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

Band: 14 (1892)

Heft: 16

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: 01.01.2026

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 4 | April 1892

Die Gesundheitspflege im Hause.

Gar mannigfach verschieden sind die Anforderungen, welche an unsere Wohnungen gestellt werden, so verschieden eben als die Bewohner und ihre Verhältnisse selbst sind. Am genügsamsten sind wohl diejenigen, die sich glücklich schätzen, nur eine billige Unterkunft zu finden, ohne etwas Weiteres zu begehren. Sollte man's glauben, daß diese so leicht Befriedigten oft noch weit schwerer das für ihre Verhältnisse Passende finden, als diejenigen, welche nach jeder Richtung die höchsten Ansprüche stellen? Und doch ist's so. Denn die nichts weiter suchen, als ein billiges Unterkommen, das sind wohl die Aermsten unter den Armen, die, wie mit Ketten an ein trübes Schicksal gebunden, alle Bitterniß des Daseins schon durchgekostet haben, die, aller Hoffnung baar, auch der Kraft zum Streben verlustig gegangen sind und nur noch einen Raum suchen, um sich vor der Unbill der Witterung und vor den Blicken Unberufener zu bergen. Daß da der Gesundheitspflege nicht nachgefragt wird, das versteht sich von selbst. Eine zweckmäßig gewählte und nach den Regeln der Gesundheitspflege gehaltene Wohnstätte ist aber eine Hauptbedingung zur Gesundheit selbst. Und wem an diesem köstlichsten der Güter gelegen ist, der wird bei einer Wohnungswahl sein Hauptaugenmerk auf die hygieinische Lage und Einrichtung legen, und er wird darauf sehen, ob darin ohne besondere Hindernisse alle Bedingungen zur Gesundheitspflege erfüllt werden können. Licht, Luft und Sonne sollen zu unsern Wohnräumen freien Zutritt haben, die Abzugsröhren und Kanäle seien in tadellosem Zustande und mit Wasserverschluß versehen. An einem bis über das Dach reichenden Dunstrohr für die Aborte darf es nicht fehlen, und wo keine Wasserspülung vorhanden ist, muß streng darauf gesehen werden, daß die Deckel in diesem Raume stets geschlossen, die Fenster offen gehalten und für knappen Verschluß der Thüre gesorgt wird. Diese Ordnung muß aber im ganzen Haus, auf allen Stockwerken durchgeführt werden. Für fleißige Reinigung des Abfällrohres, so weit es erreichbar ist, muß Sorge getra-

