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

Band: 25 (1903)

Heft: 10

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: 11.08.2025

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. 3. | März 1903

Das Sterilisieren und dessen Vorteile.

Das Sterilisieren versorgt die Hausfrau über den Winter nicht nur mit stets frischem, grünem Gemüse, mit fertigen Fleischgerichten, die in Fällen der Verlegenheit überaus angenehm sind, mit prächtigen Fruchtplatten, sondern dieses Konservieren wird ihr über den Winter zur unentbehrlichen Helferin beim Verhüten der überhandnehmenden Fäulnis im Lagerobstraum. Das rechtzeitige Sterilisieren des im Kleinsten angegriffenen Obstes reduziert den Abfall auf ein Minimum, was in Jahren, wo das Obst sich nicht gut hält, von bedeutendem Werte ist. Von Aepfeln können mit Vorteil verschiedene Sorten zusammen verkocht und als fertiges Apfelmus sterilisiert werden. Die sehr beliebte Reinettenart (Wildmauser) eignet sich vorzüglich nur halbiert oder in hübsch zugerichteten Schnitzchen einzumachen, zur Verwertung auf Pasteten und anderen Desserts. Rosenäpfel sterilisieren sich in Schnitzchen weniger günstig, da sich dieselben in den Gläsern zusammenlassen und somit der Raum nicht vollends verwertet ist. Das rechtzeitige Verwerten des Obstes vermindert nicht nur den Abfall um ein Bedeutendes, sondern das tadellose Obst bleibt von Ansteckung frei, hält somit weit längere Zeit. Die auf diese Weise*) eingemachten Früchte gelangen in ihrer natürlichen Frische unter hermetischen Verschluß und genießen sich bei Eröffnung des Glases wie ganz frisch gekochtes Obst, was sonst bei den Früchten im Frühjahr nicht mehr der Fall sein kann. Durch den zeitweiligen Verbrauch von sterilisiertem Fleisch und Gemüse werden stets genügend Gläser leer, um das im Kleinsten schadhafte Obst wieder einzumachen. Der Aerger über den Verlust der teuer gekauften Frucht verwandelt sich in Vergnügen beim Betrachten der gefüllten Gläser, die dann weiter keiner Wartung bedürfen, wenn der Verschluß erstmals gelungen ist, was bei genauer Beachtung der Verschließungsart

*) System Schiltknecht-Tobler, Geltenwilerstraße, St. Gallen.

keine Schwierigkeit bereitet. Wer sich durch Erstversuche durch allfälliges Mißlingen nicht abschrecken läßt und die Fehler bei sich, nicht beim System, sucht, wird jedes Jahr die verhältnismäßig geringe Mühe dieser Konservierungsmethode mit Freude auf sich nehmen. Es wird der in den kurzen Wintertagen sonst geplagten Hausfrau in dankbarer Weise zurückbezahlt an Zeitgewinn für Flickarbeiten bei Tageslicht und Besorgung von Wäsche und dergleichen. Die besorgte Hausmutter, bei der eine Wäsche nicht am Behagen ihrer Angehörigen rütteln darf, kann mit diesem prächtigen System als Helferin am Waschtag mit Zufriedenheit und Vergnügen, ohne sich selbst plagen zu müssen, ein wirklich gutes, rechtzeitiges Mahl aufstellen. Die Freude über einen unerwarteten lieben Besuch braucht ihr im Stillen nicht getrübt zu werden. Sie ist für alle Fälle versehen. Ihr Gatte braucht sich nicht zu besinnen, ob er ihr ohne vorherige Anmeldung den Freund zum Mittagstisch bringen darf. Sie kann den Sonntagstisch mit einer besseren Schüssel zieren, ohne andere Arbeit in besonderer Hast machen zu müssen. Alles Annehmlichkeiten, welche die Mühe des Einmachens zur Erntezeit der Gemüsesorten und Früchte reichlich aufwiegen. Die Art des Einmachens ist sauberer und einfacher, als die der Konfitüren. Die Arbeit kann außer dem Kochen im Garten in Gesellschaft besorgt werden; die Hausfrau ist nicht fortwährend in die Küche verbannt. Das zu ofte Erscheinen derselben Speise, um dieselbe vor der Verderbnis zu bewahren, fällt weg. Man kann hiermit den zur Gesundheit notwendigen Genuß von Früchten zu einem regelmäßigen gestalten. Die allgemein anerkannt gesundheitlich gut wirkende Heidelbeere kann zur Erntezeit in voller Frische billig eingekauft und in reichlichem Vorrat frisch, wie vom Strauch, erhalten werden. Niemals zu vergleichen mit gedörrter und dann mit Feuer und Müheaufwand gekochter Frucht. Kirschen, Zwetschgen, Pfirsiche werden in feinstem Aroma erhalten. Wenn von Hausfrauen angenommen wird, das Sterilisierte kaufe sich billiger, so irren sie sich wohl in gleichem Maße, wie wenn sie Konfitüren in Einzelgläsern mit Vorteil zu kaufen glauben. Sterilisiert die Hausfrau selbst, wird sie auch selbst einkaufen, sie weiß also genau, daß die Ware frisch und ungefärbt zur Aufbewahrung gelangt und hat im Bedarfsfalle jederzeit die Auswahl und zwar hat sie solche im Hause selbst. Abneigung gegen diese Arbeit ist wohl der Unkenntnis des Wertes zuzuschreiben. Man wird, wo diese Gläser einmal Eingang gefunden, solche kaum leer stehen sehen. Die denkende Hausfrau wird die Sache nicht nach einem einmaligen und Mangels der nötigen Erfahrung nicht einwandfrei gelungenen Versuch absprechend beurteilen, sondern sie wird sich da Belehrung suchen, wo die Küchenbesorgerin das Sterilisieren schon längere Zeit und systematisch betreibt und dadurch sich vielseitige

