

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 22 (1900)  
**Heft:** 48  
  
**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:** 13.02.2026

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

# Roch- & Haushaltungsschule

Haushaltungswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

---

St. Gallen

Nr. 12.

Dezember 1900

---

## Tipps für die Gastgeberin.

Das Anordnen der Tafel, das Tischdecken, das Servieren und das Serviettenlegen gehört zum vollständigen Gelingen eines Mahles, weshalb Andeutungen hierüber stets zu beachten sind. Bei häuslichen Mahlen und Familienfesten sind dies die Obliegenheiten der Hausfrau und soll man selbst beim gewöhnlichen Familientische acht darauf haben, daß alles einer bestimmten Ordnung nach geschieht, möge die Bedienung von den Töchtern, Dienstmädchen oder Dienern geleistet werden. Bei größeren Festen, welche in den Hotels oder Restaurants abgehalten werden, sind hierzu die tüchtigsten Kräfte beordert. Es gehört zur guten Bedienung, daß alles Nötige vorgerichtet, wie auch, daß alles rechtzeitig aufeinander folgt. Die bedienende Person soll ihr Geschäft sicher und geräuschlos besorgen, so daß die Hausfrau alles mit einem Blick überwachen oder wenigstens mit einem solchen die Bedienung auf zu Geschehendes aufmerksam machen kann. Zu einem bürgerlichen Mahl für 12 Personen sind die ovalen oder runden Tische die geeignetsten, werden es aber mehr Personen, so wählt man hierzu eine Hufeisenform.

Die Schüsseln werden auf der flachen Hand, mit einer zusammengelegten Serviette darunter, herumgetragen und stets auf die linke Hand genommen, ebenso auch den Gästen auf der linken Seite gereicht und soll die bedienende Person ihre volle Aufmerksamkeit auf die Schüsseln richten, damit nicht durch Unachtsamkeit der Gast durch Sauce zc. beschmutzt wird. Bei größeren Mahlzeiten bringt man die Suppe auf einen Nebentisch, faßt sie dann in die tiefen Teller und reicht sie so herum. Die Saucen zc. zum Fleisch müssen möglichst rasch nach einander gereicht werden, oder man übergibt sie einer Person und diese soll sie dann gleich dem Nachbar oder der Nachbarin übergeben. Ist alles versorgt von einer Speise, muß man diese aber nochmals anbieten, öfter aber auf keinen Fall. Befinden sich Damen beim Mahl, so beginnt man bei diesen abwechselnd mit dem Servieren, bei einem Hochzeitsmahl aber immer bei der Braut. Ist eine Speise verzehrt, werden

rasch die Teller gewechselt und reicht man dann sofort die nächste Speise herum.

Werden kalte oder warme Nebengerichte serviert, so kommen die Kalten zuerst, für die man, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, Dessertteller und kleine Bestecke gibt. Zu einem großen Fische gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser, wenn selbiger ganz serviert wird, ist derselbe aber bereits in Stücke zerteilt, so braucht man nur eine Gabel. Zu einem zerlegten Fisch mit Sauce oder verschiedenen Garnierungen gehört ein Löffel und eine Gabel. Zu Salat gehört eine Gabel von Holz oder Horn, zu Kompott ein Silberlöffel und dann noch für jede einzelne Person ein kleiner Teller mit Löffel. Bei Crêmes, Aufläufen &c. bekommt selbst bei dem einfachsten Familienmahl jede Person einen frischen Teller mit Löffel. Zu einer geschnittenen Torte gehört zum Herausnehmen unter dieselbe eine Kuchenchaufel oder ein Messer.

Bevor man das Dessert serviert, entfernt man alles Ueberflüssige, wie Brotreste, Pfeffer- und Salzfüßer &c. vom Tisch, reinigt hierauf mit einer Bürste das Tischtuch auf eine kleine Schaufel und erst dann stellt man die Dessertteller mit kleinen Messern oder wenn nötig, mit Kaffeelöffel vor den Gast. Ist nun das Backwerk, oder die Früchte, oder Käse &c., wie auch der zum Nachtsch bestimnte Wein auf den Tisch gebracht, so hat sich die zu bedienende Person zu entfernen.

