Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **29 (1907)**

Heft 40

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 10. | Okt. 1907

Wie bereitet man gutes Sauerkraut?

Kali, Phosphorsäure und Stickstoff sind es bekanntlich hauptsächlich, deren die Kulturpflanzen und die Pflanzen überhaupt zu ihrem Wachstum und Gedeihen bedürfen. Es finden sich jedoch diese Stoffe in den Kulturböden nicht immer in der richtigen Menge vor. So sind z. B. leichtere Böden kaliarm und erwiesenermaßen die meisten Böden phosphorsäurearm. Zur Anreicherung der Kulturböden mit obigen drei Stoffen stehen uns der Stallmist und daneben die künstlichen Düngemittel zur Verfügung. Den Kalibedarf decken wir mit Kainit, schwefelsaurem Kali und Chlorkalium. Um Phosphorsäure in den Boden zu bringen, verwenden wir das Superphosphat, die Thomasschlacke und die Knochenmehle. Alle drei Düngungsmittel leisten vortreffliche Dienste, die der Stallmist nicht allein zu leisten vermag, weil er zwar reich an Kali und Stickstoff, aber arm an Phosphorsäure ist. Die Bereicherung des Bodens mit Phosphorsäure wird sich durch reichere Fruchtansätze zeigen, da Phosphorsäure auf jede Fruchtbildung ungemein günstig einwirkt. Um den Stickstoff, den flüchtigsten, wanderlustigsten und teuersten aller Nährstoffe in den Boden zu bringen, verwendet man Chilisalpeter oder schwefelsaures Ammoniak. Guter Stallmist enthält aber viel Stickstoff, ebenso die Jauche, welcher deshalb jeder Landwirt große Aufmerksamkeit schenken soll. Bringen wir in den Boden viel Stickstoff, so findet eine reiche Holz- nnd Blattbildung statt. Wir finden daher, daß z. B. Kraut, Rüben, Klee u. s. w., also Pflanzen, die viel Blätter entwickeln, sehr reiche Ernten geben, wenn sie mit gutem Stallmist oder mit Jauche stark gedüngt werden. Für den Landwirt ist es höchst wichtig, seine Kulturböden genau kennen zu lernen, denn die Anwendung und der Verbrauch der künstlichen Düngmittel, die bei dem heutigen Stand der Bewirtschaftung auch für den kleinen Wirtschaftsbetrieb unentbehrlich geworden sind, müssen sich stets nach dem jeweiligen Bedarfe der verschiedenen Bodenarten richten. Der starke Körnerbau, der bei

uns noch immer zu finden ist, und der Verkauf der Körner führen eine gewisse Phosphorsäurearmut des Bodens herbei und dies ist der Grund, warum auch gute Böden endlich selbst bei reichlicher Stallmistung keine guten Erträge mehr geben wollen. Es fehlt eben an Phosphorsäure, welche der Landwirt zukaufen muß, weil sie ihm nicht zur Verfügung steht.

Medizinischer Wert des Parfüms.

Daß Parfüm auch hygienischen Wert haben kann, dürfte nur wenigen bekannt sein. Und doch kann ein damit getränktes Taschentuch uns in Zeiten einer Epidemie vor Ansteckung bewahren, da fast alle Parfüms mehr oder weniger antiseptische Eigenschaften aufweisen. Im Altertum wußte man das. Ein alter Lateiner hat ein Verzeichnis von nahezu hundert verschiedenen aromatischen Essenzen hinterlassen, die als Heilmittel für allerhand Leiden gelten. Unter diesen steht die Veilchenessenz obenan, aber sie muß unbedingt rein und keine Nachahmung sein, wie solche heutzutage im Handel vertrieben werden.

Auch die Vorliebe unserer Großmütter für lavendelduftende Bettwäsche entsprang nicht nur zarter Rücksicht auf den ästhetischen Sinn des darunter Schlafenden; denn Lavendelduft wirkt nervenberuhigend und einschläfernd. Ein anderes Parfüm von ausgesprochen medizinischem Wert ist Jasmin. In alten Handschriften ist es als eine Art Universalmittel bezeichnet, doch mit dem Hinzufügen, daß es rein und mäßig angewandt wohltätig, doch zu stark sowie in den meisten Mischungen und Zusammensetzungen direkt schädlich ist und Nervendepression und Entkräftung erzeugen kann. Die allgemein bekannte erfrischende und belebende Wirkung von Eau de Cologne ist, wiewohl in geringem Maße, auch der echten, unverfälschten und bekanntlich sehr kostbaren Rosenessenz eigen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Weiße Kartoffelsuppe. Eine feingeschnittene Zwiebel, Grünes und 2 Löffel Mehl werden etwa 5 Minuten in heißem Fett gedämpft, das nötige Wasser und 1/2 Liter Milch dazu getan und gewürzt mit Salz und Pfeffer. Dann legt man noch einen Teller voll rohe Kartoffelstückchen und eine Hand voll Brotschnittchen hinein und kocht alles bis die Kartoffeln weich sind. Hierauf werden sie zerstoßen oder die Suppe durch ein Sieb gedrückt und angerichtet.