Erfahrung erwerben konnte. Das wird ihr sodann die nötige Beständigkeit zu eigenen Versuchen geben.

Behandlung von Fleisch und Gemüsen vor dem Kochen.

Viele Hausfrauen und Köchinnen haben die Gewohnheit, Fleisch sowohl als Vegetabilien, um sie frisch zu erhalten, oft stundenlang in Wasser zu legen. Dieses Verfahren trägt dazu bei, die zu verwendenden Stoffe, gleichviel ob vegetabilischen oder animalischen Ursprungs, zu verschlechtern. Das Wasser besitzt nämlich in weit höherem Maße, als man gewöhnlich annimmt, die Kraft, diese Stoffe auszulaugen, und es sind gerade deren feinste Bestandteile, welche immer zuerst ausgezogen werden. Je mehr ein Brunnenwasser Salze enthält — und es gibt kaum ein solches, das frei von Salzen wäre — um so größer ist seine Einwirkung auf die damit verbundenen Stoffe. Der mehr oder minder große Kalkgehalt, den fast alle Brunnenwasser besitzen, trägt überdies auch dazu bei, die Tier- und Pflanzenfaser hart zu machen. Man sollte deshalb Vegetabilien und Fleisch nie länger im Wasser lassen, als gerade notwendig ist, um sie zu reinigen. Manche Köchinnen wissen aus Erfahrung, daß Spargel, Salat, Wirsing 2c. an Zartheit und Geschmack verlieren, wenn sie vor der Zubereitung mehr als unumgänglich notwendig mit Wasser behandelt werden. Sie hüten sich deshalb, diese Vegetabilien zu kaufen, wenn sie gewaschen auf den Markt kommen. Die auslaugende Kraft des Wassers wird in Bezug auf die Kochkunst noch viel zu wenig beachtet.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gute Krankensuppe. Man löst 6 Gramm Liebig's Fleischextrakt in 2 Tassen siedendem Wasser auf, fügt etwas Salz bei und rührt dann 20 Gramm feinen Tapioka mit 3 Löffel Sherry hinzu, gibt ihn in die kochende Fleischbrühe und kocht ihn langsam klar. Ein Eigelb wird mit wenig Rahm verklopft und damit die Suppe abgezogen.

*

Fleischbrühsuppe mit Markrisoletten. Von 125 Gramm Butter, 1 Ei und so viel Mehl, als die Masse annimmt, einen Teig machen, messerrückendick ausrollen mit einem Weinglas ausstechen, den Rand mit Ei bestreichen; gut gewässertes, kaltes Rindermark in nußgroße Stücke schneiden, in die Mitte der Plättchen legen, eine Teighälfte überschlagen

die Ränder andrücken, schwimmend in Backfett ausbacken, zu klarer Fleischbrühe servieren.

*

Weinsuppe. 2—3 Eidotter werden mit 1 Löffel Mehl und ein wenig Wasser verrührt; dann fügt man 2 Teile Wein und 1 Teil Wasser dazu, nebst einem Stückchen Butter, Zucker, Zimmt, ein paar Nelken, Muskatblüte und etwas Citronenschale, dies läßt man zusammen kurz aufkochen und richtet über die Suppe in Schmalz gebackene Semmelwürfel an; auf zwei Eidotter rechnet man gewöhnlich einen kleinen Schoppen Wasser mit Wein gemischt.