gen werden, auch muß von Zeit zu Zeit eine Spülung mit Eisenvitriol oder Chlor vorgenommen werden.. Die gleiche Sorgfalt wie dem Aborte muß auch dem Schüttstein zugewendet werden; dessen Ablaufrohr darf nicht in den Jauchekasten münden, noch darf das ablaufende Wasser im Ablaufkasten stehen bleiben, sondern es soll dasselbe durch Röhren mit genügendem Fall weggeleitet werden. Durchaus unstatthaft ist es auch, daß das erste Wasser von der beschmutzten Kinderwäsche in den Schüttstein ausgegossen wird. Wo die genannten Unzukömmlichkeiten bestehen, da versieht das Abfallrohr die Stelle eines Schornsteins, der alle schlechten, krankmachenden Dünste beflissen in die Küche hineinzieht. Wo die viel am Schüttstein sich aufhaltenden Frauen und Mädchen viel von Halsweh und dergleichen Uebeln heimgesucht werden, da ist die Ursache fast immer auf die aus dem Rohre aufsteigenden, schlechten Gase zurückzuführen. — Die Wohnung muß ohne viele Umstände leicht gründlich auszulüften und ein jeder Raum darinnen sollte direkt oder indirekt der Sonne zugänglich sein. Je fleißiger die Luft in den Wohnräumen erneuert wird, um so gesunder ist es. Zum Aufheben der gebrauchten und zum Hängen der gereinigten Wäsche muß ein besonderer Raum vorhanden sein, so daß nichts Derartiges in den Wohn- und Schlafzimmern Platz finden muß. Die Betten müssen täglich von Grund auf ausgelüftet, geschüttelt und gekehrt werden. Tannene Fußböden behandelt man mit Oel, damit sie beim Reinigen kein Wasser einsaugen und nicht Anlaß geben zur bleibenden Durchfeuchtung. Ein eingeölter Fußboden läßt wenig Staub aufkommen; die Reinigung ist nicht zeitraubend und kann daher viel öfter vorgenommen werden. Wenn immer thunlich sollen die Möbelstücke nicht unmittelbar an die Wände angestellt werden, sondern es soll die Luft zwischen beiden durchstreichen können. Schlimm ist's, wenn der Raum so beschränkt ist, daß die Möbel beim Reinigen nicht von der Stelle gerückt werden können, so daß der Staub sich in Menge anhäufen kann, der dann, emporgewirbelt, eingeathmet werden muß. Die Nachttöpfe müssen mit Deckeln versehen sein. Nachts ist es geboten, die Thüren und Schubladen der Nachttische gut geschlossen zu halten, den Tag durch sollen sie dem Luft- und Lichtzutritt geöffnet bleiben. Der Beleuchtung muß ein besonderes Augenmerk geschenkt werden. Die Lampen bedürfen täglich der gründlichen und bis in's Kleinste gehenden Reinigung, wenn sie nicht einen üblen und der Gesundheit höchst nachtheiligen Geruch verbreiten sollen. Ein schlimmer Feind der häuslichen Gesundheitspflege in den Städten sind die sonnenarmen, feuchten Wohnungen. Doch kann mit fleißigem Lüften nach dieser Richtung vieles verbessert werden. Wo es feucht ist, muß strenge darauf gesehen werden, daß die Möbelstücke nicht direkt an die Wände angestellt werden. In schattigen, feuchten Wohnungen muß auch besonders der Küche größere Aufmerk-

samkeit gewidmet werden. Kupfer- und Messinggefäße dürfen niemals zur Benutzung gelangen, ohne vorherige Reinigung und gründliches Trockenreiben. Ein wunder Punkt ist ferner der Kehricht- oder Abfallkübel, der nur zwei Mal in der Woche geleert werden kann. Da müssen alle Abfallstoffe aufgespeichert werden, welche die Hygieine von ihrem Standpunkt aus unverzüglich beseitigt haben will. Da soll die Hausfrau nun in erster Linie darauf sehen, daß der Abfallkübel mit einem gut schließenden Deckel versehen werde und daß beim Einschütten von solchen Dingen, die in Gährung übergehen, diese stets mit Asche überdeckt werden. Unter der Gesundheitspflege im Hause versteht sich von selbst die Pflege des Körpers durch zuträgliche Nahrung, zur rechten Zeit, in richtiger Auswahl und in mäßiger Weise gereicht, durch den richtigen Wechsel von Arbeit und Ruhe, von geistiger und körperlicher Bethätigung, durch tägliche Waschungen und Bäder, sowie durch zweckmäßige Kleidung und gesundheitsmäßige Lagerung zur nächtlichen Ruhe. Wem das Streben nach richtiger Gesundheitspflege in Fleisch und Blut übergegangen ist, der wird bei der Wahl einer Wohnung gerne ein Opfer bringen an der Eleganz seiner persönlichen Erscheinung und seiner häuslichen Einrichtung, um der Gesundheit eine Zulage machen zu können. Denn wer gesund ist, suche es zu bleiben; wer es aber nicht ist, der trachte mit allem Fleiß darnach, es zu werden.

Für Küche und Haus.

Kartoffelboulettes. Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, so rasch wie möglich geschält, durch die Gemüsepresse gedrückt, ein Stück süße Butter, einige Eier, das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatnuß dazu, zu Bällchen oder Würstchen geformt, diese in Eiweiß und geriebenem Brod umgekehrt und in Fett schwimmend gebacken.

