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

**Band:** 22 (1900)

**Heft:** 22

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 Hanweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 6.

Juni 1900

## Wie viel Gier legt ein Huhn?

anz allgemein läßt fich diese ebenso interessante als für die praktische Hühnerzucht wichtige Frage angesichts der fast zahllosen und in jeder Hinsicht sehr verschiedenen Hühnerrassen nicht beantworten. Die schweren asiatischen Hühner (Brahmaputra, Kochinchina), sind verhältnismäßig schlechte Eierleger (wenn auch gute Brüter), ebenso die reinen Fleischuhnrassen (la flêche), welche infolge der teilweise schon Jahrhunderte hindurch fortgesetzten einseitigen Zuchtrichtungen an Leistungsfähigkeit in der Gierproduktion eingebüßt haben. Bekannt als vorzügliche Eierleger sind die Mittelmeerrassen (Staliener, Minorka), bei welchen die in der Tierzucht oft wiederkehrende Erscheinung ein= scitiger Ausbildung einer hervorragenden Rutungseigenschaft — eine sog. Neberbildung — bereits so weit fortgeschritten ist, daß die Tiere reine Lege-Automaten geworden, aber der weitern Sorge um Erhaltung der Art, der Brütlust, verlustig gegangen sind, was züchterisch vom Gesichts= punkte der Gierproduktion betrachtet, jedenfalls als eine Glanzleistung anzusehen ist. Indessen machen gerade diese heißblütigen Rassen nörd= lich der Alpen von Beginn der Mauserung an im Herbst und Winter eine zu lange Legepause, wodurch das Gesamtergebnis ihrer Produktion doch nicht so hervorragend ist. Es fehlt diesen Rassen hier während der kalten Jahreshälfte an natürlicher Wärme, an welche sie ursprünglich — entsprechend ihrer südlichen Heimat — gewöhnt sind. Der fleißigste Eierleger für unser Klima ist entschieden das einheimische Huhn, das sogenannte Landhuhn oder Bauernhuhn. In seiner Härte und Genügsamkeit ift es tatfächlich unübertroffen und verdient die Zurücksetzung nicht, die ihm leider heute oftmals zu teil wird. Wo das Landhuhn aber durch Inzucht in seiner Leistungsfähigkeit zurückgegangen ist, und das ist allerdings leider vielfach der Fall, da wird man durch Zuführung frischen Blutes einer gutlegenden Raffe — etwa durch Beigabe eines Italiener Hahnes — wieder leistungsfähige Zuchten erhalten. — Im weitern kann die Legelust der Hühner an sich insofern

