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

Band: 19 (1897)

Heft: 47

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: 25.10.2025

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

Roch-& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 11.

November 1897

Praktische Arbeitsanleitung für unser Dienstmädchen.*)

ie Zeit des Aufstehens für das Dienstmädchen ist in den Familien sehr verschieden, gewöhnlich 6 Uhr im Winter und 5 oder 5½. Uhr im Sommer. Bist du ein pflichtgetreues Dienstmädchen, so brauchst du früh Morgens kein Auswecken, sondern du sorgst von Anfang an vor, daß du zur bestimmten Zeit erwachst; später wird dir dies dann zur Gewohnheit. Muß ein Mädchen, das ununterbrochen die Nacht durch schlafen kann, geweckt werden und ist es trot mehrmaligem Wecken nicht aus dem Bette zu bringen, so beweist dies nicht nur eine große Trägheit, sondern auch Mangel an gutem Willen und Lust zur Arbeit. — Sollte es jedoch vorkommen, daß du bis spät in die Nacht hinein gearbeitet hast, oder etwa durch Krankenpslege einen Teil deiner Nachtruhe opfern mußtest, so wird deine Dienstherrin dir dieses gewiß nachholen lassen.

Sobald du aufgestanden bist, schlage die Federbetten zurück oder hänge sie über einen Stuhl, damit sie auslüften. Sofern es die Lokalistäten oder die Lage deiner Kammer nicht gestatten sollte, bei offenem Fenster zu schlasen, so öffne das Fenster sosort beim Aufstehen und halte

dasselbe tagsüber beständig offen.

Dein Bett mache sorgfältig, denn schon ein altes Sprichwort sagt: "Wie Du Dich bettest, so liegst Du!" Schüttle die Federbetten richtig durch; Hast du Polster, so wende sie täglich um, breite dein Bettuch glatt aus, stecke es von allen Seiten gut unter die Matraze oder zwischen diese und die Bettstelle und bringe die Oberbetten in schöne Lage. Hast du eine Ueberdecke, so halte sie rein, lege sie vor dem Schlafengehen ordentslich zusammen, schlage sie über eine Stuhllehne, damit sie keine Falten erhält. Wenn du die Decke über das Bett breitest, so habe acht, daß sie an den Seiten gleichmäßig herunterhängt.

In deinem Bett verstecke niemals gebrauchte, schmutzige Wäsche oder gar Eßwaren. Die Körperreinigung nimm jeden Tag gründlich vor

^{*)} Aus dem in der Verlagsbuchhandlung Seit und Schauer in München soeben erschienenen Schriftchen "Unser Dienstmädchen", was es wissen und leisten muß und wie es sich verhalten soll. Von Fran Maria Salberg und Fran Elizabeth Glas. Preis 80 Pfg.

und benütze dazu ein richtiges Wasserquantum. Hier muß ich bemerken, daß Mädchen, namentlich solche, die in kleinen Städten oder in Dörfern bedienstet sind und das Wasser am Brunnen des Ortes holen muffen, bei allen Arbeiten mit dem Wasser sehr sparsam sind. Durch dieses Waffersparen bildet sich mit der Zeit eine ganze Wafferschen, die sie ihr Leben lang nicht mehr überwinden können und wenn sie dann in andere Verhältnisse kommen, wird diese üble Gewohnheit die Veranlassung beständiger Rüge von seiten der Familienglieder bilden.

Deswegen möchte ich dir ans Herz legen, in allen Verhältnissen und namentlich, wo es die Reinlichkeit gebietet, die kleine Mühe nicht zu scheuen und lieber einige Zuber Wasser mehr herbeizuschaffen.

Wasche Gesicht und den ganzen Körper mittels einer guten, der Haut zuträglichen Seife und ehe du dich abtrocknest, so frottiere, das heißt, reibe die gewaschenen Stellen mit einem groben Leinwandfleck tüchtig ab; das bezweckt die Glätte der Haut und ein gesundes Aussehen. Selbstverständlich müssen alle eine gründliche Reinigung hindernden

Rleidungsstücke abgelegt werden.