*

Gebackenes Kartoffelpurée. Die gesottenen, geschälten und noch heiß durch die Presse gedrückten Kartoffeln werden mit etwas Milch und Butter und dem nothwendigen Salz fein verrührt. Mit einigen Eigelb vermischt, soll es eine steife Masse geben. Diese wird in eine ofenfeste Schüssel hoch angerichtet, mit geriebenem Käse dick bestreut, mit zerlassener süßer Butter beträufelt und im Bratrohre schön gelb gebacken.

*

Sauerampfer, Melde, Brunnenkresse und Löwenzahn, die nun jung und zart hervorwachsen, sind als Frühlingsgemüse sehr geschätzt. Man verliest sie rein, wäscht sie gut durch und läßt sie in kochendem Salzwasser

aufsteigen. Dann legt man sie in einigemal erneuertes kaltes Wasser und hackt sie fein. Sie werden gekocht wie Spinat. Sehr beliebt ist es, dem Spinat etwas von diesen Kräutern beizumischen.

*

Fricko. In eine ofenfeste Schüssel oder Form werden schichtenweise rohgeschälte, in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln und ganz fein geschnittenes, rohes, mürbes Rindfleisch gefüllt; Salz, Pfeffer und ausgebratene Speckstückchen oder Butter dazwischen, mit saurem Rahm übergossen und zwei bis drei Stunden langsam gebacken. An Stelle des geschnittenen Rindfleisches lassen sich auch feine Schnitten von Schweinefleisch oder Rippchen von zartem Schaffleisch verwenden. In letzterem Falle werden geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebeln beigefügt.

*

Schweinscotelettes werden entweder mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Wasser auf's Feuer gesetzt, die Pfanne zugedeckt etwas dämpfen lassen. Nachher aufgedeckt, läßt man die Brühe eindämpfen und die Cotelettes schön gelb braten. Zur Sauce wird das nöthige Wasser mit etwas Fleischextrakt zugegeben und das Angebratene sorgfältig losgekocht.

Auf eine andere Art werden die vorgerichteten Cotelettes auf beiden Seiten im Fett gelb gebraten und auf heißer Platte angerichtet, gut zugedeckt und an die Wärme gestellt. In das ausgebratene Fett wird etwas Mehl gerührt, etwas saurer Rahm beigegeben, oder süßer Rahm mit etwas Zitronensaft. Dies wird aufgekocht und über die Cotelettes angerichtet.

*

Haferschleimsuppe ohne Fleischbrühe (für 6 Personen). Man dämpfe ein Stückchen Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß auf 2 Liter siedendes Wasser, rühre 6 starke Eßlöffel Hafermehl in frischem Wasser glatt, gieße sie in die siedende Flüssigkeit und lasse circa $^3/_4$—1 Stunde kochen und rühre mit etwas Ei und Milch oder Rahm ab.

*

Schnitt-Bohnensuppe (für 6 Personen). Zwei Eßlöffel Mehl in Butter oder Fett braun rösten mit ein wenig fein geschnittener Zwiebel, gute Fleischbrühe dazu gießen und 60—80 Gramm getrocknete Schnittbohnen oder 1 Pfund frische; erstere ca. $^1/_2$, letztere $1^1/_2$ Stunden darin kochen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Bohnenkraut würzen.

*

Linsensuppe (für 6 Personen). Man rühre 6 Eßlöffel voll bestem präparirtem Linsenmehl in frischem Wasser glatt und koche dann in circa 2 Liter siedender Fleischbrühe ungefähr $^1/_2$ Stunde auf, wobei man etwas

braun geröstete Zwiebel und Brodstückchen, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu thut. In Ermangelung von Fleischbrühe setzt man der Flüssigkeit während dem Kochen etwas Fett und Fleischextrakt zu.

