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

Band: 19 (1897)

Heft: 33

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

Noch-& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheink am drikken Sonnkag jeden Monaks.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1897

Allgemeine Regeln für das Kochen des Fleisches.

ivilisierte Menschen essen nur ausnahmsweise rohes oder halbrohes Fleisch. Abgesehen davon, daß die Kochkunst dem Fleische allerlei seinere Geschmäcke zu geben vermag, ist auch deshalb rohes Fleisch nicht zu empsehlen, weil man damit allerlei Ungezieser (Bandwürmer, Trichinen) in den Leib einführen kann. Sobald das Fleisch den Siedepunkt des Wassers ausgehalten hat, ist nichts mehr zu fürchten. Dieser Wärmegrad tötet jegliche Brut.

Das Fleisch wird in der Rüche auf verschiedene Arten behandelt:

1. Das Sieden nimmt dem Fleische immer etwas von seiner Araft, auch wenn ganz nach den Regeln der Kochkunst verfahren wird. Um Wiederholungen zu vermeiden, ist das Nähere über das Fleischsieden bei der Besprechung des Kindsleisches angegeben worden, weil diese Fleischgattung am häufigsten durch Sieden zubereitet wird.

2. Das Braten ist weit zweckmäßiger als das Sieden. Wenn nur einigermaßen vernünftig versahren wird, verliert das Fleisch wenig von seinem Saft. Alls Hamptregel ist zu merken, daß man die ganze Oberssäche des Fleischstückes rasch zum Gerinnen bringt. Dieses bildet dann eine Hülle, in welcher Saft und Kraft eingeschlossen sind. Bei der ältesten Art zu Braten — beim Braten am Spieß — wird dies am sichersten erreicht. Wenn der Spieß über einem frisch lodernden Feuer gleichmäßig gedreht wird, so gerinnt die Obersläche des Fleischstückes allenthalben rasch und umschließt den Inhalt, wie bei der Wurst der Darm; Kraft und Saft bleiben darin. Sowohl zum Braten am Spieß, als zum Braten auf dem Rost eignet sich Buchenholz besser als tannenes, da dieses keine so starke Hitz gibt, unruhiger brennt, namentlich wenn es nicht ganz trocken ist, spritzt, so daß oft Kohlenteilchen abspringen und den Braten verunreinigen.

Da bei dieser Art zu Braten keine Bratensauce (Jus) gewonnen wird, so muß diese apart zubereitet werden, hiezu eignet sich geringes sehnenreiches Kalbsleisch am besten. Dasselbe wird in einer Kachel voll-

ständig ausgebraten, das heißt, es wird, während es bratet, an verschiedenen Stellen mit einer dicken Gabel wiederholt angestochen oder es werden ihm gar mit einem Messer Duerschnitte versetzt, so daß nach und nach aller Saft aussickert. Heutzuage wird diese Jus nicht selten noch durch einen Zusatz von Fleischertrakt kräftiger gemacht. Früher verwandte man mehr Rindjus. Dieser Lieblingsartikel der "feinern" Küche enthält weniger Gelée, aber mehr von den wichtigeren Rährstoffen des Fleisches, ist also mit einem Worte kräftiger als die die Kalbsjus. In ihrer chemischen Zusammensetzung steht sie dem Liebig'schen Fleischertrakt ziemlich nahe; ja, es ist anzunehmen, daß die Kochbücher vielleicht nicht so viel Rezepte zur Kindjus überliefert haben würden, wenn der Fleischertrakt früher bekannt geworden wäre.

Es folgt hier ein Rezept, bei welchem nicht nur auf den pikanten Geschmack der Speise, sondern auch auf die Zuträglichkeit gedacht ist.

