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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **18 (1896)**

Heft 46

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. 11 | November 1896

Wie soll der Keller beschaffen sein und gehalten werden?

Der Keller ist derjenige Raum des Hauses, der gewöhnlich am wenigsten gepflegt wird und doch birgt er einen großen Teil der Lebensbedürfnisse für den Haushalt. An einen zweckmäßigen Keller sind ganz besondere Anforderungen zu stellen. Im Sommer soll er kühl, im Winter warm sein. Damit nun der Keller im Winter warm bleibt, werden die Luftlöcher und Fenster, sowie die Türen beim Beginn der ersten Fröste dicht verschlossen. Die Türe, die direkt in's Freie führt, wird mit einer Strohmatte, mit Laub oder Dünger verwahrt, so daß der Frost nicht eindringen kann. Doch müssen die Kellerräume auch im Winter gelüftet werden, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen. Der Keller birgt ja nicht nur Kartoffeln, Gemüse und Obst, sondern auch die nötigen Getränke (die Milch inbegriffen) und die in Vorrat genommenen übrigen Nahrungsmittel. Und all' dieses soll sich im Keller möglichst lange halten. Die Vorräte sollen vor den Feinden, die sich so gerne an sie machen, geschützt werden. Diese Feinde sind: Kälte, Wärme, Schimmelpilze, Fäulnis und die Nagetiere. Im ganzen genommen tut die Kälte den kleinsten Schaden, denn es bedarf sehr strenger Winter oder der Sorglosigkeit und Gleichgültigkeit, die es unterläßt, die Kelleröffnungen gehörig zu verwahren. Der schlimmste Feind ist die Wärme, denn dieser erzeugt die Schimmelbildung und die Fäulnis. In warmen, schlecht gelüfteten Kellern überziehen sich die darin befindlichen Gegenstände, sowie der Boden und die Wände, mit eckligen, grauen Schimmelpilzen und der Geruch, der davon ausgeht, verrät nur zu bald, welche Verluste an unsern Vorräten wir in kurzem zu beklagen haben werden. Es ist daher höchst unklug, die Kelleröffnungen schon hermetisch zu verschließen, wenn die Vorräte kaum recht eingebracht sind und die ersten frostigen Tage sich gemeldet haben. So lange die Witterung es immer nur gestattet, sollen die Keller täglich gelüftet werden, was oft bis weit in den Dezember hinein geschehen kann. Die Nahrungsstoffe leiden durch die

Kälte erst dann, wenn die Temperatur der Kellerluft unter den Gefrierpunkt sinkt. Wenn die Temperatur in der freien Luft mehrere Grade unter Null sinkt, so muß gut verschlossen werden. In Kellern, die fast ganz über der Erde und mit den Fenstern gegen Norden gelegen sind, kann es vorkommen, daß zur kältesten Zeit nebst dem Verwahren der Oeffnungen noch besondere Schutzmittel durch Bedecken 2c. angewendet werden müssen. Je tiefer die Keller im Boden sind, um so gesicherter sind unsere Vorräte vor den Schädigungen durch die Kälte. Wenn kalter Nord- oder Ostwind den Keller trifft, so ist es zweckmäßig, auf diesen Seiten die Fenster und Türen zu öffnen. Große Achtsamkeit ist nötig, wenn mit den Kellerräumlichkeiten verbunden die Waschküche unten gelegen ist, von wo bei jedem Oeffnen der Türe die warmen, feuchten Dämpfe in den Keller dringen. In solchem Falle dürfen die Wände und Türen der Keller nicht aus Lattenwerk bestehen, sondern sie müssen die Räume dicht und vollständig abschließen. Gehen die Kellerfenster auf die Mittagseite und regiert der warme Südwind, so müssen die Oeffnungen nach dieser Richtung ebenfalls verschlossen werden, weil dieser warme Wind die Wintervorräte welk und runzlig macht. Es ist durchaus nicht zu dulden, daß faulende Teile von Gemüse oder Obst auf dem Boden oder den Winkeln der Keller liegen bleiben; es muß im Gegenteil die größte Reinlichkeit herrschen und es ist sehr zu empfehlen, die Böden und Treppen der Keller von Zeit zu Zeit mit trockenen Sägespänen kräftig abzukehren. Ist ein Wasserabzug im Keller, so ist für flotten und unbehinderten Ablauf bestmöglichst zu sorgen. Im Obstkeller sollen die Fenster mit dunklem Papier beklebt oder mit solchen Vorhängen verhängt sein. Das Tageslicht beeinträchtigt die Haltbarkeit des Obstes.

