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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **23 (1901)**

Heft 1

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

cpl.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1901

Die Temperatur unserer Speisen und Getränke.

(Nach Professor J. Uffelmann).

Im allgemeinen ist für den Gesunden eine Temperatur der Nahrung, welche der Bluttemperatur gleich ist oder nahe kommt, als die Angemessendste zu bezeichnen. Für den Säugling ist sie die allein zulässige. Bei einer solchen Temperatur tritt die Pepsinwirkung am raschesten ein, wird die Wärmeregulation des Körpers am wenigsten alteriert, kein abnormer Reiz auf die Magenschleimhaut ausgeübt und der Schmelz der Zähne nicht geschädigt.

Für den Genuß durstlöschender Getränke gilt die Regel, daß eine Temperatur von 10—20 Grad die angemessendste ist.

Jede extrem hohe und extrem niedrige Temperatnr der Speisen und Getränke kann nachteilig wirken, um so mehr, je hastiger die betreffenden Substanzen genossen werden. Es erzeugen aber bei den nämlichen Individuen völlig gleiche Temperaturen der Speisen und Getränke nicht immer das gleiche Gefühl von Kälte, Wärme oder Hitze. Von Einfluß ist die Art der Nahrung und namentlich der Konsistenz derselben. Wenn sich somit die Begriffe „Allzuheiß" oder „Allzukalt" nicht wohl durch ganz bestimmte Temperaturen definieren lassen, so darf man doch sagen, daß die meisten Menschen das Gefühl brennender Hitze im Munde verspüren, sobald die feste Nahrung mehr als 55 Gr. Celsius, die flüssiige mehr als 58 Gr. Celsius heiß ist, und daß das Gefühl schmerzender Kälte der Regel nach sich einstellt, wenn die Nahrung, bezw. das Getränk weniger als 6—7,5 Gr. Celsius hat. Sehr wahrscheinlich sind schon Temperaturen von mehr als 54—55 Gr. Celsius auch beim Genuß flüssiger Kost nicht mehr zuträglich. Der Einwurf, daß manche Menschen ihre Suppen, ihren Kaffee und ihren Thee Tag für Tag 62—65 Grad Celsius oder noch heißer zu sich nehmen und dabei ganz wohl bleiben, verliert an seiner Bedeutung sehr viel gegenüber der anderen Thatsache, daß zahlreiche Menschen, welche

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1901 2619

eine derartige Gewohnheit haben, an der einen oder andern Affektion des Magens leiden. Ebenso bedeutungslos ist der etwa zu machende Einwurf, daß manche eiskaltes Wasser und eiskaltes Bier selbst bei erhitztem Körper trinken; denn es bleibt das Faktum bestehen, daß sehr viele nach dem Genusse so kalter Getränke, zumal wenn er hastig war, erkranken.

Beabsichtigt man, durch die Nahrung oder das Getränk dem Körper Wärme zuzuführen, wie in der kalten Jahreszeit, so läßt sich dies sehr wohl erreichen, wenn man die betreffenden Substanzen nur 10—12 Grad wärmer zu sich nimmt, als die Bluttemperatur ist. Damit überschreitet man also nicht die Grenze des Zuträglichen. Will man dagegen, wie in der warmen Jahreszeit, durch die Nahrung und das Getränk kühlen, dem Körper Wärme entziehen, so wird man — selbstverständlich unter Festhaltung des Grundsatzes, die vorhin gezogene Temperaturgrenze nicht zu überschreiten — gut daran thun, solche Speisen und Getränke auszuwählen, welche auch bei geringerer, als der Temperatur des Blutes, wohlschmeckend und bekömmlich bleiben. (Es gehören dahin z. B. Milch, Buttermilch, Obstsuppen, Kaltschale, Obst, kalter Braten, Sulzen, Schinken, Rauchfleisch, Salate, Brot.)

Rascher Wechsel von heißen und kalten Substanzen ist schon aus Rücksicht auf die Zähne zu vermeiden. Uebrigens mildert der Genuß kalter Substanzen, namentlich kalten Wassers, die schädliche Wirkung extrem heißer Substanzen auf den Magen, wenn er dem Genusse der letztern unmittelbar nachfolgt.

