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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 50

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. 12 | Dezember 1894

## Der heimische Herd.

Die Priesterinnen des heimischen Herdes nennt man die Frauen und wenn dies auch vielfach im bildlichen Sinne zu verstehen ist, so findet sich die Bedeutung als Weckerin und Pflegerin alles Schönen und Edlen im häuslichen Verbande doch ebenbürtig derjenigen, welche die zuträglichste Speise bereitet und über das leibliche Wohl der Familienangehörigen wacht. Sagt doch ein großer Mann: „In der Küche wurzelt beides, die menschlichen Tugenden und die menschlichen Laster.“ Schon das ganz kleine Kind empfindet den Unterschied zwischen dem, was seinem Gaumen behagt oder seine Geschmacksnerven abstößt. Erzürnt verzieht es sein Gesichtchen und gibt sein Mißbehagen durch Schreien kund, wenn Saures oder Bitteres ihm gereicht wird und verlangend spitzt es sein Mündchen nach dem Milden und Süßen.

Wo sorgfältig und gut gekocht wird, da wird die Stunde des gemeinsamen Mahles zum gemeinsamen Fest, wo belebte, friedliche und fröhliche Stimmung das Szepter führt und eines sich freut am Genusse des andern.

Am heimischen Herd mit seinem behaglichen Genuß ruht der Einzelne sich aus; er erholt sich von den Strapazen und sammelt neue Kraft; er ist also der Sammel- und Ausgangspunkt, die Quelle des öffentlichen Lebens und Wirkens. Es gibt demnach kein höheres Ehrenamt, keinen verantwortungsvolleren Vertrauensposten, als denjenigen einer Priesterin des heimischen Herdes.

Um so unbegreiflicher ist es daher, dieses Ehrenamt so vielfach in unwürdigen Händen zu wissen, es da und dort so gleichgültig und nebensächlich behandelt zu sehen. Eines eigenen heimischen Herdes Priesterin sein möchte wohl ein Jedes, aber bei weitem nicht alle fühlen darin eine ernste Verpflichtung. Ueberträgt doch in tausend und aber tausend Fällen die berufene Priesterin, die sich mit allen denkbaren Mitteln zu der Stelle einer Priesterin herzugedrängt hat, ihr hohes Amt unreifen, unerzogenen und ungebildeten Mietlingen. Wie manche nach jeder Richtung

gebildete Hausfrau und Mutter stellt sich gleichgültig, feige, sorg- oder machtlos beiseite, und überläßt die Funktionen ihres Priesteramtes einem gedungenen Mietling, einer Magd, unter deren Unkenntnis und Launen die Hausgenossen seufzen, so daß das häusliche Behagen in die Brüche geht.

Nicht nur der Priester in der Kirche, sondern auch die Priesterin am heimischen Herd sollen es sich zur Ehre anrechnen, daß die Stätte ihrer Wirksamkeit in einem ihrer Wichtigkeit angemessenen, würdigen Zustande sich befinde. Die Küche ist das Allerheiligste der priesterlichen Hausfrau. Und ein Blick darein verrät dem Beschauer sofort, wes Geistes Kind sie ist. Aus der Küche ersieht man den Charakter der Hausfrau. Ein Blick hinein verrät sofort, ob die Vorsteherin der Küche eine exakte, rechtliche, ordentliche, reinliche und fleißige Person sei oder nicht. Denn wo eine ungeordnete, zur Zeit schmutzige, mit ungehörigem, schlecht erhaltenem Geschirr versehene Küche sich öffnet, da spare man den Blick auf den übrigen Haushalt, auf Bett, Keller, Wäsche und Kontobuch. Da kann die Frau vom Hause eine gute Gesellschaftsdame, eine Künstlerin, eine zärtliche Frau und gute Mutter sein, eine rechtschaffene, pflichtgetreue Hausfrau ist sie nicht. Reinlichkeit und Ordnung müssen in allem schalten und walten. Wohl erfordert es Zeit und Mühe, und nicht alle Tage kann es sonntäglich blinken und blitzen; allein mit echtem Ordnungssinn ist die Küche leicht rein zu erhalten. Eine Küche kann schmutzig sein, sie hat aber kein Recht es zu sein, denn in derselben wird für die Nahrung gearbeitet, und da ist die Reinlichkeit schon der Gesundheit wegen eine Notwendigkeit.

