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

Band: 23 (1901)

Heft: 44

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: 29.12.2025

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 1901

Eine schwere Arbeit leicht gemacht.

(Ein verdientes Loblied.)

Im Nachbarhäuschen klopft's munter ans Küchenfenster. „Grüß' Dich, Helene, bis Du fleißig?"

„„Aber Marie, Du, heute?! und am Vormittag, wo wir doch beide keine Zeit für einander haben. Ich soll ja kochen und habe es so eilig in Vorbereitung der großen Wäsche.""

„Du arme Helene, bei Dir ist wohl der Jammer größer, als die Arbeit selbst. — Begrüße mich doch nicht gleich mit Vorwürfen. Eine ganze Woche haben wir uns nicht gesprochen. Wir haben uns doch stets das Neueste mitgeteilt, warum heute so mißlaunig, liebes Lenchen? Schnell fort mit den tiefen Stirnrunzeln, ich will dich ja nicht länger aufhalten."

„„Ja, warte nur, bis Dich die große Wäsche drückt, dann ist es an mir, Deine Stimmung zu prüfen.""

„Nur geprüft! Eben möchte ich dich um ein Büschel Waschklammern bitten, die mir noch fehlen; denn meine Wäsche baumelt schon lustig im Sonnenschein."

„„Was! Deine Wäsche? Wann hast Du denn waschen lassen?""

„Von heute morgen früh bis Mittag und zwar habe ich die Arbeit selbst gemacht; sieh', ich bin bei dem Vergnügen ordentlich feucht geworden."

„„Wahrhaftig! Aber es war ja noch gar nicht Deine Wäschezeit.""

„Nein, aber ich sage ja, daß ich die Wäsche zu meinem Vergnügen besorgte."

„„Vergnügen! Seit wann ist denn der Waschtag ein Vergnügen?""

„Mit heute, sonst hätte ich doch nicht meinen Geburtstagsmorgen in der Waschküche verbracht."

„„O — Dein Geburtstag, liebe Marie, bald hätte ich den vergessen, über meinen Sorgen! Sei nicht böse, ich habe längst eine Kleinigkeit für Dich bereit. Was hat Dir Dein Mann geschenkt?""

„Das sage ich Dir heute noch nicht, Du hast es ja so eilig."

„„O, sag' es doch; ach hätte ich die häßliche Wäsche schon vorüber, daß ich zu Dir kommen könnte.““

„Also denn schnell: Einen überaus tüchtigen **Waschgehülfen** hat mein liebes Männchen mir geschenkt; der arbeitet viermal so viel, wie die beste Wäscherin, und sauber, o wie schön. Nun aber gib mir geschwind die Klammern, ich muß gehen. — Aber, Lenchen, Du Närrin, nun beim Gehen wieder dasselbe saure Gesichtchen, wie vorhin, als ich ungelegen kam.“

„„Ja, nun läßt Du mich allein mit meiner Wäsche.““

„Nein, Schatz, sei nur ganz lustig und zufrieden, richte nur gut zu auf morgen, und dann beordere ich meinen prächtigen Gehülfen zu Dir und komme auch selbst; mein lieber Georg ist heute auf der Reise, es fügt sich also sehr gut, das gibt einen vergnügten Tag, ich erzähle Dir dann, wie ich zu meiner Hülfe gekommen bin, und bis morgen mittag flattert auch Deine große Wäsche.“

„„O, Du gute Marie, wie könnte ich es annehmen, daß Du meinetwegen gleich morgen wieder so strenge Arbeit besorgst, das darf ich nicht.““

„Gewiß darfst Du das, ich bin gar nicht müde, nicht mehr als nach einem lustigen Tanz. Ich freue mich ja schon wieder auf die nächste Wäsche. Laß uns nur frühzeitig beginnen, denn Morgenstund hat Gold im Mund. Also auf Wiedersehen morgen, und als Wäscherinnenlohn gibst Du mir mein Geschenkchen, ich bin so gespannt, mit was Du mich bedacht hast.“

Am nächsten Morgen früh sehen sich die Freundinnen wieder.

