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

Band: 22 (1900)

Heft: 18

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: 12.07.2025

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. 5. | Mai 1900

Verfälschte Nahrungsmittel.

Durch die Fortschritte, welche die Chemie in den letzten zwanzig bis dreißig Jahren gemacht hat, besonders aber mit Zuhilfenahme des Mikroskopes hat man so viele Fälschungen der Nahrungs- und Genußmittel nachweisen können, daß man es kaum für möglich halten sollte. Am meisten werden diejenigen Nahrungsmittel verfälscht, welche entweder sehr viel verbraucht werden oder sich durch hohe Preise auszeichnen. Das Brot, welches in der Ernährung der Kulturvölker eine so große Rolle spielt, wird auf die verschiedenste Art verfälscht. Am meisten beliebt ist die Verfälschung durch Wasser, indem manche Bäcker den Teig zu naß anmengen und das Wasser durch schnelles Backen in großer Hitze festhalten. Andere Bäcker machen sich die Sache noch einfacher, indem sie dem Brotteig gekochte und geriebene Kartoffeln beimengen. Gesundheitsschädlich ist die Verfälschung des Brotes durch Alaun, welcher gebraucht wird, um dem aus schlechtem Mehl gebackenen Brote ein besseres Aussehen zu geben. Zu demselben Zwecke setzten zur Zeit französische Bäcker dem Brotteig aufgelöstes Kupfervitriol zu, wodurch viele Menschen erkrankten.

Die Milch findet wohl in jedem Haushalte vielfache Verwendung und ist die Hauptnahrung für Kinder und viele Kranke. Um die zu starke Verdünnung der Milch zu verdecken, muß weiter gefälscht werden. Die Fälscher suchen die richtige Farbe und Dicke durch Zusätze von Stärkemehl, arabischem Gummi, ja sogar durch Seife zu erzielen. Die Butter bietet Gelegenheit zu den verschiedenartigsten Verfälschungen. Es werden hier alle möglichen billigen Fette und in neuester Zeit besonders Margarine zugesetzt. Von Vorteil ist es für den Fälscher, daß die Zusätze ziemlich schwer nachzuweisen sind und zu ihrer Feststellung eine umständliche chemische Analyse erforderlich ist. Das Färben der Butter mit Möhrensaft kann kaum eine Fälschung genannt werden, da die Käufer manchmal auch dann gelbe Butter verlangen, wenn sie infolge der Fütterungs- und Witterungsverhältnisse eine weiße Farbe hat.

Betrug ist dagegen wieder ein zu hoher Wassergehalt der Butter. Der Käse bleibt natürlich nicht unverfälscht. Manche Fabrikanten füllen in die Bottiche hinein, was sich eben auflösen läßt. Kleine Kartoffeln, minderwertige, sogar verdorbene Milch, Rinderblut und ähnliche Stoffe bilden bei der Verfälschung oft eine Hauptrolle.

