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

Band: 25 (1903)

Heft: 19

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 Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 5.

Mai 1903

Giftbildung in Creme und Gelées.

Den der letten Zeit kamen verschiedene Fälle von Vergiftungen vor durch Creme und Gelees, welche langere Zeit im Reffel berblieben. Die Urfachen dieser Giftbildung in Creme und Gelees zu kennen, wie solche von Gelehrten festgestellt worden sind, ist für die Hausfrau Dr. Derthie aus Rogent glaubt, daß das Gift durch äußerst wichtig. den Gebrauch von alkalischem Ammoniak entsteht, welches mit dem Rupfer in Berührung kommt und bei dieser Gelegenheit schwefelhaltigen Grün= span bildet, welcher in letter Hand giftig wirkt. Dem widerspricht Dr. Gallipe, weil die so entstandenen Quantitäten äußerst gering sind und daher nicht schädlich wirken können, und weil andererseits schwefliger Grünfpan als Medizin für Nervenleidende gebraucht wird. Dr. Gallipe führt aus, bevor man die Fleisch= und Wurstgifte (Ptomaine) erkannt habe, habe man alle Vergiftungen den Grünspanbildungen aus alkalischen Einwirkungen zugeschrieben. Im gleichen Sinne wie Fleisch, bildet aber auch die Milch, welche von Alters her als das unschuldigste Nahrungs= mittel galt, einen ausgezeichneten Nährboden für Bazillen und Vilze. Den daherigen Bergiftungen ist durch starke Abführmittel entgegenzuwirken. Bu den Nährboden für Bazillen und Bilze kann auch die in der Rüche viel verwendete Gelatine gezählt werden. Diese entsteht aus tierischen Stoffen und bildet einen ausgezeichneten Untergrund zur Schimmel= resp. Giftbildung. Mischung von Gelatine und Milch bildet einen Nährboden ersten Ranges für Schimmel und Bilze. Natürlich ist nicht nur Crême und Gelée an und für sich der Träger dieser Bakterien, sondern auch die Gelee in kalten Pasteten 2c., und eine erst fürzlich vorgekommene Vergiftung wird auf den Genuß kalter Pasteten zuruckgeführt, welche ihre Frische eingebüßt hatten. Als Beweis, daß die Belatine in Bermischung mit Rahm Bergiftungen berbeizuführen im Stande ist, wird auf zahlreiche, teils tötlich verlaufende Bergiftungen verwiesen, welche in England und Amerika vorgefallen sind, und die auf den Ge= nuß einer Sorte Eis, genannt "Hoken Poken" zurückgeführt werden, welches, wohl in fragwürdigem Zustande, durch italienische Hausierer vertrieben wird. Der geringe Preis dieser Eise sichert ihnen einen großen Absah, bedingt aber auch die Verwendung des ganzen hergestellten Quantums, die sich oft durch mehrere Tage hinzieht. Die Bakterien werden durch die Kälte des Sises nicht getötet. Auch die Vildung von Vakterien im Magen erscheint vollständig ausgeschlossen. Die Krankheit erscheint in ihren Anfängen oft geringfügig, weshalb die Aerzte die Untersuchung der Excremente meist unterlassen. Zur Vermeidung solcher Unglückssfälle, die aus Vergiftung durch Ersme, kalte Puddings und Gelee entstehen, kann man nicht genug vor der Verwendung von Gelatine warsnen, für Artikel, welche nicht gleichen Tages gebraucht werden. Der Ersah der Gelatine für alle solche Artikel durch japanischen Leim, welscher lediglich aus pflanzlichen Stoffen hergestellt wird und durchaus unsgefährlich ist, ist allen Köchinnen dringend zu empfehlen.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Leberklößchen-Suppe. Auf 180 Gramm gehackter Kalbsleber kommen 60 Gramm Butter mit 3 ganzen Siern schaumig gerührt, ebenso 60 Gramm geriebenes Weißbrot. Mit Salz, Muskatnuß, Petersilie und Pfeffer gewürzt, läßt man den Teig an einem kühlen Orte stehen und läßt später die mit einem Löffel eingelegten Späßchen 1/4 Stunde kochen.

