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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **15 (1893)**

Heft 42

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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 dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 10 | Oktober 1893

Die Kochkunst.

Die Kochkunst hat die Aufgabe, die Speisen so zu bereiten, daß sie dem Körper die besten und kräftigsten Nahrungsmittel zuführen, daß sie leicht verdaulich sind und den Appetit erhöhen. Die Kochkunst darf sich dreist eine nützliche Wissenschaft nennen, denn eine sorgfältig und vernünftig geführte Küche ist die Werkstätte zur Kraft, zur Gesundheit und zum Glück des Menschen. Nicht zu allen Zeiten und nicht überall steht die Kochkunst auf gleicher Höhe. Die höhere oder niedere Bildungsstufe eines Volkes, eines Zeitalters, läßt sich auf dem Tische praktisch anschauen. Der Tartar macht auf seinem Braten einen langen Ritt, er reitet ihn mürbe und macht sich ihn auf diese Weise mundgerecht. Der Indianer ißt einzelne Teile des erlegten Wildes roh, andere gebraten und die Stücke, welche er nicht sofort verzehren kann, dörrt er an der Sonne, so wie wir pöckeln und räuchern.

Was den Chinesen ein Leckerbissen ist: „Mäuse, Ratten, kleine Schlangen, große Käfer," ist uns ein Gräuel. Die verschiedene Art des Kochens in verschiedenen Ländern ist keineswegs Laune oder blos zufälliger Gebrauch, sondern sie ist entstanden durch Klima, örtliche Bedürfnisse und örtliche Gesundheitsrücksichten. Statt also dahin zu streben, eine allgemeine Kochkunst für die ganze Erde einzuführen, soll man im Gegenteil sich befleißen, in jedem Lande die National-Gerichte beizubehalten, da diese in dem betreffenden Lande dem Klima angepaßt und der Gesundheit zuträglich sind. Wir kochen unsere Speisen in erster Linie, damit sie für uns verdaulicher werden. Der Mensch bedarf einer viel größeren Menge von Nahrungsmitteln, wenn die Speisen nicht zweckmäßig zubereitet sind, weil die Verdauungsorgane nicht allen Nahrungsstoff aufsaugen können und ein großer Teil der Nahrung wieder unverdaut aus dem Körper abgeht. Das Kochen erzweckt also eine bessere Nahrung und zudem eine Ersparnis an Lebensmitten. Manche Stoffe, welche unserem Körper notwendig sind, fehlen den ungekochten Nahrungsmitteln, ganz besonders das Salz. Das Salz ist aber zum Leben und zur Gesundheit unumgänglich

notwendig, deshalb salzen wir alle Speisen und Salz ist das erste und unerläßlichste Gewürz. Die anderen Gewürze dienen dazu, den Appetit zu reizen, dem Geruchssinn zu schmeicheln und die Speisen für uns leichter verdaulich zu machen. Mageren Substanzen setzen wir Fett zu, weil Fett ebenfalls dem Körper notwendig ist und weil die Speisen dadurch schmackhafter und leichter verdaulich werden. Wir stellen unsere Malzeiten aus mehreren Gerichten zusammen, weil dies nahrhafter und leichter verdaulich ist. An einem Gerichte sich vollständig satt essen, bringt ebensowohl Unverdaulichkeit hervor, als wenn man von mancherlei Gerichten allzuviel ißt.

Die Küche ist das Gesundheitslaboratorium des Hauses und die Lust, darin Vorzügliches zu leisten, kann dem Mädchen nicht früh genug eingeimpft werden.

Ein wohlfeiler Obstkuchen.

Von drei Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, 2 1/2 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Milch, etwas Zucker und Salz, rührt man einen Teig ein und gibt ihn in eine ofenfeste Platte, die zuvor mit Butter gut ausgestrichen wurde. Den Kuchenteig belegt man mit Früchten (ausgesteinten Zwetschgen, in feine Scheiben geschnittenen Aepfeln u. s. w., über die letzteren werden gut gereinigte Weinbeeren und Rosinen gestreut). Etwas weniges Zimmet, abgeriebene Zitronenschale und gestoßener Zucker wird über die Früchte gestreut und das Ganze eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Vor dem Anrichten bestreut man den hübsch aussehenden Kuchen noch einmal mit Zucker und gibt ihn mäßig warm zu Tische.

Süße Speise für den Kindertisch.