Schwarzen Kaffee serviert man in kleinen Schalen, entweder in einem andern Zimmer, oder geschieht dies im gleichen Zimmer, wo vorher gespeist wurde, so muß zuvor wieder alles bereits Gebrauchte entfernt werden. Zu schwarzem Kaffee gehört frisches Wasser in ganz reinen Gläsern.

---

### Etwas über Fleckenreinigungskunde.

**A**lle Kleider, Stoffe, Teppiche, Uniformen &c. müssen staubfrei gemacht werden, was am besten durch Bürsten oder Klopfen geschieht. Hierauf legt man den zu reinigenden Gegenstand auf eine Tischplatte und bürstet ihn mittels Benzin ordentlich durch; sind die Kleider nicht sehr beschmutzt, genügt auch ein zusammengelegtes Stück Tuch, welches jedoch die Farbe des zu behandelnden Gegenstandes haben soll, z. B. helle Stoffe mit einem hellen Stück, dunkle Stoffe mit einem dunklen Stück, es müssen aber die zu verwendenden Stücke ganz rein und trocken sein. Recht hartnäckige Stellen — es sind dies solche, die stark mit Schmutz belegt sind — können nur mit einer Bürste gereinigt werden. Das Abreiben der Stoffe mit Benzin muß rasch und energisch geschehen. Nach Beendigung der chemischen Reinigung mit Benzin hänge man das Kleidungsstück in freie Luft, bis der Geruch des Benzins ver-



schwunden ist, was nicht allzu lange dauert. Treten nun noch Schmutz-  
flecken hervor, welche das Benzin nicht wegbrachte, so ist eine andere  
Reinigungsart zu versuchen.

## Rezepte für sterilisierte Konserven.

**Melonen, Kürbisse und Gurken.** Die Früchte, die noch nicht sehr  
reif sein dürfen, werden geschält. Das Kernhaus wird entfernt und aus  
dem Fleisch sticht man kleine Kügelchen aus und läßt sie einen Tag in  
gutem Weinessig liegen. Aus diesem mit einem Schaumlöffel heraus-  
gehoben, gibt man sie in einen Syrup, der aus  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig mit  
375 Gramm Zucker hergestellt ist und kocht die Kügelchen darin weich  
und glänzend. Die Früchte können mit Vanille gewürzt werden. Sie  
werden herausgezogen und in das Sterilisierglas gegeben, welches letzteres  
mit dem Saft dann gefüllt wird. Die Früchte erfordern 20 Minuten  
Sterilisierzeit. Kürbis, Gurken und Melonen können auch zusammen in  
einem Glase sterilisiert werden.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

**Lammkoteletten mit Erbsenpuree.** 15—16 zugerichtete, gewürzte  
Lammkoteletten werden in verklopfte Eier getaucht und paniert. Man  
drückt mit der Messerklinge darauf und legt sie in einen Topf mit ge-  
reinigter Butter, um sie auf beiden Seiten zu braten. Wenn sie fertig  
sind läßt man sie ablaufen, verziert sie mit Papier und richtet sie in  
Kranzform auf einen Ring aus gebackener Fleischfülle. Die Mitte der-  
selben füllt man mit Erbsenpuree und gießt auf den Boden der Platte mit  
Champignoneffenz eingekochtes Rahmmus. Den Rest derselben serviert  
man in einer Saucière.

