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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **16 (1894)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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. 1 | Januar 1894

Wie ich bei meiner Mutter haushalten lernte.

Von einsichtigen Frauen wird vielfach die Frage erörtert: Welches ist der beste Weg, um eine junge Tochter das Haushalten zu lehren? Nun zieht die Eine den Besuch einer Haushaltungsschule vor, die Andere verspricht sich mehr vom Aufenthalt in einem Institut, wo ein tüchtiger theoretischer Unterricht geboten sei, noch eine Andere steht dafür ein, daß nur durch's Dienen in fremdem Haushalt ein richtiger Einblick und ein gründliches Verständnis für die Besorgung und Führung eines Haushaltes gewonnen werden könne. Und eine jede dieser Meinungen gründet sich auf die bei sich selbst oder bei Anderen gemachten Erfahrungen.

In einer solchen Debatte, wo ein Jedes seine Ansicht verfocht, ließ sich schließlich auch eine alte Frau vernehmen. Sie sagte:

„Wenn ihr hören wollt, wie ich in meiner Jugend bei meiner Mutter haushalten lernte, so will ich's gerne erzählen. Wenn auch schon viele Jahre über meine Lehrzeit hinweggegangen sind, und ich schon längst unter die Altmodischen gehöre, so läßt sich vielleicht doch etwa ein Gedanke daraus entnehmen, der von Nutzen sein kann.

Als ich der Primarschule entlassen war, kam ich für ein Jahr in die französische Schweiz, um den Schulunterricht fortzusetzen und die französische Sprache zu erlernen. Nachher kam ich wieder heim ins Elternhaus und da wurden mir 14 Tage vergönnt, um meine Besuche zu machen und mich daheim wieder einzuleben.

Dann machte mir meine Mutter eine Tagesordnung, die ich ganz genau innehalten mußte und die mir aber in der ersten Zeit gar nicht behagte.

Beim Aufstehen am Morgen mußte ich die Erste sein; meine Aufgabe war es, unser junges Hausmädchen zu wecken, ihm als beaufsichtigende Person die Zimmer lüften und reinigen und das Frühstück besorgen zu helfen, nachdem ich von meiner Mutter in diesen Künsten ganz peinlich genau unterrichtet worden war.

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1900 K. 1559 BERN

Ich hatte den Frühstückstisch zu decken und die Tischgenossen als aufmerksame Wirtin zu bedienen. Hatte ich etwas Nötiges aufzustellen vergessen, oder übersah ich in der Sorge um mich selber meine Pflicht als Wirtin, so wurde ich ohne Verzug unbarmherzig darauf aufmerksam gemacht. Ebenso wurde es mir gesagt, wenn der Kaffee oder die Chocolade nicht im richtigen Geschmacke waren und ich mußte die mißlungene Arbeit das nächste mal unter Mutters Aufsicht thun, um zu sehen, wo ich gefehlt habe.

Nach dem Morgenessen hatte ich das Frühstücksgeschirr aufzuwaschen, währenddem das Hausmädchen den Geflügelhof besorgte und die Leuchter reinigte. Auf 10 Uhr hatte ich dem Vater einen Teller Suppe zu kochen, welcher Arbeit ich zuerst immer mit Bangen entgegensah, denn mein Vater war in diesem Stück von der Mutter sehr verwöhnt. Ich fürchtete seinen gutmütigen Spott und mein Ehrgeiz trachtete darnach, die Mutter in ihrer Kunst zu erreichen.

Die Mutter setzte mir auseinander, wie viel das Frühstück kosten dürfe und wie viel die Suppe und sie rechnete mir vor, wie viel ich über die festgesetzte Summe hinausgegangen sei.

Sogar auf das Brennholz erstreckte sich ihre berechnende Uebersicht. Ein bestimmtes Maß von Holz wurde mir zugeteilt. Es mußte bei vernünftigem Gebrauch auf eine gewisse Zeit ausreichen. Bei sorgsamem Einteilen und bei achtsamem Verbrauch konnte ich mit erheblich weniger auskommen und dieser Vorschlag war ein in meine Tasche fallender Gewinn.

Den zum Frühstück benöthigten Kaffee, die Chocolade, die Butter, den Käse, die Eier, die Brödchen, den Zucker, sowie alles sonst zum Frühstück nötige, mußte ich selbst einkaufen und unter Verschluß halten, so daß ich auch allein dafür verantwortlich war, wenn etwas von diesen Sachen nicht rechtzeitig eingekauft wurde.

Nach und nach wurde mir auch das Nachtessen zu besorgen übertragen und später an Stelle des Frühstücks und Abendessens, der Mittagstisch.

