

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 25 (1903)
Heft: 32

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: 18.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Koch- & Haushaltungsschule

Haushaltungswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 8.

August 1903

Verdorbene Speisen.

Jährlich liest man von Fleisch-, Milch-, Käse- und Fisch-Vergiftungen und die Fälle häufen sich gerade um die heiße Jahreszeit. Erkrankungen können wohl durch Fleisch und Milch verursacht werden, die von kranken Tieren stammen und hinter dem Rücken der Sanitätspolizei in den Konsum gebracht worden sind; in diesen Fällen aber waren Fleisch- und Milchwaren von Anfang an tadellos; sie sind erst nachträglich verdorben und gesundheitschädlich geworden.

Die Ursache des Verderbens ist für verschiedene Eßwaren im Grunde genommen die gleiche. Die Wärme befördert die Entwicklung der Fäulnisbakterien, und indem diese sich rasch vermehren, leben sie von Fleisch, Milch u. s. w., zersetzen die Nahrungsmittel und erzeugen dabei auch giftige Stoffe. Wie heftige Gifte dabei entstehen, mag man aus einem einzigen Beispiel entnehmen. Aus 100 Gramm verdorbenen Störflisches hat man nur drei Milligramm Promropin gewinnen können; aber dieses Gift ist so heftig, daß diese kleine Menge genügen würde, um zwei Menschen zu töten.

Unter den Erkrankungen infolge des Genusses von verdorbenen Speisen ist die unter dem Namen Wurstvergiftung bekannte, besonders berüchtigt. Sie ist gewissermaßen eine Landeskrankheit, indem sie in bestimmten Gegenden häufiger als in anderen aufzutreten pflegt. Das hängt mit der landesüblichen Wurstbereitung zusammen. Man hängt in den betreffenden Gebieten die Würste nicht in den abgekühlten Raum hoch oben im Kamin, sondern in den heißen Rauch, nahe dem Feuer. Durch die Einwirkung der Hitze bildet sich dann eine trockene, feste Hülle um die Würste, die das Eindringen der antiseptischen Substanzen des Rauches in das Innere der Wurstmasse außerordentlich erschwert. Hierdurch aber wird den Fäulnisbakterien im Innern der Masse freies Spiel gelassen. Vielfach herrscht auch die Unsitte, Würste in Kisten und Kästen, anstatt an luftigen Orten aufzubewahren. Am

häufigsten veranlassen auch darum Blut- und Leberwürste, namentlich aber die durch ihre Größe ausgezeichneten Präparate, die man als „Schwartenmagen“ und „Preßkopf“ bezeichnet, Vergiftungen.

Die ersten Erscheinungen dieser Erkrankung treten verhältnismäßig spät ein, etwa 12—24 Stunden nach dem Verspeisen der Wurst. Die Symptome sind zahlreich; Aufstoßen, Erbrechen, Brennen im Schlunde, Durchfall mit Verstopfung abwechselnd, Leibschmerzen treten anfangs auf; daneben besteht Kopfschmerz, es kann zu Ohrensausen, Schwindel, Gehörstörungen und Sehstörungen kommen. Die Sterblichkeit ist hoch, man schätzt sie auf 40 Prozent der erkrankten Individuen; natürlich ist auch die Menge der verzehrten Wurst von Einfluß. Selten erfolgt der Tod rasch, sondern meist erst nach 4—8 Tagen, und gleichfalls langsam tritt die Genesung ein.

In durchaus ähnlicher Art verlaufen Erkrankungen infolge des Genusses von anderen verdorbenen Fleischwaren und Fischen.

Auch von Speiseresten, die nicht ganz einwandfrei sind, gilt dasselbe. Manches Unwohlsein, mancher Magen- und Darmkatarrh ist ohne Zweifel die Folge des Genusses verdächtiger Fleischstücke. Wo es sich um geringere Grade der Zersetzung und kleinere Mengen handelt, brauchen auch nicht alle Mitglieder der Familie oder alle Tafelgenossen zu erkranken, denn die Empfänglichkeit des einen ist größer als des andern.

Oester wird auch die Käsevergiftung beobachtet, eine Erkrankung, die sich nach dem Genuß von verdorbenem oder zu altem Käse einstellt. Das Gift entsteht hier auf dieselbe Weise, wie in verdorbenem Fleisch; es wird von besonderen Bakterien erzeugt.

Auf diese Art können auch andere Milchwaren und Milchspeisen gesundheitsschädlich werden. Tyrotoxin kann sich in verdorbenem Rahm oder Käsekuchen bilden, man hat es in Eiscreme und in Vanille-Eis nachgewiesen in Fällen, in denen diese zu Erkrankungen geführt haben. Eis und Vanille trugen daran nicht die Schuld, der Rahm war schon verdorben, bevor sie einfroren.

