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

Band: 24 (1902)

Heft: 2

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: 16.07.2025

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

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1904 G. 3222 BERN

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1902

Wizemann's Palmbutter

als einziger und vorteilhafter Ersatz für Kuhbutter, Schmalz, sowie für sämtliche Speisefette beim Braten, Backen und Kochen.

Die Palmbutter ist ein aus der Kokosnuß gewonnenes, absolut reines Fett ohne jede Beimischung animalischer oder anderer Substanzen und, wie aus Analysen von öffentlichen chemischen Laboratorien ersichtlich, frei von allen jenen Bestandteilen, welche bei Natur- und Kunstbutter, sowie anderen tierischen Fetten das Ranzigwerden verursachen.

Der Wassergehalt der Palmbutter ist jenen gegenüber ein so geringer (1/4 Pfund gegen 12—18 Pfund unter 100 Pfund), daß man mit 3 Pfund derselben ebenso weit kommt, wie mit 4 Pfund Natur- oder Kunstbutter; es ist demgemäß auch ein Vierteil weniger erforderlich, als von jenen.

Neben dieser größeren Ausgibigkeit anderen Speisefetten gegenüber sichert der an sich billigere Preis der Palmbutter dem Konsumenten eine ganz wesentliche Ersparnis; zudem ist dieselbe, an kühlem Orte aufbewahrt, monatelang in gleich gutem Zustande zu erhalten.

Da Pflanzenfett erfahrungsgemäß weit leichter verdaulich ist, als tierisches, kann die Palmbutter zur Bereitung von Speisen und Backwerk für Magenschwache, überhaupt für Kranke ganz besonders empfohlen werden.

Zu Backwerk aller Arten eignet sich die Palmbutter ebenso vortrefflich wie zum Kochen und Braten; die damit hergestellten Backwaren sind von tadellosem, reinstem Geschmack und halten sich lange Zeit, wie zahlreiche damit angestellte praktische Versuche ergeben haben, ohne, wie bei Anwendung von Kuhbutter, Schmalz und Margarine, bald einen ranzigen Geschmack anzunehmen. Der Grund, sowohl für die größere Haltbarkeit, als auch für die leichtere Verdaulichkeit, liegt eben darin, daß die Palmbutter keine freien Fettsäuren enthält, denn

freie Säuren sind die Urheber des Ranzigwerdens und der Uebelkeiten im Magen. Von namhaften Aerzten wird die Palmbutter als das gesündeste Speisefett empfohlen; viele Hospitäler, Kliniken, Irrenanstalten, Volksküchen, Speiseanstalten, Menagen, Restaurateure, Hoteliers, Konditoreien, Bäckereien 2c. verwenden dieses Speisefett wegen seiner absoluten Reinheit bereits ausschließlich.

Wirkungen der Erdbeeren.

Die Erdbeeren wirken auf unsere Gesamtblutmasse wie die säuerlich frischen Obstarten: Sauerkirschen, Aepfel, Himbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Sie kühlen und löschen den Durst, indem sie die rasche Fäulnis der Speisen im Magen und damit die Entstehungsursache des Durstes verhindern. Durch ihre kühlende Wirkung beruhigen sie das Gefäßsystem und regen die Eßlust an. Ihren Nährwert erhalten sie durch den Zuckergehalt. Die Zuckerstoffmengen der auf dem höchsten Punkte der Reife angekommenen Erdbeeren sind abhängig vom Boden, vom Licht und Schatten, von Luft und Regen. Durch Zuckerzusatz wird die Erdbeere noch nahrhafter. Gewöhnlich enthält sie 4 bis 7,5 Prozent Zucker und gegen 2 Prozent Apfelsäure. In guten Jahren tritt die Säure mehr zurück und der Zuckergehalt nimmt zu. Die gewürzhafte Walderdbeere enthält 5—6 Prozent Zucker. Allein genossen, vermögen die Erdbeeren einen Menschen nicht zu ernähren. Um fünf Pfund Kartoffeln auszugleichen, wären zum Beispiel 12 Pfund Erdbeeren nötig, ein Ei (zu 45 Gramm gerechnet), welches etwa 3 Gramm Proteïn, das heißt wirklichen Nahrungsstoff enthält, wäre durch 970 Gramm Erdbeeren zu ersetzen.

