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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **29 (1907)**

Heft 9

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 3. | März 1907

Festbäckerei.

Damit unsere Festkuchen wohl geraten, muß die Hausfrau mancherlei Hauptregeln beachten, muß sie das Wesen der verschiedenen Kuchenteige kennen, die Hitzegrade beim Backen zu regeln verstehen und den Kuchen, die auf dem Festtisch prangen sollen, auch ein festtägliches Aussehen verleihen können.

Zu allem Gebäck muß man stets ganz tadellose Zutaten verwenden, sie allein geben die Gewähr eines guten Geschmackes, der verdorben wird, wenn aus falsch angebrachter Sparsamkeit nicht ganz frische Butter oder Eier, feuchtgewordenes Mehl, alte Gewürze, die ihr Aroma eingebüßt, Mandeln und Nüsse, die strengschmeckend geworden, oder klumpiger Zucker verwendet werden.

Neben dieser Hauptregel muß die Hausfrau allerlei andere Dinge wissen, die zum Gelingen der Festbäckerei von großer Bedeutung sind. Damit alles Mehl und Zucker sich fein verrühren lassen, soll man beides vor dem Anrühren des Teiges, welcher Art er auch sei, durch ein Sieb rühren, Eier muß man niemals über dem Kuchenteig aufschlagen, damit nicht etwa ein nicht ganz frisches in das Backwerk gerät, Korinthen und Rosinen müssen stets in kochendem Wasser abgespült, dann verlesen, mit einem Tuch trocken gerieben und danach mit Mehl vermischt werden, sie sinken dann nicht, wie es sonst oft geschieht, beim Backen im Teig nach unten. Eine kleine Beigabe von Salz darf bei keinem Backwerk fehlen, es sei denn, daß die Butter ausnahmsweise sehr salzig ist, ohne Salz schmeckt jedes Gebäck fade. Ein zum Schneiden steifer Eiweißschnee ist für viele Kuchen Haupterfordernis, man erzielt ihn ohne Schwierigkeit durch rasches, festes Schlagen in kalter Luft.

Alle Formen oder Platten muß man vor dem Anrühren des Teiges bereitstellen, also auch vorrichten. Die Platten werden nach der Art des Gebäcks verschieden vorbereitet. Bei Hefengebäck reibt

man sie mit ungesalzenem Speck ein und bestreut sie leicht mit Mehl, für Butterteig werden sie gar nicht eingefettet, für Blätterteig mit Wasser bestrichen, Mandel- und Nußgebäck verlangt ein Einfetten der Backbleche mit Butter oder Wachs, und Biskuitgebäck wird am besten nicht direkt auf die Platte, sondern auf Oblaten oder befettetes Schreibpapier gesetzt. Alle Formen werden recht gleichmäßig und dick mit Butter oder reinem Schweineschmalz bestrichen und entweder mit Semmelkrumen, gröblich gestoßenen Mandeln oder Mehl ausgestreut. Man kann bei Befolgung dieser Regeln stets auf leichtes Loslösen oder Stürzen des Gebäcks rechnen.

Die verschiedenen Kuchenteige, aus denen wir unser Festgebäck herstellen, verlangen auch eine verschiedene Behandlung, was dem einen recht, ist dem andern nicht billig.