\*

**Fleisch mit Maccaroni.** Resten von gesottenem oder gebratenem  
Fleisch werden fein verwiegt, mit ebensolcher Petersilie und einer ge-  
dünsteten Zwiebel, noch nötigem Salz und einer Prise Pfeffer, einigen  
Löffeln Rahm, einem Löffel „Maggiwürze“ und 1—2 Eiern gut ver-  
mischt. Nun wird eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen und mit  
Paniermehl ausgestreut, eine Lage gesottener Maccaroni oder auch  
Nudeln eingelegt, mit einer Lage Fleisch überdeckt und so fortgefahren,  
bis alles eingefüllt ist, die Form in den heißen Ofen gegeben und der  
Inhalt in 20—30 Minuten aufgezogen. Dazu wird eine beliebige  
Sauce oder auch Salat serviert.

**Pichelsteiner Jägerfleisch.** Zur Herstellung dieses ebenso einfachen wie vorzüglichen Gerichtes bedient man sich der sogenannten „Pichelsteiner Maschine“ (Fabrikant Hegner in Baden), dieselbe besteht aus zwei übereinanderschiebbaaren Kochtöpfen und kann während des Kochens gestürzt werden, so daß bald die eine, bald die andere Seite nach oben zu liegen kommt. Zuthaten: Saftiges Ochsenfleisch, am besten von der Lasse, in 1—2 centimeter große Würfel geschnitten. Allerlei zerkleinerte Gemüse, wovon Kartoffeln die Grundlage bilden sollen und Zwiebeln nicht fehlen dürfen. Bei deren Auswahl kann dem Geschmacke des Einzelnen der weiteste Spielraum gelassen werden, im Allgemeinen wird aber Mannigfaltigkeit verbunden mit guter Auswahl den Erfolg erhöhen. In Scheiben geschnittenes Ochsenmark, Salz, Pfeffer und wenig Gewürz. Verfahren: Belegt den Boden des innern Teils der Pichelsteiner Maschine mit Ochsenmarkscheiben und füllt in lageweiser Abwechslung mit dem Fleisch und den Gemüsen nach bis ca. fingerbreit unter den obern Rand des Topfes. Ueberdeckt zum Schlusse die Oberfläche wiederum mit Ochsenmark und schließt die Maschine. Jeglicher Zusatz von Flüssigkeit ist unnötig. Stellt sie auf schwaches Feuer und läßt unter mehrmaligem Umstürzen den Inhalt langsam von beiden Seiten gar kochen. Zuletzt wird etwas „Maggi“ mit einem Löffel Jus verdünnt über den Ragout geträufelt und dieser in einer vertieften Schüssel angerichtet, mit gehackter Petersilie überstreut zu Tisch gegeben.

\*

**Halbschnitten.** 3—4 kleine Kalbsfilets werden in schräge Stücke geschnitten, dann geklopft und in länglichrunde Form gerichtet. Man salzt sie, legt sie in einen Topf mit geklärter Butter und läßt sie auf beiden Seiten braten. Die Butter wird abgegossen und einige Löffel Jus in den Topf gegeben. Nachdem die Schnitten gut damit benezt sind, richtet man sie buschförmig in eine Bordüre von Risotto. Dann gießt man etwas Marsala und spanische Sauce in den Topf, kocht es einige Minuten zusammen und schüttet es über die Schnitten. In einer Saucière serviert man dazu eine Pimontesersauce mit weißen Trüffeln.

\*

**Risotto nach Mailänderart.** 1 Liter Reis, 125 Gramm Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 $\frac{1}{5}$  Liter Fleischbrühe, 60 Gramm geriebener Parmesankäse, 30 Tropfen „Maggiwürze“, 50 Gramm Trüffeln, je nach Geschmack, 1 Gramm Safran. (NB. Wenn man keine Fleischbrühe hat, 1 $\frac{1}{5}$  Liter Wasser, ungesalzen, kochen und darin 4 Röhrchen „Maggi's Kraftbrühe“ auflösen.) Kochzeit ungefähr 15 Minuten. Man nehme in eine Kasserole 100 Gramm Butter und eine fein zerschnittene Zwiebel, setze sie übers Feuer und lasse sie bräunen, füge alsdann den Reis und den Safran bei und rühre während zwei Minuten beständig um,