Der Kaffee steht hoch im Preise und wird in großen Mengen gebraucht, zwei Eigenschaften, welche den Fälscher förmlich anlocken. Am meisten verfälscht werden die Arten, die schon gemahlen und zerkleinert in den Handel kommen. Da wird alles hineingemahlen, was sich eben schwarz oder braun färben läßt: es sei nun Baumrinde, Ofenschlacke oder gebrannte Thonerde. Ganze Kaffeebohnen werden aus Cichorienwurzel und anderen leckeren Sachen mit einem Binde- und Färbemittel täuschend ähnlich gepreßt. Noch vor ein paar Jahren wurde bekannt, daß eine österreichische Fabrik Kaffeebohnen aus Sägemehl, Kaffeesatz und gemahlenem Kaffee mit einem Bindemittel fabrizierte und diese Sorte nach Rußland, Polen und nach anderen Ländern in Mischung verkaufte. Ungeröstete Kaffeebohnen werden in täuschender Weise aus Roggenmehl gepreßt, welches zuerst auf nassem Wege seines natürlichen Geruches entkleidet und mit dem nötigen Aroma und einem Bindemittel versehen wurde. Diese Bohnen lösen sich jedoch bei längerem Liegen in lauwarmem Wasser auf. Der Thee wird derart verfälscht, daß gewöhnliche Sterbliche selten eine ganz reine Probe zu Gesicht bekommen. Schon durch einfaches Aufweichen und Ausbreiten der einzelnen Blättchen lassen sich eine Anzahl europäischer Pflanzen nachweisen, darunter am meisten Erdbeer- und Lindenblätter. Aber selbst wenn sich nur richtige Theeblätter vorfinden sollten, so ist noch keineswegs ein Betrug ausgeschlossen, da die Chinesen (auch in England soll eine derartige Fabrik entdeckt worden sein) die Kunst verstehen, die bereits abgerühten Theeblätter künstlich zu trocknen und ihnen das Aussehen von frischen zu geben. Geschmack und Farbe wird durch besondere Beizen erzielt. Chocolade und Cacao müssen umso mehr bluten, je mehr ihr Verbrauch steigt. Untersuchte Sorten bestanden aus Hammelfett, schlechtem Zucker und den Hülsen von Cacaobohnen. Andere Sorten wiesen sogar Sägemehl, Kartoffelmehl und Erde auf, ausländische Arten zeigten einen starken Zusatz von Oker. Der Honig wird umso stärker verfälscht, je schlechtere Bienenjahre und je höher die Preise sind. Er wird verdünnt und vermischt. Vermischt wird er mit Syrup, Malzextrakt und Wasser. Erscheint er zu dünn, so wird durch Zugaben von Mehl und Stärke die richtige Dicke wieder hergestellt.

Die geistigen Getränke kommen natürlich nicht besser fort. Mancher Ballwein enthält auch keine Spur von Traubensaft, und von den massenhaft verkauften Rheinweinen hat der größte Teil den schönen

Rhein niemals gesehen. Untersuchter Rotwein bestand aus einem Auszuge von Pflaumen, Mangoldwurzeln und Himbeersaft, und Madeira aus Rosinen, Liqueur und Regenwasser. Auch die Kartoffel spielt eine große Rolle. Da wird Kartoffelsyrup in Wasser gelöst, mit Hefe angemengt und zur Gärung gebracht. Farbe und Geruch sind durch besondere Zusätze leicht zu erzielen, Weinsäure wird durch einen Zusatz von Cremor tartari hergestellt. Die Bierfälschung wird womöglich noch umfassender betrieben. Durch Untersuchung der Rückstände wurden als Zugaben beziehungsweise Beimischungen festgestellt: Cichorie, Fichtensproßen, Ingwer, Fieberklee, Bilsenkraut, Tollkirsche, Mohnköpfe, Opium, Paradieskörner, Buchsbaum, Pottasche, Eisenvitriol, Alaun, Süßholz, Weinsteinsalz, Kalk, Leinsamen und Pikrinsäure. Diese Zusätze sollen entweder die Herstellung billiger machen, über den geringen Gehalt hinwegtäuschen oder das Bier schwer und betäubend machen, da viele Wirte einen Stolz darein setzen, ein recht schweres Bier zu halten. Essig wird verfälscht mit Schwefelsäure, Speise-Oel mit Fischthran u. s. w.

So könnte man noch hunderte von Sachen anführen.

Das Spanferkel in der Küche.

Die Zubereitung eines Spanferkels erfordert besondere Aufmerksamkeit beim Braten oder Backen. Da das Verkochen desselben den Genuß verderben kann, sowie sehr unappetitlich aussieht, so muß Bedacht darauf genommen werden, daß das Ferkel, sobald fertig, sofort zu Tisch gebracht wird. Der Geschmack des Liebhabers ist auch in dieser Art sehr verschieden: Der Deutsche liebt das Ferkel gebraten oder im Bier geschmort, der Franzose hingegen rôti à la broche. Immerhin muß das Ferkel recht krustig gebacken sein, weil das Fleisch, wie man zu sagen pflegt, schnodrig ist.