Die Temperatur des Brunnen- und Quellwassers liegt in der Mehrzahl der Fälle zwischen 8 Gr. und 16 Gr. Celsius. Diejenige von 12,5 Gr. Celsius wird als kühl und angenehm, diejenige von 8 Gr. Celsius als recht kühl, diejenige von 6—7,5 Gr. (siehe oben) als unangenehm kalt empfunden. Ein Wasser mit 21 Gr. Celsius schmeckt schon nicht mehr frisch, erscheint uns bereits etwas fade und erregt, in größerer Menge getrunken, bei den meisten Uebelkeit. Die angemessendste Temperatur des Trinkwassers wird hiernach für den gesunden Menschen diejenige von 12,5 Gr. Celsius sein. Ein Wasser von solcher Temperatur löscht den Durst vortrefflich und erzeugt keinerlei üble Nebenwirkungen.

Das künstliche kohlensäure haltige Mineralwasser, Selters- und Sodawasser, erscheint bei gleichem Temperaturgrade kälter als gewöhnliches Trinkwasser. Bei einer Temperatur von plus 8—9 Gr. Celsius ruft es das Gefühl eisiger Kälte hervor; noch bei einer Temperatur von 12,5 Gr. Celsius ist es ungemein kühl, bei einer solchen von 6 Gr. Celsius aber so intensiv kalt, daß man es nur in ganz kleinen Portionen hinabschlucken kann und auch dann noch Schmerz an den

Zähnen, wie im Schlunde verspürt. Als angemessene Temperatur für das kohlensäurehaltige Mineralwasser muß diejenige von 14—16 Gr. Celsius bezeichnet werden.

Das Bier schmeckt, wie das Mineralwasser, noch bei einer Temperatur von 14—15 Gr. Celsius angenehm kalt, bei einer solchen von 8 Gr. eisig kalt. Wiel empfiehlt, es nicht kühler als zu 9 Gr. Reaumür, das ist 11,2 Gr. C. zu trinken. Die angemessendste Temperatur dürfte, wie beim Mineralwasser, diejenige von 14—16 Gr. Celsius sein.

Beim Wein muß man die verschiedenen Arten desselben unterscheiden. Rotwein hat erfahrungsgemäß seinen angenehmsten Geschmack bei 17 bis 19 Gr. Celsius, Weißwein dagegen bei 10 Gr. Celsius, Champagner bei 8—10 Gr. Celsius. Kühlt man letzteren durch Einstellen in einem Eiskübel bis auf plus 2 oder 3 Gr. Celsius ab, so ruft er zwar Kälte im Munde und Magen hervor, doch ist dieselbe kaum unangenehm.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Zusammengelegte Sandwiches. Von zwei dünnen mit Sardellenbutter bestrichenen Weißbrotschnitten (noch besser Toast, englisch Brot), nicht geröstete, wird der eine Teil mit fein gehacktem Kalbsbraten bestreut, dann eine gereinigte halbe Sardelle darauf gelegt und die andere Hälfte mit gehacktem Schinken bestreut und die Sandwiches fest aufeinander gedrückt und auf eine Serviette angerichtet.

*

Kalbskoteletten mit Reis, nach italienischer Art bereitet. Man richtet 10—12 Kalbskoteletten her, salzt sie und legt sie in eine Pfanne mit Butter; man bratet sie auf beiden Seiten, läßt dann die Butter ablaufen, gießt etwas sämige Sauce darüber und läßt diese einkochen und die Koteletten dünsten. Diese richtet man nun kranzförmig auf eine Platte an und füllt den leeren Raum in der Mitte derselben mit gutem Risotto. Dazu serviert man Tomatensauce.

*

Gebackenes Hirn. Gesottenes, erkaltetes und in fingerdicke Scheiben zerschnittenes Hirn wird mit Eigelb, welches mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit einem Kaffeelöffel voll süßem Rahm oder Oel geschlagen ist, bestrichen und dann rasch in Paniermehl getaucht und in hellem Fett schwimmend gebacken. Als Beilage zu feinern Gemüsen oder zu frischem Kopfsalat.

*

Ochsenzunge mit Sardellen. Die Zunge muß weich gesotten werden, sauber geputzt, auseinander geteilt oder in kleine Stücke zerschnitten

werden. Dann gibt man in eine Kasserolle etwas Butter und in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, läßt dies etwas dünsten, worauf man einen Löffel voll Mehl dazu gibt und es braun dünsten läßt, dann mit Fleischbrühe aufgießt, etwas Essig dazu schüttet, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack versieht und gut verkochen läßt. Indessen richtet man ein paar Sardellen sauber zu, schneidet sie fein nebst etwas Zitronenschalen, vermengt ein Stückchen Butter damit und den Saft einer halben Citrone, rührt alles gut ab, daß die Sardellen wie Butter vergehen, und vermischt dies gut mit der warmen Sauce, legt die Zunge hinzu und läßt es gut aufkochen. Man kann auch Kalbszunge so bereiten.