Beim Hefeteig kommt es vor allem auf die Güte und den richtigen Gebrauch der Hefe an. Gute Hefe muß gelblichweiß, nicht grau aussehen, nach Rum riechen, sich leicht zerbröckeln lassen und, in Wasser gebracht, leicht zerfallen. Beim Gebrauch ist zu beachten, daß Hefe weder zu große Hitze noch zu kühle Temperatur verträgt, um wirksam zu bleiben, sie muß daher in einer Flüssigkeit von 16 bis 24 Grad Reaumur aufgelöst werden, und zwar in so viel Flüssigkeit, daß beim Anrühren ein dünner Brei entsteht. Alle Zutaten zum Hefeteig müssen längere Zeit vorgewärmt werden, sie sollen etwa 20 Grad Reaumur haben, auch der Backraum muß warm sein, vor allem ist Zugluft zu vermeiden. Bei allem Hefengebäck wird erst ein sogenanntes Hefenstück, d. h. ein Viertel des Mehls, mit der in warmer Milch gelösten Hefe angerührt, das am besten zugedeckt, in einem Topf mit Wasser von 25 Grad Reaumur, das an warmer Herdstelle steht, aufgehen muß. Dann erst werden die übrigen erwärmten Zutaten mit diesem Hefenstück zu einem Teig verarbeitet, der vor dem Einschieben in den Ofen in der Form oder auf dem Backblech noch einmal aufgehen muß. An Stelle der Hefe tritt neuerdings vielfach das Backpulver, das eine rasche Herstellung der Hefengebäcke gestattet; es darf im Gegensatz zur Hefe nicht erwärmten Zutaten zugesetzt werden, da sich in diesem Fall ein Teil seiner Kohlensäure verflüchtigen würde.

Butterteig und Blätterteig werden im Gegensatz zum Hefenteig in kühlem Backraum mit kühlen Zutaten hergestellt; bei ihnen ist feinste Zerteilung der Ingredienzien, also Durchseihen von Mehl und Zucker unerläßlich, die Butter muß trocken und fest sein, sie soll vorher möglichst kühl gestellt werden. Bei der Bereitung des Teigs muß man von vornherein etwa 100—125 Gramm des angegebenen Mehls zum Ausrollen zurücklassen; das Ausrollen darf erst geschehen, wenn der fertige Teig mehrere Stunden kühl geruht hat, er kann so-

gar unbeschadet seiner Güte über Nacht kühl stehen und am andern Morgen gebacken werden.

Biskuitteig verlangt besondere Aufmerksamkeit beim Zusammenrühren. Die Zuthaten müssen vorher stets gesiebt werden. Wichtig ist das Schaumigrühren von Eigelb und Zucker zum Gelingen; von dem Zucker muß man dabei den vierten Teil zurücklassen und ihn löffelweise dem halbgeschlagenen Eiweißschaum zusetzen, bis der Schnee steif ist, der nur bei dieser Vorsichtsmaßregel nicht schon beim Untermischen unter den Teig zusammenfällt.

Der gerührte Teig endlich ist fast der schwierigste, er wird nur lockeres Gebäck liefern, wenn ihm beim Rühren genügend Luft zugeführt wird, deshalb ist bei ihm ein langes und gleichmäßiges Rühren nötig, ebenso muß der Eiweißschnee erst im letzten Augenblick und wie bei Biskuitteig geschlagen, der Kuchen aber nach dem Unterziehen des Schnees sofort in den Ofen geschoben werden. Hier wird er nie auf die heiße Platte, sondern stets auf einen Rost gestellt, darf während des Backens nicht gerührt werden und muß 5—10 Minuten erst im geöffneten Ofen, dann gleiche Zeit vor der Ofentür stehen, in der Form im warmen Raum darauf erkalten und darf dann erst gestürzt werden.

Die richtige Backhitze ist ausschlaggebend für die Lockerung des Teiges und die Färbung des Gebäcks. Hefenteig verlangt eine Mittelhitze zum Geraten, die vom Anfang bis Ende der Backzeit gleich sein muß. Butter- und Blätterteig braucht ziemlich starke Hitze, Biskuitteig aber eine schwächere Hitze, während die Sandtorten, d. h. die Kuchen aus gerührtem Teig, wie Hefengebäck eine gleichmäßige Mittelhitze verlangen. Sehr geringe Hitze beanspruchen alle aus Eiweißschaum oder Mandeln hergestellten Backwerke.