gefördert werden, als die Giablage in den ersten Jahren beschleunigt wird. Dies zu erreichen, bedürfen die Tiere eines warmen Stalles, im Winter auch warmen Weichfutters und warmen Wassers, sowie eines freien Auslaufs mit guter Schargelegenheit und Gelegenheit zu Sandbadern. Fleischfütterung, sowie die Beigabe gehackter Zwiebeln, ge= mahlenen Pfeffers oder von Paprika unter das Weichfutter regen gleich= falls die Legelust an, namentlich im Herbst und Winter wird man hievon mit Erfolg Gebrauch machen können. Es muß hierbei noch bemerkt werden, daß durch alle diese Mittel in keiner Weise die Gesamtproduktion der Gier eines Huhnes erhöht, also keine größere Gierzahl an sich erzielt wird, noch erzielt werden kann. Der Gierstock eines guten Leghuhnes unserer Landhühnerrasse hat nämlich nur etwa 600 Ei-Anlagen oder Eichen und unter normalen Verhältnissen wird das huhn auch annähernd so viele Gier legen, in keinem Falle aber mehr legen können. Es ift indessen zu erwägen, daß das Huhn ein Alter von 10 Jahren erreichen kann, daß es aber nicht alle Jahre gleichmäßig legt, sondern die weitaus meisten Gier im zweiten, dritten und vierten Jahre. Durch= schnittlich verteilt sich die Bahl der von einer Henne zu legenden, bezw. gelegten Gier auf die Lebensdauer etwa folgendermaßen: Das Haus= huhn legt im ersten Jahre etwa 10-20 Gier, im zweiten 100-120, im dritten 120-135, im vierten 100-115, im fünften 60-80, im sechsten 50-60, im siebenten 35-40, im achten 15-20 und im neun= ten bis 10 Eier, also insgesamt etwa 490 bis 600 Eier. Im vierten Jahre nimmt sonach die Eiererzeugung schon wieder ab und zwar um so rascher, wenn die Henne im zweiten und dritten Jahre — wie das von verschiedener Seite als tatsächlich vorkommend behauptet wird ganz außerordentlich fleißig legt: 150 bis 200 und 250 Eier im Jahr. Dies wären — die Richtigkeit der Beobachtung vorausgesett — Leist= ungen, wie sie vielleicht äußerst selten einmal unter besonders gunstigen Berhältnissen vorkommen können, Regel ist das nicht und kann es nie= mals werden. In keinem Falle dürfte es richtig, d. h. rationell erscheinen, Legehühner länger als vier Jahre zu behalten, da einerseits die Futter= kosten den Wert der Gierproduktion übersteigen, und anderseits auch der Fleischwert mit dem Alter zurückgeht. Am besten schlachtet man die Legehühner gleich nach Beendigung der Legezeit des vierten Jahres, aber noch vor der Mauserung, während der Mauser schlachtet man die Tiere jedenfalls nicht.

Im Zusammenhange mit der Eierproduktion steht auch die andere Frage: Wie viel Hühner gehören zu einem Hahn? Bekanntslich legen die Hühner auch Eier ohne Hahn und bevor sie mit einem Hahn zusammen waren, wie man bei jungen Kücken leicht beobachten kann. Solche Eier sind allerdings zum Bebrüten untauglich, aber zum

Genuß natürlich ebenso gut. Verschiedentlich ist deshalb sogar schon em= pfohlen worden, in den Fällen, wo es sich lediglich um die Gierprodut= tion handelt und die Gier nicht zu Zuchtzwecken Verwendung finden, überhaupt keinen Sahn zu halten, da demselben in allen diesen Fällen lediglich die Rolle eines unnügen und überflüffigen Freffers zufalle und — die Hühner angeblich ohne Hahn ebenso gut legen sollen. Auf Grund mannigfacher Erfahrungen, gewonnen aus systematisch angestellten Ver= suchen, muß dieser Ansicht widersprochen werden: die Hühner sind mit Hahn ruhiger, jedoch munterer und lebhafter, frischer, halten bei freiem Auslauf beffer zusammen, sind überhaupt verträglicher, legen auch tatsächlich fleißiger und — was sehr wesentlich ist — vor allen Dingen auch früher, während sie ohne Sahn bissig und unverträglich werden, nicht das lebhafte, freudige Temperament behalten und in der Legelust bald merklich nachlassen. Wo es nur auf die Eierproduktion ankommt, tann man einen Sahn beguem bis zu zwanzig Sennen und mehr beigeben, bei anderen Zuchtrichtungen, wo es darauf ankommt, daß alle Gier auch befruchtet sind, ist die Hennenzahl pro Sahn auf zehn bis höchstens zwölf zu bemessen. Bu Brutzwecken nehme man aber keine Gier von einjährigen Sennen, desgleichen nicht von Sennen, welche von einem einjährigen Sahn befruchtet sind, fondern von einem min= destens zweijährigen Sahn befruchtete Gier einer wenigstens ebenso alten Henne. Aelter als fünf Jahre aber lasse man auch selbst einen be= währten Sahn nicht werden.

### Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Kalbsmilken. Ein paar schöne Milken werden 2 Stunden gewässert und in laues Salzwasser gelegt, das man über dem Feuer dis zum Kochen kommen läßt, damit sie steif werden. Dann legt man die Milken in kaltes Wasser, und wenn sie abgekühlt, reinigt man sie von Haut und Sehnen, schneidet sie in dünne Schnitten, gibt sie in eine Kasserole, worin sich 30 Gramm geschmolzene Butter befindet und salzt sie gehörig. Man läßt sie langsam gelb dünsten, streut einen kleinen Löffel Mehl darüber, ganz wenig seingehackte Schalotten oder Zwiedeln, auch Peterssilie. Nach einer Weile fügt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe bei, würzt noch mit Muskatnuß, träufelt auch einige Tropfen Essig oder Citronensaft darüber und läßt sie noch eine kleine Viertelstunde kochen. Man kann sie auch in einer Fricassesauce weich kochen. Eine Beigabe von Liedigs Fleischertrakt macht das Gericht vorzüglich. — Ein vortressliches Fricasse erhält man, wenn man Milken und Kalbsstopf (gesotten) zusammen in der Sauce ausschat und gehackte Schwämme,

eingemachte Gurken und Spargeln mitkochen läßt. — Unzerschnittene Milken können auch mit Speck gespickt, mit gelben Rüben und Zwiebeln weich gedämpft oder vielmehr im Ofen gebraten werden, bis daß der Speck gelblich angelaufen ist. Durch Hinzugießen von ein wenig Fleischsbrühe von Liebigs Fleischertrakt und etwas Wein sucht man eine schöne, kräftige Sauce zu erhalten.

**Nehwurst.** ½ Kilo übrig gebliebenes Fleisch wird mit 30 bis 45 Gramm Speck und 60—125 Gramm in Milch geweichtem, wieder ausgedrücktem Brote sehr sein zerhackt. Man verrührt die Masse mit 1—2 Eiern, Salz, Pfesser, Muskatnuß und Citronenschale und gibt sie auf ein wohlgewässertes, glatt ausgelegtes Kalbsnetz. Dann wickelt man eine Kolle davon, spießt sie und brate sie in der Pfanne mit etwas Butter allseitig langsam gelb. — Mageres Fleisch, z. B. Wildsleisch, Hase, Keh- oder Hindssett bermischt werden, überhaupt kommt es da immer darauf an, ob man mehr oder weniger Fett liebe. — Rehwurst kann auf dieselbe Weise auch aus frischem Fleisch geringerer Dualität oder auch aus Leber bereitet werden, welch letztere außer den obigen Gewürzen auch noch einen Zusat von geriebenem Majoran oder Salbei bedarf.

Filetbraten. Das Fett und das überschüssige Fleisch wird abge= schnitten, das Filet gehäutet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und barnach auf der gewölbten Seite hübsch fein und regelmäßig mit Speck gespickt. Es wird auf die flache Seite in die fehr heiße Bratschüffel gelegt, nebenher kommen Speckscheiben, rotgelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und oben auf das Filet 100 Gramm zerpflückte Butter. So wird der Braten in die sehr heiße Röhre gestellt und sehr sorgfältig unter öfterem Neberpinseln in fürzester Zeit gebra= ten. Bur Sauce muß rechtzeitig etwas Fleischbrühe und nach und nach, wenn man will, 1 Glas Wein und vor dem Anrichten ebensoviel Ruhm und ein Stück in Mehl gewälzte Butter hinzugegeben werden. Es wird mit Klösen, Makkaroni, Kartoffelpudding oder Gemüse à la Jardinière (d. h. ganz verschiedenartige, eingemachte und aufgewärmte Gemüse in kleinen Häufchen kranzförmig um das Fleisch herum gelegt) serviert. Das gespickte Filet kann auch am Spieß gebraten werden. Es ist genug gebraten, wenn der Saft blagrot ausfließt.