Erbssuppe mit Reis. Eine feingeschnittene Zwiebel und ein Löffel Mehl wird in heißem Fett braun geröstet, das nötige Wasser dazu getan und gewürzt mit Pfeffer und Salz. Dann verrührt man 4 Löffel Erbsmehl mit kaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teiglein, welches man in die kochende Suppenbrühe schüttet, fügt noch 100 Gr. gewaschenen Reis bei, läßt die Suppe eine halbe Stunde kochen und richtet an.

*

Geschmorte Ochsenschwänze. Die Ochsenschwänze werden in den Gliedern zerschnitten, sauber gereinigt, mit Butter oder Rindertalg, Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern angeschmort, alsdann fügt man kochendes Wasser hinzu und läßt das Fleisch weich kochen. Ist dies geschehen, nimmt man die Ochsenschwänze aus der Brühe, verkocht diese mit Braunmehl, streicht die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit Paprikapfeffer und einem halben Theelöffel voll Liebigs Fleischextrakt, legt das Fleisch wieder hinein und läßt das Ganze noch zehn Minuten dämpfen.

*

Kapern-Krockets. Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 6 Personen. — Zutaten: 2 Eier, 1 Eigelb, 30 Gramm Semmel, 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 2 Eßlöffel Rahm, 250 Gramm gehacktes Kalbfleisch, 250 Gramm Schweinefleisch, 6 Gramm Salz, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Pfeffer, Kapern, zerriebene Semmel. — Die eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel wird mit dem Rahm, worin 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gelöst sind, und mit 1 Ei und Eigelb, Muskatblüte, Salz und Pfeffer zu einem Brei gerührt und zuletzt das feingehackte Fleisch darunter gearbeitet. Von diesem Fleischteig werden 12 Stück Klöße geformt, in deren Mitte man einen Theelöffel Kapern füllt (nach Geschmack etwas Sardellen und Zitronenschale). Die etwas flachgedrückten Klöße werden in einem Ei und geriebener Semmel gewälzt und in Butter gebraten. Als warmes Gericht gibt man sie zu Spargeln oder anderem Gemüse kalt zu Kartoffelsalat.

*

Als kalten Aufschnitt versuche man einmal folgendes Fleischgericht. Auf 1½—2 Kilo Rindfleisch gebe man 1 Liter kaltes Wasser, 1 Tassenkopf voll Salz, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salpeter. Nachdem tüchtig umgerührt ist, bis alles geschmolzen ist, lasse man das Fleisch acht Tage darin liegen, kehre es jeden Tag um und koche es dann in der Marinade. Nach dem Erkalten ist es fertig zum Essen.

*

Jäger-Eierkuchen. Für sechs Personen in 10 Minuten herzustellen. — Zutaten: 12 Eier, 10 Gramm feines Salz, 2 Gramm

Pfeffer, 6 schöne Geflügellebern, einen halben Eßlöffel gehackte Schalotten, 3 schöne rohe Champignons, 1 Prise Kerbel und Estragon gehackt, einen halben Deziliter Weißwein, 1½ Deziliter braune Sauce, 70 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Oel. — Herstellung: In einer flachen Kasserolle macht man 10 Gramm Butter und das Oel heiß, wirft die sauber geputzten und würflig geschnittenen Champignons hinein und schwitzt sie auf lebhaftem Feuer. Dann gibt man die Schalotten und nach einigen Sekunden die in gleichmäßige Würfel geschnittenen Lebern hinein, fügt Salz und Pfeffer hinzu und schwitzt das Ganze 2 Minuten lang. Hierauf füllt man mit dem Weißwein auf, kocht zu ⅔ ein, gibt die Sauce hinzu und läßt sie zwei bis drei Mal aufkochen. Dann nimmt man die Kasserolle vom Feuer und schwenkt den Kerbel, den Estragon und etwas Fleischextrakt darunter. — Man macht zwei Eierkuchen von je 6 Eiern. Ehe man diese zusammenrollt, verteilt man das Ragout so in beide, daß reichlich zwei Löffel voll zurückbleiben. Dann rollt man die Eierkuchen zusammen, schiebt sie nebeneinander auf eine längliche Schüssel, schneidet beide oben in der Mitte ein, und gibt in diese Oeffnungen das übrige Ragout. Nun streut man ein wenig Petersilie darüber und serviert sogleich.