Um endlich dem fertigen Kuchen ein festtägliches Aussehen zu geben, hat die Hausfrau mancherlei Mittel. Schon das Bestreichen der Kuchen mit zerlassener Butter, das darauffolgende Bestreuen mit gestoßenen Mandeln, gehackten Pistazien und Buntzucker gibt ihnen ein gutes Aussehen. Hübscher ist das Ueberziehen der Kuchen mit Glasur, die man durch verschiedene Würzung mannigfach im Geschmack ändern, durch Zusatz von giftfreien Speisefarben auch noch verschieden färben kann. Alle Glasuren werden auf das fertige Backwerk aufgetragen, sie müssen auf dem Gebäck in der abgekühlten Backröhre trocknen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe mit Leberklößen. 125 Gramm sehr fein gehackte Kalbsleber streicht man durch ein Haarsieb. Alsdann werden 70 Gramm

Butter nebst einem ganzen Ei und einem Eigelb zu Schaum gerührt und mit 70 Gramm Brosamen nebst Salz, fein gehackter Petersilie und Muskatnuß vermischt, worauf die Leber dazu kommt. Es werden nun mit einem Eßlöffel schöne längliche Klößchen ausgestochen, in kochende Fleischbrühe gelegt und etwa 5 Minuten langsam gekocht.

*

Hecht auf holländische Art. Der Hecht wird geschuppt und der Länge nach entzwei geschnitten; in die Haut werden kleine Schnitte gemacht und Salz darein gestreut. Hat der Fisch einige Zeit gelegen, so trocknet man ihn ab, legt ihn in eine Kasserolle mit Butter. Hierauf werden Petersilie, Kapern und Schalotten mit etwas Mehl darüber gestreut, eine Tasse voll mit Fleischextrakt gekräftigter Fleischbrühe hinzugegossen und gedämpft, bis der Fisch gar ist.

*

Fisch mit Bechamelsauce. Hierzu kann jeder gekochte Fisch verwendet werden. Nachdem er entgrätet wurde, zerlegt man ihn in gleichmäßige Stücke. Ein Eßlöffel Mehl wird in Butter mit fein gehackten Schalottenzwiebeln gedämpft, mit etwas Fleischbrühe und süßem Rahm angerührt und zu einer dicklichen Sauce gekocht. Die Sauce wird mit einigen Stückchen Butter nach dem Passieren durchgeschwungen, die Fleischstückchen darin aufgekocht und sodann angerichtet.

*

Rinderzunge mit Sardellensauce. Eine schöne Rinderzunge, gut gewaschen, wird wie anderes Rindfleisch mit Wasser und Gemüse aufgesetzt und wie solches weich gekocht. Vier ausgegrätete und gewaschene Sardellen werden mit einigen Schalotten, Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt und in 60 Gramm Butter gedämpft. Zwei Löffel Mehl, in etwas Butter geröstet, gibt man zu dem Gehackten hinzu und legt die Zunge hinein, um sie noch etwa 30 Minuten mitkochen zu lassen. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und über die geschnittene und angerichtete Zunge gegossen.

*

Aal, in feinen Kräutern gedämpft. Zwei Pfund gereinigter Aal werden in Stücke geschnitten und gewaschen. Anderthalb Liter Wasser, ein Glas Weinessig, Salz, eine Zwiebel und einige Pfefferkörner werden eine Stunde gekocht und die Aalstücke darin langsam weich gesotten. Wenn die Stücke abgetropft sind, werden sie in zerlassener Butter mit feingehackter Petersilie, Zwiebel und Champignons und etwas Citronensaft noch etwa zehn Minuten gedämpft. Diese Fischbrühe wird mit etwas süßer Butter gebunden (Butter mit etwas Mehl geknetet) und über den angerichteten Aal gegossen, mit etwas gehackter Petersilie bestreut und aufgetragen.