*

Omelette mit Weißbrodschnitten. Die Brodschnitten werden durch kalte Milch gezogen, abgetropft und in der Pfanne mit dazwischen gelegten Butterstückchen auf beiden Seiten gelb gemacht. Als süße Platte wird Zucker dazu gestreut, auch gereinigte Rosinen; andere lieben das Gericht gesalzen, etwas Pfeffer dazu gegeben und geriebenen Käse darauf gestreut. Ueber die Masse, sei sie gesalzen oder gezuckert, wird der Omelletteteig gegossen, mit einem Schäufelchen oder Messer fleißig gelöst und auf beiden Seiten schön gebacken.

*

Eierspeise. 6 hartgekochte Eier werden geschält, fein geschnitten, 70 Gramm Butter mit 2 rohen Eiern leicht gerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, eine Hand voll geriebenes Weißbrod dazu und die geschnittenen Eier. Die Masse wird in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form eine halbe Stunde gebacken und umgestürzt zu Tische gegeben.

*

Kleine Formkuchen. 125 Gramm Butter leicht gerührt, nach und nach 6 Eier und 1/2 Kilo Mehl mit 1/4 Liter lauwarmer Milch verrührt und etwas Salz dazu. Die gut ausgestrichenen Förmchen werden kaum halb voll mit dem Teig gefüllt. In heißem Ofen rasch gebacken, müssen die kleinen Kuchen inwendig ganz hohl sein.

*

Zwiebackschnitten. Geröstete Zwieback in Wein geweicht, werden gut abgetropft in Butter gebacken und noch warm gut mit Zucker und Zimmet bestreut.

*

Gebackene Igel. Von Schild oder Semmelbrödchen wird die Kruste am Reibeisen abgerieben, einige Eier werden mit gesüßter Milch verrührt, die Brödchen darein geweicht und zuerst in geklopftem Ei und nachher in der abgeriebenen Kruste gekehrt, mit geschälten und gestiftelten Mandeln gleichmäßig gespickt und in Butter schwimmend in beständiger Bewegung langsam gebacken, bis die Mandeln hellgelb sind. Man servirt dazu ein Compot.

*

Kartoffeln mit Specksauce. Zu Specksauce schneidet man den Speck in kleine Würfel und bratet diese aus, bis sie schön gelb sind, rührt etwas Mehl ein und läßt es gelb anlaufen, gibt auch etwas fein geschnittene Zwiebeln bei , nebst Pfeffer und dem nöthigen Salz. Mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und mit etwas Essig gewürzt, wird die Sauce über gut abgekochte Kartoffeln geschüttet und damit etwas durchgeschwungen.

Griesmehlsuppe mit Rosinen. Schöne Rosinen werden gut gewaschen und in dem zur Suppe nöthigen Wasser zum Kochen gebracht. Hierauf streut man unter beständigem Umrühren Griesmehl ein, fügt Salz, Zucker, etwas ganzen Zimmt, auch ein Stückchen Zitrone bei und läßt die Suppe etwa 1/2 Stunde auf schwachem Feuer ziehen. Man fügt etwas Wein bei und gießt die Suppe über ein feinverquirltes Ei.