„Guten Morgen, Lenchen, ei wie schön, Du hast schon heißes Wasser in Fülle bereit und ich bringe Dir da meinen Helfer, nun kann es losgehen.“

„„Zeig' mir doch, wie Dein Gehülfe arbeitet, wie die Maschine *) geht.““

„Erst winden wir schnell die eingeweichte Wäsche aus, dann siehst Du den Gehilfen gleich in Aktion. Laß alles Reiben bei Seite, der Helfer wäscht für Dich; er schont zuvorkommend Deine Hände und damit auch Deine Wäsche. Nun lege vier Betttücher auf einmal zum Vorwaschen in die Maschine, die reinigt die großen Stücke in derselben Zeit, wie Du eines von Hand oder am Brett. Mit kleineren Stücken füllst Du bis zu einem Drittel auf, dann gieße kochende Lauge bis zu zwei Drittel darüber. Kontrolliere nun bei offener Maschine, wie tüchtig die Bewegung des sonst so ermüdenden Schwenkens ausgeführt wird und zwar ohne die Wäsche zu schädigen, was eben nicht von jeder anderen Waschmaschine auch gesagt werden kann. Fünf Minuten Schwenkens genügen je für eine Füllung. Die beim gewöhnlichen Waschen fast unergründlich scheinenden Zuber leeren sich unvermerkt

*) Schmidts Patentwaschmaschine zu beziehen bei E. A. Maeder, Marktgasse 11, St. Gallen.

und die viel angenehmere Bewegung beim Treiben der Maschine, als beim Handwaschen oder am Brett, läßt keine unangenehme Stimmung aufkommen. Du kannst wohl einen ganzen Tag auf diese Weise waschen, ohne reizbar und aufgeregt zu werden. Es ersetzt Dir einen Turnapparat. Durch das rasche Arbeiten wechselt immer die Thätigkeit. Eine einseitige Ermüdung findet also nicht statt. Die Wäsche kommt schon bei der ersten Behandlung so rein, wie gekocht, aus der Maschine, ist also nach der Siedeprozedur und nachherigem Spülen vollständig rein gewaschen. Es kann auch, vermöge der vorzüglichen Arbeit der Maschine, die frühere Siedezeit verkürzt und dadurch den besonders schmutzigen Gegenständen an Kochzeit zugefügt werden. Wie die Wäsche in dieser Maschine bei gründlicher Reinigung geschont wird, zeigen auffallend Strümpfe und andere Wollsachen."

„„Wie prächtig das arbeitet! Aber ordentlich teuer wird dieser Gehülfe doch sein —?""

„Ich denke, daß Du Dir denselben nach nicht zu langer Zeit selbst ermöglichen kannst. Ich erhielt die Maschine an Stelle der teuren Modehüte, denen mein Georg sehr feindlich gesinnt ist und die zu lassen mir nicht schwer fällt. Die Maschine ermöglicht mir ein frühzeitiges Fertigwerden; also vielleicht nach Schluß des Waschens noch einen Spaziergang mit meinem Mann, während bei der alten Waschmethode schmucker Hut und Straßenkleid vergeblich auf die ermüdete Trägerin warten müssen. Siehst Du, wie die Arbeit mittlerweile vorgerückt ist, wir sind ganz unvermerkt beim Ausspülen angelangt, die große Wäsche, die so schwer auf Dir lastete, ist bald beendet. Mit den letzten Manipulationen wirst Du nun noch lustig fertig werden. Heute abend hole ich den tüchtigen Gesellen wieder ab, es wird ja nicht lange dauern, bis Du ihn durch einen eigenen ersetzt hast. Nun eile ich, ein Mittagsmahl für uns zu richten. Als Zeichen, wie vergnügt wir bei dem schönen Geschenke arbeiten, senden wir dem guten Geber desselben eine lustige Dankeskarte und nachher kommt auch Deine große Wäsche wie von selbst gereinigt zum Trocknen."

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Deutsche Hühnersuppe. 1/2—3/4 Kilo Kalbfleisch, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln werden mit 125 Gramm Butter in einen eisernen Topf gegeben, 2—3 gehäufte Löffel Mehl dazu und alles zusammen gar und hellgelb geschwitzt. Man füllt Wasser darauf, legt ein fettes, altes Huhn, sauber zurecht gemacht und gewaschen, hinein und gibt noch so viel Wasser nach, daß alles gut

bedeckt ist. Man fügt Salz zu, läßt die Brühe 3 Stunden langsam kochen, gibt sie durch ein Haarsieb, setzt sie nochmals aufs Feuer und zieht sie mit 3—4 Eigelb ab. Die Suppe muß gebunden, doch nicht zu dick sein; man kann auch noch ein Glas Rheinwein daran geben. Das Huhn wird auf einen Teller gelegt, die Haut abgezogen und das Fleisch in zierliche Stücke geschnitten, die man in die Suppe gibt, auch eine Büchse Schnittspargel kann mit dem Wasser zugefügt werden.