Weißkohl mit Speck, im Ofen geschmort. 125 Gramm Räucherspeck werden in Würfel geschnitten, heiß ausgebraten, darin gehackte Zwiebel und Petersilie gedämpft, ebenso etwa 250 Gramm übriggebliebenes, fein gehacktes Fleisch, zwei in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln. Dazu werden zwei ganze Eier, Salz und Pfeffer, sowie Muskatnuß gegeben und gut zusammengemischt. Nun wird der Weißkohl entblättert, gewaschen und in kochendem Salzwasser einigemal aufgekocht, daß sich die Blätter biegsam anfühlen, in kaltem Wasser abgeschreckt und die Blätter auf ein Tuch gelegt. In diese Blätter schlägt man daumengroße Stückchen von obiger Fleischfarce ein, so daß sie eine kleine Rolle bilden. Diese Rollen setzt man in eine gut ausgebutterte Porzellanschüssel, deren Boden erst mit leicht angebratenen Speckscheiben belegt worden ist, über die etwas Fleischbrühe gegossen wurde, gibt über die Weißkohlrollen wieder Speckscheiben, sowie fein gehackte, in Speck gedämpfte Zwiebeln und stellt die Schüssel zum Dämpfen in den Bratofen. Nach 1—1¼ Stunden wird die Schüssel aufgetragen.

*

Kalbsfrikassee mit gemischtem Gemüse. Anderthalb Pfund Kalbsbrust werden in Stücke geteilt, gewaschen, in frischem Wasser aufgekocht, in kaltem Wasser wieder abgekühlt und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In einer Kasserolle mit 125 Gr. zerlassener Butter werden 60 Gramm Mehl aufgestäubt, gesalzen und das Fleisch darin leicht hell angedämpft, mit Fleischbrühe und etwas Weißwein übergossen, Suppengrünes, Zwiebel und Sellerie zugegeben. Das Fleisch wird langsam weichgekocht, das Gemüse entfernt, die Sauce durchgeschlagen und mit zwei Eigelb gebunden, mit Citronensaft abgeschmeckt und über das Fleisch gegossen. Einige Champignons können der Sauce zugesetzt werden. Das gemischte Gemüse wird um das Frikassee angerichtet.

*

Fleischpfannkuchen. Drei Löffel Mehl werden mit etwas Salz und Milch zu einem glatten, etwas dicken Teig angerührt, zwei bis drei Eier, einige Löffel mit Zwiebeln, fein gehacktes, übriggebliebenes Bratenfleisch darunter gemischt. In einer Bratpfanne werden in Butter dünne Pfannkuchen aus der Masse gebacken, aufgerollt, auf die Platte gesetzt, mit geschnittenem Schnittlauch bestreut und aufgetragen.

*

Rinderschmorbraten mit Rahmsauce. 1½ Kilo Rinderschwanzstück werden stark geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Bindfaden umbunden, um es saftig zu erhalten, in 100 Gramm Butter

mit Gemüse und Gewürz auf dem Feuer auf allen Seiten gut angebraten, mit Fleischbrühe und Wein des öfteren übergossen und im Ofen langsam im eigenen Saft weich geschmort. Ein halber Liter saurer Rahm, mit etwas Mehl und Fleischextrakt verrührt, wird zu dem beinah fertigen Fleisch gegossen und dieses in der Sauce glasiert, wenn es weich ist, in schöne Scheiben geschnitten und, mit der Rahmsauce übergossen, serviert.

*

Geschmorter Blumenkohl. Zwei Köpfe Blumenkohl werden sauber geputzt und gewaschen, in kleine Stücke zerteilt und mit warmem Wasser überbrüht. Nun werden in einer Kasserolle in heißer Butter oder Olivenöl gehackte Zwiebeln weich gedämpft, der Kohl wird dazugegeben, gepfeffert, gesalzen und langsam weich geschmort. Ein wenig Fleischbrühe wird zum besseren Dämpfen zugegossen. Beim Anrichten wird der Kohl mit geriebenem Käse bestreut und so zu Tisch gegeben.