Nach Verfluß von einem Jahre war ich der Küche entlassen und mußte die Wäsche besorgen lernen. Das war mir ein schweres Stück Arbeit, welches mir oft zu viel werden wollte. Das Wegtragen, Sortieren und Aufhängen der schmutzigen Wäschestücke und das Auswaschen derselben am Waschtage erregte mir zuerst immer Eckel und ich bedurfte aller Willenskraft, um die Arbeit jeweilen in Angriff zu nehmen. Das Wundreiben der Hände und der schmerzende Rücken, das war fast mehr, als ich glaubte ertragen zu können. Dann das Aufhängen im Winter an der eisigen Luft, dann nachher das Flicken und Glätten, das Sor-

tieren und Zuteilen in die Schränke. Die Arbeit nahm alle meine Kraft und Zeit in Anspruch und ich zählte die Stunden, bis ich auch diese Lehrzeit würde hinter mir haben.

Dann rückte ich zur Haushälterin auf. Ich brauchte die Arbeiten alle nicht mehr selber zu thun; ich hatte nur noch anzuordnen, einzuteilen, zu beaufsichtigen und die Hausbücher zu führen.

Ich war in Krankheits- oder Notfällen eine gern gesehene Aushülfe in unseren verwandten Familien und ich durfte auch an gesellschaftlichen Freuden teil nehmen.

In unseren Bekanntenkreisen galt ich früh schon als eine tüchtige Haushälterin und dieser Ruhm verschaffte mir auch früh durch die Hand eines wackeren Mannes ein trautes und schönes Heim, worin ich wie eine Königin schalten und walten durfte.

Dienstbotenkalamitäten kannte ich nicht. Selbst in allen Zweigen der Hausarbeit aufgewachsen, stellte ich keine unvernünftigen Anforderungen an meine Angestellten, es konnte mich aber auch keines über das Maß des Möglichen täuschen. Ich war auch niemals im Falle, unbillige Forderungen von diesem oder jenem Dienstboten in Angst vor einem Wechsel annehmen zu müssen. Sie wußten, daß ich jeder Arbeit gewachsen war und daß ich sämtliche Hausgeschäfte ebenso leicht selbst besorge, als ich sie beaufsichtige.

„Ja", so schloß die alte Frau ihren Bericht, „früher hat man den Mädchen zum Lernen mehr Zeit gelassen. Es mußte durch lange und mühsame Praxis gelernt werden, dafür lernte man aber gründlich und nachhaltig."

Die Erzählung der Matrone hatte den Frauen zu denken gegeben und sie vereinigten sich in der Anschauung, daß ein Jahr Lernzeit für sämtliche Branchen der Hauswirtschaft ebensowenig genüge, wie für einen anderen Beruf.

Einsichtige Mütter, denen an der Zukunft ihrer Töchter gelegen ist, werden darnach handeln.

Ueber die Zusammenstellung kleiner und großer Speisezeddel.

Einen Speisezeddel, und wenn es auch der einfachste wäre, richtig zusammenzustellen, ist keineswegs so leicht, wie man es für gewöhnlich glaubt. Gar manches ist hierbei zu beachten und es gehört genaue Kenntnis der Wirkung der verschiedenen Speisen gegen einander, vollständiges Verständnis für die Kochkunst und endlich die Kenntnis über die stofflichen Bedürfnisse des menschlichen Körpers dazu.

Die allgemeine an unsere Speisezeddel gestellte Forderung würde kurzgefaßt folgende sein:

Die Speisezeddel sollen aus schmackhaften Gerichten zusammengesetzt werden, deren Nahrungsstoffe in einem solchen Verhälttnisse zu einander stehen, wie sie der Bildung unseres Blutes entsprechen und den fortwährenden Kraft- und Körperverbrauch zu ersetzen geeignet sind.

Da nun der menschliche Körper und seine Organe durch verschiedene Lebensweise auch verschiedene Einwirkungen erleiden, so muß diese allgemeine Forderung der speziellen stets angepaßt werden. Beispielsweise bedarf der in der Stube arbeitende Denker anderer Nahrung, als der auf dem Felde beschäftigte Bauer und der Holzknecht. Bei ersterem muß vorzugsweise durch leichtverdauliche Fleischkost das Gehirn, bei letzteren müssen die Muskeln genährt werden. Der Jüngling, dessen Kraftverbrauch und Stoffwechsel in keinem Verhältnisse zu dem des Greises stehen, würde sich wohl schwerlich an den leichten Speisen, die letzterem geziemen, genügen lassen können.