*

Knochensuppe. Man nimmt 2 große Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln und Lauch, schneidet alles in kleine Stücke und brät sie mit 2 Scheiben rohen Schinken in 125 Gramm Butter braun. Nun schlägt man beliebige Knochen recht fein, Roastbeaf, Hammel, Geflügel, auch Wildknochen, möglichst viel Sorten durcheinander, gibt sie zu dem Wurzelwerk, bedeckt sie mit Wasser und fügt Salz zu. Man läßt die Suppe 3 Stunden langsam kochen, gibt sie durch ein Haarsieb, damit vor allem keine Knochenrestchen zurückbleiben, und fügt noch etwas Fleischextrakt bei.

*

Tomatensuppe. 125 Gramm Butter werden mit Mehl, 250 Gramm rohen Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Petersilien- und Selleriewurzeln hellgelb geschwitzt, mit 2—3 Liter Fleischbrühe aufgefüllt, dann 8 große Tomaten in Viertel geschnitten und von den Kernen befreit, dazu gegeben und alles zusammen 3—4 Stunden langsam gekocht. Die Suppe wird durch ein Sieb geschüttet, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und über Spargelstückchen, Reis oder Fleischklößchen angerichtet.

*

Irish stew. 1 Kilogramm Hammelkoteletten werden gesalzen und gepfeffert und mit Butter in einer Pfanne braun gebraten, dann schält man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, ebenso Sellerie- und Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Lauch, alles sauber geputzt und in Scheiben geschnitten. Eine Puddingform mit Deckel wird mit Butter und Paniermehl zurecht gemacht, schichtenweise die Hammelkoteletten, Kartoffeln, Suppenkräuter und Kohl hineingepackt, Salz und Pfeffer dazwischen gestreut und die Form dreiviertel mit der Kotelettensauce, etwas guter Fleischbrühe (oder Maggi mit Wasser), auch beliebigen Resten von Sauce, ausgefüllt, 2—3 Stunden im Wasserbade kochen gelassen und alles dann, in eine große Ragoutschüssel umgeschüttet, angerichtet.

*

Huhn mit Risotto. Ein Huhn wird gekocht, das Fleisch von Haut und Knochen gelöst und klein geschnitten. In einer flachen Kasserole läßt man 125 Gramm Butter und etwas Mark heiß werden, eine

kleine Zwiebel in Würfel geschnitten dazu, gibt die Hühnerleber, Fleisch und Champignons hinein, brät dies leicht an, fügt 375 Gramm abgebrühten Reis zu und gibt 3/4 Liter siedende Hühnerbrühe darüber. Man läßt dies 20 Minuten tüchtig kochen, streut 6 Löffel geriebenen Parmesankäse oben darauf und richtet die Speisen an. Der Reis darf nicht zu weich gekocht werden, sondern es muß jedes Korn unversehrt bleiben.

*

Schinkenschnitten. Von einem rohen Schinken werden fingerdicke Scheiben heruntergeschnitten und die Schwarte abgetrennt. Man läßt Butter in der Pfanne braun werden, legt die Scheiben hinein und schlägt auf jede Scheibe ein Ei, brät es bei vorsichtigem Begießen, bis das Ei gar ist und richtet dann an.

*

Hirnschnitten. 1 Kalbshirn, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel feine Weißbrotkrumen, Muskat, Salz, Sardellen, Fleischbrühe nach Bedarf. Das Mehl und die gesiebten Weckkrumen werden mit etwas Fleischbrühe, dem gut gewässerten, rohen, feingewiegten Hirn, 1—2 gehackten Sardellen, Muskat und Salz aufgesetzt und langsam geschmort bei öfterem Zugießen von Fleischbrühe und etwas Madeira, bis es ein dicker Brei wird. Ist die Masse erkaltet, gibt man die Eier darunter und streicht sie strohhalmdick auf dünne Weißbrotschnitten, die man rasch in frischer Butter erst auf der Hirn- und dann auf der andern Seite bäckt.

*

Brisoletten. 1 Kilogramm Kalbfleisch wird mit 100 Gramm Speck durch eine feine Fleischhackmaschine getrieben, mit Salz, Pfeffer, 3 ganzen Eiern, 1/4 Liter saurem Rahm und so viel geriebenem Weißbrot vermengt, daß es eine dicke Masse ist. Man formt längliche Bällchen davon, wendet sie in Ei und Parmesankäse, dann in Ei und Paniermehl und bäckt sie, im Fett schwimmend, hellbraun.

