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

Band: 27 (1905)

Heft: 1

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

efel.

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 1.

Januar 1905

Pas Gefrieren der Fenster.

er größte Uebelstand in der kalten Jahreszeit ist wohl das Besschlagen und Gefrieren der Schaufenster. Um dies zu verhüten, hat man schon die mannigfaltigsten Mittel empsohlen, doch nur wenige haben den Erwartungen in ausreichender Weise entsprochen.

Bei vielen soll sich das Bestreichen der innern Scheibenfläche mit Glycerin bewährt haben. Diese farblose Flüssigkeit friert nur sehr schwer

ein und hat die Eigenschaft, die Feuchtigkeit in sich aufzusaugen.

Ein gleichfalls hygroskopisches Präparat, d. h. ein Material, welches die Feuchtigkeit der Luft an sich zieht, ist das Chlorcalcium. Dasselbe ist eine feste Masse in Stücken und wird in zerkleinertem Zustande in tönernen Untersetzern in das Schaufenster nahe der Glasscheibe gestellt. Ist das Chlorcalcium von Feuchtigkeit durchdrungen, dann

muß es entfernt und durch frisches ersetzt werden.

Das beste Mittel zur Verhütung besagter Uebelstände ift wohl die Erhaltung einer gleichmäßigen Temperatur und Ginrichtung einer beständigen Bentilation. Bu diesem Zwecke dürften für manche Berhältniffe folgende Wege zu empfehlen fein. Es können unten und oben am Schaufenster Deffnungen und im Lokal ein Ofen, der mit einem hohen Blechmantel umgeben ist, angebracht sein. Die unten eintretende frische, trockene Luft streicht auf dem Fußboden entlang nach dem ge= heizten Ofen und steigt zwischen diesem und dem Mantel empor, wird dabei erwärmt und nimmt die im Lokal befindliche Feuchtigkeit auf, tritt durch die oberen Deffnungen ins Freie und führt die Feuchtigkeit fort, so daß immer trockene Luft im Lokal vorhanden ist, welche keine Feuchtigkeit an die Glasscheiben abgeben kann. Die Bentilation kann auch nur in einer obern, oder ziemlich hohen Deffnung bestehen. An der untern Grenze strömt frische, trockene Luft ein, welche infolge ihrer Schwere an der innern Seite der Scheibe herunterfällt und so der mit Feuchtigkeit geschwängerten Luft den Zutritt zur Scheibe versperrt. An



der obern Grenze der Deffnung tritt die erwärmte, feuchte Luft ins Freie. Wenn man an die Deffnung ein Licht bringt, so wird an der untern Grenze die Flamme nach innen, an der obern nach außen

geschlagen.

Wirksam sind Schaufenster vor Beschlagen und Gefrieren auch geschützt, wenn beim Beginn der kalten Jahreszeit von innen ein zweites Fenster luftdicht eingesett wird, höchstens 10 Centimeter von dem äußern entsernt. Dieses innere Fenster kann mit Sprossen und gewöhnlichem Glas versehen sein. Vor dem Einsetzen des innern Fensters wird die äußere Scheibe sauber geputzt. Auf das Fensterbrett zwischen dem innern und äußern Fenster wird Watte gelegt und in diese einige Gläser mit konzentrierter Schwefelsäure gestellt; dieselben dürsen aber nur halb gefüllt sein. Die Schwefelsäure zieht aus der zwischen den Fenstern besindlichen, oder doch etwa eindringenden Luft alle Feuchtigsteit an; folglich können die Scheiben nicht beschlagen. Wenn der Winster vorüber ist, wird das innere Fenster entsernt, die eingestellten Gläser sind dann gefüllt, ihr Inhalt wird weggeschüttet.

Beitdauer der Bratenbereitung.

