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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **30 (1908)**

Heft 27

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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. 7. | Juli 1908

Kochen, Braten, Rösten.

Die Zubereitung der Speisen und namentlich des Fleisches in unserer modernen Küche schließt gar nicht so große Fortschritte in sich, wie man beim Anblick der pompösen Speisekarten großer Hotels und Restaurants denken möchte.

Ein Sachverständiger, das heißt ein solcher, der über den Nährwert einer Speise sein Urteil abzugeben berechtigt ist, hat jüngst den Ausspruch getan, daß unsere Küche noch heute manches von den sog. Wilden lernen könnte. Auch sei die Zubereitung des Fleisches durch Einführung der Sparkochapperate und der Gaskocher neuerdings erheblich zurückgegangen. Als bestes Verfahren der Fleischzubereitung ist das Rösten anzusehen, das offen vor dem Feuer geschieht. Der Vorzug des Röstens liegt nicht in einer Einbildung, sondern der Geschmack eines so behandelten Fleisches ist viel besser, sein Gewebe ist allgemein zarter als bei gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nun ist es eine unbestrittene Tatsache, daß der Geschmack und die Zartheit des Fleisches in wesenlichem Zusammenhang mit der Verdauungsfähigkeit und somit auch mit dem eigenen Nährwert stehen. Ohne Eßlust ist die Verdauung träge, und es ist mehr als eine Redensart, wenn man sagt, daß die Verdauung schon vor dem Essen beginne. Ganz gewiß werden die Vorgänge der Verdauung in unserem Körper schon beim bloßen Anblick einer unsere Eßlust reizenden Speise erregt, ebenso durch einen appetitlichen Geruch. Es ist sogar wissenschaftlich nachgewiesen, daß der Anblick gut zubereiteter Speisen unmittelbar eine Ausscheidung von Magensaft veranlaßt, demnach die Maschinerie der Verdauung in Bewegung setzt. Selbst wenn im übrigen der Nährwert des Fleisches in den verschiedenen Arten der Zubereitung derselbe bliebe, so würde demnach das Verfahren doch von Ausschlag gebender Bedeutung für die Bekömmlichkeit der Speise sein. Als das Ideal eines Bratens schätzen alle, die es kennen, das Ergebnis der bei den Naturvölkern üblichen Art allmählicher Röstung durch heiße Steine. Das Fleisch er-

hält dadurch eine so köstliche Beschaffenheit, wie sie ihm vielleicht durch den geübtesten Koch und mit den feinsten modernen Mitteln nicht gegeben werden kann. Das Geheimnis liegt dabei in dem langsamen Kochen des Fleisches, und aus demselben Grunde ist das Braten am Rost dem Braten im Ofen weit vorzuziehen. Die langsame Durchhitzung des Fleisches hat einen ganz entschiedenen Vorteil in der Erhaltung des Nährwertes. Wenn die Türe eines in Benützung befindlichen Bratofens aufgemacht wird, so strömt ein Dunst daraus hervor, der nicht unähnlich dem eines eben ausgeblasenen Talglichtes riecht, während der Geruch des Bratens sehr angenehm ist. Im Bratofen wird das Fleisch abgeschlossen in heißer Luft gekocht, die die Neigung hat, das Fett in scharfe Stoffe zu zersetzen. Beim Rösten wird der Braten durch strahlende Hitze zubereitet, gleichsam durch ein Bombardement von Wärmewellen; während die Luft zwischen dem Braten und dem Feuer verhältnismäßig kalt sein kann, nimmt der Vorgang des Röstens seinen Fortgang. Die Gründe, weshalb das ausgezeichnete Zubereitungsverfahren, das allerdings bei uns immer verhältnismäßig wenig in Gebrauch gewesen ist, nun noch seltener ausgeübt wird, liegen hauptsächlich in der größeren Bequemlichkeit anderer Zubereitungen, bei denen namentlich das fortwährende Begießen und andere kleine aber wichtige Aufmerksamkeiten der Bedienung fortfallen. Mit der Zeit aber wird doch wohl die hygienische Aufklärung auch in der Küche ein Wort mitzureden haben, und es muß darin wohl manches verbesserungsbedürftig sein, wenn ein Hygieniker den Ausspruch tun kann, daß ein Arbeiter, der sein Stück Fleisch am Spaten über ein paar Holzscheiten röstet, eine nahrhaftere und schmackhaftere Speise gewinnt, als wir sie gewöhnlich von unserm Kochherd erhalten.