Vorsicht beim Einkauf von Gewürzen.

Was alles zum Würzen der Speisen verwendet wird, darüber gab eine Gerichtsverhandlung vor dem Landgericht in Leipzig Aufschluß.

Angeklagt war der Chef einer dortigen Firma. Um der Konkurrenz eine Spitze zu bieten, hat er Gewürze gefälscht und als sogenannte „präparierte Gewürze" an seine Kunden (meistens Kleinkaufleute) abgegeben.

Folgende Fälschungen wurden durch die Beweisaufnahme festgestellt: Gemahlener Pfeffer wurde vermischt mit 8—10 Prozent Stielen, 10 bis 12 Prozent entöltem Anis, Palmkernen, Mohnölkuchen, gestoßenen Linsen und Frankfurter Schwarz (Ruß). Nelken vermahlte der Angeklagte mit 33 1/3 Prozent entölten Nelken und gemahlenen Nelkenstielen, Zimmet mit Abfällen von minderwertigem Zimmet, sogenanntem Schibs, entölten Zimmet mit Zucker und Zitronenschalen. Gemahlener Saffran wurde von ihm

mit 30 Prozent wildem Saffran (Saflor) und mit gelbem Ocker vermengt. (Ein Kilogramm Saffran kostet 80 Mark, ein Kilogramm Saflor nur 5 Mark.) Ingwer wurde mit 50 Prozent entöltem Ingwer, Muskatblüte mit wertloser Bombayblüte, Zwieback und Paniermehl vermengt.

Zu solchen Gewürzen, welche ganzkörnig verkauft wurden, wie Koriander, Kümmel, Fenchel und Anis, setzte der Verkäufer entölte Gewürze gleicher Gattung hinzu.

Einer Firma, welche einmal zehn Zentner Singaporepfeffer zum Mahlen gegeben hatte, wurde minderwertiger Pfeffer geliefert, der mit Ruß gefärbt war.

Aus alten, trockenen Birnen, alten Pflaumen und Feigen stellte der Hexenmeister Pflaumenmus her. Da es etwas rötlich aussah, färbte er es mit Ruß und verkaufte es dann als „Prima türkisches Pflaumenmus"!

Die Fälschungen wurden zuerst in dem baierischen Orte Marktselbitz entdeckt, wohin Waren geliefert wurden. Außer mehreren Reisenden beschäftigte der Mann kein kaufmännisch ausgebildetes Personal, sondern benutzte nur Markthelfer.

Das Leipziger hygieinische Institut untersuchte insgesamt 91 Warenproben aus dem betreffenden Geschäft und stellte fest, daß fast alle verfälscht waren. Der Gerichtshof verurteilte den Findigen zu einem Monat Gefängnis und 1500 Mark Geldstrafe, bezw. weiteren 100 Tagen Gefängnis.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe von gelben Erbsen. Nimm gelbe Erbsen, wasche sie, koche sie mit Soda von halber Haselnußgröße in Wasser drei Viertelstunden, schütte sie in ein Sieb, gieße Wasser darüber und stelle sie mit heißem Wasser bedeckt aufs Feuer. Tue hinzu etwas gute Knochen oder ein Stück Rindsfett von halber Eigröße, 1/4 Knolle Sellerie, eine halbe Porreestange, eine feingeschnittene Zwiebel und lasse die Erbsen in kurzer Brühe recht weich kochen. Dann nimm das Wurzelwerk heraus, rühre die Erbsen scharf durch ein grobes Sieb, so daß nur die Schalen zurückbleiben, und koche sie noch eine kleine Weile mit Zusatz von kochendem Wasser und Salz, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erhalten hat. Sie darf nicht dünn, muß vielmehr recht gebunden, jedoch nicht dicklich sein. Das Wurzelwerk wird wieder hineingelegt, mit etwas Fleischextrakt oder Suppenwürze durchgekocht und die Suppe auf gerösteten Weißbrotwürfeln angerichtet.

*

Suppe von Apfelsaft. Man nehme reichlich 1/2 Liter Naturäpfelwein und lasse denselben mit etwas Zimmt und soviel Zucker als notwendig

aufkochen. Hierauf wird die Suppe mit einem Eigelb abgezogen und mit Zwieback aufgetragen. Auch als Kaltschale schmeckt diese Suppe ganz vorzüglich. Nachdem sie in obiger Weise zubereitet, aber gehörig ausgekühlt ist, gibt man sie mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, welches mit Zucker und Zimmt bestreut wird, auf.