*

Giftiges Kochgeschirr hat kürzlich mehrere Mitglieder einer angesehenen Familie Berlins in große Gefahr gebracht. Geheimrath G. hatte eines Abends mit den Seinen Maccaroni und Schinken verspeist, worauf die gesammten Tischgenossen von heftigem Erbrechen, Herzklopfen und furchtbarer Todesangst befallen wurden. Der herbeigerufene Arzt, welcher über den Fall in der Münchner „Aerztlichen Rundschau" berichtet, glaubte zunächst in einer Beimischung schädlicher Farbstoffe zu den Maccaroni die Ursache vermuthen zu dürfen, bis seine Aufmerksamkeit auf das emaillirte Kochgeschirr gelenkt wurde. Dieses war anscheinend tadellos, aber die Art der Vergiftung wies so sehr auf Blei hin, daß der Arzt sofort etwas Essig in dem Geschirr kochte und diesen dann mit etwas Schwefelwasserstoff versetzte. Augenbticklich zeigte sich die bekannte Schwarzfärbung, welche das sicherste Kennzeichen des Bleies ist. Die Emaille des Kochgeschirres hatte trotz guten Aussehens den schweren, gesundheitsschädlichen Fehler, daß sie Blei aus Glasur beim Kochen mit säuerlicher Speisen an die letztern abgab. Der „Aerztlichen Rundschau" zufolge hat man in der oben angegebenen Prüfung das sicherste Mittel, um gesundheitsschädliche Emaille von unschädlicher sofort unterscheiden zu können. Bei der außerordentlich häufigen Verwendung emaillirten Kochgeschirres ist es wohl anzurathen, sich in dieser Beziehung vorzusehen, namentlich wenn die Emaille nicht mehr ganz frisch ist. Ganz kleine Dosen Blei können chronische Unterleibserkrankungen mit sehr heftigen Erscheinungen, größere Dosen, wie in obigem Falle, ernste akute Erkrankungen verursachen.

* * *

In Schlesien ist der interessante Versuch gemacht worden, im Herbst Kartoffeln zu legen, das Kraut beim Eintritt des Winters niederzulegen und mit einer zehn Zoll starken Strohschicht zu bedecken. Der Rand der Beete wurde mit Laub eingedeckt. Nun sind die neuen Früchte völlig reif, gesund und wohlschmeckend und von der Größe der so theuren Malta-Frühkartoffeln. Die Sache ist auch hierzulande des Versuches wohl werth.

Sparsamkeit.

Wer sparsam ist, strebt zuerst nach dem Nothwendigen, dann nach dem Nützlichen und erst zuletzt nach dem Angenehmen. Er denkt dabei auch nicht blos auf den gegenwärtigen Augenblick, sondern auch an die Zukunft. Und da es völlig ungewiß ist, was man in der Zukunft nöthig brauchen oder sich wünschen wird, so soll man suchen, sich für künftige Bedürfnisse das Nöthige zu sparen an Geld oder an Geldeswerth. Es heißt nicht umsonst: „Wer kauft was er nicht braucht, wird bald verkaufen müssen was er braucht.“ Kaufen wir darum nichts Entbehrliches, ohne daß wir längere Zeit hindurch den beabsichtigten Einkauf bedacht und überlegt haben. Eine andere Regel der Sparsamkeit verlangt, daß man das was man besitzt wohl ausnütze, es bestmöglich schone und nichts zu Grunde gehen lasse. Wie wenig aber wird dieses Schonen und Ausnützen sogar von Frauen und Töchtern verstanden. Da wird mit theuren Kleiderschleppen der Straßenschmutz und Staub zusammengekehrt; der nicht rechtzeitig geflickte Riß wird zum unverbesserlichen Loch. Eine Naschwaare, kurz vor der Mahlzeit genossen, macht daß diese größtentheils unberührt bleibt, zu Grunde geht, u. s. w. Manche kleine Ausgabe, mancher Verlust wird nicht vermieden, weil dem Kleinen keine Bedeutung beigemessen wird; aber selbst Kleinigkeiten werden bedeutend, wenn sie oft wiederkehren. Auf ein Endchen Bindfaden, auf eine Stecknadel zu achten, gilt freilich für pedantisch und ist auch oft nicht der Mühe werth, wenn es mit einem großen Aufwande an Zeit und Mühe verbunden ist. Doch wer sich einmal an solche Achtsamkeit gewöhnt, den kostet sie dann kaum einen Gedanken, und so ist diese gute Gewohnheit, früh angefangen und sorglich beibehalten, ein Gewinn für das ganze Leben.