Die Brotkrume.

Wir wissen alle, daß das Brot zur Ernährung des Menschen dient und aus der sogenannten Rinde und Krume besteht. Die guten Eigenschaften der Brotkrume bestehen nun aber nicht nur darin, daß sie den Hungrigen sättigt, sondern sie ist auch noch zu manchen andern Dingen nützlich. In der Küche kann die Brotkrume eine wahre Retterin der Not werden; wenn es sich darum handelt, Zwiebeln zu schälen oder Meerrettig zu schneiden, so treibt Zwiebeln oder Meerettig dem Betreffenden, der damit hantiert, die Tränen in die Augen, ja es kommt sogar zu regelrechtem „Weinen". Auf die Spitze des Messers, dessen man sich bedient, ein Stückchen Brotkrume gesteckt, und der lästige Reitz auf die Tränendrüsen hört wie mit Zauberei auf, und Dutzende

und aber Dutzende von Zwiebeln können abgezogen werden, ohne daß „geweint" wird, denn die ganze Schärfe der Zwiebel zieht in die Brotkrume. Auch bei Tisch leistet die Brotkrume gute Dienste; hat man versehentlich zu viel scharfen Senf genommen, so genügt es, rasch an einem Stückchen Brotkrume zu riechen, so, wie man es an einem Flacon Parfüm tut, denn sofort hört der Reiz in Kehle und Nase auf. Brotkrume ist auch beim Zeichnen statt des Gummis zu benützen, um Konturen, die nicht gelungen sind, wieder zu entfernen. Auch zum Reinigen von besonders zarten Tapeten oder Plafonds ist Brotkrume mit Nutzen anzuwenden. Altes, trockenes Brot sollte niemand fortwerfen; wenn es zu weiter nichts zu gebrauchen ist, so gibt es noch Futter für das Federvieh.

Die Temperatur der Speisen und Getränke

ist für unser Wohlbefinden nicht gleichgültig; unschädlich sind die Speisen, welche bei Körpertemperatur genossen werden, zu heiße oder zu kalte Speisen führen dagegen leicht zu Schädigungen der Zähne und des Magens und können auch auf die Verdauung ungünstig einwirken. Uebrigens besitzt der Organismus Einrichtungen, um sich gegen derartige Schädigungen zu wehren. Sie wirken derart, daß zu heiße Speisen abgekühlt, zu kalte erwärmt werden. Das besorgt bereits die Mundhöhle, in noch höherem Maße der Magen selbst. Nach den Untersuchungen von Johannes Müber in Würzburg tritt die temperaturausgleichende Wirkung des Magens sehr rasch in Tätigkeit. Wenn man kalte Flüssigkeit in den Magen einführt und dieselbe dann später wieder ausdrückt, so ergibt sich, daß sie schon nach 6—8 Minuten auf Körpertemperatur erwärmt ist. Der Magen fungiert daher als Schutzvorrichtung für den Darm. Kalte oder zu heiße Speisen und Getränke wirken verlangsamend auf die Tätigkeit des Magens. Flüssigkeiten von Körpertemperatur werden rascher entleert wie kalte und heiße. Auf die Salzsäureabsonderung des Magensaftes ist kaltes Wasser ohne Einfluß, setzt man demselben jedoch etwas Alkohol zu, so wird sie hervorgerufen. So findet auch die Touristensitte ihre Erklärung, einen kalten Trunk nur mit Spirituosen versetzt zu nehmen. Kleine Mengen Alkohol in den Magen gebracht, steigern ja bekanntlich die Absonderung des Magensaftes, starke Mengen heben sie auf. Die Temperatur der Speisen und Getränke soll im allgemeinen nicht unter 9 Grad Celsius und nicht über 45 Grad gehen, ausnahmsweise darf die Temperatur der Getränke, wenn sie erwärmen sollen, 50 Grad betragen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsmilken-Suppe. Eine delikate, leicht verdauliche Suppe, die wenig Kochzeit braucht. Eine Kalbsmilke wird, nachdem sie gut gehäutet und gewaschen ist, in etwas süßer Butter angebraten, gewürzt, und mit ein wenig warmem Wasser oder Brühe übergossen, noch ca. 1/2 Stunde gedünstet, alsdann angerichtet und zum Erkalten gestellt. In die durchsiebte Brühe rührt man etwas Perlsago ein und kocht ihn ein, bis er klar ist; dann wird der Suppe nach Belieben eine Tasse Rahm beigegeben. Die erkaltete Milke wird in hübsche Würfelchen geschnitten, der Suppe beigefügt, kurz aufgekocht und letztere dann über einige Tropfen „Maggis Suppenwürze" angerichtet.

