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: 26.10.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 5.

Mai 1897

Das Linoleum als Bodenlag, dessen Reinigung und Erhaltung.

as Linoleum besteht aus zwei Hauptbestandteilen, dem Leinsamenöl und dem Korkholz, denen kleine Duantitäten Gummi, Harz und verschiedene Farbstoffe zugesett werden. Das zu diesem Zweck verwens dete Korkholz kommt meistenteils aus Algier, wird aber auch vielsach den Abfällen der Pfropfenfabriken entnommen. Diese werden von Unsreinlichkeiten befreit, indem man den daran anhaftenden Staub durch Bentilatoren fortbringt, die Steinchen u. d. m. heraussiebt und dann die leichten Korkholzabfälle zu Pulver zerkleinert. Wan 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 Kortholzstaub mit einem Cemente gemischt, welcher aus orydiertem Leinsamenöl bester Beschaffensheit 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 dersgestalt verhärtete Del bildet die Grundlage der meisten Linoleumteppiche sür den Fußbodenbelag der Innenräume, besonders dersenigen, welche "Corticin" genannt werden.

Bei dem bedruckten Linoleum nuten 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 versichieden gefärbter und gesormter 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 Ersinder desselben ist der Engländer Frederick Walton, der sich 1860 Verbesserungen in der Firnisfabrikation patenstieren 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 schall= Korklinoleum hält nicht nur jede vom Boden kommende Feuchtigkeit ab, sondern es ist auch sehr angenehm und warm zu be= Zur Konservierung des Linoleums empfiehlt es sich, dasselbe von Woche zu Woche einmal einzufetten und zwar mit dem sogenann= ten 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 wer= den, 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.

Gisenhaltige Gier.

Zusammensetzung unseres Blutes spielt und daß viele Krankheiten nur auf einen Mangel an Sisen in diesem zurückzuführen sind: ebenso hat sich aber auch die Erkenntnis Bahn gebrochen, daß es sehr schwierig ist, dem Körper das Sisen so zuzuführen, daß dasselbe auch wirklich assimiliert und in das Blut übergeführt wird. Selbst die meisten organischen Sisenpräparate spalten sich häusig im Magen und wird deren Sisengehalt wieder ausgeschieden. In ganz eigenartiger Form will nun ein französischer Arzt und Naturforscher ein organisches Sisenpräparat bieten, nämlich in der von eisenhaltigen Hühnereiern. Derselbe fand nämlich, daß der Organismus der Hennen hinsichtlich der Assimilierung von Sisenpräparaten nicht so difficil wie der menschliche ist, sondern gewissermaßen sogar Sisen im Ueberschusse aufnimmt. Der betreffende Forscher erreichte seinen Zweck in der Weise, daß er seinen Versuchsphennen 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.

chon bei den Alten war der Spargel ein gesuchter Leckerbissen. Bei den römischen Schriftstellern Cato, Columella, Plinius und Balladius findet man nach Prof. Fischer-Benzon (Altdeutsche Gartenflora, 1894) sehr genaue Angaben über die Spargelkultur. Damals machte man die Sache genan so wie jett. Nach Columella werden die aus Samen gezogenen Pftanzen nach zwei Jahren, wenn sich ein ordent= liches 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 Gartenfpargel und jenen, den die Landleute "corruda" nennen. Dies ist wahrscheinlich der bereits von Theophraft († 386 v. Chr.) erwähnte spitblättrige 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 jett, z. B. in Südtirol, von manchen höher gestellt, als die zahme. Cato (der Aeltere), dessen Angaben über die Spargel= kultur (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 be= ginnt, dieselbe Art der Kultur anzuwenden, die der erste bekannte Spargel= züchter vor mehr als 2000 Jahren angewandt und beschrieben hat. Die Spargel, welche die Alten zogen, standen an Größe den heutigen nicht nach. Plinius fagt 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 Rutpflanzen, von Blumen und Früchten mit großer Treue wiedergegeben. Der Spargel fehlt darunter nicht. Er findet sich nach Drazio Comes in einem Bündel von dicken Stengeln im Speisezimmer des Hauses "Der Hahn". Nach R. J. Stang war der Spargel wegen der Leichtigkeit, mit der er gekocht und zubereitet wird, bei den Alten das Sinnbild der schnellen Be= endigung 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 sehlt es an Nachrichten; es ist nicht sicher, ob der von Albertus Magnus angesührte "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 ausgeswässert, daß von dem charakteristischen Spargelaroma nicht mehr die Rede sein kann, er wird vielmehr "wassersaul". Bei den Kausseuten und Händlern, welche Spargel verkausen, muß man entschieden darauf dringen, daß derselbe überhaupt gar nicht in Wasser gelegen hat. Unsreelle 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 seuchsten Sand oder schlage ihn in ein reines feuchtes Tuch. — Alle Arten von Ausbewahrung 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.

