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

Band: 25 (1903)

Heft: 27

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 7. | Juli 1903

Künstlicher Kaffee.

Kaffee und Thee kann man wohl die beiden verbreitetsten Genußmittel nennen. Würde man nur die männliche Welt in Betracht ziehen, so würde vielleicht der Tabak mit ihnen konkurrieren; da aber unter den Frauen und Kindern der Reiz des Nikotins noch wenig geschätzt wird und die Kinder der ärmern Bevölkerung Kaffee und zuweilen auch Thee leider vielfach als Ersatz der nützlichen Milch erhalten, stehen diese beiden unbedingt an der ersten Stelle der Genußmittel. Der wirksamste Bestandteil beider ist das sogenannte Kaffeïn, ein Stoff, welcher der Gruppe der „Purinkörper" angehört.

Unter diesem Namen faßt man eine größere Klasse von stickstoffhaltigen organischen Substanzen zusammen, von denen am längsten die Harnsäure bekannt ist, die ihren wenig schönen Namen daher hat, daß sie zuerst vor 120 Jahren von Scheele als Bestandteil des Harnes entdeckt wurde. Dem Arzt ist sie als Ursache schmerzhafter Krankheiten, z. B. der Gicht, wohlbekannt, den Zoologen interessiert sie als hauptsächliches Exkrement der Schlangen und als Reservestoff der Insekten, der Landwirt schätzt sie als wertvollen Bestandteil des Guanos.

Außer Stoffen des Tierleibes, die in ihrer Zusammensetzung und in ihren Eigenschaften der Harnsäule nahe verwandt sind (Xanthin, Hypoxanthin, Adenin, Guanin), hat die synthetische (aufbauende) Chemie auch Stoffe des Pflanzenreiches als solche Verwandte der Harnsäure nachgewiesen, nämlich Theophyllin, Theobromin und Kaffeïn. Die Rolle, die dem letzteren Stoff beim Kaffee und Thee zukommt, spielt das Theobromin beim Cacao. Da sie auch geschätzte Medikamente sind, werden sie fabrikmäßig durch Auslaugen von Thee und Cacao hergestellt, eine Fabrikation, deren Wert jährlich etwa 1 Million Mark beträgt. Nun liegt es aber, wie der berühmte Chemiker Fischer aus Berlin vor der Schwedischen Akademie der Wissenschaften vor kurzem ausgeführt hat, durchaus im Bereiche der Möglichkeit, diese Stoffe künst-

lich aus der viel billigeren Harnsäure herzustellen, und mehrere Fabriken beschäftigen sich auch ernsthaft mit diesem Problem. Fischer hält es für zweifellos, daß, wie bereits künstliches Theophyllin auf dem Markte erschienen ist, synthetisches (d. h. durch chemische Zusammensetzung gewonnenes) Theobromin und Kaffeïn in nicht allzu langer Frist folgen werden. Welchen Erfolg die zu erwartende Erfindung des künstlichen Kaffeïns haben wird, beweist die große Zahl der billigen Kaffeesurrogate, denen doch die anregende Wirkung des Kaffees fehlt, die eben von dem Kaffeïngehalte herrührt. Ist das künstliche Kaffeïn erst billig hergestellt, so erscheint die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, das wahre Aroma des Kaffees oder Thees ebenfalls auf künstlichem Wege zu erzeugen; ein kleines Pulver aus einer chemischen Fabrik wird genügen, um ohne jede Bohne mit Wasser zusammen ein wohlschmeckendes, erfrischendes Getränk zu einem sehr billigen Preise zu erhalten. Freilich, wer bei der Benutzung des Pulvers, das den besonderen Wohlgeschmack hervorruft, an seine Herkunft aus der Harnsäure denkt, wird zunächst vielleicht etwas Ekel empfinden. Das wird sich aber bald geben. Chemische Umwandlungen sind eben so gründlich, daß dem Endprodukt von den Eigenschaften des ursprünglichen Stoffes gar nichts mehr anhaftet. Die Erzeugung von Kaffeïn aus Harnsäure unterscheidet sich in nichts von den Prozessen, die sich abspielen, wenn der zur Ernährung der Pflanzen verwendete Dünger sich in wohlschmeckende Früchte oder in herrlich duftende Blumen verwandelt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Grünkernsuppe. 250 Gr. Grünkerngries werden in halb Wasser, halb Fleischbrühe während des Siedens eingerührt, ein blanchierter Kalbsfuß dazu gegeben und 1½ Stunden gekocht, hierauf gibt man noch 1—3 Eigelb, etwas süßen Rahm und ein Stückchen Butter dazu, streut etwas Muskatnuß in die Suppenschüssel und richtet die Suppe darüber an.