*

Rahmsauce zu Fisch. 1 Theelöffel Mehl vermischt man mit 100 Gramm Butter, 3—4 Eidottern und 4 Löffel saurem Rahm, macht die Sauce mit halb Fischwasser, halb klarem Wasser und dem Saft einer halben Zitrone dünnflüssig und läßt sie unter stetem Rühren bis zum Kochen kommen, nicht aufwallen.

*

Fischgallert. Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 4 Personen. Zutaten: 1 Kilo Schellfisch, 15 Gramm weiße Gelatine, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, ½ Tasse Essig, das nötige Salz und 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt. — Nachdem der Schellfisch sauber geschuppt, ausgenommen und mit Salz und frischem Wasser gereinigt worden, schneidet man ihn in Stücke ohne Kopf und legt diese in ca. 1 Liter gesalzenes siedendes Wasser, in welchem 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und einige Pfefferkörner wenige Minuten gekocht haben. Während der Fisch nun ca. 8—10 Minuten kocht, schäumt man das Fischwasser sorgfältig ab und gibt 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran. In die durchgegossene Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt gibt man 15 Gramm vorher in kaltem Wasser 5 Minuten geweichte Gelatine, die sich dann sehr leicht löst, unter Hinzufügung von ⅛ Liter feinem Essig, sowie ½ Theelöffel Zucker. Nachdem die Fischstücke in eine tiefe Schüssel gelegt worden sind, gibt man die Flüssigkeit über, worauf man die Speise erkalten läßt.

Resterpastete. Dies Gericht läßt sich von allen möglichen Braten- und Fischüberbleibseln, die in feine Würfel geschnitten werden, übrig gebliebenem Blumenkohl, Spargel, Rübchen usw. herstellen. Sie ist sehr praktisch zur Verwertung von Ueberresten eines größeren Gesellschaftsessens. Man entgrätet und zerpflückt den übrig gebliebenen blaugekochten oder gebratenen Fisch, teilt die verschiedenen Gemüse oder auch nur eins von ihnen zu glatt geschnittenen Stückchen und fügt die Bratenwürfel dazu. In einer Kasserolle hat man gleichzeitig eine Mehlschwitze mit übrig gebliebener, klarer Fleischbrühe aufzukochen und sie mit Zitronensaft, Weißwein und Sardellenbutter zu würzen. In diese Sauce wird das Gemenge geschüttet, das darin heiß werden muß. Dann schüttet man alles in eine gebutterte Backschüssel, überdeckt die obere Schicht dicht mit geriebenem Parmesankäse und Butterflocken und stellt sie ins Wasserbad (das Wasser muß aber andauernd kochend gehalten werden). Beginnt die Butter in der Form zu steigen, so schlägt man rasch sechs Spiegeleier darauf, läßt sie gerinnen und trägt die Schüssel sofort auf. Man kann auch die Eier zusammenhängend in einer Pfanne backen und sie als Bedeckung auf die Resterpastete gleiten lassen; das muß aber behutsam geschehen, damit das Gelbe nicht ausläuft.

*

Speck mit Eier. Man befreit Speck von der Schwarte, schneidet ihn in Würfel oder Scheiben, setzt denselben in einem Tiegel auf gelindes Feuer und läßt ihn unter öfterem Umrühren braten, dann wird er auf eine erwärmte Schüssel gelegt, schlägt in das Fett des Speckes Setzeier, welche man auf den Speck anrichtet.

*

Schüsselpastete mit Kartoffeln und Fisch. Fisch- oder Fleischreste jeder Art von Fett, Haut und Sehnen befreit, fein wiegen, mit Salz, wenig Pfeffer würzen. 8 mittelgroße, abgekochte Kartoffeln, dieselben können vom Tag vorher sein, fein zerdrücken, mit Salz, 2 Löffeln zerlassener Butter, 4 Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern mischen. Eine Pastetenschüssel ausbuttern, das gewiegte Fleisch hinein, mit einem kräftigen Saucenrest und Fleischextrakt übergießen. Die Kartoffeln darüber breiten, mit dem Messer etwas Muster zeichnen, 20 Minuten im heißen Ofen backen.