Spanferkel auf deutsche Art.

Nachdem das Ferkel rein geputzt, wird der innere Teil durchgesalzen und gepfeffert; man muß es einige Zeit stehen lassen, bevor es gefüllt wird. Die Leber und Lunge, ebensoviel Schweinefleisch und Speck werden zu einer feinen Farce gewiegt, gedämpfte Scholotten und und Grünes, sowie in Milch eingeweichte Brötchen darunter gemischt, Salz und Gewürze dazu. — Mit dieser Farce wird das Ferkel gefüllt, recht schön formiert und gebunden; auf dem Rücken einige Schnitzeleien mit dem Messer ausgeführt; in eine Bratpfanne gelegt mit etwa zwei Liter Braunbier dazu, und so in einem Backofen gebraten. Durch das Aufkochen des Bieres zieht allmählich das Fett aus dem Fleische heraus, und wenn oftmals begoßen, gibt es dem Fleische einen außerordentlich guten Geschmack und schönes Aussehen. Die Zeit zum Braten

läßt sich nicht gut feststellen, da es auf die Schwere und Zartheit ankommt. (Ein Ferkel sollte nie über 15 bis 16 Pfund schwer sein.) Immerhin braucht es für ein gefülltes Ferkel anderthalb bis zwei Stunden. Diese Art Spanferkel wird meistens mit einer Zulage von Sauerkraut, Kartoffelsalat und Sellerie gegessen. Sauce poivrade oder auch saure Sahnen-Sauce passen vortrefflich.

Ferkel auf französische Art (en surprise).

Mit der gleichen Farce wie bei Nr. 1 wird das Ferkel gefüllt. Nun wird anders verfahren, das heißt, es kommen noch zur Farce: kleine rote Würstchen aus Schweinefleisch (sehr stark gewürzt) und halb gebratene Kastanien oder Marrons, die schichtweise mit der Farce im Ferkel aufgefüllt werden. Der Bauch wird dann zugenäht, gebunden und auch wieder mit dem Messer geschnitzelt, mit etwas dünnem, magerm Speck umbunden und so zwei bis drei Stunden (à la broche) gebraten; mit seinem eigenen Fette und Safte gut übergossen und so recht hart krustelig gebacken. Mit dem abgefetteten Safte wird mit Nachhilfe von Liebig's Fleischextrakt die Sauce serviert.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Eingemachtes Kalbfleisch. Ein Pfund Kalbfleisch, am besten von der Brust, wird in gleichmäßige viereckige Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Sobald es zu kochen beginnt, wird es abgegossen und die Fleischstücke wiederholt in kaltem Wasser gewaschen. Hierauf werden dieselben wieder mit kaltem Wasser, Salz, kleingeschnittenen Wurzeln, einer kleinen Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt, einer Gewürzenelke und einem Prischen Tymian aufgesetzt und langsam weichgekocht. Sind die Stücke annähernd gar, so werden sie herausgehoben, von den anhängenden Gemüseteilen befreit und in eine saubere Kasserole verbracht. Aus der inzwischen durchgeseihten Brühe, einem Löffel Mehl und einem Stück Butter wird eine glatte, weiße Sauce gekocht und diese über das Fleisch geseiht, worauf dieses langsam gar gekocht wird. Vor dem Anrichten bindet man die Sauce mit einer Legierung, bestehend aus 2 Eigelb, einem Güßchen „Maggi", einem Löffel kalten Wassers, dem Saft einer Citrone und einer Spitze Cayennepfeffer. J. W.

*

Schnelle Darstellung der besten Fleischbrühe für Kranke. Das beste Verfahren, in wenigen Minuten die stärkste und aromatischste Fleischbrühe darzustellen, besteht darin, das fein gehackte Fleisch mit einem gleichen Gewichte von kaltem Wasser zu vermischen, langsam zum Sieden

zu erhitzen und nach minutenlangem Aufwallen auszupressen. Versetzt man diese Flüssigkeit mit etwas Kochsalz und Wurzelbrühe und färbt sie mit ein wenig Fleischextrakt, so hat man die beste Bereitungsweise einer schnell darzustellenden Fleischbrühe.

