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

Band: 21 (1899)

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: 14.02.2026

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 11. | November 1899

Nürnberger Lebkuchen.

Der Honig- oder Lebkuchen spielt in diesen Wochen eine große Rolle, er wird sicher auf keinem Weihnachtstische fehlen. Es wird für die Festzeit ja besonderes Backwerk der verschiedensten Art hergestellt, aber die Krone von allem ist der Lebkuchen oder Pfefferkuchen, je nach seiner Feinheit und Kostspieligkeit mit allerlei Gewürzen, Mandeln u. s. w. gemischt. Die leckersten Lebkuchen liefert auch heute noch, wie schon vor Jahrhunderten, die altberühmte und gewerbfleißige Pegnitzstadt Nürnberg: Nürnberger Lebkuchen sind eine Spezialität auf diesem Gebiete. Mindestens sehr nahe kommen ihr aber die Thorner Lebkuchen, und ebenso liefern Erlangen, Ulm, Nördlingen, Basel (Leckerli), Braunschweig, Offenbach und Danzig rühmenswerte Ware, wie auch aus Schlesien, Pulsnitz und Kamenz in Sachsen, von Metz, Verdun und Reims vorzügliche Lebkuchen in den Handel gelangen.

In manchen Gegenden bringt schon der heilige Nikolaus nebst Aepfeln und Nüssen auch Lebkuchen, aber vor allem gehört das Beiwerk zu den weihnachtlichen Gaben. In Hebels „Allemanischen Gedichten" fragt sich die Mutter, nachdem sie, während ihr Liebling schläft, leise den Christbaum ins Kämmerlein geholt hat:

„Was henk i der denn dra?
Ne schöne Lebkuecha-Ma
Ne Gitzeli, ne Mummeli
Und Blümeli weiß und rot und gel,
Vom allerfinste Zuckermehl."

Die Sitte, besonders Weihnachtsgebäck zum Feste zu bescheeren, reicht bis in die altgermanische, heidnische Vorzeit zurück. Wenn vor zweitausend Jahren unsere Vorfahren Weihnachten, das Fest der Wintersonnenwende, feierten, so loderten auf den Bergen, und den Gottheiten Wuotan, Freya und Frô, die nach dem Volksglauben um jene Zeit segnend durch Dörfer und Fluren gingen, wurden Opfer dargebracht. Das Fleisch der geschlachteten Tiere wurde dann beim Opferschmaus verzehrt. Aber auch unblutige Opfer gab es; nachdem der Priester

Mehl mit geweihtem Wasser besprengt hatte, formten die Frauen zum Feste Bilder von den Göttern und den ihnen heiligen Tieren.

Wuotan zu Ehren fertigte man ein Backwerk, das den Sonnenkranz darstellen sollte; daher stammen unser Hefenkranz und Brezeln. Dem Donar zu Ehren, dessen Wagen Böcke ziehen, formte man Brote in der Borm eines springenden Bockes, woran die schwäbischen „Springerle" erinnern. An Wuotans Stelle wurde in christlicher Zeit der heilige Martin (der Pelzmärte) oder der heilige Nikolaus gesetzt, allein die menschlichen Figuren, die man am Tage des letztern backt, weisen direkt auf das uralte Opfer für Wuotan zurück.

Unter den heidnischen Opfern am Jul- oder Weihnachtsfest waren auch Honigkuchen, die wir in dem süddeuschen Hutzel- oder Schnitzbrot und in den allgemein verbreiteten Lebkuchen wiederfinden. Solange man in Deutschland noch keinen Zucker hatte, oder solange der indische Rohrzucker noch sehr teuer war, mußte diesen der einheimische süße Honig ersetzen, den man bedeutend vielfältiger denn jetzt bei der Zubereitung der Speisen verwendete.