*

Tomatensuppe. 4 Stück recht hochrote Tomaten werden durchgeschnitten, Samen und Saft daraus entfernt und auf ein Sieb gelegt. In dem Bouillontopfe brät man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit 1 Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffeln Butter gelb, gibt die Tomaten hinzu und schmort sie auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren weich. Dies wird mit 2 Litern Bouillon von Liebig's Fleischextrakt gut gerührt, nur noch einmal aufgekocht und durch ein Sieb gerieben. Dann richtet man die Suppe über in Butter gebratenen Weißbrotscheiben — Croutons genannt — an, oder reicht diese nebenher.

*

Suppe à la reine. Man zerläßt Butter in einer Casserole, schwitzt darin einen Löffel Mehl weiß, verdünnt das Ganze mit guter, fetter Bouillon und läßt dasselbe noch etwas kochen. 6 Eigelbe werden dann mit einem Löffel Sahne klar gerührt, die gut entfettete Suppe damit abgezogen. Beim Anrichten füge man ein Stück frische Butter hinzu.

*

Westfälische Erbsensuppe. Man stelle ein Kilo am Abend vorher in Regenwasser eingeweichte Erbsen mit einem Liter kochend heißem Regenwasser aufs Feuer und koche sie, bis das Wasser verdampft ist, gieße nun das für die Suppe nötige Wasser dazu und lege ein etwa zwei Kilo schweres Stück Rauchfleisch hinein. Hat dies nun zwei Stunden lang gekocht, so füge man Petersilie, Sellerie, Möhren, reichlich Purée und eine 250 Gramm schwere Mettwurst hinzu, lasse noch eine Stunde lang kochen und treibe vor dem Anrichten die Erbsen durch ein Sieb, kann sie aber nach Belieben, und wenn sie recht weich sind, auch ganz lassen. — Diese sehr gute und kräftige Suppe — hier auf zehn bis zwölf Personen berechnet — macht, gleich dem pot-au-feu der Franzosen, gewöhnlich die ganze Mittagsmahlzeit aus und kann auch aus hart gewordenen, grünen Erbsen und aus weißen Bohnen bereitet werden und nimmt man dann statt des Rauchfleisches zu den Bohnen gerne Hammelfleisch und zu den Erbsen frisches Rindfleisch, welches aber natürlich nicht so lange kochen darf.

*

Ragout von schon gebratenem oder gekochtem Fleisch bereitet man mit einer, durch Liebig's Fleischextrakt gekräftigten und gut gewürzten, braunen Sauce, welche lange gekocht und auch durch Essig oder Wein

geschärft werden kann. Beides muß lange mit der Sauce verkocht werden. Das fein geschnittene Fleisch wird nur in der Sauce heiß gemacht oder, falls es hart ist, 1—2 Stunden darin langsam gekocht. Kartoffeln reicht man daneben.

*

Curry von frischem oder schon gebratenem Fleisch. Man röstet in Butter einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln gelb, giebt das in kleine Würfel geschnittene Rinderfilet oder anderes Fleisch hinzu, stäubt ein wenig feines Mehl darüber und läßt es unter öfterem Umrühren noch 5 Minuten schmoren. Dann gießt man Bouillon daran, daß das Fleisch beinahe bedeckt ist.

*

Frikassee von jungen **Hähnchen** oder **Hühnern** bereitet man auf folgende Weise. Das Geflügel wird in Viertel geschnitten und die Sauce, welche nie zu lange sein darf, mit Fleischextrakt-Bouillon bereitet, mit Zitronensaft, Sardellen, Kapern, Trüffeln oder Champignons verschieden gewürzt.

*

Ragout von **Rinderfilet.** Das Filet von einem fetten Tiere wird abgehäutet, fein gespickt und eine Stunde im Ofen unter fleißigem Begießen in Butter gebraten, dann legt man es in einen möglichst kleinen Topf. Das in der Bratpfanne Befindliche wird mit guter Bouillon von Liebig's Fleischextrakt und 2 Glas Madeira losgekocht, an das Filet gegossen, der Topf zugedeckt, das Filet noch 1 Stunde darin geschmort, dann angerichtet. Ist die Sauce zu dünn, so kocht man sie mit brauner Mehlschwitze seimig und schmeckt nach dem Salz. Das Filet wird in Scheiben geschnitten, ohne seine natürliche Form zu verändern, und mit der kräftigen Sauce überfüllt.

*

Nierenschnitten. Uebrig gebliebene Kalbsniere wird mit Kalbsbraten, Petersilie, Zwiebel und Citronenschale fein gewiegt, mit einem Ei, Salz, Muskatnuß und etwas saurem Rahm zu einer streichbaren Masse angerührt und auf rasch in Milch getauchte Semmelschnitten gestrichen, in verklepperten Eiern umgewendet und in heißem Schmalz gebacken.