*

Leversuppe mit Speck. Rohe Kalbsleber wird mit feingeschnittenem Speck zerhackt, beides läßt man mit 60 Gramm Butter und zwei Chalotten unter fortwährendem Rühren schwitzen, kocht es dann mit Fleischextrakt und Wasser, in welchem man Wurzelwerk vorher gekocht und es durchgeseiht hatte, auf, salzt, würzt die Suppe nach Geschmack und gibt sie über geröstete Semmelwürfel. Wer es liebt, füge zuletzt gehackte Petersilie oder Schnittlauch hinzu.

*

Zwiebelsalat. Schneide rohe Zwiebeln in Scheiben und dämpfe sie in viel Butter weich. Dann thue 2 Eßlöffel Oel und 2 Eßlöffel Essig, viel Salz und Pfeffer daran.

*

Bergsalat von Gemüse. Man nimmt sorgfältig abgekochte Gemüse: Blumenkohl, Rübchen, Schoten, Sellerie, Spargeln, türmt alles auf einer flachen Schüssel hoch auf, legt grünen Salat ringsum, wenn man will auch ausgemachte Krebsschwänze und begießt das Ganze mit Majonnaise. Das Gemüse darf nicht zu gar und muß gesalzen sein.

*

Eierspeise. Sechs Eidotter rührt man mit Zucker, dem Saft einer Citrone und der auf Zucker abgeriebenen Schale derselben auf dem Feuer, bis dies ganz dick und steif wird, rührt den Schnee von den Eiern dazu und bäckt die Masse in einer Puddingform auf kochendem Wasser ungefähr eine Stunde. Dann rührt man von 3—4 Eiern, Zucker, auf dem die Schale einer Citrone abgerieben worden ist, etwas Mehl und 1/4 Flasche Weißwein auf dem Feuer eine säumige Sauce zu dem Auflauf ab.

*

Kartoffelsuppe. (Vollständige Mahlzeit.) Man schneide zwanzig roh geschälte Kartoffeln in kleine, viereckige Stückchen, lege sie in frisches Wasser und bringe unterdessen 1/4 Kilo gelbe Kocherbsen, 1/4 Kilo Gerste und 1/2 Kilo gutes Rindfleisch, ohne Knochen, mit 10 Liter lauwarmem Wasser aufs Feuer und lasse, unter fleißigem Abschäumen, so lange kochen, bis das Fleisch halb weich ist, wo man nun die Kartoffeln mit Salz und etwas gehackten Zwiebeln und Petersilie hinzufügt und das ganze so lange kochen läßt, bis das Fleisch weich ist, welches man jetzt in kleine Würfel schneidet und wieder in die Suppe gibt. Statt Rindfleisch kann man frischen oder geräucherten Speck nehmen; es ist jedoch

weder so kräftig noch so gesund. Während des Kochens muß immer so viel Wasser nachgegossen werden, daß es stets 10 Liter bleiben.

*

Kartoffelpudding mit Schinken. Man reibe zwanzig große, tags vorher gekochte Kartoffeln und hacke 500 Gramm gekochten, magern Schinken, rühre dann 150 Gramm Butter zu Schaum, schlage zehn Eidotter dazu und gebe Schinken und Kartoffeln und nach diesem den Schnee der Eier hinein; fülle die Masse in die reichlich gebutterte Puddingform und lasse eine Stunde lang in der Röhre backen.

*

Hachée mit Reis. Man hackt übrig gebliebenes Fleisch samt Zwiebeln und Petersilie recht fein, macht Butter heiß und dämpft das Fleisch bis es heiß ist, dann löscht man es mit etwas Essig ab, gießt darauf ein wenig Fleischbrühe nach und würzt es hinlänglich mit Pfeffer und Salz. Hierauf gibt man in Fleischbrühe dick- und weichgekochten Reis dazu, rührt alles behutsam untereinander und läßt es dicklich einkochen.