Wohl meint manche Frau, nur in einer kostbar und fein eingerichteten Küche sei Ordnung zu halten, und nur wo reichliche Mittel vorhanden seien zur Durchführung eines inhaltreichen Küchenzedels, da könne die Hausfrau als Priesterin des heimischen Herdes wirken und ihre Mission, die Familienglieder zum wohltuenden Lebensgenusse zu sammeln, erfüllen. Diese Voraussetzung ist irrig und um so bedauerlicher, weil viel gutes Streben dadurch lahm gelegt wird, und das gerade in Verhältnissen, wo es noch einmal so gut angewendet wäre. Wo die Verhältnisse nur ein einziges Gericht auf den Tisch zu bringen gestatten, da ist es doppelt nötig, dieses eine in tadelloser Weise herzustellen. An einer vorzüglich zubereiteten Suppe ißt man sich so gerne und mit eben demselben Genusse satt, wie es an einer Reihe von aufeinanderfolgenden Gerichten geschehen kann. Auf den Genuß eines schmackhaft zubereiteten, leckeren Breies freuen sich die Tischgenossen nicht weniger, als auf ein in Aussicht gestelltes reiches Mahl. Nicht die Menge und Reichhaltigkeit der Rezepte, die sie auszuführen versteht, macht die gute Köchin, sondern die Achtsam-

keit und Sorgfalt der eigentlichen Liebe, die sie der Behandlung des allereinfachsten Gerichtes widmet.

Ein Beweis, wie viel in dieser Beziehung zu wünschen übrig bleibt, ist die Tatsache, daß die allereinfachsten Gerichte, eine hundertmal schon hergestellte Suppe, der Kaffee, der von ein und derselben Person in einem einzigen Jahr über siebenhundertmal gekocht werden muß, nur selten in der gleichen Qualität auf den Tisch gebracht wird, wenn schon stets die selben Bestandteile zur Verfügung stehen. Wird der Ursache der größeren oder geringeren Schmackhaftigkeit nachgefragt, so kann die verdutzte Köchin keine Auskunft geben, sie geht darüber hinweg mit dem Troste: Ich weiß nicht wie es gekommen ist, ich habe die Speise gekocht wie immer.

Diese Achtsamkeit und Sorgfalt sich anzueignen, ist die erste Bedingung für diejenigen, die eine Küche besorgen, als Priesterin des heimischen Herdes amtieren wollen. Wo ein solcher Geist am Herde und in der Küche waltet, da ist er auch in den anderen Gebieten des häuslichen Wirkens tätig. Und diese Gesinnung ist die richtige Atmosphäre, worinnen die Zufriedenheit, das wohlige Behagen, das häusliche Glück gedeiht. Und das einfache Mittel zur Erreichung dieses schönen Zieles ist, daß mit Liebe gearbeitet werde; mit Liebe zu der bestimmten Tätigkeit und mit Liebe zu denjenigen, für welche die Arbeit getan wird.