		· 마른데 : [10] [10] [10] [10] [10] [10] [10] [10]		
	Stuni	den	Stunder	1
Rindsbrate	n 3—	31/2 Rehrüd	fen 1—11/	4
Roastbeef	1—	2 Hase	3/4-11/	4
Kalbskeule	2—	21/2 Wildsch	weinskeule 4	
Ralbsrücker	1	11/2 Wildsch	weinsrücken 2-21/	2
Sammelkeu	$1^{3/4}$	-2 Gans	2-3	
Hammelrüc	fen 11/2—	12/4 Ente	11/4-1	3/4
Schweinste	ule 3	-4 Altes &	suhn, je nach	
Schweinsri	icten 21/2	_3	dem Alter 21/2-	3
Ein Carre	ftűct 13/4	−2 Junge§	Suhn 3/4	
Spanfertel	11/2-	13/4 Taube	1/2-3	4
Sirschteule	2—	3 Trutha	hn 3	
Birfdrücker	1 2—	3 Fasan	11/2	
Rehteule	11/4-	11/2 Junges	Rebhuhn 1/2—3/4	1
				V-5450

Am Spieß gebratenes Fleisch oder Geflügel braucht meist nur die Hälfte der oben angegebenen Zeit.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Feine grüne Gesundheits-Suppe. Junge Brunnen= und Garten= kresse, Kerbelkraut, Portulak, Sauerampfer, Pimpernelle und Petersilie, von jeder Sorte etwa eine Handvoll, werden erlesen, gut gewaschen, nach Belieben klein geschnitten und in fertiger Anochenbrühe ca. 5 bis 10 Minuten gekocht. Die Suppe wird über 1-2 mit Rahm vermischsten Eigelb angerichtet und mit einer Prise Pfesser und einigen Tropsen "Maggis-Würze" gekräftigt. Nach Belieben können zu dieser hygieinisschen Suppe Brotcroutons, mit Käse bestrichen, extra serviert werden.

Efterhazy = Lungenbraten. Ein ausgeschältes Lendenstück schneidet man auf der untern Seite so weit der Länge nach auseinander, daß es jedoch nicht geteilt wird, streicht auf den Ginschnitt feingewiegten Speck, Citronenschale, Sardellen und Rapern, legt das Fleisch wieder zusammen und umbindet es mit einem Bindfaden. Dann legt man es in ein Kasserol, mit der offenen Seite nach oben, bestreut es mit Salz und dämpft es mit Butter, Burgelwerk, Rüchenkräutern, den ger= kleinerten Knochen, der abgelösten Haut und etwas Fleischbrühe braun und ganz weich ein. Inzwischen dämpft man Zwiebeln, Sarbellen, grüne Peterfilie, Citronenschale in Butter, gibt etwas fauren Rahm mit einem Löffel Mehl daran, läßt alles aufkochen, gibt es über den Braten und verkocht ihn damit. Das ganz murb gedämpfte Fleisch schneidet man in passende Scheiben, ordnet sie auf eine Platte und übergießt sie mit der durchpassierten Sauce. Man gibt kleine, in Butter geröftete Kartöffelchen dazu.

Szegediner Gulias. 1 Kilo fettes Schweinefleisch wird in größere Stücke geschnitten, mit gehackten Zwiebeln, die in Fett leicht geröstet wurden, Salz und Paprika nebst einem Löffel Wasser weich gedünstet. In einem andern Topf läßt man ein halbes Kilo Sauerkraut mit wenig Wasser weich kochen, gibt, wenn vorrätig, etwas Tomatensaft dazu und mischt vor dem Anrichten Kraut und Fleisch.

