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

Band: 15 (1893)

Heft: 12

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: 09.01.2026

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. 3 | März 1893

Tischsünden.

Ein berühmter Gelehrter, der seiner seltenen Kenntnisse ungeachtet, in den Gebräuchen der Welt ziemlich unerfahren war, wurde eines Tages zu einem hohen Würdenträger zum Diner eingeladen und befand sich hier in sehr vornehmer, eben deshalb aber ihm ungewohnter Gesellschaft, da er mehr dem Umgange seiner Bücher als der Menschen lebte. Gleichwohl hatte er die Schwäche, zu glauben, er besitze die feinste Lebensart und würde nicht durch sein Benehmen gegen die Forderungen der Etikette verstoßen. Er rühmte sich sogar dessen gegen einen Freund, der ebenfalls mit bei Tafel gewesen war, dieser aber entgegnet ihm lächelnd und neckend:

„Das bilden Sie sich nur ein, mein lieber Professor, denn Sie haben während des ganzen Diners einen Bock über den andern geschossen."

„Das ist nicht möglich!" entgegnete der Professor, halb gutmütig, halb verletzt. „Soll ich Ihren Worten glauben, so müssen Sie mir die einzelnen Punkte angeben, in denen ich gegen den mir sehr gut bekannten Gebrauch der Welt gefehlt haben soll."

„Wenn Sie es wollen, so bin ich dazu bereit," entgegnete sein Freund. „Hören Sie also:

1. „Sie haben ihre Serviette ganz auseinander gelegt, und dann nicht nur über sich ausgebreitet, sondern auch noch mit einem Knoten im Knopfloche befestigt. Das ist aber durchaus unstatthaft, denn man entfaltet sie nur einmal und legt sie so auf den Schoß.

2. „Sie haben Ihre Suppe gegessen, indem Sie in der einen Hand den Löffel und in der andern die Gabel hielten. — Hilf Himmel, die Suppe mit der Gabel zu essen! Welch ein Einfall!"

3. „Sie haben ein Ei gegessen und die Schale auf dem Teller liegen lassen, ohne Sie zu zerdrücken."

4. „Sie haben um Geflügel gebeten, Unglückseliger, statt Huhn, Kapaun, Rebhuhn 2c. zu verlangen."

5. „Ehe Sie sich etwas zu trinken einschenken ließen, haben Sie in Ihr Glas geblasen und es mit Ihrer Serviettte ausgewischt. Könnten Sie

denn etwas Aergeres tun, als so Ihr Mißtrauen gegen die Reinlichkeit des Hauses zu beweisen? Mußte das nicht für den Herrn vom Hause, sowie für die übrigen Gäste sehr schmeichelhaft sein?"

6. „Sie sind gegen ihre Nachbarn, den Herrn v. R., sowie gegen mich selbst, sehr unhöflich gewesen, denn so oft man Ihnen einschenkte, ließen Sie es sich einfallen, unsere Gläser zu nehmen und sie vor dem Ihrigen füllen zu lassen, ohne daß wir Sie darum gebeten hatten. Wer sagte Ihnen denn aber, daß wir trinken wollten? Wer sagte Ihnen, daß wir lieber Wein tränken, als Wasser, oder lieber diesen Wein, wie irgend einen andern? Wie konnten Sie wissen, ob der Hausherr nicht vielleicht Jedem von uns, in Folge von besonderer Gunst, eine Bouteille von unserm Lieblingswein hatte vorsetzen lassen? Bei einer noch so bürgerlichen Mahlzeit würde man so etwas Unpassendes nicht tun dürfen."

7. „Sie haben, wie Sie sagen, den Schnupfen, aber der öftere Gebrauch, den Sie deshalb von Ihrem Taschentuche machen mußten, rechtfertigte keineswegs, daß Sie dasselbe, statt es jedesmal wieder in die Tasche zu stecken, neben sich über den Stuhl hingen; denn es ist nicht nur eine Unschicklichkeit, sondern eine Unreinlichkeit, und solch' ein Tuch gewährt einen ziemlich eckelhaften Anblick.

8. „Da Sie sehr langsam essen und nicht die Vorsicht begingen, sich kleinere Portionen als die übrigen Gäste, vorlegen zu lassen, mußte jedesmal, wenn ein neues Gericht zu präsentiren war, gewartet werden, bis Sie fertig waren. Finden Sie das etwa höflich? Sie hätten daher, sobald Sie sahen, daß außer Ihnen niemand mehr aß, auch wenn Sie noch nicht aufgegessen hatten, Messer und Gabel neben das Couvert legen sollen, was für die aufwartenden Bedienten das Zeichen ist, daß sie den Teller wechseln dürfen."

9. „Man hat Ihnen den Kaffee so heiß präsentirt, daß Sie ihn nicht gleich trinken konnten. Statt aber zu warten, bis er sich von selbst abgekühlt hatte, haben Sie ihn in kleinen Portionen in die Untertasse gegossen und aus dieser getrunken, was ganz gegen den Gebrauch ist. Unter allen Umständen darf man ihn nur aus der Obertasse trinken."

10. „Als Sie ausgetrunken hatten, haben Sie den Kaffeelöffel über die Tasse gelegt, was da, wo kein guter Ton herrscht, bedeutet, als: „Ich mag nicht mehr trinken!" was aber in einer Gesellschaft, in der Lebensart herrscht, nicht üblich ist. Hier muß der Löffel in der Untertasse liegen bleiben."

11. „Endlich, um allem Uebrigen die Krone aufzusetzen, haben Sie, als wir vom Tische aufstunden, Ihre Serviette sorgfältig zusammengefaltet auf Ihren Platz gelegt, als ob Sie sich einbildeten, daß man in

einem solchen Hause von der Serviette nochmals Gebrauch machen würde, ohne sie zuvor wieder zu waschen."

„Sie sehen also, lieber Professor, daß Sie sich elf arge Verstöße zu Schulden kommen ließen."

Der Gelehrte war ganz verwirrt über die Vorwürfe, die sein Freund machte, aber er konnte nicht umhin, zuzugeben, daß sie begründet waren und er nahm sich vor, in Zukunft die Gebräuche der Welt eben so eifrig zu studiren, wie seine Bücher.

Gift in der Küche.

Vielleicht erscheint diese Ueberschrift im ersten Augenblick schreckenerregend, und doch vollzieht sich der Gebrauch und die Bereitung verschiedener Gifte fast in jedem Haushalt auf eine so einfache, fast unmerkliche Weise, mehr durch Unterlassung als durch Tätigkeit hervorgerufen, daß die Wachsamkeit und der Kampf gegen diese in aller Heimlichkeit wirkenden Uebel nicht ernstlich genug sein kann.

Da sind zuerst die Geschirre aus Kupfer und Messing: Kessel, Kasserollen, Pfannen aller Art zieren die Küchenwände und stehen glitzernd und glänzend auf den Borden neben einander. Alles ist blank genug, um die Besorgnis vor wirklich sichtbar in die Augen fallendem Grünspan auszuschließen. Unsere Großmütter hielten nicht weniger als wir auf dergleichen Schmuck in der Küche, aber, sagt die „Gastwirt-Zeitung", „in der guten alten Zeit" kannte man weder Zuckersäure noch Oleum; Kupfer und Messing und Zinn wurden einfach mittelst weicher Tuchlappen mit recht heißen Bierresten, Brantweinschlempe oder Molkenwasser, von Dienstboten kräftig gescheuert, sauber gespühlt und in der Wärme blank getrocknet. In unserer treibenden hastenden Zeit mit ihrer stets zunehmenden Bequemlichkeitsliebe greift man gern zu neuen Präparaten, welche die Arbeit wesentlich erleichtern. Dagegen kann auch kein vernünftig denkender, strebsamer Mensch etwas einwenden, aber man ist zu sorglos mit diesen mehr oder minder stark wirkenden Giften, sie werden nicht sorgfältig genug dem Bereich der Kinderhände entrückt; die Arbeiterin achtet selbst nicht auf die kleinen Verwundungen der Finger, welche die gröbere Handarbeit unvermeidlich zur Folge hat. Trotz kleiner Risse und Schnittwunden scheuert man achtlos mit ätzenden Flüssigkeiten, und sind dieselben zerstörend in das Zellengewebe eingedrungen, kümmert man sich selten um den ersten beißenden Schmerz, um die Anschwellung eines Gliedes, bis das Leben selbst bedroht und oft rettungslos verloren ist.

Sobald eine Hausfrau dergleichen Hülfsmittel wie Zuckersäure oder Oleum zum Putzen von Messing- und Kupfergeschirr benutzen läßt, sollte sie dieselben auch gewissermaßen unter Aufsicht behalten und ihren oft unwissenden Dienerinnen die Gefährlichkeit derselben wiederholt schildern. Diese Gefährlichkeiten sind noch greifbar und die Ermahnungen finden daher in den meisten Fällen Gehör. Selten jedoch versteht eine Köchin, daß Kasserollen und Kessel aus Kupfer und Messing, welche so spiegelblank länger als einen Tag unbenutzt standen, nicht zum Kochen verwendet werden dürfen, ehe man sie im Augenblick des Gebrauchs nochmals stark mit Wasser und Sand oder Salz gescheuert hat. Auf diesem Geschirr bildet sich dem Auge gewöhnlich unsichtbar ein metallisches Gift, welches nach kurzer Zeit auf die verschiedenen Konstitutionen natürlich mehr oder minder heftig wirkt. Zart organisirten, nervösen Naturen verrät sich dasselbe schon durch einen unangenehmen Geruch, welcher sich für den Geschmack bemerkbar allen in den Gefässen bereiteten Speisen mitteilt und Uebelkeit bis zum Erbrechen, heftige Leibschmerzen, kurz alle Anzeichen einer Grünspanvergiftung erregt. In der Kochkunst sind weder Kupfer- noch Messinggeschirre zu entbehren, doch kann man nie genug auf die eben bezeichnete wiederholte Reinigung derselben, unmittelbar vor der Bereitung der Speisen, dringen und dieselben nie schnell genug aus diesen Gefässen ausschütten, sobald das wirkliche wallende Sieden aufhört. Noch viel weniger dürfen Speisen darin erkalten; manches glückliche Familienleben ist durch diese scheinbar kleinen Nachlässigkeiten auf diesem Gebiet zerstört worden.