---

## Reine, zarte Hände

kann man sich erhalten, auch wenn man Haus- und Küchenarbeit verrichtet. Die auf die Pflege der Hände verwendete Zeit und Kosten zahlen sich reichlich; denn läßt man die Haut nur einmal spröd und rauh werden, so hält es ungleich schwerer, das lästige Uebel wieder zu beseitigen. Rauhe Hände tragen nicht nur Schmerzen ein, sondern sie verhindern vielfach an der Arbeit und sind auch für andere ein peinlicher Anblick. Es gibt Haut, die von Natur aus trocken und spröde ist, diese wird besonders gern rissig, wenn ihr nicht volle Aufmerksamkeit geschenkt wird, oder wenn man zum Händewaschen eine scharfe Seife benutzt. Wenn man sich die Hände beschmutzt hat, wäscht man sie am besten mit Salolseife, vermittelst eines Bürstchens, und trocknet sie nachher gründlich ab. Sofort nachher reibt man sie mit Vaselin oder Cold cream ein. Cold cream kann man sich selber herstellen auf nachstehende Weise: Man setzt einen Porzellan- oder Emailtopf in kochendes Wasser und schmilzt darin 16 g weißes Wachs mit 32 g Mandelöl zusammen, fügt dann nach und nach 8 g bestes, säurefreies Glycerin hinzu, parfümiert diese Mischung

mit einem Tropfen Rosenöl oder dergleichen und rührt sie mit einem kleinen Holzlöffel so lange, bis sie dick wird. Ist der Cold cream steif, füllt man kleine Dosen damit und bewahrt diese an kühlem Orte auf.

## Was ist beim Einkaufen zu beachten?

Es gibt nichts Teureres, als „nur billig" anzuschaffen. Am schlechtesten kauft man in denjenigen Geschäften ein, wo man markten und feilschen kann. Die Gewohnheit, nur zufällige und lockere Beziehungen zu seinen Bezugsquellen zu haben, heute da und morgen dort einzukaufen, je nach Laune und Einfall, ist höchst unvorteilhaft. Das richtigste ist, zu suchen, bis man für die einzelnen Artikel die besten Quellen gefunden hat und dann zu diesen in ein dauerndes Verhältnis zu treten. Die Lebensmittel kauft man am besten da, wo der größte Absatz ist, weil man da nur frische Ware erhält. Unzweifelhaft am besten erhält man die verschiedenen Artikel in besonderen Spezialgeschäften, weil da den Einzelheiten nach Wahl und Pflege die größte Aufmerksamkeit gewidmet werden kann. Wo man von auswärts kauft, verlange man Qualitätsproben und behalte diese auf, um die Sendung damit vergleichen zu können. Wer die beste Ware verlangt, muß aber auch den Preis darauf verwenden, der ihrer Güte entspricht. Ist er als solcher Käufer dem Lieferanten bekannt, so kann er auch einer guten Bedienung versichert sein.

## Für Küche und Haus.

**Wie man trockenen Käse verbessert.** Man gießt so lange guten Weißwein über gereinigtes Weinsteinsalz, bis die Mischung nicht mehr braust. In diese Flüssigkeit taucht man reine leinene Tücher, schlägt die Käse darein, legt diese in ein Steingutgefäß und stellt dieses in den Keller. Nach 24 Stunden benetzt man die Tücher auf's neue und kehrt die Käse um. Nach etwa 4 Wochen dieser Behandlung ist ganz alter, trockener Käse wieder schmackhaft gemacht. Besonders fein werden die Käse, wenn man sie mit Meerrettigblättern umwickelt. Wenn solche nicht zu haben sind, so tut aromatisches, sauberes Heu annähernd dieselben Dienste. Das Heu wird in reinem Wasser tüchtig durchgekocht. Wenn das letztere zum meisten Teil abgelaufen ist, umwickelt man den Käse mit dem noch heißen Heu. Es muß eine 8—10 Centimeter dicke Schicht Heu um den Käse liegen. In einem passenden Gefäß im Keller untergebracht, muß der Käse etwa 3 Wochen liegen bleiben. Nach dieser Zeit ist er von sehr angenehmem Geschmacke.

**Kleine runde Kuchen.** 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 125 Gr. süße, geriebene Mandeln und 125 Gr. Zucker wird tüchtig durchgeknetet. Der Teig wird zu kleinen Kugeln gedreht, die man platt drückt, mit Eigelb bestreicht, mit Zucker und Zimmet bestreut und in nicht zu großer Hitze backt.