*

Suppe mit Puree von weißen Bohnen. Ein Liter verlesene weiße Bohnen blanchiert man, setzt die Bohnen mit heißer Fleischbrühe, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel aufs Feuer, läßt sie weich werden, streicht sie durch ein Sieb und verdünnt sie mit der noch fehlenden notwendigen Brühe, die man auf 2½ Liter berechnet. Nachdem die Suppe eine weitere halbe Stunde gekocht hat, richtet man sie mit etwas gehackter Petersilie, ein wenig Schnittlauch, einem eigroßen Stück frischer Butter über länglich geschnittene, in Butter geröstete Semmelcroutons an.

Falsche Beefsteaks. 500 Gramm Rindfleisch und 250 Gr. fettes Schweinefleisch wird fein gehackt, Petersilie und Gewürz nach Belieben dazu. Von dieser Masse werden Beefsteak geformt, gesalzen und im Fett schön gebraten, dann mit Fleischbrühe und Wasser abgelöscht.

*

Rindfleisch im Saft. Ein Mockenstück wird von Knochen und Haut befreit, in fingerdicke Schnitten geschnitten, dann geklopft, zwischen je 2 Schnitten einige Tropfen Salatöl gegossen und einige Zeit liegen gelassen. Dann gibt man in ein gut schließendes Kochgeschirr einige Stückchen frische Butter und geschnittene Zwiebeln, dann eine Lage Fleischschnitten darauf nebst Salz und Pfeffer, wieder gebröckelte Butter, Zwiebeln u. s. f. Zu oberst muß Butter sein. Das Fleisch wird ohne Flüssigkeit langsam weich gekocht, bis der Saft eingekocht und das Fleisch schön gelb ist, ungefähr eine Stunde. Das Fleisch hernach anrichten, den Fond mit Wasser aufkochen und als Sauce dazu servieren.

*

Fisch mit Parmesankäse. Man nimmt zu diesem Gericht mittelgroße Fische, nimmt sie aus, wäscht sie und schneidet sie in handbreite Stücke, die man verdeckt eine Stunde beiseite stellt, um sie alsdann in Butter beinahe weich zu dämpfen. Darauf löst man das Fleisch von den Gräten, wendet die Stücke in Parmesankäse und schichtet sie in eine butterbestrichene und bestreute Schüssel. Inzwischen zerquirlt man etwa 1/4 Liter sauren Rahm mit 1/4 Liter kräftiger Bouillon, fügt geriebenen Parmesankäse, einige Löffel Kapern und 1/2 Theelöffel Champignonsoya hinzu, übergießt mit dieser Sauce den Fisch, beträufelt die Oberfläche mit Butter und bäckt die Speise eine halbe Stunde.

*

Gefüllter Puter. Von einem reingeputzten, abgesengten Puter hackt man Füße und Flügel ab, wäscht ihn in frischem Wasser, reibt ihn mit Salz und Pfeffer inwendig aus und läßt ihn 1 1/2 Stunden liegen. Indessen stellt man die Fülle her. Für einen schweren Puter nimmt man 105 Gr. Butter, rührt sie flaumig ab, treibt damit noch 2 ganze Eier und 2 Dotter, etwas wenig pulverisierte Muskatblüte gut ab, setzt der Masse 70 Gr. geschälte geschnittene süße Mandeln, etwas Zucker und einige Körnchen Salz zu und verrührt die Fülle recht gut. Dann spaltet man von innen das Brustbein des Puters, nimmt es eventuell ganz heraus, untergreift beim Halse des Puters die Haut, gleich wie man eine Taube füllt, und stopft die untergriffene Haut mit der Fülle. Dann belegt man die Brust und die Schenkel mit dünnen Speckblättchen und brät ihn langsam unter fleißigem Bestreichen mit Butter schön braun. Kurze Zeit vor dem Anrichten nimmt man die Speckblätter herunter, damit auch die bedeckt gewesenen Stellen schöne

Farbe bekommen. Beim Zerteilen des Puters ist zuerst die Fülle beiseite zu legen. Man schneidet sie in dünne Blätter and legt zu jedem Fleischstück ein Schnittchen Fülle dazu. Die Sauce wird entfettet und separat zum Braten gegeben. Als Beigabe eignet sich feines Fruchtkompot, Orangensalat 2c. Wird der Puter ohne Fülle gebraten, so kann man die Brust schön spicken. Statt Mandelfülle können auch halbgekochte oder gebratene geschälte Kastanien unter den Eierabtrieb gegeben werden. Beide Arten schmecken vorzüglich.