Lungenmus. Am besten ist die Kalbslunge. Die Luftröhre wird ausgeschnitten, die Lunge rein gewaschen, in Stücke geschnitten und in warmes Wasser gelegt, worin man sie weich kochen läßt, dann mit kaltem Wasser abkühlt und darauf sein zerhackt. In einer Pfanne

dämpft man auf 1 Kilo Lunge  $1-1^{1/2}$  Löffel voll Mehl mit so viel Fett, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, gibt 1 Löffel voll sein gehackte Schalotten oder gehackte Citronenschale dazu und dämpft dieses zusammen fort, bis es Farbe nehmen will. Darauf gibt man die gehackte Lunge hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Muskatnuß, verdünnt sie mit Fleischs brühe und läßt sie etwas einkochen. Man richtet die Lunge über dünne, gebackene Semmelschnitten an oder man serviert sie ohne solche zu gessottenen Kartoffeln. Die Lunge kann auch mit dem Fleische gekocht werden, sie macht die Brühe kräftig. Auch ohne solches ist die Lungens brühe gut zu Kartoffels oder Erbssuppe.

Maisrösti. Man läßt 1 Liter Wasser mit Salz kochend werden. Dann schüttet man ½ Kilo Maismehl in die Mitte des Kochgefäßes. Dhne darin zu rühren, läßt man den Hausen so lange auf dem Feuer, bis er sinkt und das Wasser daneben wieder siedet. Vom Feuer gehoben, rührt man das Ganze dick ab, setzt es dann nochmals aufs Feuer, bis der Dampf ausstößt. Man läßt den Sterz abkühlen, stürzt ihn in eine flache Pfanne und bratet ihn in hinlänglich Butter auf beiden Seiten gelb.

Erdbeerschaum. Frische, rein erlesene Erdbeeren werden durch ein feines Sieb gedrückt, 2—4 Eiweiß werden zu steisem Schnee geschlagen, darauf wird je 1 Löffel voll Zucker (mit Zimmet), 1 Löffel voll Eischnee und 1 Löffel voll Erdbeermasse tüchtig miteinander verrührt. So fährt man fort, dis man fertig ist und eine schaumige Masse hat. Man füllt sie bergartig in eine mit Butter bestrichene, flache Kochschüssel, welche zu Tische gegeben werden kann, streut Zucker darüber und backt den Schaum, auf Salz oder Sand gestellt, im Ofen 15—20 Minuten an gelinder Wärme und gibt ihn gleich zu Tische. Sind die Beeren sehr saftreich, so wird das durchgetriebene Mark mit gestoßenem Zwieback, Visquit oder in Butter gelb gerösteten Brotkrumen verdickt. — Ebenso bereitet man Früchteschaum von Himbeeren, Vrombeeren, von sehr diczgekochtem, süßem Apfelbrei, welchem man noch Citronenschale und etwas Kirschwasser oder Rhum beigibt.

Spinatpudding. 2 Hände voll Spinat und 1 Hand voll Grünes (Petersilie, Schnittlauch oder Zwiebelröhren) werden gewaschen, gut aussgeschwenkt und zerhackt. Man dämpft das in 60 Gramm Fett weich, gibt 120 Gramm feingewiegtes Weißbrot (2 kleine Weckchen) dazu und dämpft das alles zusammen, bis die Masse trocken auseinander fällt. Ist sie ein wenig abgekühlt, so rührt man 3—4 Eigelb dazu, würzt mit Salz, etwas weißem Pfesser und Muskatnuß, schlägt das Eiweiß zu steisem Schnee, zieht es unter die Masse, füllt das Gemenge in eine

stark mit Butter bestrichene, mit seingeriebenem Weißbrot bestreute Puddingform, setzt diese wohl geschlossen in kochendes Wasser und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Der gestürzte Pudding wird mit einer guten Buttersauce zu Tische gegeben.

**Lirscheumichel.** 375 Gramm gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 6 Eier, das Eiweiß davon zu Schnee geschlagen, 125 Gramm Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Kilo und 250 Gramm Kirschen werden gut vermischt, die stark bes butterte Form wird mit Weckmehl bestreut und der Auslauf <sup>3</sup>/4 Stunden gebacken.

Kirschenpfannkuchen. 125 Gramm Weißbrot (2 kleine Weckchen) wird in kalter Milch geweicht, ausgedrückt und fein gehackt. rührt man 60 Gramm Butter weiß, gibt 60 Gramm Zucker dazu und wenn beides miteinander verbunden ift, so rührt man 4 Eigelb dazu. Ist die Masse dick und aufgegangen, so mengt man das Brot und 60 Gramm fein gehackte Mandeln, sowie eine Messerspitze voll Zimmet darunter. Zuletzt kommt noch der steife Schnee der Gier hinzu und endlich 1/2 Kilo von den Stielen befreite Kirschen. Nun füllt man diesen Teig in eine kleinere, flache, aber etwas tiefe Eisenpfanne, worin 30 Gramm frische Butter zum Steigen gebracht worden sind. Sie wird gedeckt und der Ruchen fehr langfam bereits eine Stunde auf beiden Seiten dunkelbraun gebacken. Er wird warm mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische gegeben. — Dieser Pfannkuchen kann auch im Dfen gebacken werden. Dann aber wird die Form mit Butter bestrichen und mit Brot oder Paniermehl bestreut, ehe der Teig eingefüllt wird. — Statt Kirschen können auch 1/8 Kilo aut gereinigte Rosinen oder von den Steinchen befreite Weinbeeren genommen werden.

Erdbeerschnitten. Schöne WaldsErdbeeren werden gereinigt, dann zu einem feinen Brei gedrückt, mit ein paar Löffeln voll süßem Rahm, etwas in Butter gelb geröftetem Brot, Zucker, bis es süß genug ist, und Zimmet gut vermischt und einige Zeit stehen gelassen, damit das Brot erweiche. Von Semmels oder Milchboot reibt man die Rinde, schneidet dünne Schnitten davon, taucht diese in Milch oder Wein und preßt sie mittelst eines Gewichtes rein aus, backt sie in heißem Schmalz hübsch gelb und streicht auf die noch warmen Schnitten eine kleine, singerdicke Erdbeerlage, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie noch warm. Viele streichen die Fülle vor dem Backen auf. — Auf diese Weise macht man von Himbeeren, süßem Aepfels oder Birnbrei Schnitten. Eingemachtes oder beliebige Consitüre ist auch vortresslich

zu diesem Zwecke. Empfehlenswert ist die Manier, die erlesenen Beeren ganz auf die gebackenen Schnitten zu ordnen, sie tüchtig mit Zucker und Zimmet zu bestreuen und so eine Stunde ziehen zu lassen, ehe man sie aufträgt.

Gefüllte Brötchen. Von altbackenen kleinen Brötchen wird die Rinde abgerieben, ein Deckelchen weggeschnitten und die Brötchen außzgehöhlt. Die außgefallene Krume wird in Misch eingeweicht, außgedrückt, mit Zucker, Zimmet, gestoßenen Mandeln, Weinbeeren und Rosinen gesmischt, dies in die Höhlung verteilt, die Deckelchen überbunden und die Brötchen in Ei und die abgeriebene Kinde getaucht und im Schmalze

gebacken. Man gibt sie mit Giercreme oder einer Weinfauce.

Eitrone geriebenem Zucker und einem Stück ganzem Zimmet auf das Teuer gesetzt und aufgekocht. 4 Eigelb werden mit 2—3 Eßlöffeln voll zurückbehaltenem Rahm wohl verklopft, der kochende Rahm daran gesgossen und unter fortwährendem Rühren nochmals zum Feuer gesetzt. Wenn am Rande Blasen aufsteigen, richtet man in die Eremeschüssel an und rührt noch einige Minuten. Alsdann gibt man den Eierschaum langsam daran, rührt die Masse, bis sie kühl ist und stellt sie zum völligen Erkalten gedeckt in den Reller. — Man kann statt Rahm auch Milch nehmen, rührt dann aber ein Kaffeelöffelchen voll Kartoffelmehl mit dem Eigelb ab. Sine Abänderung des Geschmackes kann durch Vanille, statt Sitronen, auch Anis, Thee, Lorbeerblatt u. s. w. erzweckt werden. Auch kann man den Eierschnee erst im Rahm zu Klößen abkochen und nachher die kühlgewordene Erême darüber anrichten.

