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

Band: 20 (1898)

Heft: 45

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: 24.08.2025

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. 11. | November 1898

Ein gutes und billiges Nahrungsmittel.

Der aus dem Glarnerland stammende Käse, als Kräuter- oder Grünkäse zubereitet, Schabziger genannt, heißt auch Glarnerkäse. Es ist eines der ältesten Produkte der schweizer. Milchindustrie, denn schon im 15. Jahrhundert bildete er einen Handelsartikel des Glarner Landes. Die Art der Zubereitung ist folgende:

Die Milch wird zuerst abgerahmt und der Rahm zu Butter verarbeitet. In kupfernen Kesseln wird die abgerahmte Milch zum Sieden gebracht und dann mit sauer gewordener Molke, sog. Molkenessig oder „Sauer" versetzt. Dadurch erfolgt die Ausscheidung des Käsestoffes, sowie des Zigers (Albumins). Ist die Molkenflüssigkeit entfernt, so wird der Quark in ein Faß oder in einen Bretterverschlag gebracht und mehrere Wochen gelagert. In dieser Zeit geht die Gährung vor sich. Die so veränderte Masse, d. h. also der gegohrene weiße Ziger wandert dann an die Schabzigerfabrikanten, die sog. Zigermüller, welche die aus Käse und Zigerstoff bestehende Masse in besonderen Mühlen vermahlen und dabei mit 4—5 Prozent Salz und 2,5 Prozent Schabzigerkraut vermischen. Dieses zu Pulver geriebene Kraut gibt dem Schabziger die grüne Farbe und das Aroma. Nach erfolgter Mischung wird die Schabzigermasse in kleine Holzformen hineingepreßt, wo sie die Form von Zigerstöckli bekommt. Sind diese ca. 12 Monate gelagert, so ist ihre Reife da. —

Eine andere Sorte ist der weiße Ziger, dessen Zubereitung von der des Schabzigers abweicht. Er wird gewöhnlich mit Kümmel vermischt und ist ein billiges Nahrungsmittel von großem Nährwert.

An Stelle des teureren Käses wird der Schabziger als Zwischenlage für Nudeln, Maccaroni, Wasserspatzen ꝛc. gerne verwendet. Auch verschiedene Kartoffelgerichte werden zur Abwechslung mit geschabtem Ziger serviert. Ein beliebtes, einfaches Abendessen für Kinder ist eine Schnitte mit ganz frischer Butter bestrichenes und mit Schabziger bestreutes Brot und ein Glas Buttermilch.

Wie schützt man sich gegen zu schnelles Verderben fertiger Speisen ohne Zusatz chemischer Produkte?

Ein erfahrener Koch beantwortet diese Frage folgendermaßen: „Diese Frage ist wirtschaftlich und wissenschaftlich, ebenso für jeden Koch persönlich, von ganz besonderm Werte, und doch wird in dieser Beziehung sehr viel gesündigt. Ich bin 28 Jahre praktisch tätig, habe in dieser Zeit mit vielen Kollegen — jung und alt — zusammen gearbeitet und habe dabei immer Gelegenheit gehabt, zu beobachten, daß alle auf jene Frage gar keinen Wert legen. In vielen Geschäften, hauptsächlich in Sommer- und Vergnügungs-Etablissements, wo der Bedarf von der Küche oft sehr unbestimmt ist, namentlich bei plötzlichem Witterungsumschlag, hat der Koch seine liebe Not, die ihm zurückbleibenden Speisen in gutem Zustande weiter zu verwenden, und doch ist bei etwas Sorgfalt die Mühe nicht groß, aber lohnend.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel muß trocken, in einem trockenen, luftigen Raum richtig verkühlen, darf aber auch nicht übereinander liegen. Nachdem es verkühlt ist, kommt es in den Eis- oder Kühlraum. Fleisch und Geflügel in rohem Zustande muß hängen. Bouillon, Suppen, Saucen, Gemüse und Ragouts müssen vor dem Kaltstellen aufgekocht bezw. so weit erhitzt werden als es zulässig ist. Am meisten wird gesündigt, wenn von den zurückgestellten Speisen teilweise etwas entnommen wird. Ich habe immer sehen müssen, daß die Kelle oder der Löffel bis auf den Boden des betreffenden Gefäßes gestoßen wird, ganz gleichgültig, ob viel oder wenig darin enthalten war: dadurch kommt aber Luft in die zurückbleibende Masse und das ist der größte Verderb, denn durch die eingedrungene Luft tritt in ganz kurzer Zeit Gährung ein. Ich beobachte das schon seit vielen Jahren und habe mit wenig Mühe selbst in den heißesten Tagen guten Erfolg gehabt."