*

**Aufläufchen.** 830—400 Gr. Mehl, $^1/_4$ Kilo süße Butter, 66 Gr. Zucker wird mit reichlich $^1/_2$ Liter Milch gemischt, auf's Feuer gesetzt und gerührt bis der Teig sich von der Pfanne löst. In einer Schüssel verkühlt, rührt man nach und nach des Gelbe von 8 Eiern dazu, ebenso das zu Schaum geschlagene Weiße. Von diesem Teige setzt man gleichmäßig nußgroße Häufchen auf ein Blech und läßt sie gelbbraun backen. Sie werden noch warm mit Zucker bestreut. Diese Portion Teig ergibt 50 Stück Aufläufchen.

*

**Gute Kringel.** $^1/_2$ Kilo süße Butter, $^1/_2$ Kilo Mehl, 6 Löffel Rahm, eine Prise Salz und etwas Pfeffer wird gut durchgeknetet, zu Kringel geformt und auf einem Blech gebacken.

*

**Buttermilch-Kuchen.** Aus einer Tasse Buttermilch, etwas Salz, eine gute Messerspitze voll Natron, ein Ei und dem nötigen Mehl schafft man einen Omeletteteig, läßt 125 Gr. Schmalz auf dem Feuer zergehen und gießt es in einen Napf, aus welchem jedesmal ein wenig in die Pfanne gegeben wird, bevor man mit einem Löffel den nötigen Teig in die Pfanne setzt. Die Kuchen, nicht viel größer als ein Fünffrankenstück, backt man und belegt sie mit einer beliebigen Marmelade.

*

**Crême mit Zucker.** 4 Eßlöffel gestoßener Zucker werden mit etwas Wasser auf schwachem Feuer gerührt bis die Masse ganz braun ist, dann wird ein halber Liter kalte Milch zugegossen, 3 – 4 ganze Eier und etwas Zucker werden hinzu gerührt und bis zum Kochen kommen lassen. Zum Schlusse rührt man ein wenig in kaltem Wasser klar gerührtes Kartoffelmehl dazu um die Crême etwas zu verdicken. Man serviert sie kalt und zwar erst anderen Tags.

*

**Kalter Apfelpudding.** Recht schönes, süßes, abgekühltes Apfelmus vermischt man mit einigen Tafeln roter aufgelöster Gelatine und serviert die sehr schmackhafte und erfrischende Speise in einer Glasschale. Man giebt Vanillesauce dazu.

*

**Guter Teig zum Ausbacken von Früchten und Fleisch.** 2 Eßlöffel feines Eßöl, $^1/_4$ Kilo Mehl, 2 Eigelb, etwas Salz, einige Eßlöffel

Weißwein oder Bier werden zu einem dicken, aber noch flüssigen Teig klar gerührt und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Will man recht sparsam verfahren, so können die Eier auch weggelassen werden. Der Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Gegenstände von allen Seiten bedeckt und auf ihnen haften bleibt.

*

**Feiner Schweinebraten.** Am besten eignet sich hiezu das Rippenstück, unter welchem an der inneren Seite noch das Schweinefilet liegt. Bis auf einen kleinen Finger breit wird die Speckschicht abgelöst. Darauf wird das Fleisch recht tüchtig mit fein gestoßenem Salz eingerieben, in ein leinenes Tuch gut eingeschlagen, in ein etwas tiefes Gefäß gelegt und 24 Stunden in einen kühlen Keller gestellt. Es zeigt sich bald Salzlake, welche häufig über das Fleisch gegossen werden muß. Nach Verlauf der genannten Zeit trocknet man das Fleisch ab und hängt es in einem Mousselinbeutel 2 Tage in schwachen Rauch und nachher 2 Tage in die Luft. Vor dem Gebrauch wäscht man es sauber in kaltem Wasser ab. Es wird nachher im heißen Ofen gebraten oder geschmort. Das Fett wird abgeschöpft, heißes Wasser zugegeben, das Angebratene am Rande der Schüssel losgelöst, mit der Sauce verrührt und mit etwas Rahm, Fleischextrakt und einigen Nelkenköpfen gewürzt. Die Sauce wird mit etwas Stärke oder Kartoffelmehl nach Bedarf sämig gemacht.