Wegen ihres Säuregehaltes befördern die Erdbeeren die Absonderung im Nahrungs- bezw. Verdauungskanale und sind deshalb vollsaftigen, gutgenährten, zu Schlagflüssen geneigten und gichtbehafteten Leuten zu empfehlen. Rein und unverdorben genossen, sind die Erdbeeren selbst für die meisten Kranken eine gesunde Speise. Die besten französischen Aerzte verordneten Napoleon III., als er wegen seiner Gicht zur Kur in Vichy weilte, den Genuß von Erdbeeren gegen Gicht und Podogra. Auch Linné bediente sich gegen die Gicht mit Nutzen der Erdbeeren. Er sagt von diesen:

Sie lösen den Weinstein (Zahnstein) der Zähne so bedeutend auf, daß innerhalb vierzehn Tagen die Zähne von ihrer Kruste vollständig befreit waren. Gegen die Gicht wurden die Erdbeeren schon in alter Zeit genossen. Homer, Virgil und Plinius erwähnen schon ihrer. Geßner empfiehlt die Erdbeeren bei Nervenleiden und Steinschmerzen. Die alten

Berichte äußern sich alle dahin, daß die Erdbeeren „kühlen und trucknen". Matthioli sagt schon vor mehr als 300 Jahren: „Erdbeerenkraut, gesotten und davon getrunken, stopft die Bauchruhr. Alle Hitze im Leibe wird von den Erdbeeren und dem aus ihnen gebrannten Wasser gelöscht. Das Wasser macht lind und luftig um die Brust, zerteilt die hitzige Gelbsucht und macht frisches Geblüt. Es dient deshalb auch, besonders bei Mädchen und Frauen, gegen die hitzige Röte im Gesicht, so vom scharfen Blut herkommt." Die Bewohner des hohen Nordens, denen die Sträucher keine reifen Beeren, sondern nur noch sparsame Blüten bieten, bereiten aus den jungen Blüten einen Thee, den sie gegen Gicht und Rheumatismus trinken. Auch in Deutschland machen viele Landleute bei einseitigen Gesichtsschmerzen Ueberschläge von getrockneten oder frischen Erdbeerblättern. Die jungen Blätter geben einen angenehm schmeckenden und riechenden, heilkräftigen Thee. Die jungen, grünen Blätter zerschneidet man grob, rollt sie zwischen den Händen und trocknet sie auf einem warmen Eisenblech. Auf manche Personen wirken aber die Erdbeeren eigenartig. Sie bekommen nach dem Genusse rotlaufartigen, juckenden Hautausschlag an verschiedenen Körperstellen, besonders im Gesicht; ein etwas unangenehmes, aber belangloses und unschädliches Uebel. Auch Brustbeklemmung, leichte Hitze des Körpers kommen bei manchen vor, also das Gegenteil der kühlenden Wirkung. Noch sei bemerkt, daß Erdbeeren, mit Rahm oder fetter Milch genossen, schwerer verdaulich werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Lungensuppe. Von einem Kalbgeschlinge schneidet man die Lunge und das Herz in Stücke, wäscht sie, setzt sie mit 4 Liter Wasser zum Feuer, nimmt den Schaum rein ab, gibt Wurzelwerk, eine Zwiebel, Salz, etwas ganzen Pfeffer und Petersilie daran und läßt die Lunge gar kochen. Nachdem die Brühe bis auf 2½ Liter eingekocht ist, wird sie durchgegossen und mit ausgequollenen Graupen klar gerührt; sodann läßt man sie seimig kochen, zieht sie mit 2 Eigelben ab und gibt die in feine Stücke geschnittene Lunge, ebenso das Herz und etwas Suppenkräuter hinzu.

*

Linsensuppe. Ein Pfund Linsen werden sorgfältig verlesen, gewaschen und in weichem Wasser mindestens zwei Stunden gekocht, dann gießt man das Wasser ab und streicht die Linsen durch ein Sieb. Inzwischen bräunt man einen genügenden Teil Wurzelwerk in etwa 30

Gramm Butter, verkocht dasselbe eine halbe Stunde mit Bouillon von Liebig's Fleischextrakt, gießt die Brühe durch und vermischt sie mit dem Linsen-Puree, die Suppe auf dem Feuer längere Zeit gut durchrührend; dann schmeckt man sie mit Salz und Pfeffer ab und richtet sie an, zuletzt gibt man in Stücke geschnittene Knoblauchwürste dazu. Selbstverständlich werden diese Würstchen zuvor in kochendem Wasser, in dem sie ungefähr 10 Minuten ziehen müssen, gar gemacht.

*

Gebundene Blumenkohlsuppe. Man schneidet den geputzten Blumenkohl mit Ausnahme der gröberen Strunkstücke klein, röstet ihn mit genügend Butter an, stäubt das erforderliche Mehl darüber, schwitzt auch dieses, ohne daß es Farbe nimmt, füllt mit leichter, weißer Fleischbrühe auf und kocht die Suppe gut aus. Nachdem man sie gründlich entfettet hat, wird sie erst durch ein Sieb oder die Maschine, dann durch das Tuch gestrichen, ins Kochen gerührt und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Gewürz: Salz, Muskat.

