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

**Band:** 21 (1899)

Heft: 27

**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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 7.

Juli 1899

## Bur Geschichte der Gemüse.

Den ersten Pflanzen, die von den Menschen angebaut wurden, gehört die Linse. Sie stammt vom Himalaya. Um ein Linsensgericht gab bekanntlich bereits Esau sein Recht der Erstgeburt dahin.

Ebenso alt ist die Kultur der Laucharten, die ebenfalls aus Asien stammen. Nero, der allmonatlich mehrere Tage hindurch Lauch aß, um seine Stimme zu klären, wurde spottweise Porrophagus — der Lauchstresser — genannt. Zu der Zeit der Pharaonen wurde der Lauch in Egypten allgemein kultiviert. Der Knoblauch speziell galt bei den Alten als diätisches Genußmittel. Die Fraeliten in der egyptischen Gesangenschaft, die Arbeiter an der Chepospyramide, die Soldaten, Matrosen, Feldarbeiter bei den alten Griechen und Kömern aßen Knoblauch, wenn sie von der Hige und Arbeit erschlafst waren. Elphinstone, der bekannte Geschichtsschreiber Indiens, berichtet, daß noch jetzt die Bölker in Gegenden, die vom Samun heimgesucht werden, sich die Lippen und die Nase mit Knoblauch einreiben, wodurch sie von dem heißen Winde weniger zu leiden haben sollen.

Die Zwiebel war bei den Egyptern um 2000 v. Chr. Gegenstand der Verehrung. Sie kam gleichfalls aus Indien. Auch die Gurke war in Ostindien heimisch, sowie in Kaschmir, China und Persien. Kaiser Tiberius aß sie massenhaft im Sommer und Winter. Die Egypter bereiteten ein Getränk aus Gurkensaft. Die Kürdisarten werden in Assen mit Vorliebe kultiviert. Spargel, der an der englischen Küste und in Rußland wild wächst, war das Lieblingsgemüse des großen Plato, und Aristophanes pries ihn als ein gutes Verdauungsmittel. In den russischen Steppen ist der wilde Spargel so häusig, daß ihn das Vieh abgrast. Lattich galt bei den Alten als ein wirksames Katersmittel. Wenn sie zuviel Wein getrunken hatten, empfanden sie, daß eine Portion Lattich ihnen das erhiste Blut angenehm fühlte. Die Griechen betteten ihre Sterbenden auf Lattichblättern, gemäß der Sage

vom göttlich verwundeten Adonis, den die Göttin Benus liebend auf ein Lager bettete, deren narkotische Säfte den sterbenden Geliebten freilich doch nicht zu retten vermochten. Spinat ist eine arabische Pflanze,

die von den Arabern nach Spanien gebracht wurde.

Sehr geschätzt waren von den alten Egyptern, Griechen und Kömern der Endiviensalat und die Petersilie. Die Melone stammt aus Südsasien und wurde schon von Egyptern, Griechen und Kömern kultiviert. Columbus führte sie in Amerika ein. Die Wassermelone ist in Afrika zu Hause. Der Kohl in Griechenland; Cincinatus befahl seine Anspslanzung in Kom. Der Blumenkohl stammt aus Cypern. Kettiche, aus China stammend, wurden schon in alten Zeiten in Europa kultiviert. Aus China kam auch der Khabarber, der im 14. Jahrhundert in Europa eingeführt wurde. Die Bohne ist in Egypten und Oftindien heimisch, die Erbse in ganz Asien. Beide schon seit ältesten Zeiten in Europa gebaut. In den Schweizer Pfahlbauten der Bronzeperiode sind Erbsen gefunden worden. Die Lupine kommt aus Egypten.

