestoßenen Trüffeln und 1 kleinen geriebenen Zwiebel gewürzt. Von dieser Masse formt man 1 Hasenrücken, bestreut ihn mit Semmelkrumen und brät ihn mit Butter im Bratofen, zuletzt mit etwas Rahm begossen, langsam in 1 Stunde gar. Nachdem der Braten vermittelst eines großen Schaumlöffels aus der Pfanne genommen ist, kocht man von dem Bratensatz mit kräftiger Fleischbrühe eine kräftige Sauce, welche vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen wird.

*

Schweinsrücken auf französische Art. Man entfernt das meiste Fett, salzt den Rücken und legt ihn in eine Bratpfanne mit brauner Butter, fügt kleine abgezogene Zwiebeln, kleine geschälte Kartoffeln und in Viertel geteilte säuerliche Aepfel hinzu, brät den Braten im Ofen 1/2 Stunde, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt an und dünstet den Braten noch 1 bis 1 1/2 Stunden. Dann richtet man ihn, umgeben von Zwiebeln, Kartoffeln und Aepfeln, auf flacher Schüssel an, verdickt die Bratenbrühe mit Kartoffelmehl, verkocht sie mit 1 Glas Weißwein und reicht sie zu dem Braten.

*

Danziger Apfelmuß. Man kocht mit Weißwein, Zucker und Citronenschale wie gewöhnlich ein gutes Apfelmuß, füllt es abwechselnd mit Schichten von geriebenem Pumpernickel, den man mit Zucker und geriebenen Mandeln vermischte, in eine Glasschale. Die oberste Schicht muß aus Apfelmuß bestehen, die man beim Anrichten mit dickem, gesüßtem Rahm belegt.

*

Suppe mit Geflügelklößchen. Von gebratenem Geflügel löst man alles Fleisch und hackt es mit 250 Gramm zartem Kalbfleisch nebst 125 Gramm frischem Speck oder Kalbsnierenfett recht fein. Die Knochen des Geflügels werden zerhauen, mit Suppenwurzeln ausgekocht. Mit weißer Mehlschwitze von 2 Eßlöffeln feinem Mehl und Butter und der Geflügelbrühe kocht man eine dünnseimige Suppe, salzt und kräftigt sie mit Liebigs Fleisch-Extrakt und gießt sie durch ein Sieb. Von dem gehackten Fleische rührt man mit 2 Eiern, 2 Eßlöffel saurem Rahm, Salz und Muskatnuß nebst 30 Gramm Semmelbröseln eine feine Farce, formt Klößchen daraus und kocht sie in der Suppe gar.

Spargelbrödchen. Man kocht die zarten Teile der in Stücke geschnittenen Spargel in Salzwasser gar. Dann schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, verkocht die Einbrenne mit dem nötigen Spargelwasser, würzt sie mit etwas Petersilie und kräftigt sie mit Fleisch-Extrakt, erhitzt den Spargel alsdann in der Sauce, quirlt diese mit 4 Eidottern ab und stellt das Spargelgemüse heiß. Kleine längliche Brödchen höhlt man aus, füllt sie mit den Spargeln, bindet den Deckel mit Faden fest, weicht die Brödchen einige Minuten in Milch und bäckt sie in Schmelzbutter lichtbraun.

*

Lendenbraten mit Kartoffeln. Eine enthäutete Rindslende klopft und spickt man, legt sie dann in die Pfanne mit reichlicher brauner Butter, begießt sie mit letzterer und schließt den nicht zu schwach geheizten Ofen, um sie in Zeit von 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit der Butter gar zu braten. 1/4 Stunde vor dem Garsein des Bratens bestreut man ihn mit etwas feinem Salz, richtet ihn zuletzt in halber Rundung auf einer Schüssel an und füllt die leere Mitte mit kleinen roh gebratenen Kartöffelchen. Mit einem Theelöffel gebratenem Mehl, Wasser und 1 Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt wird zuletzt rasch die Sauce gekocht und nebenher gereicht.

*

Fischsalat. Zu diesem kann man gekochte Süßwasserfische jeder Art benutzen. Das Fleisch wird aus Haut und Gräten gesucht, mit Essig, feinem Oel, Pfeffer und Salz gemischt, in einer Schale angerichtet und mit krauser frischer Petersilie garniert. Findet man den Essig zu scharf, so kann er zweckmäßig mit etwas Bouillon verdünnt werden. Der Essig von eingemachten Pfeffergurken eignet sich vorzüglich zu allem Salat.

*

Schellfisch in Cayennesauce. Bei starkem Geruch empfiehlt es sich, den Schellfisch erst einige Zeit in frisches Wasser zu bringen. Wenn er geschuppt, gewaschen und gesalzen ist, wird er ganz — oder ein größerer in Stücke geteilt — in Salzwasser gar gekocht, beziehungsweise an heißer Herdstelle 10—15 Minuten nur ziehen gelassen. Dem Wasser wird, wenn es zu kochen beginnt, ein Gläschen Weinessig zugesetzt, dann unmittelbar der Fisch eingelegt. Unterdessen erhitzt man für einen etwa 2 Pfund schweren Fisch 75 Gramm Butter, röstet darin 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, gibt 2 Messerspitzen ächten Cayennepfeffer dazu und gießt nach und nach 1/4 Liter Rahm daran. Ist die Sauce dicklich eingekocht, wird sie mit etwas Fischsud verdünnt, angenehm gesalzen, mit Citronensaft gesäuert, nochmals aufgekocht, dann mit einigen Tropfen „Maggi" im Geschmack gehoben, über den mit frisch abgekochten Kartoffelschnitzen garnierten Fisch gegossen. Th. H.