*

Hühner-Mayonnaise. Uebrig gebliebene oder kalte Hühner werden sauber abgehäutet, schön zerschnitten, in einen Topf gelegt und mit Citronensaft, etwas Oel und Salz eine halbe Stunde mariniert. Unterdessen wird eine Mayonnaise etwas fest zubereitet, die zum Anrichten bestimmte Platte wird mit Sulz fingerdick begossen, und nachdem diese darin gestockt ist, legt man in die Mitte geschnittenen Salat, die Hühnerstückchen werden an die Gabel gesteckt, durch die Mayonnaise gezogen, dann erhaben in schöner Ordnung angerichtet, mit Sardellen und hartgesottenen Eiern verziert und der Rand mit Gelee-Stückchen verziert.

*

Holländische Sauce. 3 Eidotter und 1 Theelöffel Mehl werden mit 1/2 Liter Wasser verrührt, mit Muskat gewürzt, unter Rühren bis zum Kochen gebracht und rasch vom Feuer genommen. Dann werden etwas Essig und 125 Gr. Butter durchgerührt und Kapern dazu gegeben.

*

Essigbohnen mit Speck. 60 — 80 Gr. getrocknete grüne Schnittbohnen werden vor Gebrauch in weichem Wasser 2 Stunden anschwellen gelassen, dann abgeseiht, mit erneutem Wasser zum Feuer gesetzt und wie frische weich gesotten. Nach dem Sieden seiht man die Brühe ab und läßt die Bohnen auf einem Durchschlag (Seiher) abtropfen. Indes schneidet man 120 Gr. Speck zu 1/2 Centimeter starken Würfeln, röstet sie in einer Email- oder irdenen Kasserolle zur gelben Farbe, gibt den leicht gebräunten Speck bis zum weitern Gebrauch in ein kleines Täßchen und stellt ihn gut warm. In das restliche Fett gibt man eine halbe Zwiebel, ein Sträußchen grüne Petersilie, alles fein geschnitten, läßt es in dem Fett heiß werden, gibt nun auch die gekochten Bohnen hinzu, dünstet sie mit Zusatz von 1/8 Liter Essig mit der Hälfte Wasser über mäßiger Glut gut heiß, würzt die Bohnen mit Salz und weißem Pfeffer, richtet das Gemüse aufgetürmt in eine heiße Schüssel und überstreut sie nun mit den Speckwürfeln. Diese Bohnen schmecken vorzüglich.

Markknöpflein. Man nimmt 1/4 Pfund Mark, legt es in frisches Wasser, drückt das Blut heraus und stößt es im Mörser mit 2 Milchbrötchen, schlägt 2 Eier darein, verarbeitet es gut mit Salz und Muskatnuß, formt Kügelchen daraus und kocht sie kurz vor dem Anrichten in der Fleischbrühe.

*

Käsebälle. Ein Glas Wasser, ein Glas Mehl, 1/2 Pfund Käse, 3 Eidotter, 3 ganze Eier. Die Masse ohne die Eier wird auf dem Feuer abgerührt. Nachdem sie verkühlt ist, kommen die Eier hinein, worauf mit dem Löffel kleine runde Bälle geformt und in Schweinefett ausgebacken werden. Man bringt die Käsebälle, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, zur Tafel. Auch kann man zwei Sorten Käse dazu nehmen, z. B. Schweizer- und Parmesankäse.

*

Kirschenauflauf. Man weicht 375 Gr. Weißbrot ohne Rinde in Milch ein und läßt es unter Rühren kurz auf dem Feuer. Dann rührt man ein Stück Butter schaumig, gibt 9 Eigelb, etwas geriebene Mandeln, etwas Citronenschale, 3 Löffel Zucker, den Schnee der Eiweiß und 500 Gr. ausgesteinte Kirschen hinzu, füllt dies in ein Auflaufblech und läßt es eine Stunde backen.

*

Kirschen in Zucker. Auf 500 Gr. süße, schwarze und 500 Gr. saure Kirschen rechnet man 150 Gr. Zucker. Der Zucker wird geläutert und die Kirschen werden darin gekocht, bis der Saft syrupähnlich wird, dann heiß in die Gläser gefüllt und obenauf ein in Kirschwasser getauchtes Papier gelegt und darüber zugebunden. Vorzüglich ist es, wenn man 1 Teil Erdbeeren, 1 Teil süße und 1 Teil saure Kirschen nimmt.