*

Suppe von geriebenen Kartoffeln. 6—8 Stück gesottene kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen verrieben. Dann wird in einer Pfanne ein Löffel Fett heiß gemacht und die Kartoffeln nebst etwas Grünem und einer feingehackten Zwiebel etwa 5 Minuten darin geröstet, das nötige Salz dazu getan, 20 Minuten gekocht und über 2—3 Löffel Rahm oder geriebenem Käse angerichtet.

*

Windsorsuppe. Etwa 500 Gramm Waden(Haxen)fleisch vom Rind und ebensoviel vom Kalb werden — mit den Knochen — in Stücke zerteilt, mit etwas rohem Schinken, Zwiebeln, Mohrrüben bräunlich in Fett oder Butter gebraten, mit etwa 4 Liter Fleischbrühe und einem Suppenhuhn, dessen Bruststücke entfernt wurden, einige Stunden langsam gekocht. Von dem Bruststück wird eine Klößchenfarce bereitet, indem man es sehr fein wiegt, mit 2—3 Eiern, etwas Panierbrot, Salz und gewiegter Petersilie vermischt; daraus werden kleine runde Klößchen geformt, die man in Salzwasser kocht. Eine Handvoll klein gebrochene Makkaroni werden ebenfalls in Salzwasser weich gekocht und in Butter mit einem Gläschen Sherry geschwenkt. Die Suppenbrühe wird mit einer bräunlichen Mehlschwitze zu einer Suppe angerührt und, wenn sie eine zeitlang ausgekocht ist, durch ein Tuch passiert, mit den Klößchen, Makkaroni und einem Gläschen Sherry gewürzt, aufgetragen.

*

Rostbraten auf polnische Art. Ein kleiner Filet- oder Lungenbraten, der gut abgelagert sein muß, wird, nachdem er schön zugeputzt ist, der Länge nach gespalten, die Fleischteile werden breit geklopft, mit Salz, einer Prise Paprika und etwas weißem Pfeffer bestreut. Von einem eigroßen Stück Butter, einem schönen Ei, etwas fein gehackten

Schalotten, 2 Eßlöffel voll Brotbröseln, einer kleinen Messerspitze Gewürznelken und ganz wenig pulverisierter Muskatblüte wird ein Abtrieb gemacht, damit jedes Fleischstück auf einer Seite bestrichen, dann die beiden Teile zusammengegeben und einrolliert, worauf das Fleisch mit feinem Wurstfaden schön umschnürt wird. Das Bratenstück wird sodann auf einer mit Speck und Zwiebelscheiben belegten Bratpfanne unter öfterem Begießen mit eigenem Safte und Rindssuppe schön braun gedämpft, aus dem Safte gehoben, die Sauce angestäubt, mit Rahm, Zitronensaft und Wein gewürzt, aufgekocht und zu dem in Scheiben geschnittenen Braten gegeben.

*

Kalbfleisch-Croquettchen. Uebrig gebliebener Kalbsbraten wird fein gehackt, soviel, daß es ungefähr einen Suppenteller voll ausmacht, ebenso eine gebratene Kalbs- oder Schweinsniere und etwas Zwiebel. Nun macht man eine weiße Mehlschwitze von 3 Eßlöffel Mehl und Butter, löscht sie mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, zieht rasch zwei Eigelb darunter und schüttet die Masse in eine Schüssel über das gehackte Fleisch, rührt es darin gut um und läßt es erkalten. Alsdann formt man von der Masse Croquettchen, wälzt sie in Semmelbrösel und bäckt sie schwimmend in Fett schön gelb.

*

Ungarischer Rostbraten. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen. Zutaten: Rindfleisch, Butter, Zwiebeln und 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, 1/2 Liter sauern Rahm. Von 1 1/2 Kilo Rindfleisch aus der Keule oder dem Rücken schneidet man handgroße Scheiben, welche ordentlich breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einer Pfanne mit Butter gebraten werden und tut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, die sich bräunen müssen. Alsdann legt man die Scheiben in einen fest verschließbaren Topf, gießt 1/2 Liter guten sauern Rahm hinzu, gibt 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt daran, läßt so alles 2 Stunden dünsten und macht dann die Sauce mit etwas Mehl seimig.