Leberpain. 1 Kilogramm gehäutete Kalbsleber wird mit 200 Gr. frischem Schweinefleisch feingewiegt, mit einigen in Butter geschwitzten feinen Chalotten, 5 Eidottern, geriebenem Parmesankäse, 1/2 Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt und dem nötigen Reibbrod vermischt, gesalzen und mit dem steifen Eiweißschnee verrührt. Die Masse füllt man in eine ausgestrichene Form, kocht den Pain 2 Stunden, stürzt ihn und serviert ihn nach dem Erkalten mit einer Capernsauce.

*

Ungarische Gulyaschsuppe. Originalrezept von Nacza Kisasszony. 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/4 Stunde. 2 Pfund schönes saftiges Ochsenfleisch, ein mürbes Schwanzstück, Brustkern oder Zwerchrippe schneidet man in Portionenstücke. In zwei Wallnußgroß bestem heißem Schweinefett röstet man 2 Eßlöffel in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln semmelgelb, gibt das Fleisch dazu und läßt es auf beiden Seiten schön anbraten. Dann gießt man 3 Liter kochendes Wasser darüber, schneidet gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, weiße Rüben und Kohlraben wie zu Julienne in längliche Streifchen, wäscht die Gemüse (einen Suppenteller voll) in frischem Wasser und giebt sie zu dem Fleisch nebst einer Messerspitze Paprika und einem Eßlöffel voll Salz. 10 Minuten vor dem Anrichten schneide man 4 Kartoffeln in Viertel und koche sie mit. Ein steifer Bauern-Nudelteig aus einem Ei, einer Handvoll Mehl und wenig Wasser wird messerrückendick ausgewalkt, in schräge Würfel geschnitten und 5 Minuten in der Suppe mitgekocht. Diese wird dann mit 2 Theelöffelchen Suppenwürze angeschmeckt und mit dem Fleisch zusammen serviert. — Wie im französischen Nationalgericht, dem „Pot au feu", hat man in diesem Gerichte Suppe, Fleisch und Zuspeise gleichzeitig.

*

Tomatensuppe. 4 oder 5 Tomatenäpfel werden gewaschen, gargedämpft und durch ein Sieb gerührt. In einem andern Topf wird Reis gekocht und mit Bouillon und Gewürz, die Tomaten hinzugethan und nochmals aufgekocht. Dann wird die Suppe mit Ei und Sahne abgequirlt und mit feiner Petersilie angerichtet.

*

Herstellung von Kartoffelstärke. In sparsamen Haushaltungen auf dem Lande bereitet man die Kartoffelstärke bekanntlich selbst, indem man die Kartoffeln sauber schält, auf einem Reibeisen reibt, zu der geriebenen Masse etwa fünfmal so viel Wasser gießt und das Ganze durch das Seihtuch schlägt. Der daraus gewonnene Bodensatz wird noch einigemale mit Wasser geschlemmt und ist zuletzt zum Gebrauch fertiger Stärkerückstand. Weniger bekannt ist aber, daß die von dem Stärkezusatz abgegossene Flüssigkeit gekocht und erkaltet als Seife zur Wäsche

verwendet werden kann. Namentlich soll dieses Kartoffelwasser vorzüglich für gefärbte Sachen anwendbar sein, da es nicht im mindesten die Farbe angreift. Seidenzeug soll durch Kartoffelwasser Glanz und Steife zurückerhalten, wenn es nicht in anderm Wasser nachgespült wird. Ein Versuch mit diesem Mittel ist den Hausfrauen jedenfalls zu empfehlen, da dasselbe ja überdies nicht mit großen Kosten verknüpft ist.

*

Zum Einölen der Fußböden hat sich folgende Mischung sehr gut bewährt: Auf 1½ Kilogramm rohes Leinöl nimmt man 500 Gramm Terpentin, rührt beides durcheinander und reibt den Boden mit einem wollenen Lappen tüchtig ein. 2—3 Tage lang darf das Zimmer nachher nicht betreten werden. Diese Mischung harzt nicht, und es kann für die Zukunft der Boden ganz wie Parquet behandelt werden. Will man dies nicht, so bestreiche man ihn später wieder einmal auf obige Weise.

*

Ein sehr gutes Mundwasser erhält man, wenn man je 5 Gramm von folgenden Substanzen in einen Liter Kornbranntwein thut und volle drei Wochen an der Sonne oder einem sehr warmen Orte stehen läßt: Anis, Chinarinde, Nelken, Zimmt, Myrrhen, Cochenille und Pfeffermünzöl.

*

Das Rohrgeflecht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl stürzt, das Rohrgeflecht mit ganz heißem Wasser mittels eines Schwammes recht gründlich anfeuchtet und abwäscht, so daß sich das Rohrgeflecht tüchtig mit Wasser ansaugen kann. Hierauf stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in scharfe Zugluft und läßt ihn trocknen.

*

Um schwarze Spitzen zu waschen, so daß dieselben schwarz und steif werden, verfahre man wie folgt: Man wasche die Spitzen, nachdem sie sorgfältig ausgebürstet sind, in gutem Braunbier mit einem geringen Zusatz von Spiritus, drücke sie leicht zwischen den Händen aus und glätte sie zwischen Seidenpapier trocken. Die Spitzen werden durch dieses Verfahren wie neu.

*

Um Korkzapfen luftdicht schließend zu machen legt man dieselben einige Stunden in eine auf 44—48 Grad Celsius erwärmte Lösung mit 15 Gramm Gelatine oder gutem Leim und 24 Gramm Glyzerin in ½ Liter Wasser und trocknet sie darauf. Sollen die Zapfen gegen Säuren und andere Chemikalien widerstandsfähig gemacht werden, so tränkt man sie mit einer auf 40 Grad Celsius erwärmten Mischung von 2 Teilen Vaseline und 7 Teilen Paraffin.

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