Ein neuer Sparkochtopf.

Welche küchenkundige und rechnende Hausfrau hört nicht mit Interesse von einem neuen Kochtopf, der ihr vermöge seiner Konstruktion das Sparen ermöglicht. Durch die so vielfach eingeführte Petrol- und Gasfeuerung zu Kochzwecken ist der Grundsatz, daß langsames und leises Sieden, dünsten und dämpfen der Speisen nach mehrfacher Richtung ein großer Vorzug sei, glänzend bestätigt. Einmal zum Kochen gebracht, genügt ein Zurückschrauben oder Drehen des Hahns um das Feuer so auf ein Minimum zu reduzieren, daß die Speise eben nur knapp auf dem Kochgrade bleibt. Zu diesem Vorteil der Verminderung

des Feuerbedarfs gesellt sich beim Gebrauch des neuen Sparkochtopfes nun noch der Vorzug, daß die Speisen darin unter Dampf gekocht werden, daß sie erstens in der Hälfte der gewöhnlichen Zeit gar werden, ihre sonst durch den Dunst entweichenden Kraftstoffe zurückhalten und daß somit die Gerichte schmackhafter, ausgiebiger, kräftiger und bekömmlicher werden. In dem neuen Spar- oder Dampfkochtopf ist der Siedegrad schon nach Verfluß von sechs Minuten erreicht und in dem sich bildenden, im Topfe zurückgehaltenen Dampfe gelangen die Speisen mit einem Minimum von Feuer in kurzer Frist zur Fertigstellung und zu einem ganz besondern Wohlgeschmacke. Die schweren und teuren kupfernen und eisernen Dampfkochtöpfe früherer Zeit sind durch den neuen emaillierten Dampf- oder Sparkochtopf nun weit überholt. Fabriziert wird dieses Patent-Kochgeschirr in der Metallwarenfabrik in Zug, von wo auch Prospekte und Gebrauchsanweisungen erhältlich sind.

Der Saucier.

Ein ganz vorzügliches Hülfsmittel für die küchenbeflissenen Frauen und Töchter ist das treffliche Buch „Der Saucier". Es bietet dasselbe eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küchen, sowie für Kochinstitute, von Friedr. Hampel, Hofkoch in der Hofmundküche in Wien. Preis Fr. 4.80. A. Hartlebens Verlag in Wien. In sechs Abschnitten sind folgende Artikel einer ebenso eingehenden als sachkundigen, allgemein verständlichen und lehrreichen Behandlung unterzogen: 1. Die Sauce und ihr Verhältnis zur Kochkunst. 2. Die wichtigsten Artikel, welche zur Erlangung eines vorzüglichen Saucengeschmackes unerläßlich sind. 3. Grundsuppen und Grundsaucen. 4. Fischsaucen. 5. Fleischsaucen. 6. Gemüsesaucen. 7. Kalte Saucen. 8. Mehlspeissaucen.

An Hand dieser sachgemäßen Belehrungen und approbierten Rezepte braucht die Köchin das bekannte Wort nicht mehr zu fürchten: „Die Saucen sind die Klippen der Küche".