*

Füllung für die Kalbsbrust. 70 Gramm Butter, 3 Eidotter, Muskat, Salz, 275 Gramm geriebene Semmel werden gerührt, 1/4 Liter Rahm und das zu Schnee geschlagene Eiweiß beigegeben.

*

Gedünsteter Auerhahn. Derselbe wird gerupft, flammiert, ausgenommen, gewaschen, in ein Tuch geschlagen, geklopft, gesalzen, mit Essig, 1 Glas Wein und Kräutern über Nacht gebeizt und mit der Beize und dem Speck gedünstet.

*

Kaninchen. 1 1/2 Stunden Kochzeit. Man röstet 1 1/2 Kochlöffel Mehl, für ein großes Kaninchen berechnet, im Fett schön gelb, löscht es mit guter Fleischbrühe, in Ermangelung dieser, mit heißem Wasser, dem etwas Liebigs Fleischextrakt beigefügt wurde, ab, und gibt, sobald es kocht, das in Stücke geschnittene Kaninchen hinein nebst Salz und Pfeffer und läßt es weich kochen, auf schwachem Feuer und öfterem Wenden, damit es nicht anbrennt. Das Blut des Kaninchens wird mit etwas Essig angerührt und ganz zuletzt dem Ganzen beigefügt.

*

Schinkenschnittchen. Von übrig gebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Zwiebäcke und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdessen werden Weißbrotschnitten in Milch und Eiern eingeweicht, dann mit Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot ringsum gewälzt und in Butter gelb gebacken.

*

Leberklöße. Die Kalbsleber wird abgehäutet, von allen Adern befreit und fein gehackt. Dann weicht man Semmeln in Wasser ein, dämpft in etwas Butter feingehackte Zwiebeln und Petersilie und die ausgedrückten Semmeln, verarbeitet dies gut mit der Leber, Salz, Muskat nach Bedarf, ebenso viel Eiern als Semmel, etwas Mehl und kleinen Speckwürfeln, sticht darauf mit einem Löffel Klößchen aus der Masse und kocht sie in Salzwasser gar.

Gedämpfte Hühner. Die Hühner werden rein ausgenommen und flambiert, die Beine in den Leib gesteckt, dann dressiert, einige Zeit in die kochende Fleischbrühe gehalten, herausgenommen und kalt gestellt. Dann werden die Brüste auf beiden Seiten regelmäßig schön gespickt und in einer Kasserole mit reichlich Butter, geschnittenen Zwiebeln, einem Sträußchen Gewürzkräutern gut zugedeckt und im Ofen gedämpft, von Zeit zu Zeit begossen, Fleischbrühe nachgeschüttet, dann angerichtet; der Rückstand wird mit einer Tomatensauce eingekocht und darüber gegossen.

*

Kalbsfüße. Die Kalbsfüße werden halbiert, weich gesotten, ausgelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Semmelbröseln umgekehrt, im heißen Schmalz rösch gebacken und im Kranz um ein Gericht kleiner Kohlköpfe garniert.

*

Ragout von Kalbsbraten. Hat man übrigen Kalbsbraten, so schneidet man ihn zu Stückchen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter braun und löscht es mit Wasser oder Fleischbrühe ab, thut Pfeffer, Salz, Nelken, ein Lorbeerblatt und etwas Essig dazu und läßt die Sauce ein wenig durchkochen, hierauf legt man das Fleisch dazu, mit dem es aber dann nicht mehr lange kochen darf.

*

Würstchen von Schweinefleisch. Man hackt 750 Gramm Schweinefleisch sehr fein, rührt dasselbe mit 1/2 Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat 1/2 Stunde, bis es schaumig ist. Dann formt man davon auf einem mit Semmelkrumen bestreuten Brette kleine Würstchen, welche man in wenig Fett backt.

*

Rehkotelette nach polnischer Art. Von einem Rehrücken werden saubere Koteletten geschnitten, dieselben gewürzt und in heißer Butter auf beiden Seiten schnell gebraten und im Kranze angerichtet. Hierauf werden kleine Zwiebeln glaciert, Champignons in Hälften geschnitten, kleine Monatsrettige weich gekocht, alles mit guter brauner Sauce aufgekocht und über die Koteletten gegossen.