*

Fleisch-Eierkuchen. Bereitungszeit 1 1/4 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 5 Eier, 3/4 Liter Milch, 80 Gramm Mehl, 125 Gramm Backfett, eine Prise Salz, nach Belieben gekochtes Rindfleisch, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Löffel Semmelkrumen, 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer. 3 Eigelb werden mit der Milch und dem Salz vermischt, unter stetem Schlagen in das Mehl gegossen und nach und nach damit verrührt. 4 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und mengt sie langsam unter die Masse, von der nun dünne Eierkuchen gebacken werden. Uebrig gebliebenes Suppenfleisch wird fein gewiegt,

mit einem Eigelb, 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt aufgelöst in zwei Eßlöffel Wasser, 1 geriebener Zwiebel, etwas Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt, und diese Fülle gleichmäßig auf eine Seite des Eierkuchens gestrichen. Dieser wird nun aufgerollt und in 3 bis 4 Stücke geschnitten, welche man erst in Mehl, dann in einem zerrührten Ei und zum Schluß gleichmäßig mit Semmelkrumen paniert. Man backt die Fleisch-Eierkuchen schön goldgelb; sie geben eine vortreffliche, billige Beilage zu allen Gemüsen.

*

Petersilienkartoffeln als Gemüse. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht und nachdem sie etwas abgekühlt sind, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun zerläßt man reichlich Butter in einem Schmortopf und tut etwas gehackte Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kartoffeln dazu. Dies muß zusammen eine kurze Zeit durchschmoren. Inzwischen quirlt man einige Eigelb, schwenkt die Kartoffeln damit gut durch und richtet sie sofort an.

*

Grüne Erbsen. Die Erbsen (man kaufe nur die kleinen, süßen Erbsen, eine Zungenprobe ist vorher angebracht), werden mit einem Stückchen Butter, 1 Teelöffel Zucker und ebensoviel Salz zum Feuer gebracht und etwa 1/2 Stunde gekocht. Dann macht man ein ganz helles Schwitzmehl, gibt es zu den Erbsen und läßt alles zusammen gut durchkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man 1 Stückchen süße Butter und etwas fein gewiegte Petersilie bei, schwenkt das Gemüse gut durch und serviert es sofort.

*

Bohnensalat. Hiezu eignen sich nur feine Sorten. Sie werden nachdem die Fäden abgezogen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann fein länglich geschnitten, und noch warm mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer nebst fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. Etwas fein gesiebte Petersilie darunter gemengt, schmeckt auch sehr gut.

*

Johannisbeerkuchen. Ein guter Hefenteig wird möglichst dünn ausgerollt, mit einem Griesbrei messerrückendick bestrichen und dünn mit Zwiebackskrume bestreut. Darauf kommt eine dicke Lage entstielter Johannisbeeren und darüber ein Guß aus saurem Rahm und Ei und Zucker. Der Kuchen muß bei viel Oberhitze gebacken werden.

*

Käseschnitten. 3 Brötchen á 10 Cts. werden in 1 cm dicke Schnittchen verteilt, in Milch umgekehrt und auf eine Platte gelegt. Hierauf verrührt man 8 Löffel geriebenen Käse, 3 Löffel Mehl, 3—4 Eier

und 1 Prise Salz mit Milch zu einem dünnflüssigen Teiglein, tut das selbe in eine Messingpfanne und rührt darin, bis sich die Masse von der Pfanne löst, streicht sie dann 1 cm dick auf Brotschnitten und backt sie auf der nicht bestrichenen Seite in heißem Fett schwimmend.

*

Eierspeise mit Spinat. Von 8 bis 10 hart gekochten Eiern trennt man das Weiße und das Gelbe, schneidet ersteres in Streifen und röstet diese in etwas Butter, vermischt sie sodann mit einigen Löffeln geriebenem Käse und Rahm, Pfeffer und Salz. Unter die feingehackten Eigelb gibt man eine Prise Cayennepfeffer und Salz. Die Eiermasse gibt man in eine Porzellanform, darüber das Eigelb, zerlassene Butter, sowie geriebene Semmeln und backt die Speise etwa 10 Minuten. Spinat wird dazu serviert.

*

Eine gute Kartoffelspeise. Rohe Kartoffeln werden geschält klein geschnitten und dann schichtweise in eine Auflauf- oder sonstige Schüssel gelegt, und zwar in folgender Weise: Erst etwas Butter, dann geriebener Käse, eine Lage Kartoffeln, Salz darüber und so fortgefahren, bis alles aufgebraucht ist, obenauf muß reichlich Butter und Käse kommen. Nun wird das ganze im Ofen 3/4 Stunden gebacken.