Für eine ansehnliche Schüssel bedarf es 3 Eier, eine Baumnuß groß Butter und 3 Liter Milch. In die verklepperten Eier knetet man die Butter und so viel Mehl, daß man den Teig, dem eine kleine Prise Salz beigegeben wurde, glatt ausrollen kann. Er darf aber nicht zu fest, sondern er muß noch dehnbar sein, wenn er ausgerollt ist. So dünn als möglich ausgewellt, schneidet man drei Finger breite Streifen davon und aus diesen kleine Dreiecke oder schräge Vierecke, die man, auf einem Tuch oder Holzteller ausgelegt, recht trocken werden läßt. Man kann sie auch am Tag vorher zurüsten. In einem passenden großen Geschirr kocht man die Milch mit einem Stück süßer Butter, Zucker und Vanille nach persönlicher Liebhaberei, gibt die Dreiecke hinein und läßt sie in der süßen Milch fertig kochen. Die gar gekochten schöpft man mit einem Schaumlöffel heraus und richtet sie auf einer tiefen Platte an.

Vorzügliches Schuhwerk für den Winter.

Das Schuhwerk ist ein Artikel, welcher der knapp gestellten Hausfrau, die eine größere Familie zu versorgen hat, schwere Sorgen verursacht. Sie weiß, daß von trockenen Füßen das Wohlsein der Ihrigen abhängt und doch kann es in nassen Wintern fast nicht verhütet werden, daß mit den Schuhen auch die Füße naß werden. Das Tragen von Gummischuhen ist nicht Jedermann's Sache, denn die leichte Qualität ist rasch durchgelaufen und die solidere ist vielen zu schwer. Wer beständig schweres, sogen. doppelsohliges Schuhwerk trägt, der gewöhnt sich unvermerkt an ein schwerfälliges Auftreten, was man doch bei Kindern gerne verhüten möchte. Ein Schuhmacher, der für den Winter in unserem Klima warmes, der Feuchtigkeit widerstehendes und doch leichtes Schuhwerk herzustellen weiß, wird nach reichlichen und guten Kunden nicht suchen müssen, sie werden ihm von selbst zuströmen. Wer seine Schuhe nicht fertig vom Lager kauft, sondern sich dieselben nach eigenem Maß zuschneiden und verarbeiten läßt, der verlange von seinem Lieferanten, daß er bei dem Kalbleder nicht die sonst gebräuchliche Wichsseite, sondern die Narbenseite nach außen kehre. Diese ist fettreicher und weniger porös und wichst sich deshalb nicht so glänzend, allein der Vorzug größerer Widerstandsfähigkeit gegen Nässe und Kälte ist überraschend. Wer es besonders gut machen will, belasse das Leder naturgelb und behandle es mit dem durch die Sommerschuhe bekannt gewordenen hellen Touristenlack. Dieser hält Kälte und Feuchtigkeit weit besser ab und schadet dem Leder weniger als Wichse, welche die Nässe begierig aufsaugt und das Leder brüchig macht.

Wie man die Teppiche reinigt.

In den großen Teppichen liegt ein schweres Stück Geld. Es muß daher einer jeden sorglichen Hausfrau daran liegen, daß diese teuren Ausstattungsstücke möglichst lange tadellos schön und gut erhalten bleiben. Trotzdem hat man reichlich Gelegenheit, Augenzeuge zu sein von haarsträubenden Mißhandlungen, welche die schönsten und teuersten Teppiche sich von ungeschulten Dienstleuten müssen gefallen lassen. Da werden die großen Stücke in möglichst kleine Bruchteile zusammengelegt, um sie leichter über Gänge und Treppen transportiren zu können. Dann wird die Last zu Boden geworfen und da liegen die teuren Stücke, von dem eigenen Gewichte gepreßt und beschwert, oft Tage lang im Hof oder Garten, bis die Zimmer völlig gereinigt sind und die Zeit zum Klopfen der Teppiche paßt. Wo gewissenlose Dienstleute ohne Aufsicht schalten können, da sind Teppiche schon über Nacht liegen oder hängen geblieben. Wurden