hierauf gieße man auf einmal den ganzen Liter Bouillon dazu und rühre hie und da um. Wenn nach ungefähr 6—7 Minuten der Reis trocken geworden, gebe man den andern Fünftel Bouillon noch nach und rühre von neuem von Zeit zu Zeit um. Wenn der Reis bald gekocht ist, hebe das Ganze vom Feuer und gebe 25 Gramm geriebenen Parmesankäse bei, sowie den Rest der rohen Butter und die „Maggiwürze“. Hierauf rühre man während drei Minuten beständig um, um den Reis mit der Butter gut zu vermengen, und serviere den Risotto eventuell unter Beigabe von Trüffeln, welche beim Aufstellen mittels eines Trüffelschneiders oder Messers in feine Scheibchen geschnitten werden.

\*

**Schnittlauchauce.** Ein rohes Eigelb (oder 2 gekochte Eidotter) wird mit Salz und Pfeffer tüchtig gerührt, ein Deziliter einer Mischung von Olivenöl und Kräutereffig langsam zugerührt und 1—2 Löffel voll feingeschnittenem Schnittlauch gemischt. — Soll die Sauce reichlicher sein, so bereitet man sie, indem man gekochtes Eigelb mit reichlicher Essig- und Delmischung anrührt, und ein wohlverrührtes Bröddchen, das vorher in kalter Fleischbrühe eingeweicht war, darunter mengt.

\*

**Meerrettigsauce.** Für 3—4 Personen nimmt man 1 Stange guten frischen Meerrettig, reibe ihn klein und setze ihn mit 2 Eßlöffeln voll gut gewaschenen und verlesenen Korinthen in kaltem Wasser auf's Feuer. Lasse beides 1—1½ Stunden auf gelindem Feuer gut zugedeckt zu einem feimigen Brei kochen, thue das nötige Salz, 1 Stück Butter von Wallnußgröße und 1—2 Theelöffel voll Liebig's Fleischextrakt hinzu, wodurch die Sauce kräftig und der Wohlgeschmack sehr erhöht wird. Serviere die Sauce zu Rindfleisch oder Ochsenzunge.

\*

**Kartoffeln mit brauner Sauce.** (Saure Kartoffel.) Rohe Kartoffeln werden, nachdem sie geschält, in nicht zu dicke Scheibchen geschnitten. In einem Pfännchen werden in 1 Löffel heißer Butter 1—2 Kochlöffel Mehl mit 1 Prise Zucker braun geröstet, 1 fein geschnittene Zwiebel und nach belieben 20—30 Gramm ebensolche Spickspeckwürfelchen zugefügt und noch kurz mitgeröstet, mit ½ Liter kalter Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur Wasser abgelöscht, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz und eine Prise Pfeffer beigegeben, die Sauce aufgekocht, die Kartoffelscheibchen beigelegt und zugedeckt über mäßigem Feuer in ½ Stunde weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten werden 2 Löffel Essig, 2 Löffel Rahm und 1 Kaffeelöffelchen „Maggiwürze“ unter die Sauce gemengt.

\*

**Zwiebelsauce.** Für vier Personen werde ein Stückchen Nierenfett von Eigröße heiß und vier fein würflich geschnittene Zwiebeln darin gelb gemacht, ein gehäufte Eßlöffel Mehl eine Weile darin gerührt und mit kochendem Wasser zu einer glatten, hinlänglichen Sauce abgerührt. Man lasse dann nach Geschmack Salz, Essig, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und einen Theelöffel Liebig's Fleischextrakt durchkochen, stelle die Sauce vom Feuer, rühre sie mit einem Stückchen Butter und nach Belieben mit einem Eidotter ab, und richte sie über oder zu gekochten Kartoffeln an. Bei einem solchen Gericht wird man kein Fleisch vermissen.