*

Schwammpudding mit Fruchtsauce. 1/13 Liter Milch werden mit 60 Gramm Butter und etwas Salz aufgekocht. 125 Gr. gesiebtes Mehl eingerührt, so lange abgedämpft, bis die Masse sich vom Geschirr loslöst. Sodann werden in die halberkaltete Masse nach und nach sechs Eier eingerührt, ebenso 100 Gramm Zucker, die fein gehackte Schale einer Citrone und zuletzt der Schnee von sechs Eiweiß daruntergezogen. Die Masse wird in eine Puddingform eingefüllt und im Wasserbade im Ofen in 45 Minuten gebacken. Eine Fruchtsauce wird zum Pudding serviert.

*

Reisbrei mit Aepfeln. Acht bis zehn saftige Aepfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt und in Zuckerwasser langsam als Kompott weich gekocht. Das Zuckerwasser wird sodann sehr dick eingekocht. Sind die Aepfel erkaltet, so gibt man sie in eine tiefe Porzellanschüssel und übergießt sie mit dem dicken Zuckersyrup. Unterdessen hat man 250 Gramm Reis gewaschen und blanschiert mit Milch und etwas Butter, sowie einer halben Stange Vanille langsam eine Stunde weich gekocht; dann gibt man gestoßenen Zucker, sowie noch etwas Butter zu und streicht diesen Reisbrei glatt über die Aepfel. Man bestreut den Reis mit Vanillezucker und brennt ihn einem glühenden Eisenstab.

*

Biskuitroulade. 250 Gramm Zucker werden mit zehn Eigelb und dem Saft einer Citrone eine halbe Stunde gerührt, 250 Gr. Mehl und der steife Schnee der zehn Eiweiß daruntergezogen. Diese Masse wird auf ein gebuttertes und gemehltes Blech gestrichen (etwa einen Centimeter hoch) und in mittelheißem Ofen gebacken Warm

wird das Biskuitblatt vom Blech gelöst, umgewendet und mit beliebiger Marmelade bestrichen und aufgerollt. Gänzlich erkaltet, wird die Roulade in Scheiben geschnitten, mit einer Himbeersauce übergossen und serviert.

*

Russische Creme von Citronen. Auf 125 Gramm Stückzucker werden die Schalen von zwei Citronen abgerieben. Der Citronenzucker, der Saft von zwei Citronen, ein halber Liter Weißwein, vier Eigelb, zwei ganze Eier, 125 Gramm feiner Zucker und 20 Gr. aufgelöste, aufgekochte Gelatine werden auf schwachem Feuer zu einer Creme gekocht und in einer Schüssel halb kalt gerührt, worauf ein halber Liter gut geschlagener Rahm und ein halbes Glas Arrak darunter gezogen werden. Das Ganze wird in eine Tonne gebracht und auf Eis zum Stocken gestellt.

*

Bunte Ostereierspeise. Eine beliebige grade Zahl frischer Eier wird 6 Minuten gekocht und zum Erkalten in Wasser gelegt. Unterdessen bereitet man folgende unschädliche Farben: Gelb aus Wasser, das man einige Minuten mit Zwiebelschalen und etwas Saffran kocht. Grün, indem man eine Hand voll Spinatblätter in wenig Wasser auskocht und durchseiht. Rot aus dem Saft roter Rüben, den man mit wenig Cochenille stärker färbt. Man lege nun die geschälten Eier in die verschiedenen Farben und lasse sie so lange drinn, bis sie die entsprechende Farbe angenommen haben, den vierten Teil der Eier läßt man weiß. Die Eier werden abwechselnd nach ihren Farben in eine runde Form gefüllt und mit klarer Fleischsülze übergossen. Man stürzt die wunderhübsche Eierspeise auf eine flache Glasschüssel, sobald sie erstarrt ist, umgibt sie mit leicht angemachtem Kressesalat und reicht Remouladensauce dazu.

*

Guter Osterfladen. Blanchiere 300 Gramm Reis 3 mal, gieße und kühle ihn ab. Dämpfe denselben alsdann mit 70—80 Gr. Butter, ein halben Liter Wasser und einen starken Teelöffel Salz. Ist dies geschehen, vermische ihn mit stark einem halben Liter Milch und koche ihn recht weich und dick ein. Alsdann menge 300 Gr. fein gestoßenen Zucker darunter, 300 Gr. Mandeln, abgezogen, aber nicht so feingestoßen, die abgeriebene Schale einer Citrone und nach Belieben 150—200 Gramm Rosinen (wer es liebt, kann zur Hälfte Weinbeeren nehmen), füge dieser Masse je nach der Größe 5—6 Eier bei, von welchen das Weiße zu Schnee geschlagen zuletzt leicht darunter kommt Die so vorbereitete Masse wird auf einen guten Mürb- oder Blätterteig stark fingerdick aufgetragen und in Mittelhitze gebacken (ziemlich

hell) noch heiß mit Zucker übersiebt. — Rezept für guten Mürbteig, hiezu passend, sowie zum Obstkuchen. Zutaten: 150 Gr. Mehl 90—100 Gramm süße Butter, 1 Messerspitze geriebenes Salz, 1 kleines Ei. Die Butter wird in kleine Stückchen zerpflückt und hernach zusammen mit dem Mehl zwischen den Fingern zerrieben, so lange, bis sich Alles wie Brosamen anfühlt. Hierauf werden Salz und Ei sorgfältig darunter geknetet und falls der Teig zu trocken ist, noch 2—3 Löffel Milch beigefügt. Dieser Teig muß ganz dünn ausgewellt werden, er geht schön auf, wer ihn noch zarter liebt, muß das ganze Ei durch 2 Gelbe ersetzen, so wird er besonders für Obstkuchen verwendet, sollte aber immer leicht vorgebacken werden, bevor eine beliebige Masse darauf gestrichen wird.

*

Kleiderreinigen. Mit Benzin, mit Aether, mit teuren Fleckwassern aller Art wissen die meisten Damen Bescheid; aber sie sind dennoch oft genug in der Lage, vor einem sogenannten angeschmuddelten Kleidersaum zu stehen wie der bekannte Greis, der sich nicht zu helfen weiß. Gerade diese an mittelfarbigen und helleren Röcken so unangenehmen Ränder und Flecke weichen dem Benzin und allen ätherischen Mitteln am wenigsten. Wo aber eine gute Bürste nichts nützt, soll man noch lange nicht zu Wasser und Seife greifen, wenn man weise ist. Man ruiniert mit Nässe gewöhnlich mehr, als man gut macht. Es gibt aber ein sehr einfaches und gar nicht bekanntes Mittel, um an mittelfarbigen und hellen Kleidern derartige Aergernisse zu entfernen. Man braucht nämlich dazu nur einen ganz gewöhnlichen Schulgummi, einen Radiergummi, der hart oder weicher sein muß, je nachdem man einen derberen oder zarteren Stoff vorhat. Man lege den Stoff auf eine harte Unterlage, einen Tisch z. B., und reibe in gleichmäßigen, ruhigen Strichen die schmutzigen Stellen, besonders solche, die von einfachem Straßenstaub oder dergleichen unansehnlich geworden sind. Man kann aber auch solche Flecke, die nicht direkt von Fett herrühren, mit dem Radiergummi fortbringen. Es ist erstaunlich, was diesem Mittel alles weicht. Natürlich sind Seide und feinfädige Stoffe von dieser Reibkur ausgeschlossen; sonst würde der Fleck allerdings verschwinden, der Stoff aber ebenfalls.

*

Fliegen. Wenn sich bei uns die Fliegenplage einstellt, lasse ich des Abends in der Küche ein Fenster offen und stehe des Morgens früh auf, nehme in ein Weinglas ein klein wenig Petroleum, halte dieses an die Decke hinauf, dann fallen die Fliegen hinein. Das ist das radikalste und zugleich billigste Mittel.

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