Kartosseln mit Spek. Gute, rohe Kartosseln werden gewaschen, gesichält und in gleichmäßige Würfel geschnitten. In einer nicht zu großen, gut verschließbaren Kasserole wird etwas frische Butter zerlassen, 1 Lage dürren Speck in gleichmäßigen Würfelchen samt 1 Lage Kartosseln und einen halben Lössel feingeschnittener Zwiebeln hineingegeben, wieder Speck, Kartosseln und Zwiebel hinzugesügt und so fortgesahren, bis alles eingesüllt ist. Zuletzt werden 2 Deziliter Fleischbrühe und etwas Salz beigegeben, das Kochgeschirr verschlossen und der Inhalt auf mäßigem Feuer unter zeitweiligem Wannen in etwa 30—35 Minuten weichgedämpst. Beim Anrichten wird dieses Gericht durch eine Zugabe von einem halben Theelössel Fleischertrakt noch recht schmackhaft gemacht. Auf 1 Kilo Kartosseln rechnet man 200—250 Gramm Speck.

Braten-Mayonnaise. Fein aufgeschnittener kalter Braten wird aufsgehäuft auf einer Schüssel angerichtet, mit einer Mayonnaise Sauce (rohe Eidotter, Provenceröl tropfenweise damit verrührt, Essigessenz, Salz und Citronensaft) übergossen und mit Herzchen von Kopfsalat oder Blättern von Endivien verziert, zuletzt mit einem Kranz von hartzgesottenen Eiern umgeben, die man mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

Suppenfleisch. Ich setze das Fleisch, Brustkern oder sonst ein recht saftiges Stück ziemlich früh aufs Feuer mit allem Suppengrün. Hat dasselbe 2 Stunden gekocht, nehme ich es aus dem Topf und lege es auf einen Durchschlag. Alsdann gebe ich in einer Bratpfanne 1/8 Pfund Butter und 2 kleinere feingeschnittene Zwiebeln und wenn die Butter recht heiß ist, so lege auch das Fleisch dazu, lasse es schön gelb braten, aber ja nicht braun, da es sonst leicht hart wird. Run wird es mit einem Kaffeelöffelchen Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe oder übrig= gebliebener Bratensauce abgelöscht. 1 Lorbeerblatt, 2 Relken, ein wenig Bfeffer, 2 Wachholderbeeren dazu und alles noch 3/4 Stunden lang langsam gekocht. Ich serviere Kartoffeln dazu. Diese werden roh ge= schält in Würfel geschnitten, mit Wasser, Salz, Beterfilie und einem Ei groß Butter weich gekocht, nur muß man auf Rartoffeln seben, welche nicht aufspringen. Im Winter siede ich das Fleisch wie schon angegeben, und nehme es dann aus dem Durchschlag, wende es im Ei um und bestreue es mit geriebenem Barmesankäs, wickle es in einen ganz dunn ausgewellten Butterteig und backe es im Ofen in gut zu= gedeckter Schüffel. Es ist sehr gut zu Spinat, überhaupt zu Gemüse mit Sauce.

Gemüsepastete. Die folgende Pastete bildet mit ihrem bunten Inshalt so recht ein trefsliches Zwischengericht für ein Festmahl. Man nimmt an Gemüsen: Kosenkohl, recht rote Küben, eingemachten Brechspargel und eingemachte Morcheln. Die eingemachten Gemüse werden nur in Salzwasser erhitzt, der Rosenkohl nach dem Abkochen kurz in Butter geschwenkt und ebenso die in zierlich gereister Form geschnittenen, in Salzwasser gekochten Küben bereitet. Ausz gewiegtem Kalbsseich wird mit Giern, Semmel, Rahm, Butter und Gewürz eine gute Farce bereitet, welche man in drei Teile teilt; das eine Drittel bleibt unverändert, das zweite wird mit zerlassener Krebsbutter rosa, das letzte mit Kräutersast lichtgrün gefärbt. Auch zierlich zurechtgestutzte Lammkoteletts werden gebraten. Sine runde glatte Blechsorm legt man jetzt mit einem Butterpapier aus, füllt die rosa Farce ein, ordnet die Gemüse in Kreuzsorm in den Farben abwechselnd darauf, füllt in die

Lücken abwechselnd die anderen beiden Teile der Farce und legt nun die Lammrippchen ein. Obenauf wird der Rest der Gemüse in bunter Mischung verteilt, Butterslöckhen dazwischen gelegt und eine Tasse durch Fleischertrakt recht kräftig gemachte Fleischbrühe angegossen. Man legt ein Butterpapier über und bäckt die Pastete eine Stunde. Sie wird gestürzt, mit einer Krebssauce überzogen und angerichtet.