Im Frühjahr ist die beste Zeit, um den im Hause so lästig werdenden Insekten mit Wirksamkeit den Krieg zu erklären. Der Vernichtungskrieg gegen allerlei Ungeziefer, das kriechend und hüpfend, fliegend und huschend in Zimmer, Küche und Keller haust, muß energisch und anhaltend betrieben werden. Da ist zuerst die diebische Maus. Die Hausfrau muß ihr eigenhändig die Arsenikpille und die mit Phosphorsalbe bestrichene Brodscheibe in das Schlupfloch stecken; sie darf dies nie jungen, unerfahrenen Miethlingen überlassen. Später müssen die Mäuselöcher mit Glasscherben gefüllt und mit Mörtel ausgekittet werden, damit nicht neue ungebetene Gäste die alten Gänge benutzen. Die gleiche Phosphorsalbe vertilgt auch die so unappetitlichen Schwabenkäfer, die, wo sie einmal sich

eingenistet haben, sich massenhaft vermehren. Weniger gefährlich als dieses ist Insektenpulver und pulverisirter Borax zu gleichen Theilen; sie sterben massenhaft davon. Dennoch kann man nicht erwarten, daß sie schon den ersten Vernichtungsversuchen vollständig weichen. Von Zeit zu Zeit wird noch junge Brut zum Vorschein kommen, und sobald solche bemerkt wird, müssen von Neuem alle Fugen der Fußböden, muß hinter den Oefen und um den Kochherd gründlich ausgestrichen werden. Mit eben solcher Beharrlichkeit müssen Flöhe und Wanzen vertilgt werden. Man meint jetzt schon im Gebrauche von Insektenpulver eine genügende Abwehr gefunden zu haben und für gelegentliche Einwirkung dieser Thierchen ist es wohl ein probates Mittel, wo aber durch alten Bauschutt, der leider immer noch zur Füllung der Böden benutzt wird, diese Plage auch in ganz neue Häuser verpflanzt wird, bleibt ein ganz energisches Einschreiten geboten, wenn man diesem Uebel jemals Meister werden will. Es gibt kaum ein sichereres Mittel gegen die lästigen Flöhe, als ein tägliches Aufwaschen der Zimmerböden, welchem Wasser per Kübel 30—40 Tropfen Lavendelöl beigemischt wurde. Es muß der ganze Zimmerboden damit befeuchtet werden, ganz besonders unter den Betten und anderen Möbelstücken. Schon am ersten Tage zeigt sich eine gute Wirkung, und nach öfterer Wiederholung wird man sich von dieser Unannehmlichkeit vollständig befreit sehen. Schwerer wird die Vertilgung der Wanzen, doch ist auch diesen schlimmen Ruhverderbern mit sicherem Erfolge beizukommen. Als probates Mittel hat sich die Waschung mit einer kochendheißen Alaunlösung bewährt. 1 Pfund Alaun wird in 4 Litern Wasser aufgekocht. Mit dieser Flüssigkeit wird vermittelst eines Pinsels jede Vertiefung, jede Ritze und Fuge in den Bettstellen, an den Wänden und am Fußboden ausgebrüht. Alaun ist der Gesundheit niemals schädlich und darf selbst in Kinder- und Krankenzimmern ohne Bedenken angewendet werden. Wir haben auch verschiedene Mittel, um die etwa an den Wänden haftenden Ansteckungsstoffe unschädlich zu machen und die Luft in unsern Wohnräumen zu reinigen; sie entwickeln aber einen scharfen, unangenehmen und für viele gesundheitsschädlichen Geruch. Das angenehmste und unschädlichste Verfahren zur gründlichen Desinfizirung ist die längere Zeit anhaltende Dämpfung mit kochendem Essig, dem ein Löffel voll grob gestoßener Gewürznelken beigegeben wurde. Es läßt sich dies auf einem Spiritus- oder Gasflämmchen leicht bewerkstelligen. — Das Einstreuen von frischem Insektenpulver und das Einnähen in gestärkte Tücher ist das beste Mittel, um die Motten von den Winterkleidern fern zu halten.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.