*

Fleischpudding. Man zerläßt 50 Gramm fein würflig zerschnittenen Speck, gibt 50 Gramm fein zerschnittene Zwiebeln dazu und dämpft sie so lange, bis sie lahm, d. h. weich geworden sind. Mit diesem dämpft man 100 Gramm eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot so lange, bis dasselbe sich zusammen ballt. Dies wird in eine Schüssel gegeben und erkaltet mit vier Eigelb durchrührt, mit Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken und Citronenschale ziemlich stark gewürzt und mit soviel (1/4 Kilo) von aller Haut und Sehnen befreitem und dem Wiegemesser aufs feinste zerhacktem Fleisch versetzt, daß eine streichbare Masse daraus wird. Diese wird mit dem Eischnee vermengt und in eine stark mit Fett bestrichene und mit Brot oder Paniermehl bestreute Form gegeben und entweder 3/4 Stunden gebacken oder 1 Stunde gekocht. Der gebackene Pudding kann zerschnitten als Gemüsebeilage oder kalt mit Salat oder Apfelbrei zum Thee gegeben werden; der gekochte aber wird entweder warm mit einer Pilz-, Butter- oder Tomatensauce serviert. Hat man ein Gemüse wie z. B. Nudeln mit weißer Zwiebel- oder mit Tomatensauce, Kartoffeln mit brauner oder mit Petersiliensauce oder irgend ein grünes Gemüse, wie Blumenkohl, Oberkohlrüben, Carotten und dgl., so gibt man den gestürzten Pudding ohne weiteres dazu.

*

Töpfchenfleisch. Kleine Restchen von gutem Braten werden von allem Fett, Haut, Sehnen und Knorpeln befreit und aufs feinste zerwiegt. Man schmalzt in einem Pfännchen etwas frische Butter, dämpft

das Fleisch mit ein wenig Bratensauce einige Augenblicke darin, würzt es mit Salz und Pfeffer ziemlich stark und stößt es mit der Reibkeule zu einem feinen Teige. Dann füllt man diesen in kleine Töpfchen (passend sind dazu Liebig's Fleischextrakttöpfchen, die in jedem Haushalt zu finden sind) oder Obertassen, preßt ihn ein, streicht ihn glatt und läßt ihn kalt werden. Man gibt geschmolzene Butter darüber und verwahrt es einige Tage. — Zum Butterbrot vortrefflich.

*

Kalbfleischvögel. Vom gleichen Stücke Kalbfleisch, wie zu den Wienerschnitzchen verwendet wird, schneidet man kleinfingerdicke Schnittchen, klopft und würzt sie mit Pfeffer und Muskatnuß und schiebt sie nachher in ihre frühere Gestalt zusammen. Auf jedes recht glatt gestrichene Schnittchen wird entweder ein Löffelchen Kalbsbrustfülle oder eine Fülle von halb Brot, halb Speck und ziemlich viel Schnittlauch oder Chalotten, alles zusammen sehr fein gehackt, aufgelegt, jenes zusammengerollt und gebunden. In einer flachen Pfanne läßt man Butter braun werden, gießt sauren Rahm dazu, so daß der Pfannenboden recht bedeckt ist, läßt es kochen, legt die Röllchen eins neben das andere ein und zwar so lange, bis sich das klare Fett ausscheidet und die Vögel auf der einen Seite gelb sind. Man schöpft das klare Fett ab, gießt wieder etwas Rahm hinzu, wendet die Röllchen und läßt die Sauce hellgelb einkochen. Hat man keinen Rahm, so nehme man mit Essig dick gerührte Milch. Röllchen können mit obiger Fülle auch aus zartem Rindfleisch gemacht werden. Diese müssen aber länger dämpfen und werden vorzüglich im Selbstkocher.