Den Wert der Nährmittel betreffs ihres Nahrungsstoffes unterscheidet man in stickstofffreie, in eiweißhaltige und Fettbildner, welche Bestandteile wir teils im Tierreiche, teils im Pflanzenreiche finden. Die wichtigsten der nährenden Stoffe sind unstreitig die eiweißartigen Körper, welche vorherrschend im Fleische enthalten sind: sie hauptsächlich nähren das Gehirn, die Nerven und Muskeln des Menschen. Gleich nach ihnen kommen die fettbildenden, wieder am reichhaltigsten im Fleisch vertretenen Stoffe, welche zwischen Muskeln und Eingeweide die notwendige Fettanhäufung im Zellgewebe veranlassen und gleichzeitig auch der Haut, den Nerven und dem Gehirn Nährstoff geben. Der dritte wesentliche Bestandteil nnserer Nahrungsmittel sollen die Salze sein.

Fast ebenso reich wie das Fleisch an Eiweißstoffen ist, sind es die Hülsenfrüchte; sie enthalten außerdem noch Stärkemehl, Zucker und Gummi. Sie sind beinahe so nahrhaft, aber schwerer verdaulich, wie das Fleisch. Alle in Mehl und Brot verwandelten Getreide enthalten neben Eiweißstoff vorherrschend Stärkemehl, während die Gemüse im allgemeinen, wie auch die Salate, wenig Eiweiß und gar keine fettbildenden Stoffe in sich haben; doch sind ihre organischen Säuren, Salze, Eisen, Phosphor und Kalk dem Körper zuträglich und notwendig.

In den Früchten, dem Obste, den Gurken, Melonen und dergleichen sind außer den organischen Säuren noch Salze, Gummi und Zucker enthalten. Fast noch weniger Eiweißstoff haben die Kartoffeln, sie haben nur Stärkemehl und viel Wasser, deshalb ist der alleinige Genuß derselben auf die Dauer schädlich, doch passen sie mit Fett zu Fleisch und Gemüse als eine der gesunden Ernährung passende Zugabe.

Aus diesen verschiedenen Gebieten hat die Hausfrau die Gerichte zu wählen und für die Mahlzeiten so zusammenzustellen, daß das, was der einen Speise fehlt, durch die andere gedeckt, und die schwere Verdaulichkeit der einen, durch die leichtere der anderen ausgeglichen wird.

Nachdem wir nun wissen, welche Nährstoffe wir in unseren Hauptnahrungsmitteln finden, müssen wir uns bei der Zusammenstellung der Speisezeddel noch um die Anforderungen des Geschmackes, der Zunge, bekümmern, welche uns deren feines Unterscheidungsvermögen stellt. Haben wir uns bis dahin nur mit Fleisch, Gemüse, Obst und Getreide beschäftigt, so macht uns die Zunge die verschiedenen Arten des Fleisches, Obstes u. s. w. bemerkbar, und wünscht nicht, daß auf einem Speisezeddel viele Aehnlichkeiten, oder noch schlimmer unpassende Gegensätze vorhanden sind. Die Zunge gestattet, daß wir das Süße mit dem Sauren und Bittern, das Saure auch mit dem Salzigen mischen können; dagegen verbietet sie, weil es ihr Ekel erregen würde, die Verbindung des Salzigen mit dem Süßen oder Bittern. Da ihre Geschmacksnerven durch gewürzte Speisen affiziert und abgestumpft werden, so fordert sie mit Recht, daß man denselben durch darauffolgende milde, sie erfrischende Gerichte ihre Empfänglichkeit wiedergeben muß. (Forts. folgt.)

Für Küche und Haus.

Vergiftung durch Konserven. In mehreren Städten Englands sind Erkrankungen und sogar ein Todesfall als Folgen des Genusses von Büchsen-Sardinen und Fleischkonserven festgestellt worden. Nach einem jüngst vom englischen Regierungschemiker Dr. Ballard erstatteten Bericht über die Gefährlichkeit von verdorbenen Büchsenkonserven sind in dem letzten Dezennium in England 14 verschiedene derartige Vergiftungsfälle vorgekommen. Mehrfach handelte es sich um ganze Familien, welche unter choleraähnlichen Erscheinungen erkrankten. Neun Todesfälle waren auf Genuß verdorbener Fleischkonserven zurückzuführen. Geradezu tragisch ist eine im Jahre 1886 in Carlisle vorgefallene Vergiftung einer Hochzeitsgesellschaft von 20 Personen, wo die Braut am Abend ihrer Trauung unter entsetzlichen Qualen verschied. Dr. Ballard giebt Mittel an, wie man die verdorbenen Konserven von den unschädlichen unterscheiden kann. Infolge der Kondensation der Wasserdämpfe nach dem Verlöthen der Zinnbüchsen wird der Deckel derselben etwas nach innen gedrückt. Das Fleisch in der Büchse kann nur verderben, wenn es nicht genügend lange gekocht worden ist. In diesem Falle zersetzt es sich und es entstehen überaus giftige Zersetzungsprodukte, die chemisch zur Gruppe der