*

Hafergrützsuppe. Zu einem Liter guter Hafergrütz-Suppe rechnet man 1 Tasse voll Grütze, brüht sie mit heißem Wasser zweimal gut ab, fügt einige feingestoßene bittere Mandeln und etwas Citronenschale hinzu und läßt die Grütze mit Wasser so lange kochen, bis die Suppe sämig ist, rührt sie dann durch einen Sieb, gießt, falls die Suppe zu dick ist, etwas kochendes Wasser durch das Sieb nach, gibt Butter, Salz, gut gereinigte Rosinen und Zucker nach Geschmack dazu, läßt die Suppe noch eine halbe Stunde langsam kochen und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an. Sehr gut schmeckt diese Suppe, wenn man ein bis zwei Glas Weißwein hinzufügt.

*

Suppe à la Crécy. Man säubert ein Dutzend dicke Carotten, schneidet sie nun in Scheiben und bringt sie mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, in einer Kasserole aufs Feuer, fügt einen Sellerie, 2 bis 3 Lauchwurzeln, 2 Rüben und 3 Kartoffeln, alles in Stücke geschnitten, hinzu. Dann hackt man 2 große Zwiebeln, bräunt sie in Butter, schüttet sie in die Kasserole und läßt alles zwei Stunden kochen. Nunmehr treibt man den Inhalt der Kasserolle durch ein Sieb, fügt genügend Fleischbrühe oder Auflösung von Liebigs Fleischextrakt, etwas Butter und Salz bei und gießt die Suppe im Momente des Anrichtens über geröstete Brotschnitten.

*

Feine Suppeneinlage von Parmesankäserresten. Wenn Reste von Parmesankäse anfangen trocken und härtlich zu werden, soll man sie möglichst bald verwenden. Hat man zur Zeit keine Verwendung zur

Würze an Farcen oder Nudelgerichten, so geben sie eine sehr wohlschmeckende Einlage für klare gute Fleischbrühen. Man mischt dann den geriebenen Käse mit der gleichen Menge weißer geriebener Semmel, würzt diese Mischung mit etwas Salz und wenig Cayennepfeffer und gibt ein bis zwei Eigelb dazu, so daß ein Teig entsteht, der sich nicht ordentlich bindet. Man zerreibt diesen mit den Händen, so daß sich kleine Klümpchen bilden, welche man in die kochende Fleischbrühe schüttet und darin 10 Minuten langsam gar ziehen läßt. Die Fleischbrühe muß goldbraune Farbe zeigen; am sparsamsten und praktischsten wird sie aus Fleischabfällen und Knochen mit Zusatz von Liebigs Fleischextrakt gekocht.

*

Elsäßer Leberli. Man legt 1 Kilogramm Kalbsleber eine Stunde in Milch, häutet sie und entfernt die Sehnen, trocknet sie ab und schneidet sie nun sehr fein, worauf man sie mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestreut. In 70 Gramm zerlassener Butter dämpft man eine kleine, feingeschnittene Zwiebel und einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, gibt die feingeschnittene Leber hinein und röstet sie in der Butter, bis sie nicht mehr blutig ist. Man gibt nun etwas mit saurem Rahm glatt gequirltes Mehl, eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt, einige Löffel Weißwein und eine Prise Muskat daran und dämpft das Gericht rasch noch eine Minute. Man richtet die Elsäßer Leberli in einer heißen Schüssel an und umgibt sie mit einem Kranz von Bratkartoffeln. Ein grüner Frühlingssalat wird dazu gereicht.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Eine schöne ausgebeinte und vom Metzger zugerichtete Kalbsbrust wird in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit folgender Fülle gefüllt: 1—2 Weckli werden eingeweicht, ausgedrückt und fein verwiegt, mit in Speckwürfelchen gedünsteter Zwiebel, Grünes, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, ausgegräteten, verwiegten Sardellen, nach Belieben verwiegte Champignons, 2 bis 3 Eiern und Citronensaft innig vermischt. Die Brust wird gut zugenäht, mit wenig Mehl bestreut, in heißer Butter oder Fett hübsch gelb angebraten, die Bratengarnitur, etwas Knochenbrühe oder Wasser, sowie 1/2 bis 1 Glas Wein zugefügt und dann die Kalbsbrust unter fleißigem Begießen — damit sich keine harte Kruste bildet — in 1 1/2 bis 2 Stunden weich gebraten. Der Jus wird beim Anrichten entfettet, aufgekocht und mit einer Messerspitze voll Liebigs Fleischextrakt gekräftigt.