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Italienischer Salat. Man schneide zwei gewässerte und ausgegrätete Heringe, 125 Gramm Sardellen, 250 Gramm Bricken und ebensoviel marinierten Aal, sowie etwa vorrätigen gekochten Fisch, 250 Gramm Kalbsbraten, 125 Gramm Pökelzunge, gekochten Schinken oder Cervelatwurst in Würfel, ebenso sechs gekochte Kartoffeln, zwei kleine weichge-

kochte Sellerieknollen, einige gekochte rote Rüben, eine gekochte in kleine Röschen zerteilte Blumenkohlstaude, nach Belieben auch drei bis vier Reinettenäpfel, mehrere saure Gurken und Pfeffergurken, vermischt dies alles in einer Schüssel, sehr gut, thut einige Eßlöffel Kapern und eingelegte Perlzwiebeln hinzu, macht das Ganze mit einer gut bereiteten Sauce aus hartgekochten zerriebenen Eidottern, Oel, Essig, Senf, Pfeffer und Salz an, und garniert den Salat dann recht zierlich mit Oliven, Krebsschwänzen, harten Eiern, Sardellen, Kapern, geräuchertem Lachs, Cervelatwurst, Pfeffergurken, mixed pickles und dergl.

*

Sellerie-Gemüse. Die nötige Anzahl Sellerieknollen werden rein geschält, gewaschen, in siedendem Salzwasser halbweich gekocht und in frischem Wasser abgekühlt. Nun in Scheiben geschnitten, in einer hellen, leichtgebundenen Sauce aus Butter und Mehl mit Fleischbrühe oder nur siedendem Wasser glattgerührt, — vollends weichgekocht, mit dem noch nötigen Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und Maggi gewürzt und angerichtet.

*

Apfelbowle. Man wählt hierzu eine besonders feine, saftige und und aromatische Apfelsorte, am besten recht reife und mürbe gelagerte Gravensteiner Aepfel, oder auch weiße Calvilles, gut abgelagerte Goldreinetten und dergleichen, schält dieselben, befreit sie vom Kernhaus und zerschneidet sie in dünne Scheiben. Diese legt man in eine Terrine, bestreut und vermischt sie mit reichlichem feingestoßenem Zucker und läßt sie fest zugedeckt etwa 24 Stunden lang an einem kühlen Ort stehen. Nun gießt man ein Weinglas voll vom feinsten Rum darüber, und wenn derselbe mehrere Stunden über den Aepfeln gezogen hat, setzt man die nötige Menge leichten Rhein-, Pfälzer- oder Moselwein hinzu, läßt die Bowle mehrere Stunden kalt stehen, seiht sie durch, damit die Aepfel zurückbleiben, und serviert sie mit oder ohne Zuthat von 1/2 bis 1 Flasche Champagner. Zu einer äußerst wohlschmeckenden Bowle bedarf man auf 3—4 Flaschen Wein 12 mittelgroße Aepfel.

*

Schleie mit Dillsauce. Die Schleie wird in kochendes Wasser geworfen, sofort wieder herausgenommen und mit dem Messerrücken gut abgeschleimt, dann in kaltem Wasser gewaschen, ausgenommen und sorgfältig gereinigt. Große Schleien werden in Salzwasser mit Gewürzen und Suppenkräutern gekocht, kleine in Stücke geschnitten, mariniert und in Butter gebraten. Die Dillsauce reicht man nebenher. 1 Handvoll gehacktes frisches Dillkraut wird in 1/4 Liter Fleischextrakt-Bouillon weichgekocht. Währenddem brät man 1 Eßlöffel feines Mehl in Butter fließend, dunkelgelb, kocht es mit dem Dill und 1 Glas Wein zu dick-

licher Sauce, rührt diese mit 1 Eßlöffel Rahm ab, würzt sie mit Pfeffer und Salz, läßt noch einmal aufkochen und verbindet 2 Eidotter, kräftig rührend, damit und schärft sie durch Citronensaft.