*

Eispudding von Reis. Man reibt die Schalen zweier Citronen auf 1 Pfund Zucker, schabt sie ab und stellt dies beiseite. Unterdessen wird 1 Pfd. Reis abgebrüht, in irdenem Geschirr mit 5 /2 Liter Wasser und dem Zucker 3 Stunden gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Citronenschale mit dem Saft von 6 Citronen und 2 Löffeln Rum durch, gibt die Masse, nicht ganz erkaltet, lagenweise mit Fruchtgelee in eine feuchtgemachte Form und stürzt sie dann um. Geschlagenen Rahm als Sauce.

*

Bavesenspeise. 6 Stück alte, harte Weißbrötchen werden fein gerieben oder gestoßen, dann streicht man einen weiten, flachen Tiegel dick mit Butter oder Schmalz aus und gibt die Hälfte des geriebenen Brotes hinein. Hierauf wird ein knapper halber Liter gekochte, aber nicht heiße Milch mit zehn Stück Würfelzucker versüßt und mit einem Ei gut ab-

gerührt. Die Hälfte dieser Mischung schüttet man gleichmäßig über die Brotbröseln im Tiegel, dann wird dick gekochte, erkaltete Zwetschgenmarmelade darüber gestrichen, welche auf folgende Weise bereitet wird: Man nimmt 1/2 Pfund gedörrte Zwetschgen, setzt sie mit Wasser, Zucker, etwas Zimmt und einem Stückchen Citronenschale aufs Feuer und kocht sie so lange, bis sich die Kerne losgelöst haben und die Marmelade fein verrührt werden kann. Ist sie auf das Brot gestrichen, so wird die zweite Hälfte der Bröseln darüber gestreut und der Milchrest über das Ganze gegossen. Obenauf legt man große Stücke Butter oder Schmalz und backt die Bavesenspeise im Ofen braun. Reich mit Staubzucker und Zimmt überstreut, kommt sie noch warm zu Tische.

*

Polenta-Kroketten. Diese kleinen, in Italien und den Donauländern als besonderer Leckerbissen geschätzten Kroketten werden aus dem feinsten Mais- oder Polentagries (Mehl) hergestellt. 400 Gramm dieses Mehles werden in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter zu einem dicken Brei gekocht, den man, wenn er fertig ist, erkalten läßt. Inzwischen werden 180 Gr, gute Butter schaumig gerührt, darein 180 Gr. geriebener harter Käse gemischt, damit abgetrieben und nach und nach der erkaltete Polentabrei mit eingerührt. Aus dieser Teigmasse formt man kleine, daumendicke und eben so lange Würstchen, paniert sie ein und bäckt sie in heißem Schmalze goldbraun. Sind die Kroketten auf Fließpapier abgetrocknet, so gibt man sie möglichst heiß und rasch, auf einer zierlichen Serviette aufgeschichtet, zu Tisch neben dem Braten.

*

Zuckerplätzchen. Erforderlich sind 200 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Eier werden mit Zucker und Vanillezucker eine halbe Stunde gerührt, der Schnee der Eier und das Mehl leicht durchgerührt. Dann werden mit dem Theelöffel kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und hellgelb gebacken.

*

Crême mit bitteren Makronen. 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 8 Eier, 100 Gr. Butter, etwas gestoßene Vanille und 50 Gr. Butter werden auf dem Feuer bis zum Kochen gerührt, schnell in eine Schüssel gegossen, kalt geschlagen, angerichtet, mit grob gestoßenen bittern Makronen bestreut und serviert.

*

Eierkuchen mit Obst. Man quirlt aus 3 Eiern, guter Milch oder Rahm, etwas Zucker, einer Prise Salz und soviel Mehl, daß die Masse ein dickflüssiger Teig wird, einen guten Eierkuchenteig. Diesen bäckt

man in gewohnter Weise in der Omelettenpfanne, jedoch zuerst bloß auf einer Seite. Auf die ungebackene Seite legt man nun beliebiges zerschnittenes Obst, am liebsten Pflaumen oder Aepfel. Diese bestreut man mit etwas Reibbrot, dreht sodann den Kuchen um und bäckt ihn auch auf der andern Seite. Er wird ohne Sauce serviert.

*

Mailänderli. Sehr ausgibig. 2 Pfund Mehl, 7 große Eier, 1 Pfund gestoßener Zucker, 3/4 Pfund Butter und 5 Gr. Hirschhornsalz werden auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dann ein Drittel des Teiges auf die Seite gelegt, die übrige Masse wird ausgewalkt, mit Förmchen ausgestochen und mit Eigelb bestrichen. Vom Drittel werden fingerlange und kleinfingerdicke Stängelchen gerollt, zu S geformt, auf der oberen Seite mit Eigelb bestrichen und dick mit feinem Zucker bestreut. Das Anstreichen macht man am besten, wenn man jedes einzelne auf die Hand nimmt und, wenn angestrichen, einfach in einen Teller mit gestoßenem Zucker legt. Dies gibt ein herrliches Gebäck. Als Gewürz kann man dem Teig das Gelbe einer Citrone beimischen oder auch Vanillezucker.