Besonders leicht fällt das Fischfleisch der Zersetzung anheim, und Erkrankungen infolge des Genusses von verdorbenen Fischen sind durchaus nicht selten. Deshalb ist mit Resten von Fischspeisen während der heißen Jahreszeit besondere Vorsicht geboten; man sollte die frisch gekochten oder gebratenen Fische gleich aufzehren; eine Aufbewahrung von Tag zu Tag ist selbst bei Benutzung eines Eisschranks mißlich. Ähnlich verhält es sich mit den Fischen in Konservenbüchsen, die man geöffnet hat. Auch in diesem Falle ist eine rasche Verwendung ratsam. Von Krebsen und Hummern muß dasselbe gesagt werden.

Als eine gesundheitsgefährliche Nahrung, müssen schließlich alle Pilze erwähnt werden. Sie faulen leicht, schon im Walde, und es bilden sich dabei auch in den sonst völlig unschädlichen, wie Steinpilz oder Champignon, bedenkliche Gifte.

Ist eine Erkrankung durch den Genuß verdorbener Nahrungsmittel entstanden, so muß schleunigst ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden; aber verhüten ist leichter als kurieren. Das sollte man beherzigen. Für die Hausfrau ergibt sich ein besonderes Regime für die heiße Jahreszeit. Man kaufe nur frische Ware und gerade so viel, als man Tag für Tag verbrauchen kann. Man staple keine Vorräte für längere Zeit an leicht verderblichen Nahrungsmitteln, hauptsächlich nicht an Fleischwaren. Das ist gut möglich, da in der Hitze die meisten so wie so ihren Fleischgenuß einschränken. Man wird dabei vielleicht auf manche Unnehmlichkeiten verzichten müssen, dafür aber auch vor leichteren Magen- und Darmerkrankungen sich schützen, die sich besonders im Sommer einstellen.

Viele Naturvölker, die in tropischen Gegenden leben, haben vor Speiseresten eine heilige Scheu. Sie meinen, daß man mit ihnen Zauber treiben, den Menschen, der sie übrig gelassen hat, krank machen könne. Sie vernichten darum die Speisereste, vergraben sie oder werfen sie ins Meer. Das ist nicht ökonomisch, aber z. B. bei Fischfang treibenden Völkern in den heißen Tropen durchaus nicht unhygienisch.

Rezepte.

Erprobt und gut Befunden.

Grüne Suppe. In einer Obertasse kaltem Wasser zerquirt man zwei Eßlöffel Mehl, thut gehackte Petersilie, Kerbel, Spinat und Schnittlauch hinzu und verrührt dies mit etwas dazugegossener, siedender Fleischbrühe, worauf man alles zusammen in 2 Liter kochende Brühe schüttet und unter fortgesetztem Rühren einigemal aufkochen läßt; zuletzt begießt man die Suppe mit zwei Eidotter und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

*

Kartoffelsuppe. Man schält 10—12 größere Kartoffeln wie zu Salatkartoffeln, schneidet sie aber in kleinere Stücke, wäscht diese und setzt sie mit 2 Liter Wasser an. Wenn sie weich sind, zerrührt man sie ganz klar, thut dann 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Eßlöffel Fett, 2 Prisen Pfeffer und etwas gewiegte Petersilie hinzu, nach Belieben auch ein paar kleine Speckwürfelchen, die man zuvor noch geröstet hat und dann samt dem herausgebratenen Fett in die Suppe schüttet. Letztere

läßt man nochmals kurz aufkochen. War sie bereits zu dick eingekocht, so gießt man vor dem letzten Aufkochen noch heißes Wasser hinzu.