*

Kuheuter. Man setzt das Euter mit Salz, einer Zwiebel und nach Belieben mit einem Lorbeerblatt und hinreichend Wasser zum Feuer und kocht es fertig.

*

Gebeizte Beefsteaks. Hiezu kann man Fleisch vom Schoß- oder auch vom Schwanzstück nehmen, nur muß dasselbe abgelagert sein. Man schneidet davon schöne Stücke, klopft sie aber stärker als die Beefsteaks von Filet, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und gehackter Zwiebel und legt sie aufeinander. So läßt man sie mindestens eine Stunde ruhen, legt sie dann nebeneinander in eine Schüssel, bestreicht sie beidseitig mit feinem Olivenöl und gießt auf jedes Beefsteak 1 Löffelchen voll Essig, deckt die Schüssel und läßt sie über Nacht stehen. Beim Gebrauche werden diese Beefsteaks, wie andere, in Butter rasch gebraten.

*

Filet-Braten. Als Spieß-, Rost-, Ofen- und Topfbraten. Das Filet (Lende) wird vom Fett und dem seitwärts anhaftenden sehnigen Strang befreit, Kopf und Spitze abgeschnitten, dann gehäutet, in ein Tuch geschlagen und leicht geklopft. Sodann wird es schön gespickt, mit Bratenwürze und Salz, reichlich Butter und Speck sorgfältig gebraten. Sobald der Fond wieder anhängt, wird zuerst etwas Wasser, später Fleischbrühe oder Jus, etwas Wein oder Bier dazu gegeben. Es kommt nun darauf an, ob das Filet rot- oder hellsaftig zu Tische gegeben werden soll. Sobald es den gewünschten Grad erreicht hat, wird es auf eine halbe Stunde von der Brathitze entfernt und 10 Minuten vor dem Anrichten wieder zugesetzt. Die kräftige, etwas gestreckte Sauce wird mit Kartoffelmehl gebunden; der Farbe wird, wenn nötig, mit etwas gebranntem Zucker nachgeholfen. Es wird nur so viel Sauce über das Fleisch gegeben, um es saftig zu erhalten, die übrige wird extra serviert. Das Filet kann auch gebeizt und dann mit Beizessig und

zuletzt mit einer Tasse saurem Rahm gebraten werden. Filet-Braten wird meistens mit verschiedenen Gemüsen garniert. Er kann aber auch mit feineren Gemüsen und Kartoffeln in verschiedenster Form gegeben werden. Bratezeit: 3/4—1 Stunde.

*

Verdämpfte Kutteln. Die fein geschnittenen Kutteln werden wenigstens eine Stunde zugedeckt, in weißen Wein eingelegt, was auf ein Kilo 1 bis 2 Glas erfordert. 5/4 Stunden vor Essenszeit werden sie, abgetropft, in heiße Butter gegeben, geschnittene Zwiebeln und etwas Mehl darüber gestreut, über lebhaftem Feuer gedünstet bis sie lahm werden, Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischbrühe zugefügt und im heißen Bratofen unter öfterem Wenden weichgekocht. In der Hälfte der Kochzeit wird der Wein beigegeben. Unmittelbar vor dem Anrichten wird noch ein Löffel „Maggiwürze", sowie ein Löffel Essig zugefügt.

*

Gebratene Rindszunge mit saurem Rahm. Die Rindszunge wird, nachdem sie mit Salz abgerieben wurde, damit sich das Schleimige löst, etwas geklopft und mit dem Rindfleisch in einem größeren Topfe weichgekocht. Die Zunge wird nun abgehäutet, eingesalzen, mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Butter und Zwiebeln belegt, in die Bratpfanne, welche mit Butter bestrichen ist, gebracht und schön gelb gebraten, drei Eßlöffel saurer Rahm wird mit einem gehäuften Läffel Mehl verquirlt, mit etwas Fleischbrühe angegossen und unter und über die Zunge gegossen und dieselbe noch kurze Zeit gebraten.

*

Kalbsleber in Butter gebraten. Die Leber wird gehäutet, in dünne Scheibchen geschnitten, mit Salz bestreut und in Mehl oder feinem Gries umgewendet. Alsdann thut man Butter und feingeschnittene Zwiebeln in einen Tigel und legt, wenn die Butter recht schäumend aufsteigt, die Leber hinein und läßt sie auf beiden Seiten recht schön gelbbraun braten, aber ja nicht lange, sonst wird sie hart.