*

Grüne Semmelsauce zu Rindfleisch, Zunge etc. Eine ganze altbackene Semmel wird abgerieben, das innere Weiße in Milch erweicht, fest ausgedrückt, dann mit Zusatz von zwei hartgekochten, fein passierten und zwei frischen Eidottern sehr glatt abgerührt. Nun gießt man nach und nach 3 Kaffeelöffel voll Tafelöl ein, wobei stets gerührt werden muß, mischt darunter feingewiegte Essiggurken, einen gehäuften Eßlöffel voll französischen Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker und so viel Essig, daß die Sauce eine angenehme Säure hat. Dieselbe wird dann in eine Glasschüssel gegeben und ringsum ein Kränzchen von dem feingehackten Eiweiß der harten Eier arrangiert.

Hammelbraten, sehr wohlschmeckend. Ein schönes Stück Hammelfleisch, am besten Keule, wird geklopft, gehäutet, das Fett so viel wie möglich abgeschnitten und in gebräunter Butter im Ofen saftig gebraten, wobei man hin und wieder ein wenig Bouillon zugießt. Kurz vor dem Anrichten bestreicht man die Oberfläche des gut gesalzenen Bratens mit Senf, beträufelt ihn vorsichtig mit etwas Sauce, läßt den Senf einziehen, macht den Fond, nachdem zuvor abgeschöpft wurde, mit in Wasser verquirltem Mehl seimig und gibt den Braten mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen auf den Tisch.

*

Braten gewärmt. Gebratenes Rind- oder Kalbfleisch in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit nachstehender Masse dick bestrichen: Ein gewässerter, entgräteter Hering, oder 10 Sardellen mit 1 Löffel frischer Butter fein gestoßen, 1 geriebener Apfel, eine im Ofen oder in der Asche gebackene, zerdrückte Zwiebel, ein Stück geriebenes Schwarzbrod, 5 Körner feingestoßener Pfeffer, 1 Messerspitze Muskat, 2 Eidotter, alles gut verrührt, durch ein Sieb gestrichen Die mit der Masse bedeckten Fleischscheiben auf eine Schüssel gelegt, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt, in 10 Minuten im Ofen heiß gemacht.

*

Rippespeer mit Pflaumen. Die Rippe von der einen Seite des Schweines wird in der Mitte eingehackt, die eine Seite mit gut gewaschenen, womöglich etwas gewässerten Backpflaumen, gestoßenem Zucker und geriebenem Brot gefüllt, klappe die andere Hälfte darüber und schiebe den Braten in den Ofen, öfter gießen, salzen.

*

Gespickte Kalbsleber mit Sellerie-Püree. Die Leber wird gespickt und im Ofen mit guter Jus gar gemacht und glasiert. Man kocht den Fond dann mit Weißwein und etwas brauner Sauce los und gibt ihn über die Leber, welche mit Sellerie-Püree garniert wird.

*

Gebratene Hechte. Kleine Hechte, von 250—375 Gramm das Stück, werden sauber geschuppt, ausgenommen, die Kiemen ausgeschnitten, gewaschen und, nachdem man die Flossen gestutzt und auf dem Rücken einige Einschnitte gemacht hat, gesalzen. Nach einer Stunde trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, wälzt sie in Mehl um, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter von allen Seiten braun.

*

Kartoffel-Klöße. 2 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht wurden, werden mit 4 Löffeln voll Mehl, Salz, Muskatnuß, einer Tasse voll geschmolzener Butter, 6 Eiern,

deren Weißes zu Schnee geschlagen ist, gut untereinander gerührt, mit einem Eßlöffel werden Klöße ausgestochen, in kochendem Salzwasser 1/2 Stunde gekocht, herausgezogen und mit brauner Butter übergossen.

*

Griesklöße. In 1/2 Liter siedende Milch mit 65 Gramm Butter rühre man über dem Feuer 125 Gramm Griesmehl hinein, so lange, bis die Masse sich von der Pfanne löst. Lasse sie erkalten und schlage nach und nach 8 Eier daran, nebst etwas Salz und Pfeffer, und lege mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe.

*

Sauerkraut. 2 Suppenteller voll Sauerkraut, eine ganze Zwiebel, ein Stück geräucherter Speck, etwas Schweineschmalz, sowie eine Flasche Weißwein werden in einem gut verzinnten Topf aufs Feuer gesetzt und langsam gekocht. Wenn das Kraut gar ist, soll alle Flüssigkeit eingekocht sein, dann wird der Speck und die Zwiebel herausgenommen, etwas Bratenjus hinzugegeben, noch eine Viertelstunde gekocht und mit Bratwürsten zu Tisch gegeben.