*

Lammbraten. Nachdem man von einem ausgeschlachteten, nicht über 6 Wochen alten Lamm den Kopf abgeschnitten, die Keulen und Vorderblätter nach dem Rücken zugelegt und der Bauch, mit einer Fülle versehen, zugenäht worden ist, wird das Lamm über und über gespickt und wie Kalbfleisch mit Butter schön gebraten. Als Fülle zu diesem Braten nimmt man 125 Gramm Butter, die man in einer Schüssel zu Schaum rührt, gibt 4 Eier, und wer mehr thun will, noch besonders 2—3 Dotter daran, rührt 250 Gramm Semmelbröseln oder so viel geriebene Semmel daran, als der Teig annimmt, damit er einem Klößchen- oder Knödelteig ähnlich ist, fügt Salz, etwas feingewiegte Petersilie und eine gehackte Zwiebel dazu, mischt alles gut durcheinander, füllt das Lamm und verfäbrt weiter, wie bereits gesagt wurde. Bei mäßig starker Hitze und bei öfterem Begießen bratet das Lamm, je nach seiner Größe, in 1½—2 Stunden. Es wird auch das Hinter- teil oder die Keulen einzeln genommen. Das Fleisch muß einige Tage an der Luft gehangen haben. Man wäscht das Lammstück rein, häutet und spickt es, legt es mit einer Zwiebel, Petersilienwurzel, 10 Pfefferkörnern und ebenso viel Nelken in die Pfanne, salzt und bratet es mit viel Butter unter öfterem Begießen in 1—1¼ Stunde. Ein gebratenes Lamm mit grünem Salat, Rotkraut oder Beisatz von Zuckergurken, Pflaumen und Salzkartoffeln.

*

Kleine Schinkenkuchen. Für 6 Personen, in ½ Stunde herzustellen. 200 Gramm rein ausgeschnittenen, gekochten, mageren Schinken, der nicht zu salzig sein darf, hackt man fein und verrührt ihn mit einem ganzen Ei, 3 Eigelb, einem Eßlöffel zerlassener Butter und ½ Liter saurem Rahm. Auch zieht man eine kleine Prise feinen Pfeffer, 6 Tropfen „Maggis Suppen- und Speisen-Würze“ und einen knappen Eßlöffel frischgeriebene weiße Semmelbröseln darunter. 12 kleine flache Förmchen legt man mit Blätterteig aus, wozu sich Reste von solchem hervorragend eignen, gibt die Schinkenmasse hinein und bäckt sie im Ofen ab (12—15 Minuten), worauf man die Törtchen auf einer Serviette anrichtet und mit Petersilie oder Kresse garniert.

*

Kartoffel-Fleischpastete. Bereitungszeit etwa 1½ Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 500 Gramm den Tag zuvor kaum gar gekochte, dicke, mehligte Kartoffeln, 100 Gramm Butter, 2 Eier, Salz, Muskatblüte, 130 Gramm Weizenmehl, 500 Gramm feingehackter Kalbsbraten, etwas gestoßener Pfeffer, geriebene Zwiebel und ¼ Liter von

den Kalbsknochen und Knorpeln gekochte, mit 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigte Bouillon. Zuerst reibt man die Kartoffeln und knetet sie mit 2 ganzen Eiern, etwas Salz, 1 geriebenen Zwiebel, 100 Gramm Weizenmehl, 50 Gramm Butter, etwas gestoßener Muskatblüte mit den Händen zu einer guten Kartoffelkloßmasse. Dann werden, je nachdem der Braten fett oder mager ist, 50 Gramm Butter (statt Butter kann auch Bratenfett genommen werden) mit etwas Zwiebel und 30 Gramm Weizenmehl auf dem Feuer geschwitzt, die Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt hinzugerührt und der feingehackte Braten mit etwas Pfeffer, gestoßener Muskatblüte und Salz durchgeschafft, so daß er eine nicht zu weiche Fleischfarce gibt. Nun gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform die Hälfte der Kartoffelmasse, dann die Fleischfarce und darauf den Rest der Kartoffeln. Zuletzt bestreicht man die Pastete mit etwas geschmolzener Butter, backt sie im Ofen etwa $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden und stürzt sie auf eine heiße, flache Porzellanschüssel. Zu dieser Pastete schmeckt ein Gemüse, wie geschmorte Möhren oder Spinat, sehr gut, ebenso eine Kapern- oder Sardellensauce.

*

Gebackene Tauben, Sauce Figaro. Nachdem die Tauben ausgenommen, geslammt sind, binde sie mit Speckscheiben ein, und markiere sie in ein Sautoir mit grobgeschnittenen Wurzeln und wenig Gewürz. Uebergieße bis zu halber Höhe mit gutem Weißwein und lasse ihn rasch zur Glace einkochen; dann ersetze die verdampfte Flüssigkeit durch Fleischbrühe und koche langsam, bis die Tauben gar sind. Lasse erkalten: schneide die Tauben in zwei Teile, richte dieselben unter Entfernung der überflüssigen Rücken und Fußteile sauber zu und backe sie in einem leichten schaumigen Backteig in schwimmendem Fett. Serviere auf gebrochener Serviette mit gebackener Petersilie garniert und einer Sauciere Sauce Figaro.