In Europa heimisch sind noch Meerrettich, aus Rußland nach Westeuropa verbreitet. Sellerie, die in Großbritanien einst ein gemeines Unkraut gewesen; Fenchel, dessen Früchte bei den alten Kömern beliebt waren und noch heute in Egypten gegessen werden; Pfesserkraut; Pastinack; Cichorie; Artischocke; Mohrrübe und rote Kübe, an den Gestaden Südenropas heimisch und seit Urzeiten angebaut; Kresse, die aber auch in Asien und Amerika wild wächst; Sauerampser; Bibernell. Wit einer Anzahl uns jetzt unentbehrlich erscheinender Gewächse hat uns Amerika beschenkt. Es sei nur an die Kartossel erinnert, deren Geschichte allbekannt ist, sowie an die Tomaten und an die Opuntien.

## Der Tod im Kochtopf.

Tournal" eine Mitteilung, der unsere Hausfrauen vielleicht einige Beachtung schenken. Auf der Anklagedank sißen diesmal die emaillierten eisernen Kochgeschirre, die fast in allen Haushaltungen verwandt werden. Von Zeit zu Zeit taucht immer wieder der Gedanke auf, ob das Email dieser Geschirre vielleicht gelegentlich gistige Stoffe enthalten möchte; aber darum handelt es sich in dem gegenwärtigen Falle nicht, außerdem ist vor einiger Zeit durch sehr sorgfältige chemische Untersuchungen nachzewiesen worden, daß die Zusammensetzung des dabei benutzten Email ganz einwandsrei ist, wenn nicht eben eine grobe Unachtsamkeit oder direkter straswürdiger Betrug vorliegt. Diesmal ist von einer andern Gesahr die Rede, zu der die emaillierten Kochtöpfe Veranlassung geben können. Dr. Scharpin ist nämlich zu der Ueberzeugung gekommen, daß

sich von dem Email, wenn es etwas abgenutt ift, sehr leicht winzige, sehr scharfe Splitter ablösen, die, wenn sie mit der Speise herunterge= schluckt werden, dem menschlichen Verdauungskanal in höchstem Maße gefährlich werden können. Der genannte Arzt behandelte kürzlich einen Roch, dem beim Reinigen einer emaillierten Pfanne ein winziges Stückchen Email unter den Fingernagel geraten war und dort, da es scharf wie Glas war, eine unangenehme Verletzung hervorgebracht hatte. Ift das Email einmal rissig geworden, so kann selbst das beste Auge solche kleine Splitter in der gekochten Speise, z. B. im Gemüse, nicht entdecken. Werden sie aber heruntergeschluckt, so können sie zu allerhand Darm= erkrankungen Anlaß geben, und Dr. Scharpin steht nicht an, die Thatsache, daß Darmleiden aller Art heutzutage häufiger geworden find, der zunehmenden Benutung der emaillierten Kochgeschirre zuzuschreiben. Erscheint die Behauptung in solcher Allgemeinheit übertrieben, so ist sie doch nicht von der Hand zu weisen, wenn man an die außerordentliche Zunahme der Appendicitis denkt, der Entzündung des wurmförmigen Fortsates des Blinddarms, die heute eine ganz außerordentlich große Bahl von Menschen dahinrafft. Es ist zweifellos, daß oft die winzigsten Gegenstände, wie ein himbeerkern oder ähnliches, der Grund zu dieser Erkrankung werden, und von diesem Gesichtspunkte aus erscheinen die Emailsplitter unserer Kochtöpfe und Bratpfannen durchaus nicht in einem harmlosen Lichte. Jedenfalls werden unsere Hausfrauen gut thun, das Email an ihren Kochgeräten nicht zu selten erneuern zu lassen.

# Winke für Reparaturen.

ale ei Reparaturen im Haushalt, wie sie jeder Umzug mit sich bringt aund jedes große Frühjahrsreinmachen nahelegt, kann man viel Geld ersparen, wenn man das "Selbst ist der Mann" beherzigt. Nach= stehende Winke werden hierbei vorteilhaft sein. Der beste Leim, um abgebrochene Teile von Möbeln wieder fest zu machen, ist weißer ruffischer Leim. Man weicht eine Tafel über Nacht in Waffer, gießt letteres dann ab und macht den Leim hiernach im Wafferbade fluffig, nicht über direktem Feuer. Thut man noch etwas Essig hinzu, so bleibt der Leim flüssig und ist jederzeit gebrauchsfähig. — Will man seine Möbel aufpolieren, so wasche man diese erst gehörig mit einer Abkochung von Duillayarinde ab; man wird staunen, welch entsetzlicher Schmutz sich im Laufe des Winters an ihnen angesetzt hat und wie töricht es ist, ohne eine solche Reinigung die Politur aufzutragen. Zum Polieren benutzt man entweder die käufliche Schallackpolitur, der nach Wunsch auch noch etwas Farbe — Mahagonibraun für helle, Umbrabraun für dunkle Möbel — beigemischt werden kann. Soll nur der Glanz er=

neuert werden, so genügt nach vorherigem Reinigen tüchtiges Abreiben mit Vetroleum. Eichene Möbelstücke, die nicht poliert werden, sind ebenfalls in angegebener Weise zu reinigen, dann mit in Terpentinöl . gelöstem Wachs, eventuell unter Zusat von etwas sogenannter Brunolein= farbe, recht regelmäßig einzureiben und kräftig zu bürsten. — Zum Reinigen von mit Delfarbe bestrichenen Möbeln, auch Fenstern, Türen 2c., benutt man ausschließlich eine Abkochung von Duillayarinde oder Seifenwurzel (aus der Droguenhandlung), da Seifen= und Sodawasser die Farbe löst. Eiserne Defen werden mit Graphitpulver, in Essig berrührt, bestrichen und mit harter Wichse glänzend gewichst. — Plüschmöbel reibt man mit rohem Sauerkraut ab, wonach sie thatsächlich wie neu erscheinen, ebenso glatte Teppiche, die übrigens auch, auf dem Fußboden liegend, mit weicher Seife und Schmierseifenschaum tüchtig gescheuert werden können. — Tapeten und bemalte Decken reinigt man durch Abreiben mit Brot. — Frisch gestrichene Fußböden wischt man vor Wiederbenutzung des Zimmers mehreremal mit kaltem, reinem Waffer ab, sie halten sich dann viel länger.

## Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Kirschsaft. Böllig reife Sauerkirschen werden entstielt, in einem Mörser gestoßen, eventuell auf einer Obstmühle vermahlen und in einem irdenen Topfe oder einem Holzbottich über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag preßt man sie durch ein Tuch, gibt zu einem Liter Sast 500 Gramm Zucker, setzt ihn in einem irdenen oder kupfernen Gefäß zum Feuer und schäumt fleißig ab. Der Freund von Gewürzen kann ca. 8 Gramm in Stücke gebrochenen ganzen Zimmt und 5 Gramm Nelken zusehen. Nach 10-15 Minuten wird der Sast durch ein reines Tuch siltriert, erkaltet in Flaschen gefüllt, welche an einem kühlen Ort gut gepfropst, ausbewahrt werden.

Erdbeerliquent. Man füllt eine große Flasche fast ganz mit Erdsbeeren (Waldbeeren sind am besten), gießt seinen französischen Cognac darauf und läßt die Flasche an warmem Orte einige Zeit stehen. Die Flüssigkeit wird dann abgegossen, filtriert und mit geläutertem Zuckerssirup versüßt. Um letzteren herzustellen, kocht man ein Kilo Hutzucker mit ½ Liter Wasser auf, schäumt ab und verwendet den Sirup kalt. Man darf jedoch kein hartes (kalkhaltiges) Wasser nehmen, weil der Liqueur dadurch trübe würde. Regenwasser ist am passendsten.

Fricassé von Mordeln, Maischwämmen u. s. w. 3—4 handvoll frischgepflückte Mordeln werden sauber geputzt, aus mehreren Wassern

herausgewaschen, einigemale durchschnitten und wenn sie vollständig abgetropft sind, in 100 Gramm Süßbutter mit einer ganzen Zwiebel, dem nötigen Salz und weißem Pfesser gedünstet. An den gezogenen Saft gießt man langsam eine Obertasse sauren Rahm, der mit einem Kochlössel Mehl verquirlt wurde, schärft die Sauce mit Citronensast und läßt mit zwei Eßlösseln gehackter Petersilie nochmals aufkochen. Man verseinert das Fricasse mit etwas "Maggi" und gibt es mit Spiegeleiern zu Tische.

Makronenpasteichen. 36 Stück klein gezackte Förmchen werden mit dem Mürbeteig ausgelegt, in die Mitte lege etwas Obst, dann reibe 100 Gramm geschälte Mandeln recht sein mit 8 Eiweiß, füge 375 Gramm seinen Zucker und 50 Gramm Mehl, einige Tropsen Citron hinzu und fülle diese Masse in die Förmchen. Diese Förmchen bestreiche vor dem Auslegen mit Mürbeteig mit klarer Butter. Backe sie nach dem Brod. Die Förmchen dürsen nur 6 Centimeter breit oben und 4 Centimeter breit unten sein, die Höhe 2 Centimeter.

Bisquitplatten. 3/4 Kilo Zucker und 18 Eier werden über schwachem Kohlenfeuer geschlagen; wenn die Masse dick wird, die Schlagrute dars ausgehoben wird und das davon Ablaufende auf der im Kessel besindslichen Masse stehen bleibt, sich türmt, dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie kalt, rührt 250 Gramm Puder, 250 Gramm Mehl, 8 Gramm Zimmt und eine Macinuß darunter, dressiert sie wie Zwieback groß auf Papier, bestaubt sie mit Zucker, backt sie langsam und schneidet sie warm vom Papier. Zede Art Bisquitmasse darf nicht zu viel gesschlagen werden.

Sommersuppe mit Leberklößen. Alle Arten Sommergemüse als Schoten, Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Salat 2c. schneidet man nach dem Reinigen in nudelartige Streifen, zerläßt reichlich Butter und schwitzt die Gemüse in derselben langsam eine Viertelstunde. Dann füllt man soviel siedendes Wasser auf, als man Suppe braucht, salzt die Brühe und kocht die Suppe eine Stunde sehr langsam. Kurz vor dem Anrichten fügt man 15 bis 20 Gramm Liebig's Fleischertrakt an die Suppe, würzt sie mit gewiegter Petersilie und richtet sie über Leberklößchen an. Zu den Klößchen wiegt man 250 Gramm enthäutete Kalbsleber sein, verrührt sie mit etwas zerlassener Butter, mehreren Siern, Salz, Pfesser, Majoran und Reibbrot, sticht kleine Klöße ab und kocht sie in der Brühe etwa 5 Minuten.

Blumenkohl. Man kocht den Blumenkohl 5 Minuten, in siedendem Salzwasser, läßt ihn abtropfen und dämpft ihn darauf in folgendem

Beiguß weich: Man schwitzt zu demselben 20 Gramm Mehl in Butter hellgelb, verkocht die Einbrenne mit ½ Liter Fleischertraktbrühe und ¼ Liter Milch, würzt die Sauce mit ein wenig Muskatblüte, salzt ihn und läßt den Blumenkohl langsam weich kochen.

Artischoken in Fleischbrühe. Man nimmt kleine, zarte Artischocken, schneidet die Blätter davon, entfernt die harten Teile, schält die Boden — Käse genannt — sauber und teilt sie in Viertel. Darauf bräunt man 100 Gramm Butter in einer Casserole, legt die Artischocken hinein, die Blätter oben darauf, streut Pfester und Salz darüber, läßt sie gelb braten, gießt ½ Liter kräftige Jus von Liebig's Fleischertrakt daran, würzt das Gemüse mit gehakter Petersilie und etwas Schnittlauch und läßt es auf schwachem Feuer weich kochen. Dann werden die Artischocken angerichtet, der Jus abgesettet, mit Citronensaft geschärft, mit einem Stücken Butter gerührt, aber nicht aufgekocht und über die Artischocken gegossen.

Juspastethen. In ½ Liter siedend Wasser löst man 10 Gramm Liebig's Fleischertrakt auf, salzt die kräftige Jus, läßt sie etwas abkühlen und verquirlt sie mit 10 frischen Sidottern. Kleine Tassen bestreicht man mit frischer Butter, füllt sie drei Viertel voll mit der Kraftbrühe, stellt sie in siedendes Wasser und kocht sie langsam so lange, bis die Flüssigkeit erstart ist. Dann stürzt man die Pastetchen, bestreut sie mit gewiegtem Schinken und gehackter Petersilie und gibt sie sofort zu Tisch.

Viener Torte. 300 Gramm Puderzucker, 8 Sidotter, 4 ganze Sier, Citronensaft und etwas Citronenschale rührt man dickschaumig, fügt 300 Gramm zu Rahm gerührte Butter und 300 Gramm Kortoffels mehl hinzu und zieht den steisen Schnee der acht Siweiße unter die Masse. Dann teilt man sie in drei Teile, bäckt jeden Teil auf einem gebutterten Tortenblech hellbraun und läßt sie abkühlen. Sinen Teil bestreicht man mit Johannisbeers, den zweiten Teil mit Aprikosensmarmelade, setzt alle drei zusammen, überzieht den letzten oben mit beliebiger Glasur und garniert die Torte nach dem Trocknen der Glasur mit abgetropsten eingemachten Früchten.

Himbeerlaft. Zum Konservieren des ausgepreßten Saftes ohne Kochen und ohne Gährung genügt entweder ein Zusatz von 15 Proz. der Saftmenge, 96 Proz. gutem, suselsseiem, rektisiziertem Spiritus oder von 20 Gramm Salichl zu 100 Liter Saft. Um dem Himbeersaft jene schöne, intensiv rote Färdung zu geben, welche bei Säften ersten Kanges vorhanden ist, und deren Herstellung von verschiedenen großen Presserien als Geschäftsgeheimnis streng gehütet wird, setzt man den abzupressenden

roten Himbeeren ½ entkernte, schwarze Süßkirschen zu, wodurch die Dualität des Saftes in keinem Falle geschädigt wird. Es ist bei der sorgfältigsten Behandlung der Himbeeren einfach unmöglich, dem Safte eine so feurige Färbung zu verleihen, wie sie die Frucht selbst nicht besitzt, es ist aber sehr zu empfehlen, das durch jenen Kirschenzusatz zu thun, um so mehr, als erreichbare brillante Färbung von größtem Sinssluß auf die Normierung des Preises ist. Noch zweckmäßiger aber ist es, die dunkle, seurige Färbung dadurch zu bewirken, daß man ½ der Himbeerpflanzung in den neueren schwarzsfrüchtigen Sorten anlegt und ½ rote, sowie ½ schwarze Früchte zur Saftbereitung verwendet.

**Heht im Mantel.** Ein Hecht von 2½ Kg. wird Abends vor dem Gebrauch geschuppt, ausgenommen, gewaschen, getrocknet, mit Pfesser und Salz eingerieben, mit dem Sast einiger Citronen beträuselt, mit ½ Liter Weißwein übergossen. So bleibt er zugedeckt, unter wiedersholtem Umwenden, stehen. — Zur Zeit der Verwendung gieße die Marinade ab und rühre die Hälfte derselben mit 80 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl, beides gut geknettet und mit 4 Sidottern versbunden, auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, der zuletzt ein Theelössel voll Fleischertrakt zugesetzt wird. Hiermit bestreiche den Fisch, bestreue ihn mit geriebenem Weißbrot und reichlichem Parmesankäse und backe ihn unter fleißigem Begießen im Ofen.

Gebratene junge Hähnchen. Wenn dieselben gut gerupft, gesengt und abgewaschen sind, nimmt man sie aus, indem man unten in den Leib einen kleinen Einschnitt macht, das Eingeweide loslöst und nachdem man den Magen gefaßt hat, es mittels des letzteren herauszieht. Der Brustknochen wird geknickt und aufgebogen, der Hals durch den Flügel gezogen und die Beinchen in die Höhe gestreckt. Man brät sie in ausgebratenem Speck, in dem man zuletzt noch ein Stück Butter hinzu fügt, auf schwachem Feuer gelbbraun. Sie sind in  $1^{1/2}$  Stunden gar.

Brennessel als Gemüse. Im Frühjahr, wenn die Wintergemüse bald aufgezehrt sind, hört man so manche Hausfrau klagen, sie wisse nicht, was kochen, sie habe jetzt gar keine Abwechslung in ihrem Küchenzettel. Den meisten Hausfrauen ist es gar nicht bekannt, was sich alles als Gemüse verwenden läßt. Gerade jetzt eignet sich eine gewöhnlich als Unkraut bezeichnete Pflanze zu Herstellung eines dem Spinat an Geschmack gleichkommenden Gerichtes. Diese Pflanze heißt Brennessel. Wie leicht und billig sind dieselben zu haben. Die jungen, zarten Brennesseln werden wie Spinat zubereitet und sind im Geschmack nicht von diesem zu unterscheiden. Da sie beim Kochen sehr zusammen fallen,

darf man ½ mehr nehmen, als man Spinat nötig hat. Auch der Löwenzahn kann in der Küche verwendet werden. Die jungen Blätter werden als Salat zubereitet. Derselbe schmeckt bitter, soll aber der Gesundheit zuträglich sein.

**Beständig machen der Farben in Baumwollstossen.** Die Farbe in Cotonne=, Cretonne= und Indienne=Schürzen und Köcken kann auf folgende bewährte Art beständig gemacht werden. Wan läßt dieselben als neu 2-3 Stunden in heißem Wasser, in welchem man vorher 1-2 Löffel Alaun verrührt hat, liegen, wässert sie dann gut und trocknet sie am Schatten.

Handschuhe aus dänischem Leder zu waschen. Die Handschuhe werden auf einem mehrsach gefalteten, reinen, leinenen Tuch ausgestreitet und vermittels eines festen, reinen Schwämmchens und einer Wischung von aufgelöster Seife, Salmiak und Milch rein gewaschen. Nachdem sie mit einem Flanells oder Leinentuch abgetrocket sind., hängt man sie zum völligen Trocknen auf und reibt und drückt sie hin und wieder etwas. Ein Abstäuben mit Weizenkleie nach dem Trocken macht das Leder weich und elastisch.

**Oelfarben an Fensterscheiben.** Die Spritzslecken von Delfarben, die beim Streichen einer Fassade an den Fensterscheiben entstanden und schon angetrocknet sind, weichen Terpentin und Soda allein nicht. Man muß dazu schon Seise zu Hilfe nehmen. Sogenannte Schmierseise, die man aufträgt und mehrere Stunden stehen läßt, beseitigt alle Delsfarbe. Auch wird dieses Mittel mit Vorteil bei Pinseln angewandt, die in Delfarbe hart geworden sind. Man weicht sie in einer Lösung von Schmierseise auf und braucht die Pinsel dann nur noch rein nachzuspülen. Die Anwendung äßender Mittel, wie Pottasche und Kalk, ist bei Glas nicht ratsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

Teppiche und Möbelüberzüge zu reinigen. Man klopfe und bürste sie zuerst recht sorgfältig aus, um allen Staub zu entsernen, mache dann eine gute Seisenbrühe, am besten von venetianischer Seise und bürste damit die Gegenstände tüchtig durch. Man wasche dann die Seise mit reinem Wasser ab, löse Alaun in heißem Wasser auf (für 3 Liter Wasser genügen 15 Gramm Alaun) und wasche mit der Flüssigsteit mittels eines Schwammes die Gegenstände, deren Farben nach dem Trocknen wieder meist gut aufgefrischt sein werden.