Ptomaine gehören. Gleichzeitig mit dieser Zersetzung werden aber so viele Gase entwickelt, daß der Deckel der Büchse etwas nach außen getrieben wird. Die Fabrikanten, die hieran erkennen, daß das Fleisch nicht lange genug gekocht hat, pflegen häufig solche „aufgeblasene" Büchsen zum zweitenmale zu kochen. Hiezu muß aber ein zweites Loch in die Büchse gebohrt werden, welches später gelöthet wird. Da die Ptomaine durch das wiederholte Kochen nicht zerstört werden, sondern ihre ganze gefährliche Giftigkeit bewahren, so ergiebt sich für den vorsichtigen Käufer die einfache Regel, erstens niemals „aufgeblasene" Büchsen und zweitens niemals Büchsen mit zwei Löthstellen zu kaufen.

*

Griesschnitten. Gries wird in Milch ausgequollen, muß aber derb bleiben. Nachdem er etwas verkühlt ist, werden 2—3 Eier und Zucker darunter gerührt. Nun schüttet man den Griesbrei auf eine flache Schüssel. Ist er erkaltet und steif geworden, so schneidet man ihn in längliche Streifen, wälzt diese in Ei und Semmel und backt sie in Butter gelb. Diese Griesschnitten gibt man mit Zucker und Zimmet bestreut zu Heidelbeeren, Kirschen oder einer Fruchtsauce.

*

Gefüllte Eier. Man dämpft Sauerampfer mit Butter gar, treibt ihn durch ein Sieb und würzt ihn mit Salz und Muskate. Hart gekochte Eier schneidet man zur Hälfte durch, entfernt die Dotter, rührt sie zu dem Sauerampfer und füllt die leeren Eiweiß mit diesem Gemisch. Diese Eierhälften setzt man mit der gefüllten Seite nach unten nebeneinander auf eine runde Schüssel und übergießt sie mit etwas Fülle, die man mit saurem Rahm verdünnte. Die Schüssel deckt man fest zu und stellt sie auf kochendes Wasser, bis das Gericht gut heiß und durchzogen ist. Man kann auch statt des Sauerampfers Spinat nehmen oder beide Gemüse untereinander.

*

Beurteilung der Güte des Kaffees. Um den Kaffee auf seine Qualität zu prüfen, achte man besonders auf den Geruch. Natürlich kann es sich hier nur um ungebrannten Kaffee handeln, denn gebrannten kann man durch Probieren beurteilen. Jeder geringe Rohkaffee hat einen unangenehmen, stechenden Geruch. Die Farbe der einzelnen Bohnen ist eine ungleichmäßige, einzelne sind schmutzig-erdfarben. Die größten Mengen zu uns kommenden Kaffees sind solch geringe Sorten, die zum größten Teil aus Brasilien stammen. Besser sind die aus Westindien und dem übrigen Mittelamerika stammenden Sorten. Sie haben durchschnittlich eine bläuliche oder grünliche Färbung und einen angenehmen Geruch. Die hochfeinen Sorten haben einen Geruch von frischem Zwieback. Man sucht diesen Geruch bei minderwertigen Sorten durch schwaches Anrösten

zu imitieren, was man jedoch dadurch nachweisen kann, daß diese beim zweiten Rösten nicht mehr aufquellen.

*

Feine Leberwurst. In das „Netz" — der Sack von Fett und Haut, in dem die Eingeweide gehüllt sind — wird die Leber eingewickelt und zehn Minuten in kochendem Wasser ziehen gelassen. Demnächst gehackt und mit bestem Liesenfett durch ein Sieb getrieben. Ein Pfund, mit Zwiebeln ausgebratenes Rückenfett, Trüffeln und Salz wird mit dem Brei tüchtig vermengt, in Därme gefüllt und eine halbe Stunde langsam ziehen gelassen.

*

Schlackwurst. 18 Pfund mageres Schweine- oder Rindfleisch, und 6 Pfund Rückenfett werden fein gehackt, 18 Loth Salz, 4 Loth Salpeter und 4 Loth Pfefferkörner werden gut gemischt und in Hammelsdärme oder Schweineblase gefüllt, gepöckelt und geräuchert.