*

Rinderbrust für 10 Personen. Bereitungszeit 4—5 Stunden. Der beste Teil der Rinderbrust ist die Spitze, Brustkern genannt. Man nimmt ein Stück von 2 1/2—3 Kilo von einem jungen Ochsen, löst die Rippen bis zu den Knorpeln aus und gibt der Brust, durch Bindfaden gebunden, eine runde Form. — In einen passenden Bouillontopf gelegt, gießt man 4 Liter kochendes Wasser auf, wodurch die Bouillon zwar weniger gut, dem Fleisch aber der Saft erhalten wird. Ausgeschäumt, fügt man das erforderliche Salz, Gelbrüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree 2c. hinzu und sorgt, daß das Fleisch nur langsam siedend, nicht aufkochend, in der oben angegebenen Zeit, deren Dauer sogar noch überschritten werden kann, weich wird. — Ist dies geschehen,

so nimmt man die Rinderbrust, die vollkommen zart und saftig sein muß, aus der Brühe, thut sie in eine Kasserole, überfüllt sie mit einem Viertelliter der Bouillon, die durch einen Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt zu einer starken Jus gemacht wird, hält das Fleisch bis zum Anrichten darin heiß und tranchiert es in einen halben Finger starke Schrägstreifen, es mit den Bouillonkartoffeln umkränzend.

*

Steinbutt à la crême. Von zwei mittelgroßen Steinbutten löst man das Fleisch von beiden Seiten behutsam ab (man trennt es zuerst am Rücken entlang ab), legt die vier Fischhälften in eine dick mit Butter ausgestrichene Kasserole, gießt halb Weißwein, halb leichte Fleischbrühe darüber und dämpft die Fische gar. Sie werden dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Man schwitzt nun in 75 Gramm Butter 80 Gramm Mehl gar, ohne daß es jedoch Farbe annehmen darf, verkocht das Buttermehl mit 2 Obertassen süßem Rahm, einer Tasse der Fischbrühe, einer Messerspitze Liebigs Fleischextrakt, 3 Löffel voll geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer zu dicksämiger Sauce, die man durchstreicht. 1 Kilogramm frische geputzte Champignons wiegt man, schwitzt sie in Butter, gibt etwas kräftige Fleischbrühe daran, salzt sie und dünstet sie kurz ein. Man streicht nun eine Schüssel von feuerfestem Porzellan mit Butter aus, bedeckt den Boden der Schüssel mit der Hälfte der Champignons, legt den gedünsteten Steinbutt darüber und bedeckt ihn mit dem Rest des Champignons. Die Sauce wird über das Ganze gegossen, dann die Oberfläche mit geriebenem Käse und feiner Semmel bestreut, mit einigen Butterstückchen belegt und im Ofen bei guter Ober-, aber nur gelinder Unterhitze goldbraun gebacken. Die Schüssel wird auf eine große versilberte Schüssel oder in einen passenden vernickelten Halter gestellt und das Gericht dann in der Backform zur Tafel gegeben.

*

Eine vorzügliche Sauce zu größeren Bratenresten. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Für 4 Personen. Zuthaten: 4 Eßlöffel Weißwein, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 1/2 Eßlöffel Kochzucker, 1/2 Eßlöffel engl. Senfpulver, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Zitronensaft, Salz und roter Pfeffer nach Geschmack. Das Senfpulver, der Zucker, etwas Salz und roter Pfeffer werden gut vermischt, alsdann die Butter, hierauf die Eier, der Zitronensaft und der Wein darin verrührt, zuletzt 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in vier Eßlöffeln heißem Wasser gelöst, gleichfalls in die Masse geschüttet, welche danach im heißen Wasserbade auf mäßigem Feuer etwa 25 Min. geschlagen wird. Sollte sie nicht ganz genügend dick sein, so kann man ja noch 1 oder 2 Eidotter dazu geben. Die Bratenreste, etwa Wildschwein, Hammelbraten, Roastbeaf oder dergleichen werden in Scheiben geschnitten, durch die heiße

Sauce gezogen, auf runder Schüssel angerichtet, dann der Rest der Sauce darüber gegossen und die Schüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser heiß erhalten, bis sie aufgetragen wird. In Butter geröstete Semmelscheiben sind eine passende Beilage für das äußerst wohlschmeckende Gericht.

*

Käsemuscheln. 125 Gramm Schweizerkäse und 125 Gramm Parmesankäse werden gerieben, 125 Gramm Butter schaumig gerührt, 3 Eidotter dazu und der Käse, zuletzt der Schnee der Eier. Diese Masse wird in kleine Formen gefüllt und 15—20 Minuten hellbraun gebacken.