*

Feine Leberschnitten. Kalbs- oder junge Rindsleber wird abgehäutet, die großen Adern entfernt, in halbhandgroße, fingerdicke Tranchen geschnitten und diese, wenn Zeit, noch ein bis zwei Stunden in Milch eingelegt. (Sie werden dadurch weißer, zarter und ergibiger.)

Kurz vor dem Anbraten werden die Tranchen gut abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer und wenig Mehl bestäubt, nebeneinander in die heiße Butter gelegt (nach Belieben etwas feingeschnittene Zwiebeln zugefügt), die Leber über lebhaftem Feuer in 3—4 Minuten auf beiden Seiten hübsch gelb gebraten und auf eine heiße Platte angerichtet. Der zurückgebliebene Fond in der Pfanne wird mit einigen Löffeln Wein und wenig Wasser aufgekocht, mit einigen Tropfen „Maggi" gekräftigt und sofort über die Leber angerichtet.

*

Wildbret. Das Wild bedarf vor der Zubereitung einer ganz besonders peinlichen Reinigung. Vor allem sind die Schußstellen, wenn solche vorhanden sind, zu säubern, was mittelst eines kleinen Schwamms geschehen muß. Dieser wird in eine Lösung von übermangansaurem Kali getaucht und damit die Wunde rein gewaschen und mit reinem Wasser nachgespült. Das übrige Wild soll lieber nicht gewaschen, sondern nur mit einem reinen, allenfalls feuchten Tuche abgerieben werden. Von den verschiedenen Teilen des Wildes ist der Rücken oder Ziemer das beste Stück; dann folgt die Keule, Brust, Vorderblätter und Hals.

*

Gedämpfte Tauben. Die jungen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Tauben legt man in eine nicht zu kleine Kasserole, gibt in die Mitte einige kleine Trüffeln und Champignons, einige Geflügellebern, eine blanchierte und zerschnittene Kalbsmilch, als Gewürz: Petersilie, Porey, Basilicum und ein wenig Knoblauch. Darüber gießt man etwas Butter, läßt alles auf flottem Feuer angehen, stäubt Mehl darüber, läßt dies anziehen und füllt halb mit Wein, halb mit Fleischbrühe auf. Sind die Tauben weich, so fettet man die Sauce ab, schärft sie mit Citronensaft, entfernt das Gewürz und serviert.

*

Fleischresten zu verwenden. Resten von Rindfleisch oder Kalbsbraten werden in dünne Scheiben zerschnitten, in Ei umgekehrt noch ein wenig gesalzen, mit Brosamen bestreut und in zerlassener oder ausgesottener Butter schön gelb gebacken; aber ja nicht ausdörren lassen. Die Scheiben sollen womöglich etwas saftig bleiben. Hierauf, während dieselben noch in der Bratpfanne sind, werden noch 1—2 Eier zerklopft und darüber geschüttet. Nur noch einen Augenblick läßt man's auf dem Feuer und richtet die Speise an. Wer den Schnittlauch liebt, kann den zerklopften Eiern etwas davon beigeben. Auf der Platte nimmt sich diese Speise sehr gut aus, auch ist sie sehr schmackhaft.

*

Gebratene Kartoffeln. Wie bekannt, besitzen Kartoffeln, die in der Asche gebraten sind, einen weit besseren Geschmack, als solche, die in

gewöhnlicher Weise im Wasser gekocht sind. Um einen den erstgenannten Kartoffeln gleichen Wohlgeschmack zu erzeugen, werden die Kartoffeln geschält, sauber gewaschen und auf einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben. Darnach vermengt man sie gehörig mit einer Prise Salz und schüttet sie in einen eisernen Topf. Diesen Topf bedeckt man mit einem Deckel von Eisenblech, der vollständig eben ist und dessen Henkel (Griff) man nach inwendig legt. Alsdann stürzt man den Topf um und schiebt ihn in dieser Weise in einen heißen Ofen, so daß die Kartoffeln auf den Deckel zu liegen kommen. Je nach der Hitze des Ofens bedürfen sie mindestens eine Stunde zum Garwerden; sie müssen sehr reichlich weich sein, schmecken dann aber besser, als Maronen (echte Kastanien).

*

Milchreis. Der Reis (bester Karolinenreis) wird gebrüht, dann in kochende Milch gegeben, eine Prise Salz und etwas Zucker beigegeben und weich gekocht. Dann zerklopft man 1—2 Eigelb, zieht sie, nebst einem Stück süßer Butter, unter den Reis und richtet ihn an.