Lasse 100 Gramm Butter in einem größern Casserol vergeben. Lege ein: 500 Gramm magern Schinken, in Scheiben zerschnitten, bar= auf 2 Ka. sehniges Rindfleisch und ebensoviel sehniges Kalbfleisch, sowie etwaige Abfälle von Geflügel. Als Kräuterwerk werden dazu gegeben: 3 Möhren, 1 gelbe Rübe, 1 Selleriekopf, 3 große, mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln, einige Estragonblätter, 1 Kaffeelöffel voll weiße Pfefferkörner und etwas Macis. Salz wird in nur sehr mäßiger Menge zugesetzt, da der Schinken auch seine Pflicht tut, und wenn's gefehlt ist, leicht nachgeholfen werden kann. Lasse alles etwa 1/2 Stunde lang schmoren unter fleißigem hin= und herschieben! Sobald es sich auf dem Boden des Gefäßes hellbraun ansett, wird fo viel Waffer zuge= sett, bis dasselbe über dem Fleische steht. Run wird das Ganze unter stetigem, gelindem Feuer gekocht. Man braucht dazu etwa 5 Stunden, Abschäumen! Filtrirt wird, wie gewöhnlich durch eine Serviette. Ein Busatz von 1 Eklöffel voll Fleischertrakt macht die Jus bedeutend pikanter und erhöht den Nährwert bedeutend. In der Räste läßt sich diese Jus lange aufbewahren.

Die Speise findet ihre Hauptverwertung bei Saucen und bei Fleischsbrühsuppen, die gar zu dünn und zu kraftlos ausgefallen sind, ferner ist sie eine vortreffliche Beigabe zu allen kalten Braten. Unschätzbares Labsal für Fieberkranke.

Die nämlichen Vorzüge, welche hier dem Spießbraten nachgerühmt sind, hat auch der Rostbraten, und es ist sehr zu loben, daß in neuester Zeit die dazu nötigen Apparate bedeutend verbessert werden.

In dem meisten bürgerlichen Küchen ist weder der Spieß= noch der Rostbraten bekannt, man weiß eben von anderm als vom Braten des Fleisches in Kacheln, Pfannen und dergleichen. Nur zu oft hat man Ursache genug, sich der Bratensauce mehr zu freuen, als des

Bratens selbst. Bei dieser Art des Bratens geht nämlich Folgendes vor sich:

Während die untere Fläche des Fleischstückes anfängt zu braten, sickert aus allen oberen Stellen Fleischsaft heraus, man erhält also eine fräftige Brühe (Jus), aber mit dem Braten selbst sieht es schen aus, er gleicht einem Korbe voll Austern, "wo keine mehr darin ist." es aber aus vielen Gründen nie gelingen wird, diese Methode ganz zu verdrängen, sa dürfte am Plate sein, wenigstens auf alle jene Momente aufmerksam zu machen, wodurch dem Kachelbraten noch möglichst viel Rraft und Saft erhalten bleibt. Vor allem foll der Bratofen die ge= hörige Hitze haben und das Fleischstück erst eingelegt werden, wenn die Butter heiß ist. Dies hilft zur raschen Gerinnung der Oberfläche des Fleischstückes. Damit diese an allen Stellen rasch zu stande gebracht wird, darf nicht, wie dies gewöhnlich geschieht, die untere Schicht zuerst ganz fertig gebraten und dann gekehrt werden, es foll der Braten, wie man sich in der Rüchensprache auszudrücken pflegt, gleich auf allen Seiten "angebräunt" werden. Das Anbräunen muß längstens in 10 Minuten fertig sein. Auf diese Weise wird auch beim Kachelbraten das oben angedentete wichtigste Problem des Bratens so aut als möglich gelöst. Erst dann, wenn dieses Anbrännen vorüber ist, wird das Fleischstück gar gebraten. Dies muß langsam geschehen, die Sitze ist deshalb zu mäßigen. Stetige Beaufsichtigung ift nötig. (Schluß folgt.)

Feuchte Keller.

wenigstens neunzig nicht in jeder Beziehung tadellos in der nötigen Ordnung gehalten werden. In diesem findet man neben Wein= und Mostfäßern aller Arten Feld= und Baumfrüchte, Fleisch, Speiseresten von Mahlzeiten herstammend, ja sogar Käse; in jenem findet man einen ganz schlechten Boden mit Vertiefungen, in denen Wasser oder Getränk= resten schimmern; dort sieht man eine Anzahl Schüsseln unter die Faß= hahnen gestellt, weil dieselben tropfen, natürlich hat die Brühe in diesen unterstellten Geschirren den Essigstich; wieder sieht man direkt vor der Kellerthüre ein Faß mit Petroleum; in vielen Kellern kriechen graue Schnecken an den schwarzen, feucht=nassen Kellerwänden herum — all' das ist Thatsache.

Jammerschade um einen guten Wein, der in derartigen Räumen sein Leben verbringen muß. Jawohl, der Wein lebt auch; wenn er sprechen könnte, er würde gar manchem eine nur zu berechtigte Strafspredigt halten.

Sind des fernern zerschlagene Kellerfenster eine Seltenheit? Sieht man nicht zur Genüge Kellerfenster ohne Jalousien, wo die Sonne zeit-

weise eines oder mehrere Fässer bescheinen kann — und dann fragen sich die guten Leute noch: Warum ist mein Wein stichig geworden?

Fässer, Faßlieger mit Schimmel überzogen, werden oft das ganze Jahr niemals abgerieben, nach und nach fault dann das Holz der Balken, und gleichzeitig leiden natürlich auch Faß und Getränk schwer darunter. Je fleißiger man den Schimmel entfernt, desto leichter geht es und desto weniger Zeit brancht man dazu. Das Faß ist die Lunge des Wein's, durch das Holz atmet er ein und aus — was dann, wenn es mit Schimmel bedeckt ist! Wie viele Flaschenweine sind nicht schon verdorben, faktisch wegen zu großer Feuchtigkeit im Keller; die Korke, viel poröser

als das Faß, find um so empfänglicher für die Vilze.

Ein vorzügliches Mittel, um feuchte Keller auszutrocknen, die Feuchtigkeit aus einem Reller zu vertreiben, ist "Chlorcalcium". Das= selbe saugt mit großer Begierde die Luftfeuchtigkeit und das Wasser auf; es zerfließt dann zu einer dickflussigen Masse. Bei Verwendung in einem feuchten Keller ift es daher angezeigt, ein mit benanntem Mittel bedecktes Brett daselbst an irgend einem Plate schräg aufzustellen, daß das untere Ende in einem Topfe oder in einer Schüffel aufsteht. Je feuchter nun die Kellerluft ist, desto rascher läuft der Kalk breiartig in das unter= gestellte Gefäß. Durch abdampfen des eingesaugten Wassers läßt sich das Chlorcalcium immer wieder verwenden, und so wird nach und nach der Reller so trocken und erhalten, daß selbst durch Feuchtigkeit leicht verderbliche Gegenstände darin aufgehoben werden können. Chlorcalcium ist nicht teuer und dürfte es daher manchem Leser recht willkommen sein, seinen allfällig feuchten Keller auf ganz einfache, bequeme und billige Weise vollkommen austrocknen und somit für seine Getränke weit geeigneter machen zu können. E. L., L. (Gastwirt.)

Sorget für reine Luft auch in den Ställen.

rüchen, die in den Käumen, wo sie nach dem Melken aufbewahrt wird, verbreitet sind, empfänglicher ist, als die Milch. Die Milch absorbiert besonders Gerüche und flüchtige Substanzen; daher thut man gut, die Milch in Krankenzimmern nie in der Nähe von Medikamenten aufzubewahren und keine Milch zu trinken, welche in der Nähe einer an einer Mikrobenkrankheit leidenden Person gestanden hat. Anderersseits ist es allgemein bekannt, daß das von den Kühen gesressene Futter nicht allein die Zusammensehung der Milch, sondern auch deren Gesschmack, Geruch, Aroma und sogar auch ihre Farbe beeinslußt. Was man aber im allgemeinen nicht weiß, ist der Umstand, daß die Milch im Euter sich auch verändert, wenn die Kühe eine mit riechenden Par tikelchen und widerlichen Gasen geschwängerte Lust atmen. In einer

englischen landwirtschaftlichen Zeitschrift berichtet Dr. Vieth über folgen= den Fall: 12 auf der Weide befindliche Rühe hatten jedesmal, wenn fie sich nach dem Plat, wo sie gemolken wurden, begaben, eine Stelle zu passieren, wo der Kadaver eines unbegrabenen Kalbes lag, sie atmeten daher jedesmal einige Augenblicke eine unreine, mit Miasmen und Fäulniskeimen geschwängerte Luft ein. Dies genügte nicht nur, um die eigene Milch dieser 12 Kühe, sondern auch die gesamte Milch aller anderen Rühe der aus 80 Haupt bestehenden Herde, die beim Melken mit jenen in Berührung kamen, zu verderben. Das Vergraben des Radavers ließ diesen Uebelstand alsbald verschwinden. Ist ein Stall mit Karbolfäure desinfiziert worden, so muß man sich hüten, bald nachher Milchtühe, oder auch Tiere, die demnächst geschlachtet werden sollen, in diesen Stall zu bringen. Es ist fegestellt, daß die roh oder gekocht ge= noffene Milch folcher Kühe beim Menschen Uebelkeit und Erbrechen hervorruft. Das Fleisch der geschlachteten Tiere aber entwickelt einen höchst widerlichen Karbolgeruch. Im großen und ganzen ist daher große Reinlichkeit im Stalle, die größte Reinheit der Luft eine unerläßliche Bedingung für die Produktion guter Milch.

Mittel gegen Flöhe.

ei Neubauten kommt es sehr oft vor, daß sich dieses Ungezieser einstellt; auch wenn man in einer Wohnung nur neugelegte Fußböden hat, wird man von diesen Tieren meist sehr gequält. Alle Reinslichkeit hilft nichts, da sich die Flöhe durch das neue, seuchte Holz sehr vermehren. Ein sicheres Mittel, sich dieser Plage zu entledigen, ist solgendes: Man gibt täglich in das Auswischwasser einige Eßlössel Salzsäure und wischt damit den Boden auf. In 14 Tagen ist man von den unangenehmen Gästen befreit. Salzsäure bekommt man in verschiedener Stärke zu kausen, meist wird sie nicht unverdünnt abgegeben, darum läßt sich eigentlich schwer bestimmt sagen, wie viel man davon unter das Wasser zu gießen hat, aber jedenfalls darf die Mischung ziemlich scharf sein, und es ist daher zu raten, das Wischtuch an einen Schropper zu hängen und auf diese Art aufzuwischen, da Salzsäure die Haut seicht aufbeißt.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Gemischtes Paprikasteisch. Bereitungsdauer ½ Stunde für 5 Personen. Hiezu sind diverse rohe Fleischreste, Abfälle von einem Kalbsschlegel, von einem Kinderbratenstück, das schmale Ende eines Filets Schweinss und Hammelfleisch — was man eben zu Gebote hat — verwendbar. In eine niedere Casserole gibt man auf 2 Pfund Fleisch

1/5 Pfund kleinwürfelig geschnittenen, geräucherten Spickspeck, läßt densselben heiß werden und mit einem gehäuften Eßlössel geschnittenen Zwiedeln gelblich anrösten. Dann thut man das in grobe Würsel geschnittene Fleisch mit Salz und 2 Messerspitzen Paprika bestreut dazu, und läßt es auf gutem Feuer Farbe nehmen. Ist es von allen Seiten schön angebraten, gießt man nahezu 1/2 Liter Wasser dazu, läßt dies mit dem Fleischs und Zwiedelsaft sich zu kurzer Sauce verbinden und darin das Ganze noch 10 oder 15 Minuten zugedeckt dünsten, worauf man sehr zur Verseinerung des schmackhaften und kräftigen Gerichtes 2 Theelössel "Maggi" zusetzt und Kartosselschnitze, Bouillonreis oder Wassernudeln dazu reicht.

Fleischundding, schnell und einfach. Jede Art gekochtes oder gesbratenes Fleisch, auch Fisch, ist zu verwenden. Die Fleischreste sein wiegen, wo möglich mit etwas abgekochtem Fett. Zu 2 Teilen des Fleischgewichtes kommt ein Teil Semmel. Dieselbe ist von der Rinde zu befreien, in Milch zu weichen, wieder auszudrücken, nebst Salz und Pfesser mit dem Fleisch zu vermischen. Dazu füge man das Gelbe einiger Gier und einen Löffel voll süßen Rahm. Unmittelbar vor der Einfüllung der Masse in die ausgebutterte Form mische man den Schnee der Gier darunter, sege ein Fettpapier darüber und sasse zie nach der Größe 1 bis 1½ Stunde kochen. Sauce dazu: Einen Saucenfond oder etwas Fleischvühe mit Fleischertrakt verstärken, mit einem Theeslöffel Kartosselmehl binden, austochen, eventuell ein Glas Sherrh zussügen und damit kochen; den Pudding stürzen und die Sauce um densselben gießen.

Rühreier. Mindestens 2 Gier auf die Person zu rechnen. Die Gier aufgeschlagen, mit einer Prise Salz gut verquirlt, etwas süßer Rahm, ein wenig frische Butter zugesügt, auf gelindes Feuer gesett, mit einem Löffel gerührt, bis es anfängt zu quellen, rasch abgenommen, noch etwas gerührt, nochmals aufgestellt und gerührt, auf erwärmter Schüssel angerichtet. Das Rührei darf eher zu weich als zu fest sein. Zur Veränderung kann man den Giern auch einen süßen Geschmack geben, indem man sie mit Zucker und Zimmt oder seingeriebener Zitzronenschale würzt.

Maccaronispeise. 125 Gramm Maccaroni in Salzwasser nicht zu weich gekocht, mit kaltem Wasser abfrischen, abtropfen lassen. 60 Gramm Butter mit 6 Eigelb schaumig rühren, die Maccaroni zusügen, 4 Eß-löffel geriebenen Parmesankäse, 4 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, 1/8 Liter sauren Rahm, nicht zuwenig Salz, alles miteinander mischen; zuletzt den Schnee der Eier, in ausgebutterter Form 30 Minuten backen.

Jimmtsterne. Man schlägt 3 Gier klar zu dickem Schnee, rührt 250 Gramm Zucker darein, und wenn es mit diesem wohl vermischt ist, werden 250 Gramm ungeschälte, mit einem Tuch sauber abgeriebene, zart gestoßene Mandeln und 10 Gramm Zimmt dazu gethan. Alles wohl durcheinander gemengt und auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Nudelbrette ganz leicht ausgewirkt, messerrückendick aufgerollt und mit einem Sternmodell ausgestoßen, auf ein mit Butter dünn bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

Kalbsbrieschen-Ragont. Ein schönes Kalbsbrieschen wird in leicht gesalzenem Basser 10 Minuten gekocht, von der Gurgel befreit, dann in kaltem Basser abgekühlt. Inzwischen läßt man 50 Gramm Butter mit einem Kochlöffel Mehl blaßgelb anrösten, rührt mit der Brühe, worin das Brieschen gekocht wurde, eine gebundene Sauce, würzt sie angenehm mit Citronensaft, weißem Pfesser, geriedener Muskatnuß und etwa noch nötigem Salz, läßt sie aussieden, passiert sie durch und legt das quer in schöne Scheiben verschnittene Brieschen ein, das man einmal damit auskochen läßt. Dann verseinert man die Sauce mit einem Gläschen Beißwein und einem Theelöffelchen "Maggi" und gibt das Ragout zu Tische. Nach Belieden kann man blanchierte Blumenkohleröschen, Spargelköpschen oder in Scheiben geschnittene Champignons dazu einlegen und es damit garnieren.

Brakwürstchen im Schlafrok. Blätterteig = Abfälle messerrückendick ausgerollt, in singerlange, etwas breitere Scheiben geschnitten. Jede Scheibe mit Ei bestrichen. Bratwurstfülle zu halbsingerlangen Würstschen gerollt, indem man etwas Mehl auf die Hand und den Tisch pudert, diese Würstchen auf die Scheiben gelegt, den Teig zusammensgeschlagen, daß die Känder hübsch auseinanderpassen, leicht angedrückt, auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen, 1/2 Stunde langsam gebacken, warm angerichtet.

