



* Das Projekt Uropas Bauerngarten rettet altes und wertvolles Wissen, in dem es historische und in Vergessenheit geratene Bücher rund um die Themen Garten, Haushalt und Küche digitalisiert und von der damals üblichen Frakturschrift in eine leichter lesbare Schriftart übersetzt. Bitte beachten Sie, dass wir keine Garantie für die Richtigkeit und Vollständigkeit des nachfolgenden Inhaltes geben können. Auch ist dieser weder durch uns geprüft, noch nach heutigen Standards auf die sachliche Richtigkeit bzw. Durchführbarkeit kontrolliert. Sie sollten Nachfolgendes daher lediglich als historischen Abdruck mit Übersetzung und nicht als Handlungsanweisung verstehen. Die Anwendung bzw. Weitergabe der Inhalte geschehen in eigener Verantwortung. Weitere Informationen finden Sie auf unserem Internetauftritt unter:

<https://uropas-bauerngarten.de/>



Benutzung der Veilchen.

Aus: Die Ausbeute der Natur, oder praktische Anweisung, die Naturkräfte aufs Leben anzuwenden zum reichsten Segen für Jedermann, ganz besonders in Zeiten der Noth. 1856, Verlag von Louis Garke. Abbildung aus: Curtis's Botanical Magazine, Vol. 140.

Es ist noch nicht allgemein bekannt, dass man, trotz der Gelehrsamkeit der Chemiker, noch nicht dazu gelangt ist, aus den so wohlriechenden Veilchen eine Essenz herauszuziehen, wie man sie von den Rosen besitzt. In keinem Werke findet sich das Mittel, aus diesen Blumen eine Veilchenpomade zu bereiten, wie man sie für die Toilettenbedürfnisse aus Nizza kommen lässt. "L'Indépendance belge" theilt dieses Verfahren nach dem Berichte eines Augenzeugen mit, wie er es in Nizza selbst kennen gelernt hat, und wir beeilen uns, dasselbe unsern geehrten Lesern zu berichten.

Man pflückt die frischen Veilchen, und trägt dafür Sorge, nur die Blumen ganz allein ohne Blumenkelch und recht trocken auf reine Leinwand zu sammeln. Wenn man eine gewisse

Quantität derselben vorräthig hat, so legt man in einen glsirten Topf eine Lage derselben 1/2 Zoll hoch. Darüber schüttet man eine Lage frisches Schweinefett ebenso hoch. Sobald dasselbe kalt geworden ist, legt man wieder eine Lage Veilchen, die ebenso hoch ist, über die man wieder frisches Schweinefett gießt, und in dieser Art fährt man fort, bis der Topf voll ist. Man deckt dann den Topf mit Fensterglas zu, das unten mit Fett bestrichen ist, und hält es zum Gebrauche bereit. Das ganze Aroma der Veilchen geht dann in das Fett über.