*

Blumenkohl in Kastaniensauce. Ein schöner Blumenkohl wird in Salzwasser, dem etwas Milch und ein Stückchen süße Butter beigefügt wurde, gekocht. Dann richte man ihn auf eine heiße, tiefe Platte an und halte ihn warm. Nun macht man folgende Sauce dazu: Gute Kastanien werden geschält und auch von dem innern Häutchen entfernt, dann in Milch und Zucker, dem etwas Citronenschale beigefügt wurde, sehr weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, und allenfalls noch etwas Wasser oder Bouillon beigefügt und über den Blumenkohl gegossen.

*

Pudding aus getrockneten Zwetschgen. Die Tags vorher aufgequollenen Früchte — man rechnet 500 Gramm — werden langsam weich geschmort, worauf man die Steine auslöst und die Pflaumen fein hackt. Man schlägt 4 Eiweiß mit etwas Citronenzucker und 3 Löffeln feinem Zucker zu steifem Schnee, den man unter die Pflaumen zieht, worauf man den Pudding in eine flache Pfanne füllt und 15 Minuten bäckt. In dieser Zeit bereitet man die folgende Eiercrême: Man rührt einen Löffel Maismehl mit einem Glas Wasser glatt, gibt 1 Glas Weißwein, etwas Citronensaft, 2 Löffel zerlassene Butter, eine Prise Salz und 8 Löffel Zucker dazu und läßt alles gut aufkochen, worauf man die Crême mit den 4 verquirlten Eigelb abrührt. Wenn der Pflaumenpudding gar ist, wird er in viereckige Stücke geschnitten, scheiterhaufenartig aufgebaut, mit der Eiercrême übergossen und erkalten gelassen, bevor man ihn aufträgt.

Um einen gesunden, wohlschmeckenden Essig sich selbst herzustellen, mischt man in einem Weinfaß gleiche Teile gewöhnlichen Landweins oder Apfelweins mit Flußwasser und fügt auf jeden Liter Flüssigkeit ca. 50 Gramm in Stücke geschnittenes Hausbackenbrot zu. Diese Mischung läßt man während 8—14 Tagen an warmem Orte ziehen, seiht sie durch ein Leinentuch und füllt dann den gewonnenen Essig in ein kleines Faß oder Flaschen.

*

Bewahrung des Eisens vor Rost. Man nehme auf 1 Liter kaltes Wasser 1/4 Kilo ungelöschten Kalk. Dies lasse man stehen, bis der obere Teil der Flüssigkeit sich völlig geklärt hat, dann gieße man diesen ab, rühre eine Quantität Olivenöl hinein, bis die Mischung wie recht dicker Rahm aussieht. Mit dieser Mischung reibe man die stählernen oder eisernen Gegenstände ein, die dann jahrelang vor Rost bewahrt bleiben.

*

Schwämme zu reinigen. Mit Soda oder Salz gereinigte Schwämme verlieren an Ansehen und Größe. Man übergießt den Schwamm mit reinem, kochendem Wasser und drückt ihn nach dem Verkühlen tüchtig aus, und wiederholt dies, wenn nötig, zwei- bis dreimal; auf diese Weise ist der Schwamm so rein und locker wie neu.

*

Das Reinigen von Gypsfiguren. Gewöhnliche Gypsfiguren überstreicht man, um sie von Staub und Schmutz zu reinigen, mit verdünntem Buchbinderkleister und läßt den Anstrich trocknen. Ist Letzteres erfolgt, so bürstet man den schuppenartig abfallenden, aufgetrockneten Kleister, woran aller Schmutz und Staub haften bleibt, mit einer weichen Bürste ab. Die Gypsabgüsse erscheinen darauf wie neu.

*

Schlechter Geruch der Lampen. Es kommt häufig vor, daß Petroleumlampen, welche nur selten angezündet werden, oder welche bei regelmäßigem Gebrauch einen schon länger arbeitenden Docht haben, einen höchst unangenehmen Geruch entwickeln und schlecht brennen, während doch Lampe und Petroleum sonst tadellos sind. Hier liegt die Schuld am Docht. Um diesem Uebelstand abzuhelfen, entferne man alles Petroleum aus dem Behälter, zünde sodann die Lampe an und lasse sie so lange brennen, bis sie von selbst ausgeht. Der Docht wird hiedurch, weil die Flamme alles in denselben gedrungene Petrol bis auf das letzte Atom herausgezogen, ganz trocken und wieder so gut und brauchbar wie neu. Selbstredend darf dieses Verfahren des üblen, ungesunden Geruches wegen nicht im Zimmer vorgenommen werden.

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