\*

**Kartoffelsuppe.** Geschälte, weich gekochte und abgeseigte Kartoffeln werden ganz fein gestampft, mit Wasser, in dem einige Stücke Sellerie und Porree gekocht sind, durchgerührt und mit Salz durchgekocht. Unterdessen wird in einer kleinen, tiefen, eisernen Pfanne ein Eßlöffel Mehl mit einem Stück Butter oder halb Butter halb Fett von halber Eigröße (für vier Personen berechnet) und einer fein gehackten Zwiebel durch fortwährendes Rühren gelblich geröstet und sodann in die Suppe geführt. Dann lege das Wurzelwerk in die Terrine, reibe die Suppe durch ein Sieb, lasse sie mit einem Theelöffel Liebig's Fleischextrakt, das zugleich ausgezeichneten Geschmack und Kraft verleiht, durchkochen, rühre sie mit einem Eidotter ab und richte sie auf in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln an.

\*

**Suppe von Gerste und Kartoffeln.** Mittelmäßige Gerste lasse mit wenig Wasser und einem Stück Rindsfett in kurzer Brühe kochen und fülle nach und nach Knochenbrühe und Wasser hinzu. Nach einer Stunde giebe Sellerie und Porree hinzu, koche alles recht weich (drei Stunden lang) und rühre es zuweilen durch. In der letzten halben Stunde koche einen verhältnismäßigen Teil Kartoffeln in Wasser und Salz recht gar und giebe sie sodann nebst einer kleinen Quantität Liebig's Fleischextrakt und etwas Pfeffer an die Suppe.

\*

**Sandtorte.** Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 6 Eier und 6 Eidotter dazu geschlagen, und wenn beides beisammen ist, noch  $\frac{1}{2}$  Stunde fortgerührt, hierauf löffelvollweise 250 Gramm gesiebter Zucker nebst der am Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone darunter gemischt, nachher mit Rühren noch  $\frac{1}{4}$  Stunde fortfahren, endlich 250 Gramm Stärkemehl mit der Masse verbunden und zuletzt ein Liqueur-Gläschen voll Wein- oder Kirschengeist, Rum oder am besten Arrak begeben, welches den Teig locker und flüchtig macht.



**Biscuitmehlspeise.** Eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform wird mit geriebenem Zwieback ausgestreut, und in diese werden kleine, mit Maraschino getränkte Biscuitscheiben hineingeschichtet. Zugleich schlägt man drei Eidotter und 4 ganze Eier in  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne klar, gibt die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, sowie nach Geschmack Zucker dazu, gießt alles über die Biscuitscheiben und bäckt die Mehlspeise bei Mittelhitz eine Stunde im Wasserbade.

\*

**Weinschnitten.** Milchbrötchen schneidet man in 1—2 centimeterdicke Scheiben, legt dieselben einen Augenblick in Rotwein, ohne jedoch erweichen zu lassen, taucht dieselben in zerschlagene Eier, wie die Vögel-schnitten, bäckt sie in geklärter Butter schön gelb, bestreut mit Zucker und Zimmt und gibt eine Weinschaumsauce à part dazu.

\*

**Krautküchlein.** Vier Löffel Mehl, vier Eier, Salz und Milch, Muskatnuß, macht einen nicht zu dünnen Pfannkuchenteig, schneidet, was uns der Garten an grünen Kräutern liefert, wie Spinat, Zwiebelröhrchen, Petersilie, Kerbelkraut, Schnittlauch, Münzenkraut u. s. w., recht fein, dämpft mit einer gehackten Schalotte in Butter während einigen Minuten, gibt zu dem Pfannkuchen-Teig und macht damit in der Pfanne ganz kleine Pfannkuchen, rollt dieselben auf und serviert zur Kalbsbrust, Salat.

\*

**Junge Carotten und Kartoffelchen.** Junge ganze Kartoffelchen oder solche, die man mit einem Ausstecher aus alten Kartoffeln ausgestochen hat, werden in reichlich Butter zugedeckt rasch weich gedämpft. Die würflig geschnittenen Rübchen werden ebenfalls gedämpft oder gesotten und in einer Buttersauce aufgekocht. Nun richtet man die Rübchen in die Mitte der Platte an, ordnet die Kartoffelchen franzförmig um dieselben herum und bestreut sie mit gewiegtem Grünem. Zur Abwechslung kann man auch in der Mitte der Platte würflig geschnittene Kartoffeln, mit Schnittlauch bestreut und rings in Hälften geteilte gedämpfte Carotten geben.