*

Reis à la Milanaise. Etwa 200 Gramm Reis wird mehrmals in kaltem Wasser sauber gewaschen und mit einem Tüchlein abgetrocknet. In einem passenden Kochgeschirr (Email oder Messing) wird etwas Butter heiß gemacht, der Reis samt einer feingeschnittenen Zwiebel hinein gegeben, gelblich geröstet, mit etwas Brühe, Weißwein und Citronensaft abgelöscht und nun genau so lange gekocht bis er körnig weich ist (ja nicht zu weich); dann wird er mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt, vom Feuer genommen, mit 1 Eigelb und einigen Tropfen „Maggi-Würze" abgeschmeckt.

*

Blumenkohl. Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 6 Personen. Zuthaten: Ein großer oder zwei kleinere Köpfe Blumenkohl, 6 Eigelb, Pfeffer, 125 Gramm frische Butter, 20 Gramm Weizenmehl, Citronensaft, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und ein wenig geriebener Käse. Den nicht zu weich gekochten Blumenkohl läßt man trocken abtropfen und richtet ihn kuppelförmig auf einer runden Schüssel an, welche eine stärkere Ofenhitze vertragen kann. In eine passende Kasserole thut man etwa 1/4 Liter Blumenkohlwasser, die sechs Eigelbe, etwas Pfeffer, die frische Butter, 20 Gramm Weizenmehl, einige Tropfen Citronensaft und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt; das Ganze wird mit der Schneerute auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgeschlagen, mit welcher man den Blumenkohl übergießt. Dann streut man den geriebenen Käse darüber und läßt die Kuppel im heißen Ofen schön braun und kroß backen.

Holländische Eiersauce zu Fischen. 90 Gramm frische Butter, ein Eßlöffel Mehl und 5 Eigelb werden in einer Kasserole zusammen verrührt, dann fügt man eine Messerspitze voll Pfeffer, ebenso viel Salz, ein Blatt Macis, 2 Eßlöffel Essig und 4 Löffel Wasser hinzu und rührt Alles über dem Feuer bis zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer, verrührt noch ungefähr 60 Gramm frische Butter darin und serviert sie sofort zu jeder Art von gekochtem Fluß- oder Seefisch.

*

Schollen gebacken. Diese Fische werden von der Haut und den Eingeweiden befreit, rein ausgewaschen, abgetrocknet, leicht gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei, zuletzt in Semmelbröseln umgedreht und in heißem Schmalz oder Oel goldbraun gebacken. Man gibt dazu feine Caviarsauce, Sardellencrême oder nur Citronenschnitte.

*

Neue Art, Fische zu braten. Köstlich saftig und wohlschmeckend sind alle Flußfische, wenn man sie auf folgende Art bereitet: Man reinigt die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, sehr sorgfältig, schuppt sie gut und versieht sie dann der Länge nach zu beiden Seiten mit mehreren bis aufs Rückgrat gehenden Querschnitten, salzt sie eine Viertelstunde vor der Zubereitung und wickelt jeden Fisch in mit Butter leicht bestrichenes, weißes Papier, am besten dünnes Pergamentpapier, und zwar vier- bis fünfmal ein, das Papier biegt man gut zusammen. Die eingewickelten Fische werden auf eine Kuchenplatte nebeneinandergelegt, und diese wird in einen mittelheißen Ofen geschoben. Auf Fische von 750 Gramm Gewicht durchschnittlich rechnet man eine gute halbe Stunde Bratzeit. Man stellt eine heiße, tiefe Schüssel auf kochendes Wasser, in die man die sich beim Braten entwickelnde Fischbrühe gießt. Dazu schneidet man an einem Ende das Papier ab und gießt die Brühe von da aus behutsam in die Schüssel, dann wird das ganze Papier vorsichtig, damit es nicht zerbricht, abgewickelt und die Fische auf eine heiße Schüssel gelegt. Die Fischbrühe wird mit einer Tasse kräftiger Bouillon vermischt, mit etwas frischer Butter unterrührt und über die Fische gegeben, die man zuletzt noch mit gehackter Petersilie überstreut. Salzkartoffeln und einen grünen Salat gibt man zu dem Fisch.

*

Rostige Plätteisen. Rostige Plätteisen werden glatt wie Glas, wenn man folgende Mischung anwendet. Man halte das Plätteisen um, bestreiche die untere Seite mit Wachs, streue etwas gestoßenes Salz darüber, reibe es mit einem Lappen gut ab und man wird sich seiner wiedererhaltenen Glätte erfreuen.

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