Der Honig spielte seit den ältesten Zeiten bereits eine große Rolle in Mythologie und im Volksglauben. Der aus Honig bereitete Meth war das Urgetränk der in Europa einwandernden Indogermanen und ihrer Götter. Daß Nektar und Ambrosia nichts anderes bedeuten sollten, als Honigseim und Honigtrank, darf wohl als sicher angesehen werden: die griechischen Gottheiten tranken also gleich ihren germanischen Vettern Meth. Der Honig wurde auch als Heilmittel benutzt; der Glaube an seine Gesundheit fördernde Kraft war schon in uralter Zeit überall verbreitet und hat sich bis heute im Volke erhalten: „Honigessen macht gesund", lautet ein Sprichwort. Die Philosophen Demokrit und Pythagoras empfahlen den Genuß von Honig, der als Arzneimittel geschätzt wurde, wie biblische Sprüche und Rezepte griechischer Aerzte bezeugen. Man verordnete ihn insbesondere gegen Schwindsucht, Fieber, Brustfellentzündung u. s. w.

Honigkuchen besänftigen den Cerberus, auch die heilige Schlange des Pallas auf der Akropolis zu Athen bekommt monatlich einen Honigfladen, wie alle heiligen Tiere, darunter auch die Krokodile in Egypten. Honig dient als Totenopfer, Achill läßt an der Leiche des Patroklos Krüge voll Honig verbrennen, und aus dem Orient stammt die Anwendung des Honigs zum Einbalsamieren; die Egypter überzogen die Leichen mit Wachs und legten sie dann in Honig. Der zu Kreta geborene Zeus wird als Kind von Bienen mit Honig ernährt, und Bachus auf Euböa von Aristäos mit Honig aufgezogen. Die alten Hebräer gaben den Neugebornen Butter und Honig zu essen, weil sie glaubten, daß die Kinder dadurch verständig und tugendhaft würden. Auch die

Christen der ältesten Zeiten gaben den Neugetauften Milch und Honig zu essen.

Im Propheten Isaias 7, 15 steht, nachdem V. 14 die Geburt des Sohnes der Jungfrau verkündet ist: „Butter und Honig wird er essen, daß er wisse, Böses zu verwerfen und Gutes zu erhalten.“ Daher stammt wohl der vorhin erwähnte, uralte Brauch, den Kindern nach der Taufe Milch und Honig vermischt einzuflößen. „Wir kosten“, sagt Tertullian, „die Mischung von Milch und Honig, wenn wir aufgenommen und in der Kindschaft Gottes wiedergeboren sind.“

Dieser süßende Stoff war überall leicht zu beschaffen. Im alten Griechenland gab es viele Honighändler, ebenso bei den Etruskern und Römern. Die Iberer besaßen Honig in Fülle, desgleichen die alten Gallier und die späteren Franken. Karl der Kahle sicherte den Klöstern die Fortdauer regelmäßiger Lieferungen von Honig und Meth behufs Anfertigung von Kuchen und Backwerk zu, und aus den Klöstern ging auch die neue süße Erfindung der „Lebekuoche“ oder „Lebkuoche“ hervor, die sich mit der steigenden Kultur auch im Volke weiter verbreitete.

Berühmt waren schon in alter Zeit die Honigmärkte von St. Denis und bald darauf auch die der Nürnberger „Zeidler,“ denen besondere Privilegien verliehen wurden, darunter ein eigenes „Zeidler-Gericht,“ das 1779 zum letztenmale getagt hat. Im 13. Jahrhundert bereits wohnten in der Umgebung von Nürnberg, sowohl im Lorenzer wie im Seebalder Walde mehrere hundert Zeidler oder Honigbauer. Der ganze Bezirk von etwa 23 Quadratmeilen hieß „des heiligen römischen Reiches Bienengarten,“ und seine Erzeugnisse genossen einen hohen Ruf.

Die Nürnberger Kuchenbäcker hatten also den ausgezeichneten Honig in nächster Nähe und dadurch erklärt es sich wohl, daß sie sich bei Zeiten der Herstellung von allerlei Honiggebäck (Nürnberger Leckerlen, Leckzelten und Leb- oder Pfefferkuchen) zuwendeten, wovon die Lebkuchen bald ebenso berühmt wurden, wie die Produkte der Zeidler, und namentlich gegen die Weihnachtszeit massenhaft hergestellt werden mußten, um den von auswärts kommenden Nachfragen zu genügen. So ist es bis heute geblieben, und die Erzeugnisse der dortigen Lebkuchenfabriken erfreuen sich noch immer der gleichen Berühmtheit, wenn auch meist längst der Zucker an die Stelle des Honigs getreten ist.

Natürlich besitzt in Nürnberg wie anderwärts jedes Geschäft seine besondere Fabrikationsart, die meist als Geschäftsgeheimnis mit peinlicher Vorsicht bewahrt wird. Ein bewährtes Rezept lautet:

Um weißen Nürnberger Lebkuchen herzustellen, nehme man 1/2 Kilo abgezogene (geschälte) Mandeln, die man fein würflig zerschneidet und auf Papier in einem nicht zu heißen Ofen dunkelgelb röstet. Ferner rührt man 1/2 Kilo Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertel-

stunde lang, gibt den steifen Schnee des Eiweiß hinzu und rührt ihn noch eine Viertelstunde mit. Dann tut man 1/2 Kilo Mehl, 125 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm Nelken, 10 Stück pulverisierte Kardomomen, 1/2 Theelöffel voll weißen Pfeffer, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt die gerösteten Mandeln hinzu und stellt diese Masse über Nacht an einen kalten Ort. Folgenden Tages vermischt man sie mit einer Messerspitze voll Hirschhornsalz, knetet sie einmal durch und streicht sie daumendick auf weiße Obladen, die man in beliebig große, länglich-viereckige Stücke schneidet. Schließlich drückt man oben in jede Ecke eine geschälte Mandel und in die Mitte ein Stück Zitronat, worauf das Backen auf Blechen im Ofen erfolgt.

Das Kochen der Kartoffel.

Die Kartoffel besteht aus Stärke, Wasser, Zellgewebe. Wer die Salzkartoffeln so aufsetzt, daß das Wasser darüber spült, hat schon einen großen Fehler begangen. Wer nun noch dazu sofort nach dem Weichsein diese abgießt, macht den Fehler noch größer. Die richtige Kochart ist folgende: Im Topfe darf das aufgegossene heiße Wasser nie über die Kartoffeln zu stehen kommen, nur höchstens bis unter die oberste Schicht. Man darf Kartoffeln nie kalt aufsetzen! Wenn sie soweit gar sind, daß sie leicht durchstechbar, wird das Wasser abgegossen. Nun tritt die Dämpfung ein. Ohne Wasser wird der Kochtopf nicht aufs Feuer, sondern nur auf die Herdplatte warm gestellt, 5—10 Minuten lang. In dem heißen Brodem verdampft der Wasserstoff, die Stärke wird locker, die innere Kartoffel dehnt sich. Dann wird der Deckel abgenommen und man läßt die Kartoffel ein paar Augenblicke abdampfen. Jetzt erst kommen sie auf die Schüssel. Wird die Kartoffel so behandelt, kann man die schwerkochendsten Sorten gut erhalten. Zweitens: Wer wunderschöne Kartoffeln, zum Beispiel im Februar, irgendwo anders vorgesetzt erhält und dieselbe Sorte, von demselben Boden zum nächsten Oktober kauft und kocht, hat schlechte Kartoffeln. Wie geht das zu? — Wir haben unzählige Sorten, welche sich von Dezember bis Mitte Mai vorzüglich, vorher schlecht kochen! Dagegen haben wir wenig Sorten, welche sich im Oktober schon gut kochen. Darum hält eine gute Wirtschaft mehrere Sorten zum Winter in Vorrat. Jeder Kartoffelzüchter, ohne Ausnahme, klagt Stein und Bein, wann lernen die Hausfrauen endlich Kartoffeln kochen? Wenn ich in Städten Kartoffeln esse — Hotels 2c. — gläsern, süß — weg, weg damit — es ist mir nicht möglich, solche Kartoffeln zu genießen. Es liegt auch am Aufbewahrungsorte im Winter. Dunkle Keller sind gut, aber Luft muß sein. Dann darf die Kartoffel nicht in hohen Haufen liegen, son-

dern höchstens 30 Cm. hoch. Sie muß, wo feuchte Steine im Keller, stets Holzunterlage haben. Auf feuchten Steinen wird sie glasig und süß — unbrauchbar. Die Gründe, warum gewisse Kartoffelsorten sich in dem und dem Monat gut kochen, liegen in der jeweiligen Entwickelungsart der Sorten. Schon am Keimen erkennt man die innere Art der Kartoffel. Keimt sie früh, so ist sie für Oktober-Dezember eßbar, keimt sie spät, ist es eine Winterkartoffel. Die Lebenskraft ist mit dem Laubabsterben noch nicht erschöpft. Die Knolle arbeitet weiter, scheidet in sich die Bocke von den Schafen. Bearbeitet ihre Stärke, regelt unnützes Wasser ꝛc. Eine Sorte ist früher, die andere später damit fertig. Erst nach dem Fertigsein ist's eine Frucht, die mundet.

Das Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Es ist wieder die Zeit da, wo man auf dem Lande seine Vorräte an Fleisch für den Bedarf in der Familie, oder doch einen Teil desselben, für ein Jahr anlegt, wo man die Rauchkammern füllt mit Speck, saftigen „Schüfeli" und „Hammen", wohl auch mit appetitlichen Rauchwürsten. Niemand wird bestreiten wollen, daß das nicht köstliche Artikel seien, wenn eine geschickte Hand es verstanden, sie richtig zu konservieren, was freilich auf verschiedene Art geschieht und nicht immer zum Vorteil des Präparators.

Früher rieb man das frische Fleisch warm mit Salz ein und hängte es dann in den Rauch, oder man legte die einzelnen Stücke, die Speckseiten zu unterst, schichtenweise auf einander und goß dann alltäglich das dabei entstandene Salzwasser über den Vorrat hinweg und das so lange, bis es kein Salzwasser mehr gab. Dann kam erst das Räuchern. Es ist dies ein Verfahren, das jetzt noch vielfach üblich und bei einiger Sorgfalt gar nicht übel ist.

Neuerdings verfährt man mit dieser Einpöckelung mit gutem Erfolge etwas anders. Man bereitet nämlich zum voraus die passende Salzlacke, indem man 2 Kilo Salz, 65 Gramm Salpeter, 250 Gramm Zucker und 6 Liter Wasser so lange kocht, bis das Salz sich löst, und läßt die Masse erkalten. Man legt nun das Fleisch dicht aufeinander geschichtet in eine hölzerne Stande und gießt die Flüssigkeit darüber. Nun legt man ein rundes Brett auf das Fleisch und beschwert das Ganze mit einem saubern Stein, und zwar stark genug, daß das Fleisch von der Lacke ganz bedeckt ist. Man läßt nun das Ganze stehen. Nach einer bestimmten Zeit nimmt man das Fleisch, das von seinem Saft nichts verloren hat, was bei dem Trockenpöckeln stets der Fall war, heraus und bringt es in gelinden, nicht warmen Rauch zur vollständigen Konservierung. Auf diese Weise erhält man die saftigen „Bitzli", nach denen dem Liebhaber schon zum voraus der Mund wässert.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischrouladen. Handgroße Scheiben von Rindfleisch aus der Keule, etwa fingerdick, werden geklopft, mit guter Fleischfarce 1 Ctm. dick bestrichen, zusammengerollt und mit einem Faden umwickelt; dann in braun gebratener Butter ringsum gebraten, mit Semmelkrumen bestreut, häufig mit der Butter begossen und in fest verschlossenem Topfe beinahe gar gebraten während 1/2 Stunde, dann mit Bouillon von Liebigs Fleischextrakt ebenso lange geschmort und in der kräftigen, treffend gesalzenen Sauce angerichtet, nachdem die Fäden entfernt sind.

*

Fricandeaux von Kalbfleisch mit Bouillon von Liebigs Fleischextrakt. Aus einer fetten Kalbskeule löst man die 4 großen Fleischstücke, häutet sie gut, klopft sie weich und spickt sie fein. In der Bratpfanne macht man Butter gelb, legt die Fricandeaux mit der ungespickten Seite in Mehl, dann in die Butter, damit sie keinen Saft verlieren und läßt sie rasch braten, bis das Gespickte gelb wird, während man sie fleißig mit der Butter begießt und etwas Salz darüber streut. Fürchtet man, daß der Ofen zu heiß ist, so legt man noch Butter auf die Fricandeaux. Sind diese 1/4 Stunde gebraten, so gießt man 1/4 Liter kräftige Bouillon daran und schmort sie damit völlig weich. Nachdem die Fricandeaux angerichtet sind, brät man noch 1/2 Eßlöffel feines Mehl in der Butter braun und kocht mit Bouillon und Salz die Sauce, welche man mit Citronenscheiben anrichtet. Das überflüssige Fett wird abgefüllt.

*

Saurer Kalbsbraten mit Guß. 375 Gramm Fleisch von der Keule wird einige Tage in Essig gelegt und gut gebraten. Dann bratet man 750 Gramm nicht gebeitztes Kalbfleisch, hackt dies Fleisch recht fein mit 125 Gramm Sardellen, einigen Schalotten, würzt es mit Pfeffer, Muskat, Citronenscheiben, Kapern und Lorbeerblättern, kocht es mit 1 Glas Wein und den gesiebten Brühen beider Braten eine kleine Weile. Dann nimmt man die Lorbeerblätter und Citronenscheiben heraus, streicht die Masse auf den gebeitzten noch warmen Braten. Die Brühe zieht sich aus dem Guß und bildet in der Schüssel Mark, von dem man das Fett abnimmt, bevor man den Braten recht fein schneidet.

*

Schinken-Pastete. Man mache aus 500 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 1 Ei und 1/8 Liter saurem Rahm einen Teig, mache daraus mehrere Teile und rolle diese dünn aus. Dann hacke man so Schinken, etwa 1 gehäuften Suppenteller voll, gebe 1 fein gehackte Zwiebel, 5 verklopfte Eier, 1/4 Liter Rahm, Muskat und Pfeffer darunter und

mische es gut. Dann lege man eine mit Butter bestrichene Form mit Teig aus, darauf eine fingerdicke Lage Schinken, wieder Teig, dann Schinken und so fort. Obenauf muß eine Teigplatte sein. Man backe dies in guter Hitze 1 Stunde lang und stürze es.

*

Ochsenfleisch mit Tunke. Kaltes Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten und folgende Tunke darüber gegeben: Zwiebeln, ein hartgesottenes Ei, eine Sardelle, 16 Gramm Kapern werden recht fein verhackt mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut vermischt.

*

Bärentorte. 250 Gramm Zucker mit 5 Eiern recht schaumig gerührt, 250 Gramm geriebene Mandeln, etwas Vanille, 250 Gramm geriebene Rübli und 25 Gramm Mehl darunter gemengt und gebacken.

*

Englische Biskuits. 90 Gramm Butter, 3 Eier, 250 Gramm Zucker, etwas Vanille, ein Achtelliter saurer Rahm, etwas Natron wird gerührt, 1¼—2 Pfund Mehl dazu gewirkt, ausgewallt, mit einem Glas ausgestochen, mit dem Reibeisen aufgedrückt und gebacken.

*

Linsen. Die Linsen werden gut gewaschen, wie Erbsen mit einem Stück Soda (für 4 Personen von kleiner Wallnußgröße) ¾ Stunden abgekocht, dann mit Wasser durchgerührt, solches entfernt und mit wenig Wasser, einem Stückchen Rindsfett von Eigröße und einigen Zwiebeln in kurzer Brühe recht weich gekocht, wobei man, je nach Beschaffenheit der Linsen, auf 1½ bis 2½ Stunden rechnen kann. Dann werde etwas Mehl mit Essig angerührt und solches nebst Salz und Liebigs Fleischextrakt gut durchgekocht. Linsengemüse darf nicht zu dick sein, vielmehr so, daß es mit dem Löffel verspeist werden muß. Auch können die Linsen nach dem Abkochen ohne weiteres in Wasser bei späterm Hinzutun von Salz weich gekocht, abgegossen und mit Zwiebelsauce angerichtet werden. Man kann Kartoffeln dazu geben.