*

Eierkuchen mit Fischresten. Man zerpflücke Reste von gekochtem Fisch. Backe dann ganz dünne Eierkuchen (Plinsen), rolle diese auf und schneide sie in ganz feine Scheiben. Dann fülle man eine Form mit abwechselnd Fischscheiben und Eierkuchen, gebe Champignons,

Parmesankäse, Salz, Pfeffer und dicke weiße Sauce hinzu und backe im Ofen.

*

Heringskoteletts. Ein gut gewässerter, entgräteter, feingewiegter Hering, 1—3 feingeschnittene, in einem Löffel Butter gebratene Zwiebeln, 1½ in Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel, 2 Eier, 2—3 Löffel saurer Rahm, ½ Löffel Butter, alles gut verrührt, zu Koteletts geformt, paniert, in Butter gebraten.

*

Blumenkohl au gratin. Gut hergerichteter Blumenkohl wird in Salzwasser nicht ganz weich gekocht. Wenn er etwas erkaltet, rangiert man ihn zu einem schönen Kopf in eine feuerfeste Platte, gießt eine dicke Buttersauce darüber, die man mit 1—2 Eigelb abgezogen, streut einige Löffel geriebenen Käs darauf, legt kleine Butterbröckli auf denselben und läßt den Blumenkohl ca. 20 Minuten in heißem Ofen backen.

*

Käseauflauf. 90 Gramm Butter, 90 Gramm Mehl, ½ Liter Milch, 125 Gramm geriebener Parmesankäse, 6 Eier. Die Butter läßt man etwas zergehen, mischt das Mehl mit etwas Salz bei, hierauf die Milch, dämpft alles auf dem Feuer so lange, bis sich die Masse von der Kasserolle löst, gebe sie nun in eine Schüssel, lasse sie etwas erkalten, füge dann den Käse und die Eigelb, eines nach dem andern, unter tüchtigem Verarbeiten, dem Teig bei, ziehe zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß darunter, gebe alles in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel oder feuerfeste Platte und backe den Auflauf in mittlerer Hitze 20 Minuten schön gelb. Ein Auflauf muß sogleich, wenn er aus dem Ofen kommt, serviert werden, weil er wieder sinkt und dann unansehnlich wird, auch kann man ihn nicht stürzen, er muß in der Form, in der er gebacken wurde, serviert werden.

*

Kässchnittchen. 4—5 runde Brötchen werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Masse auf einer Seite bestrichen. 3 Eier verklopfe man mit 150 Gramm geriebenem Käse, gebe, wenn nötig, ganz wenig Salz dazu. Die Schnitten werden in heißem Backfett gebacken, die bestrichene Seite nach unten.

*

Aprikosenbrötchen. Drei Löffel Hefe werden mit 125 Gr. Mehl und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Teig angerührt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. 500 Gramm Mehl, 75 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Salz, drei Eigelb und etwas lauwarme Milch werden zu einem ziemlich

festen Teig angerührt; dieser wird tüchtig geschlagen und nach und nach werden 125 Gramm zerlassene Butter zugegeben, ebenso die gegangene Hefe. Ist der Teig leicht blasig, so formt man aus ihm mit Mehl sehr kleine, runde Brötchen, die man, wenn sie gegangen sind, in mäßig heißem Ofen backt. Sind die Brötchen erkaltet, so reibt man ihre Rinde leicht ab, schneidet ein Loch in den Boden der Brötchen, entfernt das innere Weiche und füllt dafür eine Aprikosenmarmelade ein, setzt das ausgeschnittene Stück wieder in den Boden ein, wendet die Brötchen in zerquirltem Ei und nachher in den Semmelbröseln, backt sie auf heißem Fett und gibt sie mit Chaudeausauce zu Tisch.

*

Bunte Bälle. Man bereitet entsprechend viel ziemlich derben Milchreis, vermischt ihn mit entsprechend viel Gelbei und Schnee und macht sechs Teile daraus. Teil I wird mit Alkermessaft rot, Teil II mit geriebener Chokolade braun, Teil III mit Spinatsaft grün, Teil IV mit Veilchensyrup lila, Teil V mit Safran gelb gefärbt, Teil VI bleibt weiß und erhält Orangegeschmack. Diese Teile werden zu runden Bällchen geformt, in Zucker umgedreht und nebst Vanillesauce kalt auf Eis gestellt und beim Auftragen nach Belieben mit Rahmschnee überzogen. Eignet sich zu Kinderfesten.