Bute beine Bähne zweimal täglich, morgens und abends. Reinige und gurgle deinen Mund; auch deinen Augenwinkeln schenke Aufmerksam= keit und hauptfächlich deinen Ohren. Vergiß auch nicht, deine Hände sauber zu machen und deine Fingernägel auszubürsten. Die Haut an den Fingernägeln kannst du in mußiger Zeit zurückschieben, es verhindert das sogenannte Bilden und Einreißen der Nagelwurzel, die sehr schmerzhaft und nicht selten Ursache weher Finger ist.

Dem Haarmachen widme große Sorgfalt, ohne jedoch in Koketterie Kämme deine Haare gut aus, erst mit dem weiten, dann mit dem engen Ramm, leide keine zusammengewulsteten Teile, flechte sie, wenn sie nicht zu stark sind, in einen, außerdem in zwei Böpfe und be-

festige sie gut an dem Hinterkopf in einen Knoten.

Die langen, strähnartig über die Stirne fallenden Haare werden von den Mädchen mit Vorliebe getragen, von der Hausfrau jedoch sehr

ungern gesehen.

Es ist ein zurückgekämmtes, ordentlich anliegendes Haar am kleid= samsten und passendsten für beinen Stand. Die freie Stirne, ein sauberes Gefichtchen, von Gefundheit gerötet, von sittenreinem Wandel durchleuchtet, welch angenehmen Eindruck macht dies auf jedermann; die ausgekämmten Haare verbrenne. Niemals darfst du dieselben wegwerfen oder verstecken, um sie angeblich später wegzuräumen, was dann meist doch nicht geschieht.

Sofern du Gelegenheit hast, bade dich wöchentlich einmal, oder wenigstens wasche den ganzen Körper, wasche auch die Haare und die Kopfhaut; dies verhindert Schuppenbildung und üblen Geruch. Betreff des übermäßigen Gebrauches von Pomaden oder Anwendung von Haarwuchsmitteln möchte ich dich warnen. Wie lästig wird es von deiner Umgebung empfunden, wenn deinem Haar durch Gebrauch von allen möglichen Fetten ein übler Geruch anhaftet. Du brauchst diese Mittel nicht. Reinlichkeit allein befördert den Haarwuchs und erhält das Haar gesund.

Das Abreiben der gewaschenen Körperteile mit einem groben Leinwandfleck, wie ich es dir schon bei dem täglichen Waschen geraten, sollst du auch hier anwenden. — Das Wasser bereite dir möglichst fühl, es wirft wohlthätiger auf die Haut. Auch härtest du dich dadurch ab und bist den Erfältungen weniger ausgesetzt. Schneide auch fleißig deine Nägel an den Füßen; dies wird deinen Strümpfen sehr zu statten kommen. Wenn ich dir nun auch empsehle, deinen ganzen Körper täglich vor dem Schlasengehen zu waschen, so thue ich es, weil ich aus Erfahrung weiß, welch großer Nuten für die Gesundheit daraus erwächst. Durch das Waschen, welches du im Anfange mit abgestandenem Wasser vornehmen magst, erfolgt ein Zusammenziehen der Blutgefäße mit darausfolgender Erweiterung. Dies wirft belebend und stärkend auf den ganzen Körper und regelt den Blutlauf desselben. Dein Schlaf wird infolgedessen gesund und fräftigend wirfen.

Mit Bäsche geize nicht und bitte deine Herrin auch in geeigneten Zwischenräumen um frische Bettwäsche. Auch deine Unterkleider wechsle regelmäßig und trage nicht etwa monatelang Beinkleider und Unterröcke am Leibe. Hier wird von den Mädchen viel durch Leichtsinn und Unswissenheit gesehlt und sie haben keinen Begriff, welch großen Schaden

sie sich am eigenen Körper zufügen.