Justhließbares Ausbewahrungsgefäß. Eine Speisekammer im Kleinen mit allen Vorzügen derselben, vor allen Dingen mit dem des versschlossenen Ausbewahrens der Speisen, so daß unberusenen Personen das Naschen unmöglich gemacht wird, ist der von Frau Martha Rensleaux erfundene Tellerverschluß. Derselbe besteht nach einer Mitteilung des Patentbureau H. & W. Pataky einfach aus einer Glocke, die durch eine sinnreiche Bügelvorrichtung an das Gefäß (Teller, Schüssel) so festgeschlossen werden kann, daß nur der Besitzer des Schlüssels den Derkel heben und den Inhalt des Gefäßes verwenden kann. Natürlich kann die Verschlußvorrichtung auf viele verschiedene Arten ausgeführt werden;

die Hauptsache und durch Gebrauchsmuster geschützt ist, daß eine Glocke derart auf einem Gefäße festgelegt wird, daß Unberufene nicht zu den in dem Gefäß ausbewahrten Speisen gelangen können. Da diese Vorzrichtung wegen ihrer Einfachheit sich außerordentlich leicht und billig im Großen herstellen läßt, dürfte sie voraussichtlich gar bald zu einem Wassenartikel werden und sich in jedem bessern Haushalte Eingang verschaffen. Ermöglicht sie doch, das Ideal jeder guten Hausfrau zur Wirklichkeit zu gestalten, daß jeder, auch der kleinste Speiserest vor unberufenen Fingern und Zähnen sicher seiner Bestimmung ershalten bleibt.

Fensterscheiben und Spiegel zu puken. Bur Reinigung der Fensterscheiben und Spiegelgläser haben sich nachstehende Mittel bewährt, von welchen man das benutt, welches für die jedesmaligen häuslichen Verhältnisse am geeignetsten erscheint. Die Fensterscheiben oder Spiegelgläser werden mit kaltem Wasser gewaschen und wenn sie sauber sind. mit Löschpapier oder mit einem Fensterleder trocken poliert. nach diesem Verfahren noch Flecke im Glase zurück, so reibe man die= selben mit Spiritus oder Essig aus. Im Sommer liefern Brennesseln ein autes Bukmittel. Man nehme dieselben fest in einen Bündel zusammen, tauche sie in kaltes Wasser, reibe die Scheiben damit ab, spile mit kaltem Wasser nach und poliere das Fensterglas mit Löschpapier oder Fensterleder trocken. Man bindet einen Löffel voll Schlemmkreide in ein dünnes, weiches leinenes Läppchen, befeuchtet die Schlemmkreide so lange mit kaltem Wasser, bis sie erweicht ist, putt mit dem kleinen Ballen die Fensterscheiben, und reibt dann mit einem trockenen Tuch oder Leder nach. Manche Hausfrauen benuten eine Mischung von ge= brannter Magnesia und gereinigtem Benzin, mit welcher die Fenster= scheiben abgerieben werden. Jedenfalls müssen unsaubere Fenster vorher gewaschen werden, da dies trockene Verfahren nur dazu dient, das Glas bell und blank zu machen. Da Benzin leicht verdampft, verwahrt man die Mischung in verschlossenem Gefäß. Delfarbenflecke auf Glasscheiben bestreicht man mit grüner Seife, bis die Farbe erweicht ist, dann wäscht man die Scheiben blank und putt sie, wie oben angegebenen ist, trocken. Man kann auch 1/2 Kilo Weizenkleie mit 5 Liter Wasser und 125 Gramm Schmierseife kochen, damit die Fenster waschen und trocken Stockflecke oder Sonnenflecke in Tensterscheiben wäscht man wiederholt mit Wasser, welchem man einige Tropfen Salzfäure zugesett hat.

Reinigen von Goldleisten. Man taucht Zwiebelgeist in geläuterten Weingeist und reibt die Leisten damit ab. Sie sehen wieder wie neu aus.