sie dabei verregnet, so ließ man sie am folgenden Tag einfach an der Sonne hängen, um wieder trocken zu werden. Oft sieht man auch, wie die unordentlicherweise naß gewordenen Bett- und Waschtischvorlagen Tag für Tag zum Trocknen an die Sonne gelegt werden, so daß binnen kurzer Zeit die Farben völlig verblaßt sind. Wird ein Teppich öfter wiederholt in die Länge und Breite zusammengelegt, so bleiben die Bruchstellen erhaben markiert, auch wenn der Teppich wieder glatt ausgebreitet wird. An diesen Bruchstellen reibt sich die Wolle rasch ab und es entstehen erst die häßlichen rasierten Stellen, die nachher in kurzer Zeit völlig durchbrechen. Unzweckmäßige Behandlung schadet den Teppichen weitaus mehr, als der stete Gebrauch es tut. Es gibt nun ein leichtes Verfahren, große Teppiche zu reinigen und die Farben wieder aufzufrischen. Denkenden Hausfrauen wird es einleuchten und sie werden sich die nötigen Utensilien dazu gerne beschaffen. Der den Zimmerboden bedeckende, vorher mit der amerikanischen Teppichbürste vom Staub befreite Teppich wird mit einer 30 Millimeter hohen Lage von Sägespänen, welche mit einer Sodalösung so angefeuchtet sind, daß sie sich noch streuen lassen und die Lauge nicht von selbst heraustropft, bedeckt. Mittelst einer kleinen eisernen Walze, genau so eingerichtet, wie man sie in Gärten zum Einwalzen der Wege benutzt findet, werden die Sägespäne einige Male Strich für Strich angewalzt. Die hierdurch erzielte Wirkung ist die, daß die Schwere der Walze die in den Spänen befindliche Lösung ausquetscht, die Späne aber, sobald die Walze weiterfährt, sofort die Lösung wieder aufsaugen. Es ist dies gewissermaßen ein großer, arbeitender Schwamm. Das Gewicht der Walze läßt sich der Feuchtigeit der Späne entsprechend regulieren, so daß ein zu starkes Ausdrücken, welches bis zur Rückseite des Teppichs Flüssigkeit pressen würde, vermieden werden kann. Hält man die Dauer der Einwirkung für genügend, so werden mittelst der amerikanischen Teppichbürste die Späne abgebürstet und gesammelt, um später von neuem benutzt zu werden. Aufschütten von andern Spänen, nur mit reinem Wasser getränkt, Einwalzen wie bereits angegeben, dann recht kräftiges Ueberbürsten bewirken die Entfernung der Unreinigkeiten und zugleich der Sodalösung. Der Teppich ist nun rein, aber die Farben desselben sind nicht frisch; die schon vorher durch Licht und Luft veränderten Farben sind durch die Soda noch unansehnlicher geworden, Scharlach erscheint violettbraun u. s. w. Das Bearbeiten mit Spänen, die mit einer Lösung von Zuckersäure angefeuchtet sind, bringt in sehr kurzer Zeit die Lebhaftigkeit der Farben in ihrem ursprünglichen Ton, sofern der Teppich nicht vorher schon völlig verdorben war.

Zum Schluß erfolgt noch einmal eine Operation mit Spänen, die nur mit reinem Wasser angefeuchtet sind. Bei diesen Operationen, welche

sehr schnell von statten gehen, wird die obere Seite des Teppichs allerdings stark befeuchtet; das feste Grundgewebe bleibt dagegen fast ganz trocken, so daß nicht lange nach vollendeter Bearbeitung der Teppich unter dem Einfluß von kurze Zeit hergestelltem Zugwinde vollständig austrocknet. Noch schneller geschieht dies, wenn nach der letzten feuchten Behandlung trockene grobe baumwollene Tücher darüber ausgebreitet und mit der beschwerten Walze überrollt werden. Der letzte Rest von Feuchtigkeit wird dadurch aufgesaugt. Die gebrauchten Späne lassen sich leicht auswaschen (auswässern) und trocknen, so daß sie später wieder auf's neue gebraucht werden können. — Ein Verfahren zum Reinigen kleiner Teppiche folgt in nächster Nummer.

Creolin.

Unter diesem Namen ist vor nicht gar langem ein neues desinfizirendes Mittel in Gebrauch gekommen, das von der Firma Pearson & Cie. in Hamburg hergestellt und vertrieben wird und sich bereits des Vertrauens der hervorragendsten Aerzte und Chirurgen erfreut, welche ihm die günstigsten Zeugnisse über seine hervorragenden desinfizirenden und heilenden Wirkungen ausgestellt haben.

Creolin ist ein Derivat vom Steinkohlenteer und ist weder giftig noch ätzend, kann daher auch innerlich (nur auf ärztliche Verordnung hin) gebraucht werden. Es besitzt bei weitem keinen so widerwärtigen Geruch, wie Carbolsäure und Jodoform. Es ist, laut ärztlichen Zeugnissen, das verläßlichste Antiseptikum, zum Schutz, wie zur Heilung aller ansteckenden Krankheiten, Seuchen und Epidemien, bei Menschen, Tieren und Pflanzen, also ein eminent hygieinisches und therapeutisches Mittel.