*

Schneeballen. 1/2 Liter Milch setzt man mit 125 Gramm frischer, ungesalzener Butter aufs Feuer; wenn es kocht, streut man so lange feines Mehl hinein, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe loslöst. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, rührt zehn Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Hievon sticht man mittels eines Eßlöffels kleine Ballen ab, läßt sie in Schmalzbutter backen und bestreut sie hernach mit Zucker und Zimt.

*

Kastanienpüree. Man zieht die Schalen der Kastanien ab und

läßt sie so lange in heißem Wasser liegen, bis sich die innere rote Haut davon ablöst. Hierauf kommen sie in eine Kasserolle und werden zu halber Höhe mit Fleischbrühe begossen, dann läßt man sie ruhig kochen. Wenn die Kastanien fertig sind, muß die Flüßigkeit ganz eingekocht sein. Man treibt sie durchs Haarsieb und vermengt das Püree in einem Topf mit einem Stück Butter und einigen Löffeln Rahm.

*

Garnitur aus Nudeln. Man kann aus den Nudeln Streifen, Plätzchen oder Rauten machen, läßt sie zweimal in Salzwasser aufkochen in einem bedeckten Geschirr. Dann läßt man sie ablaufen und legt sie in einen Topf mit Butter, geriebenem Parmesan-Käs, etwas Muskat und einigen Löffeln Rahmoder Rahmsauce. Sie können als Garnitur um die Speisen gerichtet, oder auch eigens serviert werden.

*

Mandelküchlein mit Eingemachtem. Zu 250 Gramm gestoßenem Zucker und 250 Gramm etwas gröblich gestoßenen Mandeln, ohne braune Schale, nimmt man 1/2 Eßlöffel Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas kleingeschnittenes Zitronat. Dies wird mit 2 Eiweiß wohl verrührt, dann theelöffelweise auf runde Oblaten gesetzt, in der Mitte drückt man ein Loch ein und bäckt die Kuchen langsam hellgelb. Vor dem Servieren gibt man etwas Eingemachtes in die Oeffnung.

*

Chokoladen-Küchlein. Man zerquirlt das Weiße von 2 Eiern und rührt es mit 125 Gramm Zucker bis es dick wird, gibt dann 125 Gr. gute geriebene Vanille-Chokolade hinein, rührt nur wenig, setzt diese Masse theelöfelweise auf runde Oblaten und läßt sie sehr langsam backen. Sie müssen weich bleiben.

*

Butter-Plätzchen. 200 Gramm geschmolzene Butter, 4 ganze Eier, 500 Gramm gesiebtes Mehl, 375 Gramm gestoßener Zucker, abgeriebene Schale und Saft einer halben Zitrone und eine Messerspitze Hirschhornsalz; dies wird tüchtig vermengt, beliebige Formen davon ausgestochen, eine Nacht an einen kühlen Ort gestellt und dann in heißem Ofen gebacken.

*

Mailänder Backwerk. Man verrührt 2 Eier mit 250 Gramm Zucker und 250 Gramm Mehl und 200 Gramm Butter, gibt 3 Hände voll abgezogene, klein geschnittene Mandeln hinein, vermengt dies gut, rollt den Teig und sticht Formen davon aus, bestreicht diese mit Eiweiß und drückt in die Mitte eine halbe Mandel, dann bäckt man die Sachen flott in heißem Ofen, aber nicht zu dunkel.

Aufgesetzte Makronen. 125 Gramm Mandeln ohne braune Schale feingestoßen, 125 Gramm gestoßener Zucker, eine Hand voll länglich geschnittenes Zitronat, die kleingeschnittene Schale einer halben Zitrone. Dies wird alles mit Eischnee von 3, wenn sie klein sind von 4 Eiern, angerührt; dann setzt man von dieser Masse auf runde, thalergroße Oblaten 3 Centimeter hohe Berge auf und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb.

*

Kraus — Gebackenes. 3 Eigelb, 1 kleine Tasse Sahne, 1 halbe Tasse geschmolzene Butter, 1/4 Tasse weißer Wein, ein Eßlöffel Zucker, soviel Mehl, daß es ein Teig zum Ausrollen wird. Dann schneidet man etwa 6 Centimeter lange und 3 Centimeter breite Stücke, macht in der Mitte einen Schnitt, zieht ein Teigende durch den Schnitt, daß es wie ein geschlungener Knoten aussieht, und bäckt sie in heißer Schmelzbutter hellgelb, bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

*

Kartoffelwürstli. Weich gesottene Kartoffeln werden geschält (man kann auch übriggebliebenen Kartoffelstock dazu nehmen), feingeriebenes Salz, 2 Eier, etwas Muskatnuß und 1—2 Löffel voll Mehl darunter gemengt. Hieraus macht man mit Mehl in der Hand fingerlange und -dicke Würstli, oder auch runde, breite Tötschli. Diese werden in heißem Fett bei ziemlich starkem Feuer gebacken.