Jeine Jeber-Schnitten. Kalbs- oder junge Kindsleber wird abges häutet, die großen Adern entfernt, in halbhandgroße, fingerdicke Tranchen geschnitten und diese, wenn Zeit, noch 1-2 Stunden in Wisch eingeslegt. (Sie wird dadurch weißer, zarter und ergibiger.) Kurz vor dem Andraten werden die Tranchen gut abgetrocknet, mit Salz und Pfesser und wenig Mehl bestäudt, nebeneinander in die heiße Butter gelegt, nach Belieben etwas seingeschnittene Zwiedeln zugesügt, die Leber über lebhastem Feuer in 3-4 Minuten auf beiden Seiten hübsch gelb gesdraten und auf eine heiße Platte angerichtet. Der zurückgebliebene Fond in der Pfanne wird mit einigen Lösseln Wein und wenig Wasser aufsgekocht, mit einigen Tropsen "Waggis-Würze" gekräftigt und sosort über die Leber angerichtet.

Conlyas. Ochsenfleisch von der Lende oder vom Filet wird in gleichmäßige Würfel geschnitten, mit Ochsenmark etwas abgedämpft, mit Mehl bestäubt und mit Bouillon abgelöscht. Ein kleiner Zu-

satz von Essig, Citronensaft und Capern macht das Gericht pikanter. Das Ganze ist auf sehr schnellem Feuer in ca. 5 Minuten zuzubereiten.

Rindsbraten. Ein schönes Stück gut gelagerte Huft wird gut mit Speck und Knoblauch gespickt, gesalzen und gepfessert, Muskatnuß das ran und das Fleisch in sein geschnittenem Speck und Zwiebeln zu schön gelber Farbe gedämpft, alsdann mit Fleischbrühe, in welcher ca. sechs Tomaten aufgelöst wurden, nebst Lorbeer und Nelken abgelöscht und dann 2 Stunden langsam gebraten. Der Braten muß fleißig gewendet und beschüttet werden. Als Gemüse reiche man dazu Maccaroni mit Parmesankäse, die mit einem Teil der Sauce übergossen wurden.

Jirn à l'anglaise. Das Hirn wird in kaltes Wasser eingelegt, absgehäutet und gesäubert. Dann wird folgender Sud bereitet: 1 Liter Wasser, 1 Glas Wein, 1—2 Löffel Essig, Salz, 1 kleine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenschale und nach Belieben 1 kleiner Büschel Grünes werden zusammen siedend gemacht, über schwachem Feuer 10 bis 15 Minuten gekocht, das Hirn hineingegeben, langsam etwa fünf Minuten mitgekocht, herausgenommen und zum Vertropfen gestellt. Inzwischen wird etwas frische Butter heiß gemacht, das Hirn samt einer kleinen Prise Salz und etwas Citronensaft 3—4 Minuten darin gesdämpst, nach Belieben 1 Löffel mit Fleischertrakt gekräftigte Bouillon zusgegeben und das Hirn sofort auf eine heiße Platte angerichtet.

Schaffleisch mit Kabis. Mageres Schaffleisch wird geklopft und in Vorlegstücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett gebraten und in eine tiefe Kasserole gelegt. Im zurückgebliebenen Fett röstet man zwei Lössel Mehl und etwas Zwiebeln hellbraun, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab, rührt die Sauce glatt, gibt sie zu dem Fleisch und kocht es eine halbe Stunde. Unterdessen schniedet man einen mittelgroßen Kabiskopf sein, gibt die Hälfte davon über das Fleisch, streut einige in Stengel geschnittene Carotten und einige Kartosselschen, Salz und Pfesser darüber, gibt die andere Hälfte Kraut nebst Zutaten darauf und schließt die Kasserole sest zu. Wenn nötig, muß noch etwas Fleischbrühe zugegossen werden. Kochzeit nach Zugabe des Krautes 1-11/4 Stunde.

Gulasch. Schönes, derbes Kindfleisch wird in große Würfel, Speck in feine Scheiben geschnitten; man nimmt zwei Teile Fleisch und ein Teil Speck. Dann läßt man 20 Gramm Butter zergehen, legt Kindssleisch und Speck lagenweise in eine Kasserole und würzt es mit Pfesser und Salz. Wan gießt fast gar nichts an und macht es ohne Umwenden zugedeckt gar. Zwischen die Lagen kommt in Scheiben geschnittene Zwiebel. Will man zwischen die Lagen auch noch rohe Kartoffeln legen, so gibt man zuletzt etwas Mehlschwitze an die Sauce, um sie noch seimiger zu machen.

Dikante Kalbsichnikel. Bereitungszeit knapp 3/4 Stunden. fünf Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbfleisch, ein guter 1/8 Liter saurer Rahm, 1 Glas Rotwein, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 125 Gramm Butter, 50 Gramm Salz, 20 Gramm Mehl, Paprikaspeck, Petersilie und Bwiebel. Das Fleisch, am besten vom Schlegel, wird in handgroße und fingerdicke Scheiben geschnitten, diese werden tüchtig geklopft und mit Salz eingerieben. In die Mitte jeder Scheibe kommt eine Schicht Ba= prikaspeck, etwas feingewiegte Petersilie und Zwiebel. Dann wird das Fleisch aufgerollt und mit Faden umwickelt. In einen Ressel kommen 125 Gramm Butter; man läßt sie heiß werden, legt die Schnitzel nebeneinander hinein und brät sie etwa 1/4 Stunde, bis sie rundum hell= braun sind. Sett streut man einen Eflöffel Mehl an die Butter, rührt dies glatt, fügt 1/8 Liter sauren Rahm und 1/4 Liter Wasser hinzu und läßt das Fleisch hierin noch 1/4 Stunde langsam dämpfen. Zuletzt wird ein Glas Rotwein heiß gemacht, mit 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt vermischt und über die Schnitzel gegoffen. Ift die Sauce zu dick, so muß Waffer hinzugefügt werden; fie muß dann aber auf Salz abgeschmeckt werden. Schmeckt ausgezeichnet.

thaten: 1 kleiner Kopf Weißkohl, 3 Weißbrötchen, 10 Gramm Liebigs Fleisch Strakt, 6—8 Eßlöffel seingewiegtes Fleisch oder Wurstreste, 1 kleine Zwiebel, Schweizerkäse. Man putt und schneidet einen kleinen Weißkohl in 4 Teile und kocht denselben in Salzwasser gar. Das Wasser gießt man ab und bringt es mit 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt nochmals zum kochen. Dann schneidet man drei Weißbrötchen in seine Scheiben, gießt das Wasser siedend heiß darüber, doch nur so viel, daß die Brötchen einen steisen Brei geben. Unter diesen rührt man nun 6 bis 8 Eßlöffel seingewiegte Fleisch oder Wurstreste, eine geriebene kleine Zwiebel und den ebenfalls seingewiegten Weißkohl, gibt alles in eine ausgebutterte, mit Weißbrotkrummen bestreute Form und backt es eine halbe Stunde, hart gewordenen, geriebenen Schweizerkäse darüber streuend und die Speise mit Salz- oder Pellkartoffeln servierend.

Fleischsalat. Reste von Braten, Suppenfleisch u. s. w. schneidet man in feine Scheiben und gibt einige Löffel seines Salatöl darüber, um das Fleisch zart und geschmeidig zu machen. Dann vermengt man wohl:

eine kleine, feingeschnittene Zwiebel, Del, Essig, Pfeffer, Salz nach Beslieben, ein rohes Eigelb, einige Eßlöffel sauren Rahm, einen halben Theelöffel aufgelösten Fleischertrakt, vermischt das Fleisch gut damit und läßt es noch einige Zeit stehen bis zum Auftragen. Dann wird es mit Stücken von hartgesottenen Eiern verziert. Um diesen Salat etwas kräftiger zu machen, nimmt man auch einen Löffel Taselsenf dazu; doch wird dann die Farbe etwas trübe und unansehnlich.

Prinzek-Kartosseln. Man kocht die nötigen Kartosseln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Hierauf läßt man 1 bis 2 gut ausgewässerte und entgrätete Häringe, die sein zerschnitten sind, mit etwas Butter und seingewiegten Zwiebeln etwas dünsten. Dann thut man die Kartosselscheiben und das nötige Salz und Pfesser dazu, mengt Alles gut durcheinander und röstet so die Kartosseln. Man kann schließlich die mit Bouillon gerührte Milch zugießen und das Ganze noch einmal ausziehen lassen.

Reis-Auflanf. Man läßt ein halbes Pfund Reis fünf Minuten in kochendem Wasser aufkochen, schüttet ihn auf ein Sieb und überspült ihn mit kaltem Wasser. Hierauf läßt man ihn in einen Topf mit anderts halb Liter Milch, 62 Gramm Butter, ein wenig Salz, 125 Gramm Zucker eine Stunde zugedeckt langsam dämpfen, so daß alle Milch eins gezogen ist. Nach dem Abkühlen gibt man einen Löffel Apfelsinens, Vanilles oder Citronenzucker hinein, oder ein Glaß Kum, Sherry oder Madeira mit 12 Eigelb und lockert dann daß zu festem Schnee gesschlagene Weiße der Gier darunter und bäckt den Auflauf drei Viertelsstunden lang.

Brotkuchen. Zwei Tassen sein geriebenes Brot oder Zwieback, 1 Liter Milch, 125 Gramm Zucker, ein wenig Butter, das Gelbe von 4 Eiern und die abgeriebene Kinde einer Citrone mische man gut unterseinander, bringe die Masse in eine mit Butter bestrichene Kuchenform, und backe sie im Ofen gut durch, doch nicht zu stark. Alsdann streicht man eine Lage Konfitüre darauf und zuoberst den Eierschnee, mit etwas Zucker vermischt, und den Sast einer Citrone, bringt den Kuchen nochsmals in den Osen und backt ihn, bis er braun ist.

Polentaschnitten oder Mamaliga als Beigabe zum Braten. In einem hohen Topf läßt man 1 Liter Wasser kochend werden, streut einen Eßlöffel Salz darein und schüttet ½ Liter Polentamehl oder Gries hinzu, wobei nur ganz wenig gerührt wird. Dann sticht man mit dem Kochlöffel ein Loch in die Witte des Wehles oder ein Kreuz, damit der Wasserdamps die Polenta gleichmäßig durchzieht, und läßt sie 15 Minuten kochen, doch nicht über offenem Feuer, da die Polenta leicht ansbrennt. Der Topf muß dabei offen bleiben. Nach dieser Zeit verrührt man mit der Tranchiergabel die Polenta gut, deckt sie zu und läßt sie eine weitere Viertelstunde abdünsten. Dann hebt man die Masse auf ein feuchtes Brett, formt sie rasch zu einem dicken Wecken, schneidet das von mit seinem Bindsaden oder Draht kleine, singerdicke Schnitte, legt sie auf eine heiße Schüssel, streut darüber geriebenen Parmesan und begießt sie noch mit heißer Butter, oder man gibt in eine gut mit Butter ausgestrichene Bratpsanne eine Lage Polenta, streut seingeschnitztenen Schafkäse darüber, wieder eine Schicht Polenta u. s. f., bis die Pfanne voll ist, dann gießt man warme Butter darüber und bäckt sie 15—20 Minuten im Kohr. Dann wird die Polenta gestürzt, abermals mit Käse bestreut und unter dem Namen Mamaliga zum Braten serviert.

Sandtorte. In 400 Gramm leichter Butter rührt man abwechslungsweise vier Eigelb, vier Eier, 400 Gramm gestoßenen Zucker und 400 Gramm Mehl; nachdem dies geschehen ist, rührt man die Masse noch eine Viertelstunde lang. Das Kuchenblech bestreut man mit Semmelmehl, füllt es mit der Masse auf, streut auf die Obersläche, mit grob gestoßenem Zucker vermengt, geschnittene Mandeln und bäckt sie in frischer Hige.

Amerikanische Torte. 60 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann kommen vier Eigelb und 125 Gramm Zucker dazu und wird dieses tüchtig zusammengerührt bis es dick ist. Hierauf löst man fünt Gramm doppelkohlensaures Natron mit zwei Deziliter Milch auf und thut's zum Vorigen, sowie 250 Gramm Mehl. Schließlich kommt noch der Eischnee und 10 Gramm Weinsteinsäure dazu. Alles wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und eine Stunde gebacken. Man kann die Torte mit Zimmet, Zitronen oder Mandeln würzen.

Portugieser Pudding. Hiezu braucht man 375 Gramm altes Weißsbrot, 100 Gramm Butter, 5 Eier, 60 Gramm Zucker, das Gelbe einer Citrone, 60 Gramm ausgekernte Weinbeeren und ebenso viel Rosinen, 1/2 Glas Rum. Das Brot wird abgeschält und in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Butter auf dem Feuer gedämpst; der Zucker, die Weinbeeren, Rosinen, der Rum, das Gelbe der Citrone und das Eigelb darunter gerührt, der Schnee von 5 Eiweiß darunter gemischt und in der ausgestrichenen Puddingsorm 1 Stunde lang gekocht.

Imarzbrotpudding. 130 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit 130 Gramm geriebenen Mandeln, 130 Gramm Zucker, 1 Thee-löffel Citronenzucker, etwas Zimmet, 16 Gramm Pomeranzenschale, Citronat und 8 Eigelb gut verrührt. Die zu Schnee geschlagenen Eisweiß, 130 Gramm große und kleine Rosinen und 100 Gramm gesriebenes Schwarzbrot werden unter die Masse gemischt, die dann in einer mit Butter bestrichenen Form 2 Stunden lang gekocht wird.

Orangebröthen. 4 ganze Gier nebst 4 Eigelb werden mit 500 Gramm Zucker gerührt, 125 Gramm Drangenschalen, 125 Gramm Cistronat und 560 Gramm Mehl auf dem Backbrett zusammengeschafft, ausgewellt und beliebig ausgestochen oder geschnitten, mit Ei bestrichen, auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gelb gebacken und auf der Serviette angerichtet.

Spanisches Brot. Man schneidet von länglichen Semmeln messer rückendicke Schnitten, bestreicht sie mit eingekochten Johannisbeeren, weicht sie ein wenig in gezuckertem Rotwein ein, macht von Notwein, Mehl, Zucker und Zimmet einen dünnen Teig, kehrt die Schnitten darin um, backt dieselben in Schmalz, bestreut sie sogleich stark mit seinem Zucker und bräunt oder glasiert sie mit einer heißen Schaufel oder im heißen Ofen.

Orangenkonsitüre. Die Orangen werden gut abgerieben. Oben und unten hebt man von der Schale einen ordentlichen Deckel weg und schneidet dann die Früchte in kleine Scheiben oder Schnißli. Diese werden nun gewogen und in einer Pfanne gekocht, bis zum Weichswerden der Schale, dann fügt man ebenso viel Zucker wie Früchte hinzu und läßt das Ganze noch ½ Stunde kochen. Die Konsitüre schmeckt etwas bitter, sindet aber eben deshalb viel Anklang. Die Kerne müssen sorgfältig entfernt werden.

Verwendung von Orangenschalen. Die Schale der Drange wird nur von wenigen Hausfrauen beachtet, und doch kann sie so vielseitig und praktisch verwendet werden. Getrocknet läßt sie sich als Zusat für versichiedene süße Obstspeisen gut verwenden, da die Schale den betreffensden Speisen einen angenehmen pikanten Geschmack gibt. Dünn geschält (ohne weiße Haut) trocknet man sie in mäßiger Osenwärme und bewahrt sie in verschließbaren Gläsern oder Büchsen auf. Orangensich alen Schale in eine dunkte Literslasche, gießt vom besten Stücken geschnittene Schale in eine dunkte Literslasche, gießt vom besten Weinessig, welcher vorher in einem irdenen Topf abgekocht wurde und wieder erkaltet ist, darauf, korkt die Flasche seit zu und läßt sie an einem

tühlen Ort 4-6 Wochen stehen. Alsdann gießt man die Flüssigkeit durch ein Mull = Läppchen in eine Flasche. Beim Gebrauch gießt man von dieser Effenz nach Geschmack in ein Glas Waffer, fügt etwas Zucker hinzu und hat ein vorzüglich erfrischendes und gesundes Sommergetränk. Es sollte keine Hausfrau versäumen, sich bei Zeiten diese kast kostenlose Essenz zu bereiten. Auf 1 Liter Essig rechnet man 4-6 Drangenschalen. Drangenschalen kandiert. Nachdem die in beliebige Stücke ge= schnittenen dicken Schalen in Wasser weich gekocht sind, legt man sie in kaltes Wasser und nach einigen Stunden zum Abtropfen auf einen Durch= schlag, kocht sie darnach in dickflussigem Zucker, bis sie durchsichtig sind und der Zucker anfängt, trocken zu werden, legt sie auf eine größere mit Bucker leicht bestreute Schüffel und läßt sie völlig trocken werden. Diese kandierten Schalen schmecken recht aut, auch kann man sie zum Garnieren verschiedener Speisen verwenden. Konfekt von Drangen= schalen bereitet man folgendermaßen: Man übergießt die von der weißen Haut befreiten Schalen während mehrerer Tage mit frischem, öfter erneutem Wasser, kocht sie am dritten oder vierten Tag mit Wasser sehr weich, drückt sie fest aus und wieat sie so fein wie möglich. zwischen kocht man auten harten Zucker im gleichen Gewicht wie die Schalen bis zum Fadenziehen, fügt die feingewiegten Schalen hinzu und läßt beides noch einmal aufkochen. Dann bestreut man ein Brett mit feinem Staubzucker, formt auf diesem je einen halben Theelöffel von der Masse zu kleinen Kugeln, die man etwas plattdrückt und auf ein mit Zucker bestreutes zweites Brett legt, auf dem man sie völlig trocknen läßt. Dieses Ronfett hält sich, trocken aufbewahrt, viele Monate.

Wer seine Pelz- und Wollensachen ohne Kosten und sicher gegen Motten schützen will, der muß bei Zeiten damit beginnen, ehe die ersten Motten stiegen, d. h. schon Anfang Mai, — die Pelzwaren sind ja meist schon früher abkömmlich. Das einzige ganz sichere Mittel ist, die Sachen so einzuhüllen, daß die Motte nicht dazu gelangen kann, um ihre Sier hineinzulegen. Die starkriechenden Mittel schützen bis zu einem gewissen Grad die Möbel und Teppiche, die man nicht völlig abschließen kann. Kleider aber sind zu verwahren; sie müssen tüchtig ausgeklopst, die Schränke und Kommoden gut ausgewaschen werden. Lange Mäntel 2c. nähen wir in Leintücher ein, die wir oben zubinden, so daß nur der Aufhänger heraussieht. Für leichtere Sachen nähen wir Säcke zum Zusammenziehen aus billigstem Baumwolltuch, den Müss und die Pelzstappe wickeln wir in festes Seidenpapier, ehe wir sie in ihre Schachteln stecken. Dann haben wir Aussicht, im Herbst ein freudiges Wiedersehen mit ihnen zu feiern.