*

Gemischter Salat. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Brechbohnen, 1/4 Liter ausgepellte frische Bohnen 1 1/2 Liter Kartoffeln in der Schale, 1 Kopf grüner Salat, 3—4 Blätter Dragon, 3 Löffel Essig, 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt, 1 Theelöffel gehackte Petersilie. 1/4 Liter ausgepellte, frische, weiße Bohnen werden mit 2 Liter kochendem Wasser und 10 Gramm Salz zu Feuer gebracht; haben sie 1/4 Stunde gekocht, schüttet man 1 Liter abgezogene gebrochene grüne Bohnen mit hinein. Ebenfalls läßt man 1 1/2 Liter kleine Salatkartoffeln in ein Liter Wasser und 10 Gramm Salz gar kochen. — Währenddessen bereitet man eine Salatsauce: Hierzu gibt man 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt in eine tiefe Schüssel und rührt es mit 3 Löffeln Bohnenbrühe eben; dann tut man eine feingewiegte Zwiebel und Petersilienblätter, 4 Löffel Oel, 3 Löffel Essig, 5 Gramm Salz, feingestoßene Pfefferkörner und 3—4 grob geschnittene Dragonblätter hinein. — Sind die Bohnen nach etwa 1 1/2 Stunden gar, so gießt man sie auf einen Durchschlag. Die gekochten Kartoffeln werden abgezogen und in feine Scheiben geschnitten; der Salat ist gewaschen, abgetropft und zerlegt. Nun verteilt man die Sauce auf die verschiedenen Substanzen, schwenkt und rührt die Masse etwas und läßt die Sauce dann gut einziehen. Will man den Salat anrichten, so legt man

die Salatière mit dem grünen Salat aus, gibt dann schichtenweise die Bohnen und Kartoffeln hinein und legt obenauf noch einige Blätter in die Mitte. — Wenn man es hat, reicht man kalten Braten oder gebratenen Fisch dazu.

*

Flaumpastetlein. Auf 250 Gramm Butter, die man an der Wärme zergehen läßt, nimmt man 6 Eier, 6 Löffel voll Milch, etwas Salz, schlägt ein Eigelb, ein Löffel Milch, ein Löffel Mehl zum Teig, bis alle 6 Eigelb verbraucht sind. Hierauf schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee und vermischt ihn leicht mit dem Teig. In kleine, gut mit Butter bestrichene Förmchen gibt man zwei Löffel voll von diesem Teig, in die Mitte eine Kugel von Fleischfarce, dann wieder 2 Löffel Teig. Hierauf werden sie gebacken.

*

Himbeerlimonade wird folgendermaßen zubereitet: Man preßt die Himbeeren, welche möglichst frisch sein sollen, aus, zu 1/2 Liter Saft gibt man ein Liter frisches Brunnenwasser, den Saft 1/2 Citrone und ca. 125 Gramm Zucker; läßt diese Mischung einige Stunden zugedeckt stehen, läßt den Saft durch den Filtrierbeutel laufen und stellt ihn recht kalt. Diese Limonade ist entweder sofort zu verwenden, kann aber auch einige Zeit in Flaschen aufbewahrt werden. — Eine gute Limonade erhält man ebenfalls, wenn man eingekochten Himbeersaft und Wasser verwendet und etwas frischen Citronensaft beimischt.

*

Seidene Blusen zu reinigen. Einige Kartoffeln werden geschält, in ganz feine Scheiben geschnitten und abgespült. Dann gießt man ungefähr einen Liter kochendes Wasser darauf und läßt es stehen, bis es abgekühlt ist. Von diesem Wasser nimmt man so viel, wie man nötig hat und gießt nun eine gleiche Menge Weingeist hinzu. Mit dieser Flüssigkeit reibt man mittelst eines Schwammes die Blusen gut ab und wenn halb trocken, bügelt man sie auf der Rückseite mit einem nicht zu heißen Eisen behutsam. Auf diese Weise lassen sich Blusen, seidene Röcke 2c. in den zartesten Farben reinigen, ebenso kann man Samt mit dieser Flüssigkeit reinigen.

*

Wer seine Gasrechnung möglichst niedrig haben möchte, mag darauf achten, nach jeder, auch der kleinsten Gasbenutzung, auch den Haupthahn abzustellen. Dadurch wird der Druck auf die Gasuhr wesentlich vermindert.

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