Kohlraben nach deutscher Art. Nachdem man die zarten, jungen Herzblättchen bei Seite gelegt hat, werden die Kohlraben geschält (etwaige besonders große Exemplare in zwei oder mehrere Stücke geschnitten) und in Salzwasser weichgekocht, sodann in kaltem Wasser erstrischt und unter Ausscheidung der harten Teile in kleine Scheibchen geschnitten. Mit einem Teile des Absudes, einem Stückhen Butter und etwas Mehl wird eine kleine weiße Sauce hergestellt, dieselbe mit Pfesser gewürzt und unter Beigabe der in Salzwasser gesottenen und leicht gehackten Herzblättchen einige Winuten abgekocht. Hierauf gibt man die Kohlraben an die Sauce, kocht das Ganze noch 5—10 Minuten, würzt es vor dem Anrichten mit "Maggi" und gibt es zu Tisch, garsniert mit gleichmäßig geschnittenen und in Butter gebackenen Brotschnitten (Crontons) und überstreut mit einer Prise gehackter Petersilie.

Reinigung lakierter Präsentierteller. Lackierte Präsentierteller darf man nicht mit heißem Wasser reinigen, weil sonst der Lack springt und sich abblättert. Man nehme ein weiches Läppchen, gieße darauf einige Tropfen Del und reibe damit so lange, bis der Teller wieder trocken ist. Sieht er schmierig aus, so stäube man etwas Mehl darauf und poliere es mit einem weichen, trockenen Lappen ab.

Gras, Obst. und Kotweinslecke entfernt man am sichersten und unschädlichsten durch Ausreiben in Spiritus. Der Fleck darf vorher nicht mit Wasser in Berührung kommen. Bleibt noch ein grauer Schatten, so geht er in der gewöhnlichen Wäsche aus.

Rohrgestecht zu spannen. Das Rohrgeslecht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl stürzt, das Rohrgeslecht mit ganz heißem Wasser mittelst eines Schwammes recht gründlich anseuchtet und abwäscht, sodaß sich das Rohrgeslecht tüchtig mit Wasser ansaugen kann. Hierauf stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in die scharfe Zugluft und läßt ihn trocknen.

Flüssigen Leim herzustellen. Man nehme zu irgend einer Quantität von Leim gewöhnlichen Branntwein, statt des Wassers. Man breche den Leim in kleine Stücke, werfe sie in ein passendes Glasgefäß und gieße dann den Branntwein darauf. Dann verschließe man das Gefäß luftdicht und setze es drei bis vier Tage bei Seite, worauf dann der Leim zum Gebrauche fertig wird.

Ein angenehmes Käncherungsmittel zur Reinigung der Inft in Schlafe und Krankenzimmern erhält man, wenn man ein paar Tropfen Schwefelsäure auf essigsauren Kalk träufelt. Es entsteht dadurch ein weißer Dunst, Essigsäure, welcher in dem Gemache einen lieblichen Duft verbreitet. Essigsauren Kalk kann man leicht bereiten, wenn man gepulverten Kalk so lange mit gewöhnlichem Essig befeuchtet, bis kein Ausbrausen mehr erfolgt.

Wiederherstellung abgefärbter Messer und Gabelgriffe. Messer und Gabelgriffe, welche infolge des Gebrauches an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bestreichen mit einer Eisenvitriols lösung wieder herstellen. Ist die Abnützung so stark, daß ersteres nicht hilft, so bestreiche man die Stiele mit einer Gerbstofflösung und reibe sodann jedes einzelne Stück mit Packpapier trocken, damit es nicht absfärbe.