*

**Pörkelt (ungarisches Fleisch).** Saftiges Rindfleisch bratet man in Fett an und schneidet es in kleine Würfel, welche in Fleischbrühe oder mit Fleischextrakt gewürztem Wasser gut zugedeckt weich geschmort werden. Nun gießt man eine Tasse sauren Rahm oder ebenso viel Rotwein dazu, fügt einige Tomaten bei, läßt das Fleisch damit aufkochen und gibt eine Mehlspeise, Nudeln oder Maccaroni dazu.

*

**Schafrücken.** Der Schafrücken wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Knoblauch, einigen Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Salz in $^1/_2$ Liter Wasser auf's Feuer gesetzt, wo er gut zugedeckt drei Stunden dämpfen muß. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen und in diesem bratet man rohe, kleine, beschnittene, mit feinem Salz und etwas Mehl bestreute Kartöffelchen und kleine Zwiebeln. Mit diesen beiden Gemüsen umlegt man den Braten beim Anrichten. Auch glasierte Kastanien sind gut dazu. Wenn der Braten auf die Platte angerichtet ist, muß er mit seiner Sauce begossen werden.

*

**Gulasch von Schaffleisch.** Einige geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder sonst gutem Fett weich gedünstet. Dazu gibt man in Würfel

geschnittenes Schaffleisch, fügt Salz und Paprika bei, schließt den Topf fest zu und läßt 15 Minuten schmoren. Dann gießt man etwas heißes Wasser an und verschließt den Topf wieder gut. Hin und wieder rüttelt man denselben, damit das Fleisch sich nicht ansetzt. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden gibt man mit heißem Wasser abgebrühte, in Viertel geschnittene Kartoffeln dazu, gießt heißes Wasser oder Fleischbrühe daran, bis es über den Kartoffeln steht, auch das nötige Salz und läßt weiter kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, ist das Gericht gar.

*

**Gebackenes Kalbshirn.** Ein gut gehäutetes und blanchiertes Kalbshirn wird in hübsche Stücke geschnitten, mit Mehl bestreut, in gequirlte Eier getaucht, in geriebenem Weißbrot umgewendet und in Schmalz schön gelb gebacken. Eignet sich zum garnieren der Gemüse, auch kann man eine pikante Sauce dazu geben.

*

**Kuh-Euter.** In Butter wird Mehl lichtbraun gedämpft, etwas feingeschnittene Zitronenschale, Muskatnuß und das nötige Salz beigegeben. Mit Fleischbrühe oder mit Fleischextrakt verrührtem Wasser abgelöscht wird die Sauce aufgekocht. Weich gekochtes (am besten im Selbstkocher) und von der Haut befreites Kuh-Euter wird in hübsche Scheiben geschnitten und mit der Brühe etwas durchgekocht. Als Beilage passen Bratkartoffeln.