Setzest du die Reinigung, wie ich sie dir angegeben, täglich und wöchentlich eine Zeit lang konsequent fort, so wird das wonnige Gefühl, das Reinlichkeit erzeugt, deinen ganzen Körper durchströmen. Sie wird dir so zur Gewohnheit werden, daß es dir nicht wohl ist, wenn du sie einmal unterlassen hast.

In der Boraussetzung, daß die Hausfrau selbst reinlichkeitsliebend ist, wird dieselbe deinem Bestreben, die Reinlichkeit zu pflegen, nicht hinderlich sein, sondern es dadurch zu fördern suchen, daß sie dir die nötige Zeit dazu läßt, welche du allerdings durch richtige Arbeitseinsteilung selbst herausbringen kannst. Du darfst nur nicht zwei und drei Gänge machen, wo einer genügt.

Hand oder Knopf lose, oder ein Aufhänger gerissen, oder eine Kleiders litze ausgefranst, so suche den Schaden baldmöglichst auszubessern. Halte dir zu diesem Zweck ein Nadelkissen und ein Nähkörden mit den nötigen Bändern, Knöpfen und Hacken. (Schluß folgt.)

Das Kaninchenfleisch als Volksnahrungsmittel.

ie herrschende Fleischtenerung sowie die damit zusammenhängende Preissteigerung aller Lebensbedürfnisse behindern die genügende Ernährung weiterer Volkskreise immer mehr und bedrohen das Wohlergehen von Tausenden fleißiger Menschen in ernstlicher Weise.

Wenn das Fleisch billiger werden soll, so muß man die Viehzucht vermehren. In genügendem, wirklich Abhilfe schaffendem Umfange kann dieses nur geschehen, wenn sich weitere Areise damit beschäftigen, wenn vor allen Dingen die arbeitende Bevölkerung sich derselben zuwendet und als Nebenbeschäftigung die Zucht eines Schlachttieres betreibt, welches imstande ist, häusiger als bisher dem Arbeiter auf billige Weise ein kräftiges, nahrhaftes Stück Fleisch in den Topf zu liesern.

Dieses Tier ist das Kaninchen.

Dem Kaninchen wurde von der Natur in der Tierwelt dieselbe Rolle angewiesen, wie der Kartoffel im Pflanzenreich: Es soll ein villiges, allverbreitetes Nahrungsmittel und auf dem bescheidenen Tische des Armen wie auf der glänzenden Tafel des Keichen gleich willkommen sein.

Es ist eine sonderbare Erscheinung, daß bei uns noch immer eine gewisse Abneigung gegen den Genuß des Kaninchenfleisches besteht, ohne zu wissen warum, wie es ja noch bei manch anderm Tier der Fall ist, während man z. B. die nichts weniger als einladende Schnecke, den abstoßenden Frosch und anderes mehr als Leckerbissen genießt.

Ueberwinde man endlich das Vorurteil gegen das Fleisch der Naninchen und betrachte diese Tiere als das, was sie sind, als eine willkommene Gabe der Natur, als unübertreffliche Fleischproduzenten, welche leichte Aufzucht mit wenig Ansprüchen an die Wohnung verbinden.

Für gar viele Familien wäre es sehr wertvoll, während der Sommermonate mit Gras und Gemüseabfällen 2c. eine kleine Herde Kaninchen heranzuziehen, um solche dann gegen den Winter nach und nach zu schlachten und sich so manchen wohlseilen, schmackhaften und gesunden Braten zu verschaffen.

Uebrigens liefert das Kaninchenfleisch auch eine vortreffliche Bouillon, wie man sie durch kein anderes Fleisch erzielen kann. Junge, 4 bis 6 Wochen alte Kaninchen zu Bouillon gekocht, sind sehr zu empsehlen z. B. für Wöchnerinnen und Rekonvaleszenten. Das Fleisch aber gibt einen leicht verdaulichen nahrhaften Bissen. Es ist besser, wohlschmeckender und verdaulicher, als junge Tauben.