*

Feiner Kartoffelsalat. Etwa drei bis vier hartgekochte Eidotter zerreibt man, verrührt sie mit 1 Theelöffel voll Senf, einer feingehackten Chalotte, 1 Prise Zucker, Pfeffer Salz, mehreren Eßlöffeln Olivenöl, 2 Eßlöffeln Weinessig, 1 kleinen Tasse Liebig's Fleischextraktbrühe und 1 Löffel Burgunder. Mit diesem Beiguß vermischt man behutsam eben abgezogene, in Scheiben geschnittene, noch warme Salatkartoffeln, stellt den Salat mehrere Stunden kühl und garniert ihn mit einem Rand von Kresse, die man mit Oel und Essig anmengte.

*

Erbsenpuréesuppe. Sind noch grüne Erbsen zu haben, so kocht man sie mit Butter und Wasser nebst etwas Sellerie weich, reibt sie durch ein Sieb und treibt sie nochmals durch ein feineres Sieb, damit in der dünnseimigen Suppe keine Keimdeckel oder Schalenreste der Erbsen zurückbleiben. Dann löst man zu 2 Liter Suppe 1 Theelöffel Liebig's Fleischextrakt, kocht die Suppe damit noch einmal auf, salzt, rührt sie oft um und richtet sie über in Butter gelb und hart gebratenen kleinen Semmelwürfeln an.

*

Froschkeulen-Ragout. Im Herbst sind die Frösche am wohlschmeckendsten. Nach dem Töten zieht man ihnen die Haut ab, schneidet die Keulen aus, entfernt die Füße, bestreut sie mit Salz, wäscht sie wiederholt, kocht sie in Wasser und Essig und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Zu 2 Dutzend Froschschenkelu schwitzt man 1 feingehackte Zwiebel in 100 Gramm Butter gelb, gibt 1 Glas guten Weißwein und ebensoviel Bouillon von Liebig's Fleischextrakt, 1 Theelöffel Maizena mit Wein angerührt, Pfeffer, Salz, wenig Muskat und eine Idee Knoblauch hinzu, läßt die Froschkeulen darin aufkochen, bestreut sie mit gehackter Petersilie und Capern und serviert das Ragout mit Weißbrod. Auch gebraten sind die Froschkeulen in manchen Gegenden, besonders in Süddeutschland beliebt und in Frankreich werden sie gebacken, als beignets, jungen Hühnchen vorgezogen. Die Keulen werden in Ausbackteig gewendet, in Fett schwimmend gelb gebacken und zum Garnieren von Fisch und Gemüse geliebt.

*

Selleriesuppe. Einige sauber geschälte recht zarte Sellerieknollen werden in Würfel geschnitten. Daneben brät man 2 Eßlöffel feines Mehl in Butter gelblich, gibt den Sellerie hinein, schmort ihn auf schwachem Feuer 15 Minuten, rührt 2 Liter Bouillon von Liebig's

Fleischextrakt hinzu, kocht den Sellerie langsam weich und rührt die Suppe durch ein feines Sieb. Wenn möglich, kocht man ein Stückchen Kalbsniere mit, welches der Suppe besondern Wohlgeschmack gibt. Nach dem Durchrühren wird sie wieder erhitzt, oft umgerührt und in Butter gerösteten Weißbrodscheiben serviert.