*

Kalbsrippchen au four. Vier klein gewiegte Zwiebeln werden in 75 Gramm Butter durchgeschwitzt, dazu gibt man knapp 1/2 Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 12 feingewiegte Sardellen. Von 2 Kälbern hat man Zunge, Hirn und Milken vorher weicht gekocht, schneidet feine Würfel davon und vermischt es mit dem Beiguß. Die schön zubereiteten Kalbsrippchen hat man wie gewöhnlich gebraten, füllt nun auf jedes

Rippchen einen reichlichen Eßlöffel der obigen Mischung und läßt es, mit Krebsbutter beträufelt und mit Kapern belegt, noch einige Minuten in gelinder Hitze braten. Die Schüssel, auf der man die Rippchen anrichtet, wird mit Citronenscheiben und frischen Salatblättern garniert.

*

Polenta mit Fleisch. Da die Polenta sehr sättigend ist, so wird gewöhnlich die gekochte Portion bei einem Mahle nicht aufgegessen oder man kocht absichtlich etwas mehr davon, damit noch für den zweiten Tag übrig bleibt. Die aufbewahrte Polenta wird dann folgenderweise zubereitet: Wir schneiden die Polenta, welche, wenn sie ausgekühlt, noch fester wird, in längliche, fingerdicke Scheiben, dann schneiden wir mit dem Wiegemesser 1/2 Kilogramm Schweine- oder Schöpsenfleisch ganz fein, geben in eine Bratpfanne reichlich Butter und geben, wenn sie zergangen, das Fleisch mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, 1 Löffel feines Mehl, 2 Löffel voll Tomatenkonserve, 1 Löffel voll geriebener Zwiebel, etwas Zitronenschale nnd auch den Saft einer halben Zitrone zur Butter und lassen es eine Viertelstunde lang braten, dann gießen wir etwas Fleischbrühe darauf, so daß sich eine Sauce bildet, legen die Polentaschnitten dazu, geben es abermals in die Bratröhre und lassen es noch eine Viertelstunde braten, so daß sich der Saft in die Polenta einzieht; dann arrangieren wir es auf eine Schüssel, bestreuen es mit geriebenem Parmesankäse und geben es recht heiß zur Tafel.

*

Maccaronibomben. In Salzwasser gar gekochte, gut abgetropfte Maccaronistückchen vermischt man noch warm mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse. Gebratene Rindslende und Pökelzunge schneidet man in Scheiben und bestreicht diese Scheiben mit Sardellen- oder Kräuterbutter. Dann streicht man eine Timbalenform mit Butter aus, besiebt sie mit Reibbrot und legt abwechselnd eine Schicht Maccaroni, eine Schicht Lenden- und Zungenscheiben in die Form. Sechs Eidotter verquirlt man mit 1/4 Liter süßer Sahne, würzt diese mit etwas Muskatnuß, gießt sie über die eingefüllte Masse und backt die Bombe reichlich eine Stunde bei mäßiger Hitze. Nachdem man sie gestürzt hat, übergießt man sie mit gebräunter Butter.

*

Zwiebelsauce. Für vier Personen werde ein Stückchen Nierenfett von Eigröße heiß und vier fein würflig geschnittene Zwiebeln darin gelb gemacht, ein gehäufter Eßlöffel Mehl eine Weile darin gerührt und mit kochendem Wasser zu einer glatten, hinlänglichen Sauce abgerührt. Man lasse dann nach Geschmack Salz, Essig, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und einen Theelöffel Liebig's Fleischextrakt durchkochen, stelle die Sauce

vom Feuer, rühre sie mit einem Stückchen Butter und nach Belieben mit einem Eidotter ab, und richte sie über oder zu gekochten Kartoffeln an. Bei einem solchen Gericht wird man kein Fleisch vermissen.

*

Brotschnittchen zur Stärkung für Kranke. Zur augenblicklichen Stärkung für Leidende, sowie als willkommenes, leichtes Nahrungsmittel für Genesende leistet ein kleines Scheibchen Weißbrot, mit Liebig's Fleischextrakt bestrichen und etwas fein gepulvertem Salz bestreut, ausgezeichnete Dienste.