Der Nährwert des Kaninchenfleisches im Vergleich zu anderen Fleischarten ist der allerhöchste, denn 100 Kg. Fleisch enthalten nachstehende Wengen Eiweißstoffe:

Schweinefleisch 16 Ag. Kalbfleisch 19½ " Ochsenfleisch 20 " Hühnerfleisch 23½ " Kaninchenfleisch 25 "

Außerdem hat das Kaninchenfleisch ebensoviel Osmazom (Hauptstoff der Bouillon), wie dasjenige vom Ochsen, so daß auch die aus ersterem bereitete Brühe ganz den gleichen Wert besitzt wie die Rindsleischbouillon.

Allerdings würden die Franzosen und Engländer sich für ein Kasninchenfleisch, wie wir es ihnen zu bieten vermöchten, schönstens bedanken, d. h. es mit Verachtung zurückweisen, denn, obwohl das Kaninchen, welches wir bei uns züchten, ein ebenso gutes Fleisch liesern kann, wie das in Frankreich und England herangezogene Tier, so ist dieses dennoch nicht der Fall, weil wir weder das lebendige Tier zum Zwecke des Schlachtens, noch dessen Fleisch zum Zwecke des Kochens zu behandeln verstehen.

Gleichwie der zum Schlachten bestimmte Ochse in einem gewissen Alter an die Mast kommt, deren Gelingen durch viele besondere Kenntnisse und Erfahrungen bedingt wird, so muß auch das Kaninchen eine Zeit lang vor dem Schlachten rationelle Behandlung erfahren. Es muß auf die Stallung und auf das Futter Rücksicht genommen werden und

gerade dieses Mästen ist bis jetzt unsere schwache Seite.

Fleisch, Wild und Geflügel stehen bei uns allzu hoch im Preise, deshalb ist es für jedermann von Interesse, die Kaninchenzucht auss breiten zu helsen, und wem das Volkswohl am Herzen liegt, der trage sein Möglichstes zur allgemeinen, raschen Verbreitung jenes Zweiges der Ruttierkultur mit Wort und That bei. Es muß und wird dann in naher Zukunft auch das Kaninchen in die Kechte eintreten, welche

ihm als Schlachttier gebühren.

Durch den Genuß von mehr Fleisch werden die Kräfte der Arsbeiter und damit auch ihre Leistungsfähigkeit vermehrt; dazu kann die Hebung der Kaninchenauszucht mithelfen. Der minder bemittelten Klasse auf dem Lande wird damit auch noch ein neuer, gewinnreicher Erwerbszweig eröffnet, den Wohlhabenderen und den Feinschmeckern bietet sich im Kaninchensleisch ein delikates Gericht, das durch Vermehrung der Produktion noch billiger werden wird. Die größere Verbreitung der Kaninchenzucht vermag auch bei uns noch, besonders für die ländliche Vedölkerung, einen fühlbaren und segensreichen Einfluß auf den nationalen Wohlstand auszuüben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Blitkuchen Ur. 1. 320 Gramm Butter, ebensoviel Zucker und Mehl und 6 Eier. Nachdem die Butter geschmolzen (den Bodensatz

läßt man zurück) und dick gerührt ist, gibt man nach und nach unter beständigem Kühren die ganzen Eier, sowie den Zucker und das Mehl hinein und etwas abgeriebene Citronenschale, schüttet die Masse in eine gut hergerichtete Form und bestreut den Kuchen mit länglich geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmet. Backzeit eine Stunde bei mäßiger Hiße.

Blitkuchen Ur. 2. 280 Gramm Butter, gleichviel Zucker, 3 ganze Sier und 2 Eigelb, etwas Zitronensaft und abgeriebene Schale einer Zitrone. Dies rührt man recht lange in derselben Richtung, fügt nach und nach 375 Gramm Kartoffelmehl hinzu und bäckt den Kuchen in einer mit Butter und Bröseln bestreuten Form bei mäßiger Hiße eine Stunde.

Blikkuchen Ar. 3. 125 Gramm ungesalzene Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 250 Gramm Mehl, dies wird wohl verrührt; die Pfanne wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan. In fünf Minuten ist der Kuchen gebacken; heiß wird er in eckige Stückhen geschnitten.