*

Erdbeerschaum. Erforderlich: 1/2 Liter überreife Walderdbeeren, 1/2 Liter dicken, süßen Rahm, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale. Die Erdbeeren werden mit dem Rahm gerührt, durch ein Sieb gedrückt und mit der Citronenschale und dem Zucker zu Schaum geschlagen.

*

Erdbeerbowle. Ein gehäufter Teller sehr reifer Walderdbeeren wird mit 500 Gr. feinem Zucker lagenweise in die Bowle gelegt, etwas Wasser darüber gegeben und einige Stunden stehen gelassen. Dann gießt man einige Flaschen Weißwein, am besten Moselwein, darüber.

*

Erdbeereis. Man läßt den Saft von 500 Gr. stark reifen Erdbeeren mit 375 Gr. Zucker, 1/2 Liter Weißwein und einigen Stückchen Zimmet aufkochen, füllt es in die Form und läßt es gefrieren.

*

Erdbeeren in Zucker. Zu 500 Gr. Erdbeeren läutert man 500 Gr. Zucker, läßt die Erdbeeren kurz darin kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dicklich werden, gibt die Erdbeeren noch einmal hinein, bis sie heiß sind, und füllt sie dann in die gut ausgetrockneten Flaschen.

*

Erdbeerschnitten. Man teilt Einback in Schnitten (man kann auch Zwieback nehmen) taucht dieselben in zerklopfte Eier und legt auf

jede Schnitte einen Löffel voll gezuckerte Erdbeeren und darüber einen Löffel Eischnee, backt dann die Schnitten, ohne sie zu kehren, unten gelb und übergießt die „Schneeseite" mit der heißen Backbutter. Diese Schnitten nehmen sich sehr hübsch aus, sind bald fertig und sehr wohlschmeckend.

*

Seidene Tücher, Cravatten wäscht man sehr leicht und schön in Kartoffelwasser. Man reibt rohe Kartoffeln und preßt sie aus. Mit diesem Wasser gewaschen, werden die Sachen nicht nur rein und laufen die Farben nicht aus, sondern erhalten auch einen eigenartigen Glanz.

*

Konservierung der Farben in der Wäsche. Essig sogleich zur Waschbrühe gegeben, erhält blaßrote und grüne, zum letzten Wasser gegeben, stellt er veränderte, hochrote Farben wieder her. Soda erhält purpurrot und bleiblau; reine Pottasche erhält und bessert schwarz auf reiner Wolle. Ist die Farbe durch Saucen verändert, so stellt Salmiakgeist, mit zwölf Teilen Wasser verdünnt, sie wieder her; ist sie durch Alkalien verändert, so stellt Essig sie wieder her.

*

Glacéhandschuhe wieder herzustellen. Schwarze, stark abgetragene Glacéhandschuhe werden wie neu, wenn man sie mit schwarzer „Handschuhfarbe" bestreicht. Am besten ist es, man zieht die Handschuhe an und bestreicht sie nun mit einem feinen Haarpinsel. Sie trocknen sofort, und der Erfolg ist ein überraschender. Sind sie nach dem ersten Anstrich noch nicht tadellos, so muß man einen zweiten vornehmen. Aber auch alle andersfarbigen, schmutzig und unbrauchbar gewordenen Glacéhandschuhe kann man durch Anstreichen mit der Handschuhfarbe wieder brauchbar machen. Sie werden zwar nicht schwarz, sondern in der betreffenden Farbe ziemlich dunkel, z. B. schmutzige braune Handschuhe werden tadellos dunkelbraun und sehen wie neu aus. Handschuhfarbe ist in jedem Droguengeschäfte zu billigem Preis erhältlich.

*

Lehm als Scheuermittel. Küchenbretter aus Holz, auf denen man Fett, Fleisch u. a. zerschneidet, fangen leicht die Säfte der Eßwaren, Fett und Blut ein; um sie davon zu reinigen, wende man Lehm an, den man befeuchtet und auf die Flecken streicht; nach einigen Stunden wäscht man das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser gut ab und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm ist beim Abwaschen überhaupt sehr nützlich; er nimmt alles Fett ab und macht Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank.

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