*

Hasensuppe. Ein frischer Hase wird sorgfältig gewaschen und abgehäutet. Dann löst man die zarten Fleischstreifen vom Rücken, legt sie zurück und zerschneidet den Rest des Hasen, um ihn, mit Wasser bedeckt, 2 Stunden langsam zu kochen. Jetzt gieße man die Brühe durch ein Sieb, löst alles Fleisch von den Knochen, hackt und stößt es darnach fein. Dann bräunt man zwei Zwiebeln und zerschnittene Suppenwurzeln in Butter, gibt 60 Gramm weiße Semmelkrumen hinzu, die Hasenbrühe, 2 Theelöffel Liebig's Fleischextrakt, 1/4 Liter Portwein, läßt alles 1/2 Stunde kochen, vereinigt das gehackte Hasenfleisch damit, kocht die Suppe noch 1/4 Stunde, rührt sie währenddem oft um, würzt sie mit Pfeffer und Salz und reibt sie zuletzt durch ein Sieb über das Rückenfleisch. Letzteres hat man schräg in 1 Ctm. dicke Scheiben geschnitten, in brauner Butter sautiert und in die Terrine gelegt. Sautieren heißt: kleine zarte Fleischstücke in gebräunter Butter auf lebhaftem Feuer umschwingen bis sie gar sind. Oft wird auch das Hasenblut mit zur Suppe verwendet, falls der Hase vollkommen frisch und ersteres reinlich aufgefangen wurde. Auch von schon gebratenen Hasen läßt sich noch eine wohlschmeckende Suppe bereiten und kocht man von 1 Hasen mit Zugabe von Fleischextrakt etwa 3 Liter Suppe.

*

Gedämpfte Kalbscoteletten. Man befreit die Coteletten von Fett und Knochen, salzt sie und brät sie mit Butter auf beiden Seiten lichtbraun. Dann begießt man sie mit einer Tasse Fleischectrakt-Bouillon, 1 Glas Weißwein und 1 Theelöffel gewiegten Capern, dünstet sie langsam weich, gibt die Brühe durch ein Sieb, glaciert die Coteletten mit wenig Fleischextrakt und übergießt sie mit der durch wenig Kartoffelmehl verdickten Sauce.

*

Gedämpfte Kartoffeln. Kartoffeln werden halb weich gekocht, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Fleischbrühe in einem gut bedekten Topfe weich gedämpft.

*

Schellfisch mit feinen Kräutern. Man mariniert den aus Haut und Gräten gelösten, in Scheiben geschnittenen Fisch einige Stunden mit einem Glase Weißwein, Citronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer. Dann schwitzt man gewiegte Champignons sowie gehackte feine Kräuter

in Butter, dämpft die Fischstücke unter mehrmaligem Wenden in derselben, fügt nach 10 Minuten die Hälfte der Marinade und 10 Gramm aufgelösten Liebig's Fleischextrakt hinzu und dämpft den Fisch völlig gar. Darauf ordnet man ihn auf tiefer Schüssel, gibt die Sauce durch ein Sieb, macht sie mit etwas Kartoffelmehl sämig, würzt sie mit Pfeffer und 1 Theelöffel Champignonsoja, zieht sie mit 2 Eigelben ab und gießt sie über den Fisch.

*

Tomatensuppe. Man dünstet mehrere Zwiebeln und etwa 10 zerschnittene Tomaten mit 20 Gramm Mehl. Salz und Pfeffer in 100 Gramm Butter weich, gießt dann je nach Bedarf siedendes Wasser hinzu und läßt die Suppe 1/2 Stunde kochen. Dann gibt man die Brühe durch ein Sieb, fügt 15—20 Gramm Liebig's Fleischextrakt hinzu und würzt mit wenig Muskatnuß und nötigenfalls noch mit Salz.

*

Gulasch, ungarisches Nationalgericht. Das Filet wird fingerbreit in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke zerteilt. Zu zwei Pfund Fleisch nimmt man 250 Gramm Speck, 100 Gramm Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, thut das Fleisch hinzu und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer so lange, bis der reichlich hervortretende Saft auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann thut man Salz, grobgestoßenen Pfeffer und etwas feingestoßenen spanischen Pfeffer daran, rührt es wohl untereinander und richtet es recht heiß an.

*

Zander, gespickt. Ein großer Zander wird geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen und in fingerbreiten Zwischenräumen sorgfältig gespickt, damit das Fleisch nicht verletzt wird. Man legt den gespickten Fisch in heiße, gelbbraun gebratene Butter, bestreut ihn mit Salz und Semmelkrumen und brät ihn unter öfterem Begießen im Bratofen rasch gar. An die Sauce rührt man eine Messerspitze voll Mehl und kocht sie mit Fleischbrühe sämig.

*

Das berühmte Burenrezept zum Kaffee machen ist folgendes: Das Wasser wird in einem Kessel gekocht, welcher lediglich zum Kaffee machen dient. Wenn das Wasser kocht, wird der frisch gemahlene, mit einem Sechzehntel Cichorien vermischte Kaffee hineingethan. Die Hausfrauen der Buren rechnen einen Theelöffel Kaffee für jede Tasse. Darauf wird der Kessel sofort vom Feuer gehoben und ungefähr drei Minuten stehen gelassen. Dann wird eine Vierteltasse kaltes Wasser hinzugethan, wodurch sich der Satz bald setzt. Der starke und klare Kaffee wird dann durch einen wollenen Beutel in einen mit heißer Milch gefüllten

Topf gegossen. Milch und Kaffee werden endlich zusammen zum Kochen gebracht. Das Resultat dieses Prozesses ist eine Tasse Kaffee, wie man sie auf der ganzen Welt nicht besser finden kann.

*

Schuhwerk und altes Lederzeug wird bei Aufbewahrung an feuchten Orten keinen grünen Schimmel ansetzen, an trockenen Orten nicht einschrumpfen und hart werden, aber auch vor dem Zerfressen durch Mäuse und Ratten geschützt, wenn man dasselbe mit ein wenig Terpentinöl mittelst eines wollenen Läppchens einreibt. Das Leder an Schuhen und Stiefeln macht man weich und erhält es bei neuem Ansehen, wenn man es an Stelle der Schuhwichse mit Glycerin einschmiert. Insbesondere ist dies Mittel bei neuen, drückenden Stiefeln zu empfehlen, da das nicht leicht austrocknende Glyzerin dasselbe auch geschmeidig erhält. Bei älteren Stiefeln wäscht man zunächst die Wichse von denselben ab und trägt das Glyzerin auf, wenn das Leder noch feucht ist.

*

Putzpulver. Weißes Putzpulver für Nickel: Es werden 1 Teil Pottasche, 3 Teile Kreide und 2 Teile weißer Trippel aufs Feinste gestoßen und innig miteinander vermengt. Das Pulver selbst wird beim Gebrauche mit Wasser angefeuchtet, um die Pottasche in Lösung zu bekommen. Putzpulver für Zinn und Messing: Man löst 2 Teile Oxalsäure in 20 Teilen Wasser, mischt die Lösung mit 4 Teilen feingepulvertem Bimsstein und füllt sie in Flaschen.

*

Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen. Man feuchtet ein Tuch mit heißem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Tuch unten etwas herum und kann nun getrost kochendes Obst hinein gießen, ohne befürchten zu müssen, das Glas einzubüßen.

*

Feine weiße wollene Shawls und Halstücher reinigt man, indem man sie in eine Schüssel oder ein anderes Gefäß legt und sie dann trocken recht sorgfältig mit etwas Weizenmehl abreibt, wie wenn man es waschen wollte und schüttelt darauf das Mehl gut aus. Ist das Tuch hierauf noch nicht ganz rein, so wiederholt man das Verfahren mit frischem Mehl.

*

Reinigung der Flaschen von Moder- und Schimmelgeruch. Man schüttet frisch geglühte und dann abgekühlte Holzkohle in gepulvertem Zustande in Wasser, spült damit die Flaschen und läßt es längere Zeit unter öfterem Umschütteln in der Flasche stehen, bis der Moder- und Schimmelgeruch völlig verschwunden ist.

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