ie Schweine werden nach Sonnenuntergang geschlachtet. was nicht gepökelt werden kann, wandert in den Eisschrank und ist in großen Haushaltungen wohl leicht in den nächsten Tagen zu ver= werten. Das Fleisch wird warm zerhackt, wie man gewöhnt ist, Schweine zu zerlegen. Nun reibt man die vier Schinken mit einer Mischung von ein Kilo Rochfalz, 125 Gramm Salpeter und einer Handvoll grob ge= stoßenem 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. f. 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, föstlichen Schinken zur Tafel geben. Bei großer Site 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 Kindsleisch aus der Keule wird mit ½ Kilogramm Schweinesleisch und 250 Gramm frischem Speck sein gehackt, mit 120 Gramm in Fleisch-Extrakt-Bouillon geweichtem, wieder ausgedrücktem und sein geriebenem Weißbrod, mit Salz, Pfesser, 1 Ei, 2 Dottern und 3 Eßlössel saurem Kahm gemischt und mit einigen gestoßenen Trüsseln und 1 kleinen geriebenen Zwiebel gewürzt. Von dieser Masse formt man 1 Hasenrücken, bestreut ihn mit Semmelkrumen und brät ihn mit Butter im Bratosen, zuletzt mit etwas Rahm begossen, langsam in 1 Stunde gar. Nachdem der Braten vermittelst eines großen Schaumlössels 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 entsernt das meiste Fett, salzt den Kücken und legt ihn in eine Bratpfanne mit brauner Butter, sügt kleine abgezogene Zwiebeln, kleine geschälte Kartoffeln und in Viertel geteilte säuerliche Aepfel hinzu, brät den Braten im Osen-1/2 Stunde, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt an und dünstet den Braten noch 1 bis 11/2 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 Eitronensschale wie gewöhnlich ein gutes Apfelmuß, füllt es abwechselnd mit Schichten von geriebenem Pumpernickel, den man mit Zucker und gesriebenen Mandeln vermischte, in eine Glasschale. Die oberste Schicht muß aus Apfelmuß bestehen, die man beim Anrichten mit dickem, gessüßtem Kahm belegt.

Suppe mit Geflügelklößchen. Bon gebratenem Geflügel löst man alles Fleisch und hackt es mit 250 Gramm zartem Kalbsleisch nebst 125 Gramm frischem Speck oder Kalbsnierensett recht sein. Die Knochen des Geflügels werden zerhauen, mit Suppenwurzeln ausgekocht. Mit weißer Mehlschwiße von 2 Eßlösseln seinem 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. Bon dem geshackten Fleische rührt man mit 2 Eiern, 2 Eßlössel saurem Rahm, Salzund Muskatnuß nebst 30 Gramm Semmelbröseln eine feine Farce, formt Klößchen daraus und kocht sie in der Suppe gar.

Spargelbrödmen. Man kocht die zarten Teile der in Stücke gesschnittenen Spargel in Salzwasser gar. Dann schwizt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, verkocht die Eindrenne mit dem nötigen Spargelwasser, würzt sie mit etwas Petersikie und kräftigt sie mit FleischsExtrakt, erhitzt den Spargel alsdann in der Sauce, quirkt 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. Sine 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 Fleischsextrakt wird zuletzt rasch die Sauce gekocht und nebenher gereicht.

Fishsalat. Zu diesem kann man gekochte Süßwassersische jeder Art benußen. Das Fleisch wird aus Haut und Gräten gesucht, mit Essig, seinem Del, Pfesser 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 Pfessergurken eignet sich vorzüglich zu allem Salat.