*

Brathäringe bereitet man folgendermaßen zu: Grüne Häringe werden sauber abgeputzt, gewaschen, eingesalzen und dann mehrere Stunden zugedeckt hingestellt. Hierauf wendet man sie in Mehl um und bäckt sie in Del und Butter schön braun. Später übergießt man sie mit Essig, welcher vorher mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian und Zitronenschale gewürzt und tüchtig gekocht wurde. Doch ist darauf zu achten, daß Essig wie Fische vollständig erkaltet sind, ehe man beides zusammen gibt, weil die Häringe sonst weich werden und zerfallen.

*

Kartoffeln mit Zwiebeln. Hierzu nimmt man kleine Kartoffeln von gleicher Größe. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller von Zwiebeln, legt diese lagenweise mit reichlich Butter,

Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser hinzu, daß sie nicht ganz bedeckt sind und läßt sie weich kochen; man kann auch etwas Essig dazu geben.

*

Käsgemüse. Gartenmangoldkraut oder Spinat wird halb weich abgekocht, nachdem es vorher klein geschnitten worden war, dann gibt man auf 5 Personen eine Dezitasse voll Reis in das abgekochte Kraut und ca. $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Emmentalerkäse. Dieses läßt man so lange unter stetem Rühren kochen, bis der Reis weich ist. Zuletzt gießt man heiße Butter, mit feingehackten Zwiebeln darin gebrannt, darüber, und richtet gleich an mit aufgelegten Ochsenaugeneier.

*

Rotrübensalat. Man reibt zwei kleinere, rohe, rote Rüben, nachdem man sie geschält hatte, auf einem Reibeisen. Ferner reibt man etwa 2 Eßlöffel voll rohen Meerrettig, fügt dem Reibsel Salz und Pfeffer, einen Theelöffel Provenceröl und einen Eßlöffel Weinessig bei und serviert das schön rot aussehende und angenehm schmeckende Gemisch in einer Glasschale mit Glaslöffel zu Braten, Rumpsteak oder Cotelettes.

*

Käsküchli. Man nehme hiezu übrig gebliebenen Käse. Emmentaler oder Ursener, schneide ihn in feine Schnitten, mache einen Blätter- oder Obstkuchenteig, rolle ihn messerrückendick aus und schneide Vierecke daraus. Auf jedes Viereck lege man eine Käseschnitte, bedecke diese wieder mit einem Teig-Viereck, bestreiche sie mit Eigelb und backe diese Küchli im heißen Fett schön gelb. Sie werden heiß serviert und schmecken recht gut.

*

Reisbällchen mit Chokolade. Gut blanchierter Reis (200 Gramm) mit $\frac{3}{4}$ Liter fetter Milch, 1 Löffel frischer Butter, 1 Löffel Zucker, 6 Centimeter Vanille wird, saftig gar gekocht, abgekühlt, 2 Eier untergerührt, kleine Kugeln geformt, wobei 1 Theelöffel Obstmarmelade, oder einige eingemachte Kirschen in die Mitte eingehüllt werden. In Zwieback und Ei paniert, in Fett ausgebacken, in geriebener Chokolade gewälzt, mit folgender Sauce übergossen, warm aufgetragen: 2 Eidotter, 4 Theelöffel gestoßenen Zucker, dick weiß gerührt, 3 Löffel geriebene Chokolade, $\frac{1}{4}$ Liter abgekochte, verkühlte Milch, im Wasserbad über dem Feuer gequirlt, bis es dick wird. Nicht kochen lassen.

*

Apfelküchlein. Rühre 5 Löffel Mehl, etwas Wein, 4 Eier und entsprechend Salz glatt. Schneide 1 Centimeter dicke, runde Apfelscheiben, tauche sie in die Masse, backe sie in schwimmendem Fett schön gelb und bestreiche sie reichlich mit Zucker und Zimmt.

Pfannkuchen mit Buchweizenmehl. 2 gestrichene, große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicker, saurer Rahm und Salz. Dies alles wird gut gerührt und sogleich, ohne den Teig hinzustellen, in recht heiß gewordener Butter gelbbraun gebacken.

*

Wein-Gallerte in Eierformen. Koche $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 Gramm weiße Gelatine, 8 Gramm geriebene Mandeln, 1 Stück Vanille und Zucker auf, fülle die Flüssigkeit in Eierschalen und stelle sie zum Erkalten in Eierbecher. Mische 200 Gramm Zucker, 40 Gramm aufgelöste Gelatine und den Saft von 2 Citronen mit 1 Flasche Rheinwein, gieße den Wein über die aus den Eierschalen geschälte Masse und lasse dies steif werden.

*

Ausgezeichnete Cheeschnitten. 3 Eier, so viel diese wiegen Zucker, Mehl und Butter. Die Eier werden mit dem Zucker dick gerührt und mit der schaumig gerührten Butter nebst 100 Gr. Rosinen, gewiegter Citronenschale und dem Mehl vermengt. Diese Masse wird in einer Form gut ausgebacken und am folgenden Tage in dünne Scheiben geschnitten, welche auch geröstet sehr schmackhaft sind.

*

Einfaches Konfekt. $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 30 Gr. Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 12 Gr. Hirschhornsalz werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, dann messerrückendick ausgewalzt, mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen und in ziemlicher Hitze gebacken.

*

Auflauf von Biscuitzwieback. Auf eine Schüssel, welche Ofenhitze verträgt, Biscuits dicht aneinander gelegt, mit Rum, Maraschino oder Kirchwasser ein wenig besprengt, Erdbeeren, Kirschen oder was man hat, fingerdick daraufgelegt. Ist es frisches Obst, mit Zucker bestreut, 250 Gr. feinsten, trockenen Zucker mit 6 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß gemischt, hoch auf die Speise getürmt, mit etwas Zucker besiebt, in verköhltem Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden gelblich gebacken.

*

Biscuittorte. 12 Eidotter werden nebst 250 Gr. fein gestoßenem und gesiebttem Zucker von der besten Sorte eine Stunde lang mit dem Kochlöffel oder mit einem Besen in einem mehr tiefen als breiten Gefäß so lange gerührt, bis die Masse feinglänzend und dickflüssig wird. Nun schlage man das Weiße der 12 Eier (oder auch nur von sechsen derselben), welches indessen an einem kalten Ort gestanden, mit einer kleinen Rute aus fünf bis sechs dünnen Stäbchen zu einem festen Schnee und mische sie mittelst eines leichten Ummendens und Ueberrührens mit dem

Röchlöffel in den Teig, zuletzt füge man 180 Gr. des feinsten Mehles, das zuvor fein gesiebt und sorgfältig getrocknet sein muß, nebst der am Zucker oder dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach ebenfalls ohne vieles Rühren leicht hinzu. Am besten ist es, das Mehl schnell in die Masse zu sieben und es derselben so mit wenigen Bewegungen des Rührlöffels nach und nach einzuverleiben.

*

Englischer Teig zu Torten und feinerem Backwerk. 500 Gramm feines Mehl, 125 Gr. durchgeseibter Zucker, 125 Gr. gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, das Gelbe fein gehackt, 330 Gr. ausgewaschene, in kleine Stücke zerschnittene Butter und etwas weißer Wein werden zu Teig gemacht und ausgerollt. Hiervon macht man ein Unter- und Oberblatt oder Gittertorte.

*

Behandlung der Kartoffeln beim Sieden. Kartoffeln sind durch sorgfältige Behandlung bei der Zubereitung viel wohlschmeckender zu machen, wenn man zugleich mit dem Gefäße, in dem man die Kartoffeln auf das Feuer bringt, ein anderes, mit reinem Wasser gefülltes, ebenfalls zum Sieden erhitzt. Sind die Kartoffeln nun mehrere Male übergekocht, so daß sie bald gar sind, so gießt man das Wasser von ihnen ab und das andere, bereitstehende, kochende Wasser darüber, in welcher zweiten Brühe man sie nun vollends gar kochen läßt, worauf man auch diese abgießt, die Kartoffeln, welche natürlich roh geschält sind, mit etwas Salz und gehackter Petersilie überschwenkt und sie hierauf so heiß als möglich aufträgt. Alle Kartoffeln werden durch zweimaliges Kochen in frischem Wasser verbessert, gleichviel ob sie geschält oder mit der Schale aufs Feuer gebracht werden. Man kann sogar übrig gebliebene, kalt gewordene Kartoffeln dadurch so gut wie frisch gekochte verwenden, daß man sie in siedendes Wasser wirft und einige Minuten darin kochen läßt.

*

Schirme wasserdicht zu machen. Schirme von Alpacastoff werden beim Regen schwer und bedürfen längere Zeit zum Trocknen. Man nehme 1 Theelöffel Paraffin und löse dasselbe in 10—15 Theelöffel Benzol in einem Glase. Nun spanne man den Schirm auf und übergieße den Stoff rasch in Spirallinien, von der Spitze angefangen, mit der Paraffinlösung. Man führt die Arbeit am besten bei Tag aus, da wegen der Benzoldämpfe kein brennendes Licht in der Nähe sein darf. Farbe, Weichheit und Haltbarkeit des Stoffes bleiben unverändert, und die Regentropfen rollen darüber hin, so daß man den Schirm nach der Benutzung im Regen sofort wieder zusammenschlagen kann.