Gestreifte Sulz. Man bereitet nach bekannter Weise eine weiße aute Mandelfulz und teilt sie in vier Teile. Den einen Teil läßt man weiß, den zweiten Teil versetzt man mit himbeersaft, etwas Banille= liqueur und Cochenille, so daß er eine lebhafte, rote Farbe erhält, während man den dritten Teil mit Chokolade verrührt, die man mit etwas siedendem Wasser auflöste und mit wenig Vanillezucker kalt rührt. Der vierte Teil endlich wird entweder grun oder gelb gefärbt. Die grüne Farbe erhält man durch Spinatsaft, die gelbe durch Zusatz von Eigelb und Pomeranzenzucker, die man mit etwas Rahm glattquirlt, durchseiht und unter die noch heiße Mandelfulz rührt. Man nimmt nun eine glatte Form und füllt die Mandelfulz schichtweise hinein, wo= bei man beobachten muß, daß stets die eine Schicht erstarrt sein muß, bevor man die andere auffüllt. Schließlich läßt man die Sulz er= starren und erkalten und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schuffel, deren Rand man abwechselnd mit hellen, eingemachten Weinbeeren, roten Amarellen, Reineclauden oder Mirabellen, je nachdem man die Sulz grün oder gelb färbte, und ausgebohrten Wallnußtugeln garniert. Diefe füße Schüffel fieht sehr schön aus und mundet vortrefflich.

Paprika: Fleisch. 11 Kilo Kalbsleisch vom Schlegel wird in halbshandgroße Stücke geschnitten, eingesalzen und mit einer Messerspitze guten Paprika bestreut. 4 mittelgroß geschnittene Zwiebeln werden mit 70 Gramm Butter oder Schmalz schön gelb gedünstet, das Fleisch hineingegeben, Fleischsuppe oder heißes Wasser zugegossen und zugesdeckt gedünstet. Man gießt hie und da ein wenig Fleischsuppe nach, um einen schönen Saft zu erhalten.

Gedämpster Lisch. Nachdem der Fisch gereinigt ist, wird er gessalzen, gepfessert, in eine Pfanne oder Kasserole, welche mit frischer Butter gut ausgestrichen ist, geordnet, ein Sewürzbouquet (Petersilie, Lorbeer, ein Sträußchen Thymian), zwei Zehen Knoblauch, vier in Scheiben geschnittene Schalotten hinzu, feuchtet mit Weißs oder Rotswein je nach Geschmack und dämpst so den Fisch im Bratosen, oder auf schwachem Kohlenseuer zugedeckt eine Viertelstunde bis 20 Minuten. Hierauf zieht man den Fisch auf eine Platte, bindet den zurückgebliebes

nen Jus mit ein wenig Kartoffelmehl, mit Wasser aufgelöst, oder mittelst einem Stückhen Butter, unter welche man ein wenig Mehl gestnetet hat, und gießt die Sauce über den Fisch. Ein Löffel voll Sars dellensEssenz kann der Sauce beigegeben werden, sowie der Saft einer Citrone und etwas gehackte Petersilie.

Sauerbraten. Ein Stück Huft mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl umgedreht, mit einer halben Zwiebel und einem gelben Rübli in heißem Fett auf allen Seiten angebraten, hierauf mit zwei Eßlöffeln Weinessig übergießen, etwas Wasser oder Bouillon daran und bevor es ganz gar ist, noch 2—3 Eßlöffel sauern Rahm.