*

Gefüllter Kohlrabi. Vom zarten blauen Kohlrabi werden die großen Blätter abgeschnitten, die kleinsten läßt man daran, schneidet sie mit etwas Kohlrabi wie einen Deckel ab. Dann höhlt man den Kohlrabi von der andern Seite aus (da diese härter ist), daß ein großes, tiefes Loch entsteht, füllt dies mit einer guten Fleischfüllung, bindet den auf der andern Seite gewonnenen Deckel darauf und schmort diese Kohlrabi in Butter und Fleischbrühe unter fleißigem Begießen gar, richtet sie nach Abnehmen der Fäden in einer Ragoutschüssel an und gibt die Brühe darüber.

*

Kartoffeltorte. Man rühre 14 Eigelb mit 625 Gramm Zucker 3/4 Stunden lang, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und rühre es dazu, gebe den Saft einer Citrone und 125 Gramm gekochte, geriebene, wohlgetrocknete Kartoffeln dazu, fülle es in eine Form und backe es.

*

Johannisbeer-Pfannkuchen. Dazu gebraucht man einen guten Pfannkuchenteig mit Zucker und Zimmet, 1 Teller reife Johannisbeeren, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gestoßenen Zwieback. Man gibt den Teig in die Pfanne, wenn die Butter heiß ist, legt die Johannisbeeren hinein und bestreut sie vor dem Umwenden mit Zwieback. Ist der Pfannkuchen auf beiden Seiten gut gebacken, bestreut man ihn mit dem Zucker.

*

Gebackene S. 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 8 Eigelb, die Schale einer Citrone und etwas Zimmet. Dieses wird alles zu einem glatten Teig gearbeitet und derselbe in S geformt. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee, taucht die obere Seite der S zuerst hier hinein, dann in grob gestoßenen Zucker und backt sie.

*

Kalter Leim. Nachstehend beschriebener kalter Leim ist dem Fischleim völlig gleich zum Aufkleben von Beschlägen, Auflagen, Schienen 2c. auf Leder jeder Art und dabei billiger. Man nimmt gewöhnlichen heißen

Leim, mittelstark, und setzt demselben so viel Salzsäure zu, daß er beim Erkalten flüssig bleibt. Dies ist der sogenannte kalte Leim der Portefeuillemacher.

*

Reinigung der Haarbürsten mit Soda. Man löse etwas Soda in Wasser auf, lege die Bürste mit der Borstenseite bis an den Holzboden hinein, nehme sich jedoch in acht, daß die äußere Politur oder sonstige Bekleidung des Holzbodens durch das Sodawasser nicht beschädigt wird. Nach einiger Zeit nimmt man die Bürste heraus, und man hat dann nur noch nötig, die Borsten mit einem starken Tuche abzureiben.

*

Atlasschuhe zu reinigen. Man reibt die Schuhe mit in Weingeist getauchter Baumwolle ab und trocknet sie, indem man mit reiner trockener Baumwolle nachreibt.

*

Pelzwerk zu reinigen. Man kocht gute weiße Hausseife in Wasser und gießt die Brühe durch ein Tuch. In der lauwarmen (ja nicht heißen) Brühe wäscht man weißes Pelzwerk ohne Reiben, bloß durch sanftes Drücken und Eintauchen, wiederholt dies einige Male mit frischer Seifenbrühe und zuletzt mit reinem Fluß- oder Regenwasser. Man trocknet es an der Luft, bestreut das Pelzwerk mit Puder (Stärkemehl) und kämmt dasselbe so aus. Zuletzt klopft man es mit einem weichen Riemen aus.

*

Vertreibung schlechter Gerüche aus unsern Wohnungen. Schlechten Geruch in unsern Wohnungen empfindet man sehr unangenehm, und jedermann ist bestrebt, diesen so rasch wie möglich zu entfernen. Ein billiges Mittel hiefür ist Lavendelöl, mit Amoniak im Verhältnis von 1 : 10 gemischt. Namentlich das französische Oel, das Lavendelöl Montblanc, das nur wenig teurer ist als das deutsche Destillat ist, zeichnet sich durch seinen Wohlgeruch aus. Man wendet es an, indem man von der Oel-Amoniak-Mischung etwas auf ein Tuch gießt und mit diesem die betreffenden Räume durchfächelt. Mit Spiritus auch im Verhältnis von 1 : 10 gemischt erhält man ein angenehm kräftiges Zimmerparfüm.

*

Möbel spiegelblank zu machen. Man mache über gelindem Kohlenfeuer 6 Eßlöffel Leinöl in einem neuen Topfe mit 16,5 Gramm Alkanna-Wurzel langsam siedend, lasse diese Masse kalt werden, bestreiche die Möbel hiemit und reibe sie 24 Stunden später mit einem weichen Flanell-Lappen tüchtig ab. Hierdurch erzielt man Spiegelglätte, und es erhält sich die Farbe der Politur.

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