Reismehlanflauf. Für 4 bis 5 Personen. Zubereitungszeit 11/4 Stunden. 105 Gramm Reismehl, 8 Deziliter (2 Schoppen) Rahm oder Milch, 75 Gramm Zucker, 8 Eier, 30 Gramm süße Butter, ganz wenig Man rühre das Reismehl in einem Schüffelchen mit einem Teil der kalten Milch an, koche die übrige auf und lasse das Teiglein hin= einlaufen, indem man darin rührt und während 10 bis 15 Minuten dick kochen läßt und dann den sehr dicken Brei in eine Schüffel schüttet und kalt stellt. Eigelb und Zucker rühre man während 20 bis 25 Minuten schaumig, verbinde es mit dem Reisbrei und der flussig gemachten Butter zu einer Masse, welcher man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß beifügt, indem man ihn leicht darunter mengt. Alsdann fülle man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Torten= oder Auf= laufform, streue Zucker darüber und backe ihn 15 bis 20 Minuten in einem ziemlich heißen Dfen. Man serviere den Auflauf sogleich in der= selben Form, in welcher er gebacken worden ist, da er schnell wieder zusammenfällt. Billigere Herstellung: Statt Rahm nehme man Milch und dann nur 4 Gier. Bei Vorrat von Giweiß kann man 2 Eigelb und dann 8 Eiweiß zum Schnee nehmen. Dies findet Anwendung bei jeder Auflaufart.

Glasierte Kastanien. 1/2 Kilogramm große Kastanien, 1/2 Kilogramm Zucker, 1 Stengelchen Vanille.

Man mache auf der flachen Seite der Kastanien einen Duerschnitt durch die braune Schale, koche sie dann in Wasser weich und schäle sie sorgfältig aus beiden Schalen, ohne sie zu brechen. Hierauf koche man den Zucker mit 1 Glas Wasser und Vanille zum Sprup, gieße ihn über

die Kastanien. Den andern Tag koche man den Zucker mit der Vanisse und ein wenig Wasser abermals zu Sprup und gieße ihn wieder über die nebeneinander gelegten Kastanien und wiederhole dies noch 1 bis 2 Mal. Endlich koche man den Zucker mit etwas Wasser, aber ohne Vanille zum starken Faden, lege die Kastanien hinein, gieße sie, sobald der Zucker kalt ist, auf ein Sieb, auf welchem sie trocknen und rangire dann die schön glänzenden Kastanien auf ein Compotier.

Grüne Suppe. Grüne Kräuter, wie die Jahreszeit sie bringt, besonders Sauerampfer und Körbel, auch einige junge Spinatblätter werden gewaschen, in einem reinen Tuche getrocknet und dann gewiegt. Mit einem Stückhen frischer Butter in reinem Topf aufs Feuer gebracht, etwas geschwitzt, mit einem Löffel Mehl gebunden, Fleischbrühe aufgesfüllt, ½ Stunde gekocht, mit zwei Eigelb und 3 Eßlöffeln saurer Sahne legiert und über geröstete Semmelklößchen angerichtet. Diese Suppe wird oft auch ausschließlich aus Sauerampfer oder Körbel bereitet, was viele Leute vorziehen.

Reiscotelettes. Gut gewaschener Reis wird mit Salz, Pfeffer, Wuskat, einer Petersilienwurzel, einer mit 4 Nelken besteckten Zwiebel in leichter Fleischrühe oder Wasser weich gekocht. Wurzel und Zwiebel werden herausgenommen und der feste Reisbrei zum Verkühlen stehen gelassen. Dann werden 1 bis 2 Eier zugeschlagen, rundliche Cotelettes geformt, in die Mitte eines jeden etwas Fleisch= oder Pilzfarce gethan, in Ei und seinen Semmelkrumen paniert, in Butter oder seinem Fett gebraten und mit seingewiegter Petersilie bestreut.

Iwiebelgemüse (sehr gesund). Einige Zwiebeln werden schön gleichmäßig sein geschnitten, in heißer Butter geschwitzt, mit einer Messersspitze voll Mehl gebunden und mit Wasser oder leichter Fleischbrühe langsam begossen und mit etwas Salz und Psesser gewürzt und eine halbe Stunde hübsch langsam gekocht.

klostersuppe. Für 6 Personen. 125 Gramm rein erlesenen, auf einem Tuch durchgeriebenen Reis stoßen, ihn sieben, mit ½ Liter Wasser ansrühren, auf nicht zu lebhaftes Feuer setzen, fleißig rühren, daß er nicht kloßig wird; wenn er eine Weile gekocht, ist ¼ Liter weißer, leichter Wein, die Schale einer halben Zitrone und etwas Zucker zuzusügen. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird nach Bedarf noch mehr Wein zusgegossen. Vor dem Anrichten wird etwas Wein mit 4 bis 6 Eigelb stark verquirlt, langsam in die kochende Suppe gerührt und angerichtet. Zum Schluß kann man noch etwas gestoßenen Zimmt überstreuen und mit heißer Butter übergießen.

Neber den Nuhen und heilwert der holzkohle. Legt man eine flache, erfaltete Holzkohle auf eine Brandwunde, so läßt der Schmerz gleich nach. Läßt man sie eine Stunde aufliegen, so wird eine obersflächliche Wunde beinahe geheilt sein. Faulende Felle oder Tierleichen verlieren den üblen Geruch, wenn man Holzkohlen darüber streut. Faulendes Wasser kann ebenfalls damit gereinigt werden. Holzkohlen, in flachem Gefäß ins Jimmer gestellt, reinigen die Luft. Ein Theelöffel pulverissierter Holzkohle in einem Glas Wasser hilft lindernd gegen Kopfschmerz, indem es die den Magen anschwellenden Gase absorbiert und dadurch den Druck auf die Kopfnerven beseitigt. Wo geschnittene Blumen im Glase gehalten werden, verhindert das Holzkohlenpulver das rasche Faulen der Stiele und den daher rührenden üblen Geruch. Uberhaupt ist die Holzkohle eines der besten Desinsettionsmittel.

Man wäscht rohseidene und weiße kleider wie kleine Gegenstände aus solchen Stoffen in lauwarmem Seisenwasser von Gall- oder Marsseiller Seise und vermeidet allzustarkes Reiben. Dem Spülwasser setzt man bei roher Seide ganz dünnes Zuckerwasser bei, behufs der Appretur; bei weißer Seide empfiehlt sich etwas Borar. Es wird halbseucht geplättet. Sind die Stoffe sehr schmutzig, so ist es geraten, dem Seisenswasser etwas Salmiakgeist zuzusetzen.

Emailliertes Kochgeschirr wieder hell zu machen, ohne daß die Slasur darunter leidet. Man thut etwas Pottasche und etwas Chlorkalk zusammen in den dunkel gewordenen Topf, gießt drei Liter Wasser hinzu und stellt den Topf eine zeitlang an einen warmen Ort. Das Geschirr wird wieder klar und rein.

Im Ratten zu vertilgen, stelle man an einen Ort, wo die Katten, aber keine Haustiere hinkommen können, abends eine Wischung von seinerm Wehl und Zucker, daneben eine Schüssel mit frischem Wasser; das wiederhole man, sobald die Katten die Wischung gesressen haben. Beim drittenmal mische man zu dem Wehl und Zucker ein Drittel davon seingepulvertes Kalkmehl (ungelöschten Kalk). Die Wirkung ist unaussbleiblich.

Tintenfleke auf Inkböden. Selbst die ältesten Tintenflecke lassen sich aus den Fußböden entfernen; man nimmt hierzu ein wenig versdünnte Salzsäure und läßt die Flüssigkeit eine Zeitlang darauf. Dann wird unter stetem Zugießen von Wasser der Fleck des öfteren aufgewaschen, wodurch das Holz seine ursprüngliche Farbe wieder erlangt.