Es ist eine rötlich-braune, ölig-harzige Flüssigkeit, die sich mit warmem Wasser zu 1/2 bis 1 Theelöffel per Liter Wasser (je nach Zweck und Gebrauch) zu einer milchigen Emulsion mischt. Kostet auch nicht viel, per Liter Fr. 3. —. Bei dem angegebenen geringen Mischungsverhältnis dauert so ein Liter zu häuslichem Zweck und Gebrauch mehr als ein Jahr lang.

Vorigen Winter schaffte ich zu Desinfektions-Zwecken für 80 Cts. Creolin an und verwendete es seither fast alltäglich in Emulsion und jetzt ist das Fläschchen noch mehr als halbvoll. Es desodorisirt die bewohnten Zimmer, besonders Schlafzimmer, die Aborte, Nachtstühle und Nachtgeschirre.

Aus Creolin wird auch Creolin-Desinfektionspulver (per 1/2 Kilo 70 Cts.), Creolinseife, zu Haus und Toilettegebrauch und Creolin-Holz-Konservirungs-Präparat hergestellt. Letzteres zum Ersatz des den zarten

Pflanzen (Trieben und Wurzeln) giftigen Carbolineums. Seine konservirende Wirkung in die Länge ist jedoch noch nicht ganz sicher festgestellt. Es wirkt aber auch durch Verdunstung desinfizirend.

Wir wollten es nicht unterlassen, dieses bei uns leider noch sehr wenig bekannte Mittel unsern Lesern zur Kenntnis zu bringen und es ihnen zu empfehlen. Zu Desinfektionszwecken läßt es sich mit dem in diesem Blatte bereits empfohlenen Terpentinöl mischen und anwenden.

Es ist in den Droguerien und Apotheken erhältlich, nebst Gebrauchsanweisungen.

„Schweiz. Volksarzt."

Für Küche und Haus.

Dörren und Räuchern des Rindfleisches in Graubünden. Das Fleisch wird gut verkühlt und in höchstens 4-Pfundstücke geschnitten, mit wenig Salpeter und viel Salz eingerieben, möglichst fest aufeinander und aneinander in ein „Bütteli" geschichtet und noch mit Salz überstreut, dann kommen Bretter und Steine darauf zum Pressen und über Alles ein Tuch, damit ja keine Fliegen daran kommen, die auch im kühlsten Keller anzutreffen sind. Vom dritten Tage an wird täglich der „Stämpfel" gezogen, das Salzwasser abgelassen und zweimal übergossen; nach acht Tagen müssen alle Stücke herausgenommen, mit dem Salzwasser abgerieben und wieder fest eingelegt werden, für weitere acht Tage unter gleicher Behandlung. Dann kommt das Fleisch an Schnüre gehängt in scharfen Luftzug oder — falls dieser nicht sicher genug — in kalten Rauch, bis das Fleisch schön gedörrt ist.

Dickfleischige Stücke presse ich immer ein wenig, ehe sie ganz erstarren, um allfällige Flüssigkeit ganz zu entfernen. Das Fett muß ganz weggeschnitten werden, da es leicht ranzig wird. In jetziger Jahreszeit empfiehlt sich auch, das Fleisch nach dem Salzen mit Pfeffer zu bestäuben, damit die Fliegen nicht daran kommen.

So zubereites Fleisch kann lange aufbewahrt werden. Wenn es nur an der Luft getrocknet ist, so genießt man es roh, indem man es mit scharfem Messer in durchsichtige Scheiben schneidet. Es ist dies eine leicht verdauliche und ausgezeichnet nahrhafte Speise, die zu jeder Zeit bereit ist, da sie nicht gekocht werden muß.

*

Stark verbrannten Braten wieder brauchbar zu machen. Die Sauce eines außen stark verkohlten Bratens ist allerdings verloren und auch das Aeußere des Fleisches muß, soweit es verbrannt ist, abgeschält werden. Ist nun alles angebrannte entfernt, so setzt man den Braten mit einem halben Liter siedenden Wassers auf das Feuer, läßt ihn auf beiden Seiten

einige Minuten kochen und gießt das schwarz gewordene Wasser ab. Ist der Braten stark verkohlt, so muß das Verfahren wiederholt werden, durch welches dann auch der Brandgeschmack und -Geruch völlig verschwindet. Dann setzt man das Fleisch nochmals mit kochendem Wasser, dem man das nötige Fett, sowie einige Löffel Fleisch-Extrakt beifügt, um die verloren gegangene Kraft der Sauce wieder herzustellen, nebst etwas Salz aufs Feuer und brät nun völlig aus.