*

Plattenring. Fleischreste aller Art werden mit 1/4 ihres Gewichtes Fett (Speck, rohes Nierenfett oder gekochtes Rindsfett) und 1/1 ihres Gewichtes mit in Wasser geweichtem, fest ausgedrücktem Brot und Zwiebeln fein gewiegt. Man rührt das mit soviel Ei an, daß es eine streichbare Masse gibt, welche noch mit etwas Bratensauce oder saurem Rahm verdünnt wird. Die Masse wird mit Salz und Muskatnuß und nach Belieben mit Zitronenschale oder Petersilie gewürzt. In einer gut mit Butter bestrichenen Email- oder Gußschüssel wird davon ein Ring gemacht und dieser im Ofen gebacken. Man gibt eine Buttersauce dazu. Aus der gleichen Masse kann man auch Küchlein oder Omeletten backen, oder davon Bouletten braten, welche als Gemüsebeilagen dienen.

*

Naßgewordenes Pelzwerk darf man nicht am Ofen trocken, weil dadurch das Leder hart wird und die Haare brechen. Man streicht bei Müffen oder Besätzen das Haar nach dem Naßwerden mit einer Bürste glatt und läßt es so vollständig trocknen. Den andern Tag klopft man es mit einem Stock recht vorsichtig, kämmt das Haar erst nach dem Strich, dann dagegen, wodurch das Pelzwerk sein frisches, lockeres Aussehen wieder erhält.

Porzellan und Fayance dauerhafter und die Glasur tauglich zu machen, alle Grade von Hitze auszuhalten. Man nehme Stroh oder feine Hobelspäne von weichem Holz, durchbrühe sie öfters in einem Korb oder Sieb mit siedendem Wasser, um den Stoff des vegetabilischen Salzes herauszulaugen, und lasse sie wieder trocken werden. Dann lege man in einen Kessel eine Schicht Stroh oder Hobelspäne, darauf eine Schicht Porzelan oder Steingut u. s. f., bis der Kessel halb voll ist, und fülle ihn mit kaltem Flußwasser an, worauf man ein gelindes Feuer unter den Kessel macht, welches man nach und nach verstärkt, damit das Wasser nur allmählich zum Sieden kommt. Hat es eine halbe Stunde gesotten, so läßt man das Feuer ausgehen, deckt den Kessel zu, um die darin befindlichen Geschirre vor dem Anfall der äußern Luft zu bewahren und läßt sie erkalten.

*

Eier-Aufbewahrung. Wie viele Versuche zur längern Aufbewahrung frischer Eier auch schon gemacht worden sind, immer neue Vorschläge tauchen auf. Es ist das wohl ein Zeichen, daß die bisherigen immer nicht völlig genügen, trotzdem unlängst in einer Eierkonservierungs-Konkurrenz festgestellt wurde, daß die Konservierung mit Wasserglas die beste in der Wirkung, dabei die billigste und bequemste ist. Das neueste Verfahren ist folgendes: Die Eier werden für kurze Zeit der direkten Einwirkung von Schwefelsäure ausgesetzt. Dadurch wird die Oberfläche der Eierschale, welche im wesentlichen aus kohlensaurem Kalk besteht, in schwefelsauren Kalk umgewandelt. Das auf diese Weise hergestellte dichte Gefüge der Schalen bildet einen vollständigen Abschluß gegen die äußere Luft, der eine Aufbewahrung der so behandelten Eier auf sehr lange Zeit gestattet. Das Innere des Eies soll weder hinsichtlich des Geschmackes noch des Geruches irgendwelche nachteilige Veränderungen erleiden, das Ei auch beim Kochen nicht zerspringen. Es lohnt sich doch, auch dieses Verfahren zu probieren.

*

Risotto. In heißem Fett wird ein Pfund Reis mit fein gehackten Zwiebeln hellgelb geröstet und dann so viel warme Fleischbrühe oder Wasser beigefügt, daß es den Reis deckt, und darin 20 Minuten mit Salz und Pfeffer gekocht. Fein geriebener Käse wird kurz vor dem Anrichten darunter gemischt.

*

Feine Spitzenschleifen wäscht man, ohne sie zu zertrennen, indem man sie in einem tiefen Napf, worin sich Benzin befindet, leise drückt und hin- und herzieht. So oft das Benzin verdunstet, ersetzt man es durch frisches, bis die Schleifen sauber sind, dann plättet man sie.

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