*

Kesselwurst. Hat man Würste fertig, so werden alle Reste von Blut, Fleisch und besonders die Lunge (fein gehackt) ohne Därme mit den vom Fettausbraten gewonnenen Grieben und etwas Fleischbrühe im Kessel gar gekocht und in Näpfe oder Mulden zum Abkühlen hingestellt. Zum Verspeisen wird die erforderliche Portion in einem Schmorrtopf heiß gemacht und giebt mit Pellkartoffeln und saurer Gurke oder roten Rüben ein ganz famoses Abendbrot.

*

Kohl-Pickles. Sehr empfehlenswert, als gut, billig, hübsch und mannigfach verwendbar. Schönfarbiger, fester Rotkohl wird (ohne die Rippen) so feinstreifig wie möglich geschnitten, sauber gewaschen, abtropfen gelassen, dann in einer (irdenen) Schüssel leicht gesalzen, locker durcheinander gemengt, zugedeckt, 24 Stunden hingestellt, unterdessen wiederholt leicht in der Schüssel umgeschwenkt. Dann giebt man ihn auf ein Sieb, damit die (blaue) Brühe, die sich inzwischen gebildet hat, rein abtropfe, danach in ein Glas oder einen Steintopf, leicht eingedrückt und darüber auf 2 gehäufte Suppenteller 1 Tasse (ca. 1/8 Liter) kochenden, guten, jedoch nicht zu scharfen Essig, worin man Gewürz: 1 gestrichenen Theelöffel Pfefferkörner, doppelt soviel Senfkörner, 6—8 Nelken, auch wohl etwas Ingwer, in sauberes weißes Zeug gebündelt, mitkochen ließ. Solches Gewürzbündel wird auf den Kohl gelegt und der Behälter zugebunden. Nach ca. 14 Tagen ist der Kohl verwendbar, sehr lange haltbar, mit der Zeit noch besser, zarter und schönfarbiger, sehr hübsch zum Umkränzen und Verzieren kalter, pikanter Speisen; besonders gut aber als Salat. Hierzu einfach mit bestem Salatöl angemengt, auch mit sehr angenehmen Abwechslungen, z. B. nach Belieben vermischt mit

Scheibchen von rohen Aepfeln, gekochtem Sellerie, desgl. Kartoffeln und Blumenröschen. Ebenso bereitet man Wirsing- und Weißkohl und kann jederzeit nach obiger Angabe (in Minuten) eine treffliche, willkommene Salatschüssel fertig stellen. Sehr gut ist obiger Kohl auch als Gemüse gekocht, wie Rot- und Schmorkohl gefertigt und — jederzeit zur Hand!

*

Ist Kochen eine Kunst? Ein kürzlich erschienenes neues Kochbuch bejaht diese Frage, ausführlich darlegend, daß nicht ohne Grund die deutsche Sprache den Ausdruck „Kochkunst" für die nützliche Thätigkeit, Speisen vernünftig zuzubereiten, gewählt habe. Andererseits hörten wir kürzlich von einer kulinarischen Autorität den Ausspruch: „Kochen ist keine Kunst mehr — seit man Liebig's Fleischextrakt hat. Damit weiß sich selbst jede junge Anfängerin zu helfen, um wohlschmeckende Gerichte zu bereiten oder um mißratene Speisen tafelfähig zu machen, und die erfahrene Hausfrau stellt mittelst des Fleischextraktes feine Schüsseln her, an die sich sonst nur die gelernte perfekte Köchin wagte." — Somit darf man wohl Liebig's Fleischextrakt als Quintessenz der Kochkunst bezeichnen, die in keiner Küche fehlen darf.

*

Einfache Weinprüfung. Man taucht in den zu prüfenden Rotwein ein Stückchen Brodkrume oder auch einen vorher ausgewaschenen Schwamm und läßt dieselben völlig mit dem Wein sich durch Aufsaugen anfüllen; ist dieses geschehen, so legt man das mit dem Rotwein vollgesogene Stück Brodkrume oder Schwamm in Wasser, womit man einen Porzellanteller gefüllt hat; ist der Rotwein mit künstlichen Farbstoffen gefärbt gewesen, so färbt sich das Wasser sofort rötlich violett; ist der Rotwein nicht künstlich gefärbt gewesen, sondern ist seine Färbung eine natürliche, so tritt erst nach einer Viertelstunde oder einer halben Stunde eine Färbung des Wassers ein, wobei zuerst ein Opalisieren des Wassers wahrnehmbar ist. Das Resultat dieses einfachen Verfahrens ist sicher.

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.