*

Wasserschnitten mit Käse. Nicht zu dicke Brodscheiben werden in dünnen Spätzliteig getaucht, in kochendes Wasser gelegt, 5 Minuten gesotten, auf eine Platte gelegt, nach Belieben geriebener Käse dazwischen gestreut und mit gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. Man kann die Schnitten auch in heißer Butter gelb backen.

*

Erdäpfelkuchen mit Käse. 1 Kilogramm gesottene und kalt geriebene Erdäpfel werden mit 100—200 Gramm geriebenem Käse, dem nötigen Salz, ein wenig Muskatnuß und zwei Eiern gemischt, in eine Kochplatte oder Backform, welche mit Butter oder Speck bestrichen ist, gebracht und glatt gestrichen, einige Speckscheibchen oder Butterbröckli obenauf gelegt und bei guter Hitze eine halbe Stunde im Ofen gebacken.

*

Käsesalat. 1/4 Kg. guter Käse wird in dünne Scheibchen geschnitten, mit gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel gemischt und sogleich verwendet.

*

Gegen Gicht. Als ein recht wirksames Mittel gegen chronischen Rheumatismus und Gicht gibt die „Fdgr." einen Thee an, der aus gleichen Teilen Kamillen, Feldthymian und Haidekraut zusammengesetzt ist, von welchem man täglich eine kleine Tasse trinkt. Am wirksamsten zeigt sich dieser Thee, wenn man die beiden letzten Kräuter im blühenden Zustande verwendet. Dieser billige Thee soll oft wirksamer sein, als teure Arzneien aus der Apotheke.

*

Terpentin ist ein Stoff, der in keinem Haushalt fehlen sollte, weil die Art und Weise seiner Anwendung eine überaus vielseitige ist für Mensch, Tier und selbst leblose Dinge. So dient Terpentin sehr wesentlich als Schutzmittel gegen Motten, indem man die Schränke, Kisten und wo sonst Motten sich einnisten könnten, mit Terpentin besprengt. Die gleiche Wirkung hat es auch für Vertreibung der Wanzen, und nicht minder wird auch dem Eindringen der Ameisen dadurch gesteuert. Es ist ferner

ein bewährtes Mittel gegen Brandwunden, und genügen zur Linderung der Schmerzen schon einige Tropfen, auf die verletzte Stelle gebracht. Große Erleichterung verschafft eine mit Terpentin getränkte Kompresse bei schmerzenden Füßen, namentlich Hühneraugen. Auch bei Rheumatismus hat es oft gute Wirkung als Einreibung. Nicht entbehrt kann Terpentin werden in leichter Lösung mit lauwarmem Wasser zum Reinigen von Oelbildern, wie denn auch damit Oelfarbenflecke an den Kleidern getilgt werden.

*

Um den Rost zu entfernen, bestreicht man die Stahlgegenstände mit Salatöl, reibt es recht gut ein und läßt es 48 Stunden stehen, dann reibt man sie mit pulverisirtem, ungelöschten Kalk ab, worauf die Flecke verschwinden werden.

*

Helle Lederschuhe und ebensolche Gürtel reinigt man am besten mittelst sehr weichem Bürstchen durch weiße Kernseife und lauwarmes Wasser; dunkelfarbige Lederschuhe und Gürtel mit durch Wasser verdünntem Salmiakgeist. Reisetaschen, Kasten, glatte Einbände von Albums und Schreibmappen werden wie neu, wenn man sie mittelst weichem Tuche mit geschlagenem Eiweiß abreibt, nachdem man vorher die Flecke entfernt hat. Fettflecke beseitigt man durch Hirschhornsalz. Dasselbe wird in heißem Wasser gelöst. Lauwarm geworden, reibt man damit die Ledersachen so lange, bis sich Schaum bildet. Dann reibt man das Leder trocken und darnach mit geschlagenem Eiweiß. Tintenflecke kann man nur entfernen, wenn sie noch ganz frisch sind. Man feuchtet sie mit ganz wenig Wasser an und verreibt darauf einige Körnchen Weinstein. Davon wird zwar anfangs die Stelle rötlich. Durch mehrmaliges Abreiben mit reinem Wasser verschwindet jedoch diese Färbung und mit ihr der Fleck.

Grosse Ersparnis an Butter und Feuerungsmaterial! **Kein lästiger Rauch und Geruch mehr!**

Die Braunmehl-Fabrik

von Rudolf Rist in Altstätten, Kanton St. Gallen,

empfiehlt **fertig gebranntes Mehl,** speciell für **Mehlsuppen,** unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat nur lobend aus. — **Chemisch untersucht.**

Ueberall zu verlangen! In **St. Gallen** bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in **St. Fiden** bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.