*

**Gewürzsalz.** Es kommt sehr oft vor, daß noch ungeübte Köchinnen beim Würzen von Speisen wie z. B. Fleischfüllseln, Haschee, Netz, Fleischknödeln, Croutons und dergl. die einzelnen Gewürze in einem unrichtigen Verhältnisse anwenden, was den guten Geschmack der Speisen sehr beeinträchtigt. Eine sehr zweckmäßige Aushülfe für solche Fälle bietet das Vorrätighalten von Gewürzsalz. Die Köchin ist auch sehr froh, wenn Eile not thut, die richtige Mischung gleich fertig aus dem Schrank nehmen zu können. Das Verhältnis zur Herstellung ist folgendes: 20 Gramm Lorbeerblätter, 20 Gramm Thymian, 20 Gramm Majoran, 20 Gramm Basilikum, 5 Gramm Nelken, 10 Gramm Nelkenpfeffer, 10 Gramm weißer Pfeffer, 5 Gramm Muskatblüte, 1 geriebene Muskatnuß, eine Hand voll Salz läßt man trocknen, stößt alles im Mörser ganz fein, siebt es durch und verwahrt es in festverkorkter Flasche oder Büchse. Diese Zusammensetzung ist so gewählt, daß kein einziges Gewürz vorherrscht.

*

**Grüne Erbsen aus der Konservenbüchse.** Die Erbsen werden auf ein Sieb geschüttet und zum Dünsten in heiße Butter gegeben, welcher feingeschnittene Petersilie, etwas Rahm und Fleischbrühe beigegeben wird.

Eine Messerspitze Liebig's Fleischextrakt macht das Gericht vorzüglich. Eine Prise gestoßener Zucker ist für Viele eine wünschenswerte Beigabe.

*

**Zur Erwärmung in kalter Winterszeit,** besonders nach längerem Aufenthalt im Freien, dienen der Menschheit verschiedene Getränke. Je nach der Individualität werden Spirituosen oder nervenanregende Flüssigkeiten gewählt. Vor alkoholhaltigen Stimulantien warnt schon seit Menschengedenken die Wissenschaft eindringlich. Sie erhitzen wohl momentan das Blut, aber der Rückschlag folgt nur zu bald. Harmloser sind Kaffee und Thee. Die empfehlenswerteste Labung aber ist unzweifelhaft ein Täßchen Bouillon, wie man sie aus kochendem Wasser, Liebig's Fleischextrakt und Salz in allbekannter Weise rasch herzustellen vermag. Hier wird Erwärmung und Stärkung in wohltuendster Weise beschafft, ohne daß die Nerven affiziert werden, und deshalb seien hierauf besonders Alle aufmerksam gemacht, die anstrengender Geistesarbeit obliegen und denen starker Kaffee oder Thee nicht dienlich ist.

*

**Will man Linoleum hell und glänzend** erhalten, so bediene man sich folgender Mittel: Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser muß alle zwei bis drei Wochen stattfinden; nach Verlauf von vier Monaten hat ein Abreiben mit einer schwachen Lösung Bienenwachs in Terpentinspiritus zu erfolgen, hie und da verwendet man auch Leinöl; so gehandhabt erhält sich Linoleum vollkommen rein.

*

**Lederüberzüge zu reinigen.** Mit Leder überzogenen Sofas, Stühlen 2c. kann man ein neues Aussehen geben, wenn man sie mit geschlagenem Eiweiß abreibt. Ebenso werden Ledereinbände von Büchern behandelt.

*

**Bewährter Kitt für Porzellan.** Das Weiße eines Eies wird mit Gypspulver, dem etwas gebrannter Kalk zugemischt wurde, zu einem ziemlich dicken Brei verrührt; damit die Porzellantrümmer an den Bruchstellen bestrichen, aneinandergeklebt und, wenn die ursprüngliche Form wiedergegeben ist, an der Luft getrocknet. Man kann Geschirr, welches mit diesem bekannten Kitt reparirt ist, noch jahrelang in Gebrauch nehmen.

*

**Ein Kellerbrennen des Petroleums** erzielt man durch Zusatz von wenig Kampfer. Ein Stückchen von der Größe einer Haselnuß reicht für zwei Wochen. Man stößt den Kampfer fein und tut ihn in den Ballon. Dies bewirkt, daß die Flamme heller, nicht zuckend und ihren Rauch verzehrend gleichmäßig fortbrennt.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Buchdruckerei Wirth A.-G. in St. Gallen.