*

Dunstobst mit Saccharinsirup. Zu Dunstobst, wie zu allen Konserven für Gesunde, verwendet man Saccharinsirup. Alle Früchte, welche mit Saccharinsirup hergestellt sind, bleiben unverändert, behalten Jahre lang ein schönes, frisches Aussehen und das natürliche Aroma der Frucht bleibt erhalten. Der Saccharinsirup hat ferner vor dem Zucker die großen Vorzüge, daß er nicht säuert, nicht auskristallisiert und billiger im Preise ist; dabei ist die Anwendung ökonomischer. Man erhält gleich einen fertigen Sirup, dem man nur $^1/_3$ seines Volumens klares Brunnenwasser zuzusetzen und einmal aufzukochen hat, so daß es leicht aufwallt. Das Zerlassen des Zuckers, das Klären und Abschäumen des gewonnenen Zuckersirups fällt ganz fort. Auch bleibt die Süße des Saccharinsirups konstant und verändert sich beim Kochen nicht, während sich der Zucker beim Kochen bekanntlich teilweise in Stärkezucker umsetzt und dabei an Süße verliert.

*

Gefüllte Riesenzwiebel. Man nimmt dazu die weiße Riesen- oder andere große, hellfarbige Zwiebeln, schält sie, schneidet aber von dem Wurzelende nicht mehr ab als nötig, damit sie beim Braten nicht auseinanderfallen. Die gewaschenen Zwiebeln werden dann in kochendem Wasser 5 Minuten blanchiert und in ein Sieb gefüllt. Mit einem Theelöffel nimmt man danach von dem oberen Ende der Zwiebeln aus einen Teil der innern Masse und drückt statt derer etwas feine Fleischfarce hinein, gut gewürzt mit Pfeffer und Salz. Mit geschlagenem Ei bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, werden die Zwiebeln darauf wie die gefüllten Gurken mit Butter und Bouillon braun geschmort.

*

Kartoffeln vor Fäulnis zu bewahren. Die Kartoffeln werden, bevor man sie in den Keller bringt, an einem luftigen Ort (Tenne, Laube, Schuppen) ausgeschüttet und unter fleißigem Wenden getrocknet. Erst wenn sie möglichst trocken sind, kommen sie in den Keller. Ungelöschter Kalk wird

pulverisiert und die lagenweise aufgeschichteten Kartoffeln mit diesem Kalkpulver leicht bestäubt — etwa so, wie auf den Feldern Gips verteilt wird. Der so zwischen die Kartoffeln gesäete Kalk zieht nicht nur die den Kartoffeln außen anhaftende Feuchtigkeit und die Kellerfeuchtigkeit an sich, sondern er entzieht den Kartoffeln selber das Wasser, so daß sie viel wohlschmeckender und mehlig werden, trotz der nassen Ernte. Ueberdies tötet der Kalk die Krankheitskeime und bewahrt so die Kartoffeln vor Fäulnis. Das Mittel ist sehr einfach und kostet fast nichts. Bevor man die Kartoffeln zum Essen zubereitet, sind dieselben gut zu reinigen.

*

Rote Rüben einzulegen. Recht dunkelrote Rüben werden sauber gewaschen und langsam in siedendem, etwas gesalzenem Wasser weichgekocht, wozu je nach den Rüben drei bis vier Stunden erforderlich sind. Alsdann läßt man sie ein wenig auskühlen, befreit sie von der Schale, schneidet sie in Scheiben und legt sie mit dazwischem gestreutem, würflig geschnittenem Meerrettig, einem Löffel Kümmelkörnern, etlichen Pfefferkörnern und Nelken in einen Topf, gießt kochenden Essig darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf.

*

Der bittere Geschmack der Gurken entsteht meistens infolge der Wirkung der Sonnenstrahlen auf die Frucht. So lange die Gurken im Schatten der Blätter liegen, behalten sie ihren guten Geschmack. Um das Uebel zu vermeiden, muß man also für hinreichende Beschattung der Früchte durch die Blätter Sorge tragen und das Welken derselben durch gute Kultur und ausreichende Bewässerung verhindern.

*

Rezept für Mailänderli. 1 Pfund süße Butter, 1 Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 4 Eier, eine Zitrone und ein wenig Salz. Man backt sie im Ofen nach dem Brot.

*

Zum Einpöckeln von Rindfleisch nehme man auf 18 Liter Wasser 1/2 Kilogramm Zucker, 132 Gramm Salpeter, 3 Kilogramm Salz und mische alles gut durcheinander. Nun wird diese Mischung in einem Kessel gekocht und ausgeschäumt; erst wenn kein Schaum mehr aufsteigt, wird die Flüssigkeit vom Feuer gehoben und vor der Verwendung abgekühlt.

*

Zwiebelgeruch zu entfernen. Um Messern u. s. w., mit welchen man Zwiebeln geschnitten hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salz ab.

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