\*

**Ananas in Zucker konserviert.** (Ungedünstet.) Die Ananas läßt sich auch in rohem Zustande konservieren. Man schält sie, zerschneidet sie in Scheiben, bestreut dieselben reichlich mit feinem Staubzucker, so daß je eine Lage Ananas mit einer Lage Zucker bedeckt ist, stellt sie an einen etwas warmen Ort, schüttelt vorsichtig wiederholt durcheinander, bis der Zucker sich von selbst aufgelöst hat, bindet die Flaschen gut zu und bewahrt sie an einem kühlen und trockenen Ort auf.



**Verlorne Eier.** In siedendes Wasser gibt man das nötige Salz, ein halbes Glas weißer Weinessig, schlägt sechs ganz frische Eier auf einen Teller auf, läßt sie ins kochende Wasser gleiten, zieht die Pfanne vom Feuer und läßt die Eier drei Minuten darin liegen, hebt dann eins nach dem andern mit einem Schaumlöffel aus, läßt gut abtropfen und bekränzt damit eine Platte Spinat.

\*

**Stachelbeeren in Zucker einzumachen.** Besonders beliebt hierzu ist eine große Sorte, welche vollständig ausgewachsen sein muß. Man pükt die Stachelbeeren, wirft sie in eine Kasserole voll siedendem Wasser und läßt sie bis sie sich weich anfühlen, darin kochen. Nun gießt man sie ab und kühlt sie in kaltem Wasser. Nachdem sie vollständig erkaltet sind, klärt man auf jedes halbe Kilogramm Beeren 375 Gramm Zucker, kocht ihn zu Faden, gießt ihn kalt über die Beeren und läßt dieselben zugedeckt stehen. Nach zwei Tagen klärt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn gut, fügt den Saft einer Citrone hinzu, läßt die Beeren einmal darin aufwallen, nimmt dieselben wieder heraus, füllt sie in Gläser, dickt den Saft zu Syrup ein und gießt ihn erkaltet über die Beeren. Verschlossen werden die Gläser mit einem in Rum getränkten Papier und Blase.

\*

**Politur für alte Fourniere.** Man schmelze in einem vollkommen reinen Gefäße über mäßigem Feuer 70 Gramm weißes oder gelbes Wachs, füge 140 Gramm reines Terpentin zu, nehme die Mischung vom Feuer und rühre sie, bis sie erkaltet ist. Sie wird auf dem zu polierenden Gegenstande kräftig verrieben und gibt dem Holz seine ursprüngliche Farbe und einen schönen Glanz.

\*

**Petroleumflecken aus Papier zu entfernen.** Man befeuchte kohlen-saure Magnesia, die man vorher erhitzt hat, um sie von jeder Spur anhaftender Feuchtigkeit zu befreien (besser ist gebrannte und wieder erkaltete Magnesia), mit so viel reinem Benzol, daß die Magnesia davon beneßt ist. Diese Benzol-Magnesia, wie die Mischung der Kürze wegen genannt wird, erscheint als eine krümelige Masse und ist am besten in Glasflaschen aufzubewahren. Die Anwendung ist sehr einfach. Man schüttet auf den Fleck eine oder zwei Linien hohe Schichte der Masse, verreibt diese mit dem Finger, klopft die zusammengeballten Magnesiaklumpchen von der Fläche ab, bringt nochmals etwas frische Masse darauf und läßt sie liegen, bis das Benzol verdunstet ist. Hierauf klopft man die Magnesiasteilchen ab oder entfernt sie mit einer Bürste. Auf diese Weise kann man aus Papier oder Pergament, auch aus Drucksachen, die Fettflecke total entfernen.