*

Rhabarber-Grisette. Man kocht geschälte Rhabarberstengel mit viel Zucker, etwas Zitronensaft, Korinthen und Zimmt gar, läßt das Kompott erkalten und schlägt den Schnee von 4—5 Eiweiß darunter. Die Speise wird in Glasschalen gefüllt und mit Schlagrahm bedeckt.

*

Reisköpfli. 250 Gramm Reis wird mit 1 Liter Wasser und 250 Gramm Zucker aufs Feuer gesetzt. Wenn das Wasser aufgesogen, ist der Reis weich, wird mit einem Gläschen Kirsch vermischt und in eine Form angerichtet. Wenn erkaltet, gestürzt und mit einer beliebigen Fruchtsauce aufgetragen. — Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes kann auch eine Zitronenrinde mitgekocht werden.

*

Kabinetspudding. Torten- und Bisquitresten oder Einback werden in gleichmäßige Würfelchen geschnitten, gebe sie in eine Schüssel mit einer Handvoll erlesener aufgekochter Weinbeeren und etwas feingeschnittenem Orangeat und Zitronat, gebe 1—2 Löffel Kirsch oder Rum dazu. Zerklopfe 5 Eier mit 4 Deziliter Milch und 200 Gramm Zucker, schütte die Würfel in diese Flüssigkeit und gebe das Ganze in eine gut ausgestrichene Form. Backe den Pudding 40 Minuten und serviere mit Wein- oder Zitronencreme.

Kleine Johannisbeerenkuchen. Ein guter Mandelteig für Obstkuchen wird auf folgende Weise bereitet: 1/2 Kilo abgebrühte und abgezogene süße Mandeln sind, nachdem sie fein gerieben, mit 4 Eigelb und 1/2 Kilo Zucker zu vermengen, aus dieser Menge gewinnt man einen haltbaren Mandelteig. Sollte er dennoch etwas bröckeln, so gebe man noch das Eiweiß zur Masse hinzu. (Es kann auch halb Mandeln, halb Kraftmehl verwendet werden.) Nun überstreicht man ein Backblech mit Butter, sticht von dem Teig runde Plättchen ab, setzt sie auf Oblate und formt um jedes Küchel einen Rand von dem Mandelteig, der mit Eiweiß festgeklebt wird. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze trocken gebacken; mit geschmorten, trocken abgelaufenen Johannisbeeren gefüllt, mit Schlagrahm serviert, bilden sie ein angenehmes Dessert. Nach Belieben können auch andere Früchte aufgelegt werden.

*

Kugeln von gebrühtem Teig. Dazu braucht man 3 Deziliter Wasser, 60 Gramm süße Butter, 250 Gramm Mehl, 7 Eier, 1 Löffel Zucker, Salz und nach Belieben Citronenrinde. Man kocht das Wasser nebst Butter, Zucker und Salz, rührt auf dem Feuer das Mehl hinein, läßt den Teig hernach erkalten und rührt die Eier eines nach dem andern hinein. Dann sticht man von diesem Teig je einen Kaffeelöffel voll ab und backt ihn in nicht zu heißer Butter oder Fett langsam auf schwachem Feuer. Ist das Fett zu heiß oder das Feuer zu stark, so gehen die Kugeln nicht auf. Man läßt sie gut abtropfen, bestreut sie mit Zucker und serviert sie sogleich.

*

Reinigung silberner Löffel. Um silberne Löffel, die täglich im Gebrauche sind, zu reinigen, ist kochend heißes Kartoffelwasser, in dem man sie fünf bis zehn Minuten liegen läßt, ein einfaches Mittel, ihnen einen schönen Glanz zu verleihen. Will man dieselben wie neu aussehend machen, so setzt man sie in einer Lösung von gleichen Teilen Kochsalz, Alaun und Weingeist aufs Feuer, läßt diese aufkochen und reibt die Löffel dann mit einem weichen Tuche trocken.

*

Um Teppiche zu säubern streut man eine Mischung von Kochsalz und Weizenkleie darüber, reibt tüchtig die ganze Fläche und bürstet sie dann ab. Der Teppich wird darnach sauber und farbenfrisch.

*

Salbe gegen aufgesprungene Hände. Eine Mischung von etwas frischer Butter und Honig. Auch gereinigtes Glycerin, dem etwas Honig beigemischt ist. Das macht die Haut weich und zart.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen