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

Band: 27 (1905)

Heft: 33

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: 24.08.2025

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. 8. | Aug. 1905

Der Eisengehalt der Hühnereier.

Die Eier spielen bekanntlich unter den Nährmitteln eine wichtige Rolle. Je mehr man durch physiologische Untersuchungen ihren Nährwert schätzen lernte, desto mehr ist ihr Konsum gestiegen. Bisher hat man die Eier immer nur in der Form angewendet, in der sie die Natur uns darbot. Man begnügte sich, sie auf alle möglichen Arten zuzubereiten und die verschiedenartigsten Speisen aus ihnen herzustellen; aber der Natur selbst ins Handwerk zu pfuschen und den Versuch zu machen, sie zu zwingen, neue Sorten von Eiern zu schaffen, das hat man bisher doch noch nicht gewagt! In neuester Zeit ist aber von seiten der Physiologen auch in dieser Hinsicht vorgegangen worden und es ist in der Tat gelungen, neue ganz eigenartige Sorten von Eiern zu schaffen. Der Grund, der die Physiologen veranlaßte, an die nachstehend geschilderten Versuche heranzugehen, war der folgende: einen sehr wesentlichen Bestandteil des Blutes bildet bekanntlich das Eisen, und bei blutarmen Personen sucht man durch Einführung von Eisen in den Körper die Qualität und die Quantität des Blutes zu verbessern. Diese Verbesserung gelingt aber nicht immer leicht. Zahllos ist die Zahl der Eisenpräparate, welche in den Handel gebracht werden; zahllos die Zahl der Eisenquellen, welche zu dem genannten Zwecke getrunken werden. Der Erfolg bleibt aber in vielen Fällen aus. Bei manchen Präparaten und Quellen wird das Eisen entweder gar nicht, oder nur in so geringem Maßstabe resorbiert, daß ein Einfluß der Kur überhaupt nicht zu bemerken ist. Bei anderen Präparaten und Quellen wieder wird das Eisen schlecht vertragen und es entsteht neben Verdauungsbeschwerden aller Art ein Widerwillen des Patienten gegen das Eisenpräparat oder die Quelle. Gute Präparate, die allen an sie zu stellenden Anforderungen entsprechen, gibt es verhältnismäßig nur wenige.

Diese hier geschilderten Umstände waren es, die die Physiologen veranlaßten, Versuche anzustellen, deren Endzweck die Erzeugung sehr

stark eisenhaltiger Hühnereier ist. Auf diesem Gebiete ist in letzter Zeit in den physiologischen Laboratorien ziemlich viel gearbeitet worden, und der deutsche Physiologe Hartung berichtet nunmehr über das Ergebnis seiner Versuche. Um stark eisenhaltige Eier darzustellen, fütterte er die Hühner längere Zeit hindurch mit Eisenpräparaten und zwar mischte er ihnen citronensaures Eisenoxyd in das Futter. Es zeigte sich, daß es in der Tat möglich sei, den Eisengehalt des Hühnereies zu erhöhen, freilich ist es noch nicht gelungen, sehr stark eisenhaltige Eier herzustellen, aber es ist zu hoffen, daß bei weiteren Versuchen ein Weg hierzu gefunden werden wird. Wie Hartung durch eine große Anzahl von Analysen feststellte, schwankt der Eisengehalt des gewöhnlichen Hühnereies sehr beträchtlich. Im Mittel kann man denselben bei 100 Gramm frischer Eiersubstanz zu 4,6 Milligramm annehmen. Durch lange Fütterung der Hühner mit citronensaurem Eisenoxyd gelang es Hartung, nach Verlauf von 2 Monaten einen mittlern Eisengehalt von 7,4 Milligramm für 100 Gramm frische Eisubstanz zu erzielen. Es ist dies immerhin ein schöner Erfolg, wenn er auch dem im Interesse der Menschheit wünschenswerten Ideal-Eisenei noch lange nicht entspricht. Die Tagesdosis des dem Körper zuzuführenden Eisens beträgt für den Erwachsenen 0,1 Gramm. Wollte derselbe also diese Tagesdosis in Form von Eiseneiern zu sich nehmen, so müßte er davon täglich nicht weniger als 36 Stück verzehren, eine Zumutung an den Magen, die dieser auf die Dauer sicherlich nicht ertragen würde. Die Versuche, die wir in vorstehenden Zeilen geschildert haben, sind jedenfalls so interessant, daß man ihrer Fortsetzung mit großer Spannung entgegensehen darf. Dr. N.

Wie bereite ich einen wirklich guten Kaffee?

Schwarzer Kaffee soll schön kastanienbraun, kräftig und von fetnem Geschmack sein. Dieses erreicht man am besten mit einer Mischung von gelben und braunen Kaffeesorten, mit guten grünen, wie Ceylon, blau Java, Guatemala, Costarica 2c.

Zutaten. Feinschmecker nehmen zu 500 Gramm Kaffeepulver 50—100 Gramm Kandiszuckeressenz „Succès" und ca. 50—100 Gramm ächten Feigenkaffee. Dadurch wird der Kaffeegeschmack in keiner Weise beeinträchtigt, sondern dessen Aroma wird vielmehr erhöht. Feine Hotels und bessere Restaurants verwenden fast ausschließlich diese Mischung, je nach Liebhabergeschmack mit Feigenkaffee oder unter Weglassung desselben.

Milchkaffee. Für denselben kann eine etwas schwächere Mischung verwendet werden und auch etwas billigere Zutaten, die jedoch

kräftig sein sollen, zum Beispiel rot Löwen Cichorien Helvetia oder für nerven- und magenschwächliche Personen homöopathisches Gesundheitskaffee-Surrogat der Helvetia, mit einem beliebigen Zusatz von Kaffee-Extrakt „Succès". Eine sehr kräftige Zutat ist Schweizer Kaffee-Gewürz, ein Produkt aus Cichorien und Zucker; dieser Zusatz wird ohne Extrakt verwendet. Für Hausfrauen, die den Kaffee nicht kochen, sondern durch Kaffeesiebe anschütten, empfiehlt sich als Beigabe Gries-Cichorien, welche der Kern der Cichorie ist und weil absolut mehlfrei, einen klaren Kaffee gibt.

Allgemeine Regeln. Um Kaffee zu bereiten, werde derselbe nun einige Minuten gekocht oder in Kaffeemaschinen durch Siebe oder Säcke ausgeschüttet, muß das Wasser siedend heiß sein. Zu wenig heißes Wasser zieht sowohl aus Kaffee wie aus den Zutaten die löslichen Stoffe nicht aus und gibt einen faden Kaffee ohne Aroma.

Theesyrup.

Ein gutes, billiges, haltbares Getränk.

In einem kupfernen oder messingenen Kochgeschirr wird ein Kilo weißer Zucker mit 1/2 Liter frischem kalten Wasser auf das Feuer gesetzt. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, schäumt man mit einem feinen Schaumlöffel das Unreine gut ab. — Inzwischen nehme man 50—80 Gramm (je nach Geschmack) guten Schwarzthee, gieße ihn in ein Theegeschirr mit 1/2 Liter kochendem Wasser an und lasse ihn 10 bis 20 Minuten ziehen. Dann wird diese Thee-Essenz durch ein feines Theesieb in ein Porzelan- oder Glasgefäß abgegossen; man achte gut darauf, daß das Geschirr sehr rein ist, denn der starke Thee zieht jeden fremden Geschmack an.

Nachdem der Zucker unterdessen auf gutem Feuer etwa 1/4 Stunde gekocht hat, wird er so weit sein, daß er den sogenannten Ballen hat. Die Probe nimmt man auf folgende Weise: Man taucht eine Gabel in den dicken Zucker und hält sie sofort in kaltes Wasser, worauf der Zucker erstarrt. Läßt sich derselbe zu einem Ballen formen, so ist er genug gekocht. Sollte der Zucker ganz hart geworden sein, so gieße man etwa ein halbes Glas Wasser dazu. — Ist also der Zuker zum Ballen gekocht, so gieße die dazu bereitete Thee-Essenz dazu und decke sofort das Gefäß zu, damit der Thee nicht sein Aroma verliert. Der Thee darf nicht weiter kochen, weil er sonst bitter wird. Der Theesirup wird warm in reine Flaschen abgefüllt und mit einem neuen Pfropfen verkorkt. Er hält sich dann mehrere Wochen. — Um nun einen fertigen Thee zu bekommen, gieße man, wie bei jedem andern Sirup, soviel Wasser auf, wie beliebt, in der Regel das Zehnfache. Obiges Quan-

tum Theesirup gibt etwa 12 Liter fertigen Thee und kommt auf kaum Fr. 1.— zu stehen; somit kommt der Liter fertigen Thees nur auf acht Cts. Das Getränk ist kalt oder warm gut zum Trinken, durststillend, und bekommt Kindern und Erwachsenen gut; es ist in großen Werkstätten, z. B. der Maschinenbauwerkstätte in Olten, mit vielem Erfolg eingeführt worden. — Anstatt Schwarzthee könnte man auch Pfeffermünzthee in starker Konzentration nehmen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geröstete Eiergerstensuppe. Für 6 Personen werden 50—60 Gr. Mehl in 1 Löffel Butter hellbraun geröstet, das Pfännchen vom Feuer gehoben und das Mehl mit 2—3 gut verklopften, mit etwas warmem Wasser verdünnten Eiern abgelöscht, zu einem glatten Teig gerührt, in den Suppentopf samt nötiger Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, die Suppe unter beständigem Rühren einmal aufgekocht und über einen Löffel „Maggi" und ein haselnußgroßes Stück Butter angerichtet. Diese Suppe eignet sich auch sehr gut als Krankensuppe, wird aber dann gleich anfangs mit frischer Butter bereitet.

*

Milkenbraten. Eine Kalbsmilke wird halb weich gekocht, abgehäutet, aber möglichst ganz gelassen. In die Vertiefungen legt man eine Fülle von in Milch eingeweichtem Brot, Eiern, Grünem und etwas Salz, wickelt die Milke fest in ein Netz und brät sie unter öfterem Begießen eine halbe Stunde (schmeckt auch kalt sehr gut und sieht hübsch aus).

*

Pikante Lenden-Beefsteaks. Bereitungszeit ½ Stunde. — Für 6 Personen. Zutaten: 1 Kilo starke Rindslende, 62 Gramm Butter, ein Löffel Nierentalg, 1 Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stückchen saure Gurke, etwas Senf, eine kleine Messerspitze Paprika, 1 Prise Zucker, eine halbe Tasse Rahm und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt. — Man schneidet aus starker Lende fünf nicht zu schwache Scheiben, klopft sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und wendet dieselben leicht in Mehl um. Währenddem zerläßt man in einer Pfanne die Butter mit einem Löffel gutem Rinderfett und legt die Beefsteaks in die steigende Butter; auf raschem Feuer werden dieselben nun höchstens 8 Minunten unter öfterem Beschöpfen hübsch braun gebraten. Nach dieser Zeit legt man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel und stellt sie in das Rohr. Nun kommen in die Pfanne: eine Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stück saure

Gurke, alles sehr fein gehackt, eine Messerspitze Senf, etwas Paprika, etwas Zucker, eine halbe Tasse sauren Rahm und 10 Gramm aufgelöstes Liebigs Fleischextrakt. Dies alles verrührt man rasch in die Pfanne, gießt noch einige Löffel Wasser zu und gibt diese seimige Sauce durch ein Sieb auf die Beefsteaks.

*

Thunfisch von Kalbfleisch. Bereitungszeit erster Tag 2 Stunden, zweiter Tag 1/2 Stunde. Für 6 Personen. — Zuthaten: 1 Kilo Kalbsnuß, 4 Sardellen, 2 Eßlöffel Citronensaft, Pfeffer und Salz nach Geschmack, 1/2 Weinglas Oel, 1 Tasse Kapern, 5 Blatt Gelatine, 15 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. Das Fleisch wird gehäutet und gut geklopft, dann gepfeffert, eingesalzen, zusammengebunden und in 1/4 Liter Essig und 3/4 Liter Wasser (letzteres muß kochend sein), 1 1/2 Stunden gekocht, dann wird das Ganze kalt gestellt. Den andern Tag werden 4 Sardellen fein gestoßen, 2 Eßlöffel Citronensaft, Pfeffer, Salz, 1/2 Weinglas Oel gut verrührt, die Sauce von dem Kalbfleisch erwärmt, 15 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt hineingerührt, die andere Sauce langsam dazu gegossen und das Ganze passiert, über das Kalbfleisch, welches vorher in Scheiben geschnitten ist, gegossen. Das Ganze wird mit Kapern, hartgekochten Eiern, Aspik und grünem Salat verziert und kalt gestellt, bis die Sauce fest geworden ist.

*

Schweinskoteletten mit Cornichons. Die Koteletten werden hübsch zugestutzt, mit Salz und Pfeffer und etwas Mehl eingerieben, in heißer Butter beidseitig schön gelb gebraten, mit ein wenig Fleischbrühe und einigen Tropfen Essig abgelöscht, und, auf langsamem Feuer zugedeckt, in 1/4 Stunde gargekocht. Nachdem die Koteletten hübsch angerichtet worden sind, kocht man den Jus noch mit gehackten Cornichons auf, vermischt ihn mit einigen Tropfen „Maggis Würze" und richtet über die Koteletten an.

*

Hammelkoteletts mit feinen Kräutern. Die Koteletts werden fingerdick geschnitten, die Knochen werden geputzt, das Fett wird abgeschnitten, worauf man die Stücke mit dem Fleischhammer schlägt und auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann zerläßt man in der offenen Pfanne frische Butter, gibt fein gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Champignons und Capern hinein und brät darin die Koteletts schnell auf beiden Seiten. Inzwischen hat man eine kleine Mehlschwitze gemacht, mit einer Kleinigkeit Rheinwein und einem Theelöffel Liebigs Fleischextrakt klar gerührt, mit etwas Sardellenbutter und Citronensaft, Salz und einer Prise rotem Pfeffer gewürzt und rührt nun diese Mischung schnell an die Sauce, nachdem man die Koteletts ausgehoben

und rings um eine runde Schüssel gelegt hat, in deren Mitte gleichmäßig ausgestochene Schmorkartoffeln angerichtet sind. Man streicht etwas von der Sauce über die Fleischstücke, die übrige schickt man nebenher zu Tisch,

*

Leberspeise. 280 Gramm Kalbsleber wird gehäutet, gewaschen, geschabt und mit Petersilie, etwas Zitrone und einer Zwiebel fein gewiegt. Nun wird 87 Gramm Butter schaumig mit 3 Eidottern gerührt, dann die Leber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen darunter gegeben und tüchtig verrührt. Zuletzt kommt der Schnee der 3 Eiweiß darunter; eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben und in der Röhre dunkelgelb aufgezogen. Wird kalt serviert.

*

Sandwiches (auf Reisen). Sardinen, Schinken und kleine Essig-Gurken fein gehackt, Pfeffer, Salz und Gurken-Essig nach Bedarf beigefügt, gut gemengt und zwischen zwei Butterbrotschnitten gestrichen.

*

Karpfen in Rotwein. Ein Karpfen wird ausgenommen, gewaschen und mit feinen Speckstiftchen gespickt; leicht gesalzen, läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Dann legt man den Fisch ganz oder auch in Stücke geteilt in eine passende Kasserole, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotwein und Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, fügt einen Löffel voll Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt nebst einem Büschchen Petersilie hinzu und läßt den Fisch weich kochen. Darnach wird der Karpfen vorsichtig auf eine Schüssel gelegt und zugedeckt warm gestellt. Die zurückbleibende Sauce gießt man durch ein Sieb, kocht sie noch kurz ein, schmeckt sie ab, gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffeln bei, überfüllt damit den Fisch, der dadurch wie glaciert erscheinen muß, umkränzt ihn mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und reicht den Rest der Sauce in der Sauciere besonders.

*

Apfelspeise. Man bestreicht eine Auflaufform mit Butter, stellt ganze geschälte Aepfel, von welchen man vermittelst eines Ausstechers das Kernhaus entfernt hat, in dieselbe, füllt die Aepfel mit eingemachten Johannisbeeren, rührt 100 Gramm Zucker mit 4 Eigelb zu Schaum, gibt dann einen Eßlöffel Mehl, die mit Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, vier Eßlöffel voll Rahm und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß daran und gießt die Mischung über die Aepfel. Das Gericht wird im Ofen gebacken und mit Zucker bestreut aufgetragen.

*

Blattsalat als Gemüse. Aufschießenden, zu dicht gesäeten Blattsalat verwendet man mit Vorteil zu Gemüse. Man kocht die gut durchgespülten Blätter in leichtem Salzwasser ab; zieht sie aus dem Kochenden heraus und schreckt mit kaltem Wasser ab. Nachher wird er ausgedrückt, fein verwiegt und in süßer Butter, in welche ein Scheibchen Knoblauch und fein geschnittene Zwiebel gegeben wurde, gedämpft. Das Gericht wird mit Mehl bestäubt und mit etwas kräftiger Fleischbrühe (Liebigs Fleischextrakt) oder mit süßem Rahm und geschlagenem Ei vermischt. Wenn nach Bedarf gesalzen und gepfeffert (viele ziehen eine Kleinigkeit Muskatnuß dem Pfeffer vor) wird noch etwas durchgedünstet und gleich zu Tisch gebracht.

*

Kartoffeln mit Aepfeln. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und mit einem Stück Butter verrührt. Unter die Kartoffeln mischt man geschälte, saure, weich gekochte und durch ein Sieb getriebene Aepfel. Das Ganze wird mit Zucker gut durchgerührt und nach kurzem Kochen angerichtet.

*

Spatzen. 6 Kochlöffel Mehl, das nötige Salz wird mit so viel heißer Milch angerührt, daß der Löffel darin steht, dann mit 3—4 Eiern wie ein Kloßteig verdünnt und auf ein mit Mehl bestäubtes Brettchen geschüttet. Dieser Teig wird mit einem in Wasser getauchten Messer vorn dünn ausgestrichen und werden davon mit dem fleißig benetzten Messer rasch schmale Riemchen in bereitstehendes, kochendes Salzwasser abgeschnitten. Wenn die Spatzen auf die Oberfläche des Wassers kommen, werden sie mit einem Schaumlöffel in kochende Butter gelegt, von unten angebraten, auf eine heiße Schüssel angerichtet und rasch serviert. Die Spatzen dürfen nicht stehen, sonst verlieren sie die lockere Beschaffenheit.

*

Falscher Blätterteig. 120 Gramm frische Butter, ebenso viel feines Weizenmehl und 1 Löffel voll Rahm werden recht schnell zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, ausgewalzt, dreimal überschlagen und recht kalt stehend (im Keller) ruhen gelassen. Darnach walzt man den Teig wieder aus, schlägt ihn dreifach zusammen und wiederholt dies noch dreimal. Wenn er zum letzten Mal ausgewalzt ist, sticht man mit einem Trinkglas oder sonstigem passenden Gegenstand kleine Formen aus, bestreut sie mit grobkörnigem Zucker und backt sie in heißer Butter, daß sie hoch aufgehen. Nach Belieben kann man die Küchlein mit Gelee garnieren. Dieses Backwerk bedarf keiner Eier, doch kann man sie vor dem Backen, wenn man will, mit Eigelb anstreichen.

Tomatendicksaft. Die Tomaten werden in Stücke geschnitten, gekocht bis sie weich sind, nun werden sie durch ein Stück weißes Zeug gedrückt, auf jede Obertasse des Saftes rechne man 2 Obertassen voll Zucker. Man bringt nun den Saft zum Feuer und läßt ihn mit einer in Scheiben geschnittenen Citrone 20 Minuten kochen, nun fügt man den erwärmten Zucker hinzu und läßt das Ganze noch 15 Min. kochen. Die weitere Behandlung ist wie bei anderen Dicksäften.

*

Muskatplätzchen, die sich lange Zeit halten. Zwei große Eier werden mit 140 Gramm feinem Zucker ½ Stunde lang gerührt. Die Schale einer halben, feingewiegten Citrone, eine Messerspitze voll Kardamome und Muskatblüte, beides fein gestoßen, sowie 140 Gramm feines Mehl werden noch dazu gerührt. Das Backblech wird leicht mit Butter bestrichen, auf welches dann mit dem Löffel abgestochene kleine Häufchen gesetzt werden. Man läßt sie zwei Stunden ruhig stehen und backt sie dann in mäßiger Hitze.

*

Herstellung von Kohlenanzündern. 10—15 Teile Kolophonium und 80—85 Teile Sägespähne bilden die Bestandteile der Kohlenanzünder. Zu ihrer Herstellung schmilzt man das Kolophonium bei niederer Temperatur, rührt in die heiß zu haltende Masse die gleichfalls warmgehaltenen Sägespähne hinein und gießt die heiße Masse in Formen aus.

*

Schwarz lackiertes Leder glänzend zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen: 5 Teile Stearinsäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten zu rühren, wobei 3 Teile Kienruß zugesetzt werden. Man nimmt ein wenig dieser Salbe auf ein dünnes Läppchen und reibt das lackierte Leder damit ein, dann poliert man mit reinen weißen Läppchen nach.

*

Zum Befestigen von Eisen in Stein (z. B. Gitterpfosten) verwendet man geschmolzenen Schwefel, der mit Cement vermischt wurde. Das Gemisch wird in die Steinhöhlung eingegossen, ist außerordentlich fest und hat dem reinen Schwefel gegenüber den Vorteil, daß es in der Farbe dem Stein ähnlich ist.

*

Poliertes Eisen, Stahl u.s.w. zu reinigen. 40 Gramm Zinnasche, 9 Gramm präpariertes (gebranntes) Hirschhorn und 80 Gramm 90 prozentiger Alkohol werden gut mit einander vermischt, auf weiches Leder aufgetragen und die betreffenden Gegenstände damit abgerieben.

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