Omeletten mit Austern. Für jede Person werden drei Austern gestechnet, die man öffnet, aus der Schale nimmt und mit ihrem Wasser, welches man mit etwas Weißwein vermischt, blanchiert. Ist dies gesschehen, so wird der Austernessenz durch helle Mehlschwiße Sämigkeit verliehen, daß eine dickliche Sauce entsteht, die mit zwei Eigelb abgeszogen wird. In ihr stellt man die Austern im Wasserbade heiß. Die Omeletten werden nach bekannter Weise gebacken. Man macht in der Mitte jeder Omelette einen Einschnitt und füllt die Austern mit der Sauce hinein. Das Gericht muß sofort angerichtet werden.

Bayrishe Leberknödel. 1 Pfund Kinds oder Kalbsleber wird geshäutet und mit ½ Pfund Nierenfett und 2 mittelgroßen Zwiedeln ganz sein gewiegt. Sieden Weißbrötchen werden eingeschnitten und mit etwas Milch übergossen, doch nicht zu viel, da das Brot nur durchzogen sein darf. Dieses Brot wird dann mit der gehackten Leber vermengt, mit Salz, Muskatnuß, Majoran ein wenig abgerieden, Citronenschale und zwei Sier daran geschlagen. Ist alles gut gemischt, so formt man Klöße und setzt sie in kochendem Salzwasser an. Sollte der Prodekloß zu weich sein, so reibe man noch etwas Weißbrot an den Teig, oder rühre eine Kleinigkeit Wehl daran. Die Knödel müssen ½ Stunde lang sieden. Sie können auch in Knochens oder leichter Fleischbrühe gekocht werden.

Weiskraut. (Kabis.) Man schneidet einen Krautkopf in vier Teile, schwellt ihn eine Viertelstunde lang, übergießt ihn mit kaltem Wasser und drückt ihn aus, doch ohne die Blätter zu zerbrechen. Schneidet die Storze heraus und bindet ihn schön zusammen. Nun kocht man ihn mit Butter, guter Fleischbrühe, einigen ganzen geschälten Zwiebeln, Salz und Pfesser halb weich, dann kommen zwei Bratwürste dazu, die man noch mitkocht, bis alles gar ist. Einige dünne Brot

schnitten röstet man hellgelb, legt sie in die Mitte auf die Platte, die in Stücke geschnittenen Bratwürste nebst den Zwiebeln rund herum und den Kohl dazwischen. Die Brühe läßt man allenfalls mit etwas Mehl noch dicklich einkochen und schüttet sie darüber.

×

Karlsbader Mehlspeise. 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, 100 Gramm geriebenes Weißbrot, 6 Eier, 1½ Liter sauren Rahm, gut abgerührt, die Hälfte in eine bestrichene Form gefüllt, 10 bis 15 Minuten gebacken, dann eine Marmelade darauf gegeben und die andere Masse darüber. Nach ¼ Stunde streut man geriebenes Brot, das mit Zucker und Zimmet vermischt ist, singerdick darüber und bäckt es noch ½ Stunde.

*

Nespennester. 250 Gramm ungeschälte Mandeln werden länglich sein geschnitten, 125 Gramm Zucker in Wasser getaucht und die Mansdeln damit gelblich geröstet. Schnee von 6 Siweiß, 375 Gramm gesstoßener Zucker, 250 Gramm geriebene Chokolade und etwas Vanille rührt man eine halbe Stunde tüchtig und mischt die gerösteten Mandeln darunter. Von der Masse werden theelöffelweise Häuschen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt. Im Osen werden die kleinen Kuchen seit und braun gebacken und erst abgenommen, wenn das Blech erstaltet ist.

*

Flottkuchen oder falscher Plätterteig. 120 Gramm frische Butter, 120 Gramm feines Weizenmehl, 3 kleine Löffel Rahm werden zu einem geschmeidigen Teig recht schnell geknetet, ausgerollt, dreimal überschlagen (wie Blätterteig behandelt) und recht kalt stehend ruhen gelassen. Darsnach rollt man den Teig wieder aus, schlägt ihn abermals dreimal zussammen und wiederholt dies noch dreimal. Sticht von dem ausgewalzsten Teig dann kleine Kuchen aus, bestreut sie mit grobem Zucker und backt sie, daß sie ganz hoch werden. Nach Gutsinden können sie mit beliebigem Gelee garniert werden. Es bedarf keiner Eier dazu, doch kann man sie, wenn nan will, vor dem Backen mtt Eigelb bestreichen.