Shellsisch in Capennesance. Bei starkem Geruch empsiehlt es sich, den Schellsisch 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, beziehungs» weise an heißer Herdstelle 10—15 Minuten nur ziehen gelassen. Dem Wasser wird, wenn es zu kochen beginnt, ein Gläschen Weinessig zusgesett, dann unmittelbar der Fisch eingelegt. Unterdessen erhitzt man für einen etwa 2 Pfund schweren Fisch 75 Gramm Butter, röstet darin 1 Eßlössel seingeschnittene Zwiedel blaßgelb, gibt 2 Messerspitzen ächten Capennepfesser dazu und gießt nach und nach 1/4 Liter Kahm daran. Ist die Sauce dicklich eingekocht, wird sie mit etwas Fischsub verdünnt, angesnehm gesalzen, mit Citronensast gesäuert, nochmals aufgekocht, dann mit einigen Tropsen "Waggi" im Geschmack gehoben, über den mit frisch abgekochten Kartosselschnitzen garnierten Fisch gegossen.

Leberpain. 1 Kilogramm gehäutete Kalbsleber wird mit 200 Gr. frischem Schweinefleisch feingewiegt, mit einigen in Butter geschwitzten feinen Chalotten, 5 Eidottern, geriebenem Parmesankäse, ½ Theelöffel Liebigs Fleisch=Extrakt und dem nötigen Reibbrod vermischt, gesalzen und mit dem steisen Siweißschnee 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 Gulnaschsuppe. Originalrezept von Nacza Kisasszony. 5 Personen. Bereitungsbauer 11/4 Stunde. 2 Pfund schönes saftiges Ochsenfleisch, ein mürbes Schwanzstück, Brustkern oder Zwerchrippe schneidet man in Portionenstücke. In zwei Wallnufgroß bestem heißem Schweinefett röftet man 2 Eglöffel in kleine Bürfel geschnittene Zwiebeln semmelgelb, gibt das Fleisch dazu und läßt es auf beiden Seiten schön anbraten. Dann gießt man 3 Liter kochendes Waffer darüber, schneidet gelbe Rüben, Peterfilienwurzeln, 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 Messerspite Paprika und einem Eklössel voll Salz. 10 Minuten vor dem Anrichten schneide man 4 Kartoffeln in Viertel und koche sie mit. Ein steifer Bauern-Nudelteig aus einem Gi, 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 National= gericht, dem "Pot au feu", hat man in diesem Gerichte Suppe, Fleisch und Zuspeise gleichzeitig.

Comatensuppe. 4 oder 5 Tomatenäpfel werden gewaschen, garsgedämpft 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 Kartosselstärke. In sparsamen Haushaltungen auf dem Lande bereitet man die Kartosselstärke bekanntlich selbst, indem man die Kartosseln sauber schält, auf einem Reibeisen reibt, zu der geriebenen Masse etwa fünsmal so viel Wasser gießt und das Ganze durch das Seihtuch schlägt. Der daraus gewonnene Bodensatz wird noch einiges male mit Wasser geschlemmt und ist zuletzt zum Gebrauch fertiger Stärkerückstand. Weniger bekannt ist aber, daß die von dem Stärkezzusatz abgegossene Flüssigkeit gekocht und erkaltet als Seife zur Wässche

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 Steise zurückerhalten, wenn es nicht in anderm Wasser nachgespült wird. Ein Versuch mit diesem Mittel ist den Hausfrauen jedenfalls zu empfehlen, da dassselbe ja überdies nicht mit großen Kosten verknüpft ist.

Jum Einölen der Fußböden hat sich folgende Mischung sehr gut bewährt: Auf $1^{1/2}$ 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 nachsher 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 Rohrgestecht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl stürzt, das Rohrgeslecht mit ganz heißem Wasser mittels eines Schwammes recht gründlich ansenchtet und abwäscht, so daß sich das Rohrgeslecht tüchtig mit Wasser ausaugen kann. Hierauf stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in scharfe Zugluft und läßt ihn trocknen.

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

Im 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 ^{1/2} 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 Wischung von 2 Teilen Vaseline und 7 Teilen Paraffin.