*

Gulaschfleisch. Abgelegenes saftiges Ochsen-, Schweine-, Schaf- oder Ziegenfleisch von der Laffe oder der Lende wird stark geklopft und in würfelartige Vorlegestücke zerschnitten. Auf 700 Gramm Muskelfleisch werden 10 Gramm gesalzener Speck fein gewürfelt und gelb braten. (Man kann auch halb Butter, halb Speck nehmen.) Unterdessen schneidet man 10 Gramm Zwiebeln quer durch in feine Scheiben und gibt sie zu dem gelben Speck. Sind die Zwiebeln weich, aber nicht gelb, so gibt man eine Messerspitze voll roten Pfeffer (Paprika) und nach Belieben etwas Senf dazu und dämpft denselben mit den Zwiebeln. Dieselben sollen vom Pfeffer schön rot werden, auch verliert derselbe um so mehr von seiner Schärfe, als wenn er erst nachher beigegeben wird. Man fügt das Fleisch dazu und streut 10 Gramm Salz darüber. Nun wir alles untereinander gerüttelt, gedeckt und so lange gedämpft, bis das klare Fett auskocht. Hierauf wird dieses abgegossen und ein Deziliter roter Wein und ebensoviel schwache Fleischbrühe oder Wasser mit Liebig's Fleischextrakt dazu gegeben. Alsdann wird das

Fleisch 1—2 Stunden weich gedämpft. Es muß schließlich eine kurze Sauce bleiben. Man serviert es am liebsten mit Kartoffelschnitzchen oder mit Salzkartoffeln und Salat. Nach Gutfinden kann man den Wein erst kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Mehl verrührt an das Fleisch gießen, so erhält man reichlicher und stärker gebundene Sauce. Selbstverständlich muß man dann in dem Fall während dem Dämpfen dann und wann etwas Flüssigkeit zugeben. Namentlich für Schaffleisch kann auch eine starke Prise Kümmel mitgedämpft werden. Für alle Fälle ist die Beigabe von Liebesapfel gut.

*

Blutungen stillt man sofort durch antiseptische Wolle, die man in heißes Wasser getaucht.

*

Dunkle Kattunkleider stärkt man nicht mit Weizenstärke, weil sie sonst einen grauen Schein erhalten. Man kocht dünnen Leim oder statt dessen aufgelöste Gelatine. Das Verfahren ist das gleiche, wie bei gebrühter Weizenstärke; die also gestärkten Kleider werden sogleich im Schatten zum Trocknen aufgehängt.

*

Sellerie als Heilmittel gegen Rheumatismus. Es tauchen fortwährend neue Entdeckungen der Heilkraft gewisser Pflanzen auf; es dürfte ebenfalls nicht zu bekannt sein, daß Sellerie ein unfehlbares Heilmittel gegen Rheumatismus ist und daß diese Krankheit unmöglich ist, wenn Sellerie in gekochtem Zustand gegessen wird. Der Umstand, daß er vielfach roh auf den Tisch gebracht wird, hat bis jetzt verhindert, daß seine heilenden Kräfte bekannt wurden. Der Sellerie soll, in Stücke zerschnitten, bis zum Weichwerden in Wasser gekocht und dann das Wasser vom Patienten getrunken werden. Man koche dann den Sellerie in frischer Milch, Mehl und Muskatnuß in einer Pfanne auf, serviere dies warm mit geröstetem Brot und esse es mit Kartoffeln und die Schmerzen werden bald nachlassen. Dieses ist das Mittel eines Arztes, der es wiederholt und mit gleichem Erfolg angewendet hat.

*

Vorzügliche Haarpomade. Dieselbe wird aus gut ausgewaschenem Schweinefett (ca. 2 Eßlöffel), mit Hinzusetzung von 1 Löffel guten Provenceröls, einigen Tropfen Bergamotteöl und peruvianischem Balsam bereitet. Diese Stoffe werden zu einer Salbe tüchtig durchgerührt. Will man die Pomade noch wohlriechender haben, so kann man die Zahl der Oeltropfen vermehren, auch noch etwas Jasmin-, Rosmarin- oder Lavendelöl hinzuthun. Ist die Pomade nicht steif genug, so vermehrt man die Dosis des Schweinefetts.

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