*

Muskatplätchen. 2 große Gier werden mit 140 Gramm feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Die gelbe Schale einer halben, feingewiegten Citrone, eine Messerspitze voll Kardamome und Muskatblüte, beides fein gestoßen, sowie 140 Gramm Mehl wird noch dazugerührt, das Backblech leicht mit Butter bestrichen, mit dem Löffel kleine Plätchen aufgesetzt, diese zwei Stunden stehen gelassen und bei mäßiger Hie gebacken. Dieses Backwerk ist sehr haltbar.

Pforzheimer Küchle. 125 Gramm Butter werden mit 100 Gramm Zucker gut verrührt, sowie nach und nach 4 Eier dazugegeben und zuslett mit 500 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel voll Milch und 15 Gramm Backpulver gut verarbeitet und mit etwas Citronensaft oder Vanille gewürzt. Dann rollt man den Teig (nicht zu dünn) aus, schneidet mit einem Kuchenrädchen länglich vierectige Stücke, welche in heißer Palmbutter gebacken und mit Zucker, eventuell auch mit Zimmt bestreut werden. Alle mit Wizemann's feinster Palmbutter zubereiteten Speisen werden von schönstem Ansehen und feinstem Geschmack und halten sich lange, ohne letztere Eigenschaften zu verlieren.

Fimmerheizung. Biele kommen oft in die Lage, daß sie zwei Zimmer durch einen Ofen heizen müssen. Wenn der Ofen nicht gerade in die Wand eingemauert ist, daß er die Wärme in beide Zimmer aussstrahlt, dann ist der Erfolg zumeist ein unzulänglicher; die Türe zwischen beiden Zimmern steht immer offen, aber das ofenlose Zimmer bleibt immer kalt, während das, in welchem der Ofen steht, überheizt ist. Es ist aber diesem Uebelstande abzuhelsen und eine bessere Verteilung der Wärme in beiden Zimmern herbeizuführen. Es sind nur in der Wand, die beide Käume verbindet, zwei Deffnungen anzubringen, eine unsmittelbar an der Decke und eine zweite unmittelbar am Fußboden. Dann dringt die warme Luft durch die obere Deffnung in das ofenlose Zimsmer, während die kalte durch die untere Deffnung dem Ofen in dem andern Zimmer zuströmt. Durch Andringen einsacher Klappen an den Deffnungen kann man den Wärmeaustausch zwischen den beiden Käumen nach Belieben regeln.

Jeber das Reinigen und Anstrishen von Pelzwaren teilt ein Insenieur, der sich lange in Rußland, dem "klassischen Lande" für Pelzsachen, aufgehalten hatte, folgendes in Rußland übliche Verfahren mit: Wan bringt Roggenkleie in einen Topf — ob in einen eisernen oder irdenen, ist gleichgiltig — und macht dieselbe unter stetem Umrühren so heiß, als es die Hand ertragen kann, schüttet die so erhitzte Kleie auf den Pelz und reibt diesen damit recht tüchtig ein. Alsdann bürstet man denselben mit einer reinen Bürste aus oder klopft ihn so lange, bis alle Teile der Kleie entfernt sind. Der Pelz erhält hiedurch seinen frühern Glanz wieder, und es werden weiße Pelze sogar wieder wie neu.

Blindgewordene Fensterscheiben wieder herzustellen. Man nehme einen mit Leinöl getränkten Wollsappen und reibe das Glas damit ein. Nach einisgen Stunden wascht man die Fettigkeit ab. Bon Delfarbe reinigt manzsie durch Anfeuchten mit Spiritus und Nachreiben mit Terpentinöl.