*

Suppe von weißen Bohnen. Sie darf nicht in glasierten Töpfen gekocht werden, da sonst die Bohnen hart bleiben. Nimm für drei Personen ½ Maaß Bohnen, reibe sie beim Waschen mit den Händen, koche sie mit einem Stückchen Soda von halber Haselnußgröße oder einer Messerspitze Natron drei Viertelstunden ab, übergieße sie auf einem Siebe mit Wasser und koche sie dann mit wenig Wasser, einer klein geschnittenen Zwiebel und einem Stück Rindsfett von halber Eigröße oder mit Knochenwerk. Später thue Porree, Salz und nach und nach das nötige Wasser hinzu. Sind die Bohnen nach 2½ Stunden Kochens weich, die Suppe aber nicht recht gebunden, so rühre einen Eßlöffel Mehl hinein. Schließ-

lich lasse die Suppe mit etwas Pfeffer und einem Theelöffel voll Liebigs Fleischextrakt durchkochen.

*

Suppe von Tomaten. Kartoffelsuppe: Einen Teller voll geschälte Kartoffeln, 3—4 Tomaten, Suppenkraut, etwas gestoßen Pfeffer, Salz, ein Stück Butter oder etwas Liebigs Fleischextrakt kocht man zusammen und rührt die Suppe dann durch.

*

Um Petroleumlampen schnell und leicht zu reinigen, reibe man Brenner und Glasbecken von innen und außen (ganz ohne Wasser) mit trockener Holzasche und einem weichen Papier ab. Das Becken wird spiegelklar und darf nur noch mit einem trockenem Tuche abgerieben werden. Besonders Küchenlampen lassen sich auf diese Art schnell vollständig säubern, da die Asche alles Petroleum aufzehrt. Zieht man zu dieser Arbeit ein Paar alte Handschuhe an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Putzen ohne Anwendung von Feuchtigkeit geschieht. Auch ist diese Methode dem vielfach gebräuchlichen Auskochen mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da hierbei mit der Zeit die den Brenner und das Becken verbindende Alaunkittung durch die scharfe Natronlauge gelöst wird.

*

Die Salzsäure im Haushalt. Die Salzsäure ist ein unübertroffenes Reinigungsmittel und sollte daher in keinem Haushalte fehlen; nur muß man sie in besonders gekennzeichneten Flaschen aufbewahren und überhaupt vorsichtig mit ihr umgehen. Salzsäure mit etwas Wasser verdünnt, macht Glasflaschen wieder vollständig rein und klar, reinigt Steinkrüge von sonst nicht wegzubringendem Bodensatz, entfernt Flecken aus Porzellan, die wie eingebrannt erscheinen u. s. w. Der unvermeidliche Wasserstein im Wasser- und Theekessel löst sich, wenn man diese Behältnisse im Wasser, dem Salzsäure zugesetzt ist, auskocht; die graue oder schwärzliche Färbung der sonst schön weißen Emaille der emaillierten Töpfe entfernt man, indem man Salzsäure in den Topf gießt, sie heiß macht und den Topf dann mit Sand aufscheuert. Unerläßlich ist es aber, alle diese mit Salzsäure gereinigten Gefäße vor dem Wiedergebrauche tüchtig und wiederholt mit reinem Wasser auszuspülen.

*

Reinigen von Messinggegenständen. Solche Gegenstände, welche durch Rauch und Hitze so schmutzig geworden sind, daß sie sich nicht durch Oxalsäure reinigen lassen, reibt man zuerst in Pottaschenlauge ab, dann taucht man sie in eine Mischung von gleichen Teilen Salpetersäure und Wasser ein, wäscht darauf ab, spült gut, trocknet und poliert.

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