Auch andere Metalle erzeugen im Haushalte verderbliche Gifte. Auf silbernen Löffeln, auf Stahlklingen, auf Zinn und Blech, bildet sich bei längerer Verbindung mit Obst- und Essigsäure oder Fett ein der Gesundheit schädliches Gift. — Sorgsame Hausmütter werden nicht zögern, auch ein leckres kostspieliges Mahl zu verwerfen, sobald sie finden, daß ein Löffel oder ein Messer in einer säuerlichen oder fetten Bratensauce oder in Compotschüsseln und Salat durch Unachtsamkeit liegen blieb. Es ist nicht ganz allgemein bekannt, wie tötlich gerade das Fettgift wirkt. Es entwickelt sich ohne Beimischung fremder metallischer Stoffe, eigentlich aus sich selbst und tritt am gefährlichsten in nicht genügend geräucherter Fleischwurst und nicht völlig gar gekochter Leber- und Blutwurst auf, erzeugt durch Verwesung und Fäulnis der Fett- und Fleischteile, die sich dem Auge bei Cervelatwurst durch graue Farbe und Schimmelkeime, dem Geruch und Geschmack besonders bei Blut- und Leberwurst durch Säure kund gibt.

Zum Schluß muß in diesem Kapitel von den Giften in der Küche noch der Essig Erwähnung finden. Der wohlfeile Essig, von welchem

man einen Liter für wenige Cts. kauft, sollte nie zur Speisebereitung verwendet werden, da er oft aus schädlichen, vegetabilischen und mineralischen Säuren fabriziert wird. Doch auch der wirklich gute Wein- und Fruchtessig unterliegt oft bedenklichen Wandlungen. Durch Nachlässikeit der Dienstboten bleibt die Essigflasche oftmals unverkorkt oder sie wird nicht genügend ausgewaschen, ehe neuer Essig hineingegossen wird. In beiden Fällen werden sich sehr bald Essigaale bilden, kleine aalähnliche Würmer, welche sich mit äußerster Lebendigkeit in der Flüssikeit auf und nieder bewegen und wenn sie durch den Essig in die Speisen übertragen sind, nach dem Genuß derselben teils heftige Schmerzen, teils längeres Siechtum verursachen.

Die Verdaulichkeit der Speisen.

In fast jeder Familie gibt es Personen, welche nicht zum besten verdauen. Auch ist es ein Vorteil, die Speisen derart wählen zu können, daß sie bis zur nächsten Mahlzeit im Interesse unseres Wohlbefindens verdaut sind. Gar viele verdanken ihren schlechten Magen dem Umstande, daß sie wieder essen, ehe die vorhergegangene Mahlzeit verdaut ist. Die frischen Speisen kommen mit dem noch unverdauten Speisebrei im Magen zusammen, und führen derartige Gewohnheiten zu dauernden Magenübeln. Es dürfte deshalb im Interesse eines jeden verständigen Menschen liegen, in der Regel nicht eher wieder zu essen, bis die vorhergegangene Mahlzeit verdaut ist.

Es bedarf nach Dr. Klenke's „Chemisches Koch- und Wirtschaftsbuch" zum Verdauen:

1 Stunde: Gekochter Reis. Reis ist also diejenige Nahrung, die sich gekocht am besten verdaut.

1 Stunde und 30 Minuten: Geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildpret, weichgekochte Aepfel und Birnen, Aepfel als Mus gekocht, gekochter Lachs und gekochte Forelle, Spinat, Spargel, Sellerie, durchgeriebener Erbsen- und Bohnenbrei, Gerstenbrei, Hafergrütze.

1 Stunde 35 Minuten: Gekochtes Gehirn und gekochter Sago.

2 Stunden: Gekochte Milch, rohes Ei, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Aepfel, gekochter Stockfisch.

2 Stunden 15 Minuten: Fische, ungekochte Milch, gekochter Truthahn.

2 Stunden 30 Minuten: Gebratener Truthahn, gebratene wilde Gans, gekochtes Lammfleisch, gebratenes Spanferkel, geröstete Kartoffeln, in den Hülsen gekochte Beetbohnen, große Bohnen, Erbsen Linsen.

2 Stunden 45 Minuten: Pudding von Eiern und Milch, geröstetes, zartes Rindfleisch, Hühnerfricassee und Austern.

3 Stunden: Weich gesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratenes, mageres Rindfleisch, gebratener Barsch, gebratene Steinbutte und Scholle, Kuchen.

3 Stunden 15 Minuten: Ochsenbraten, Roastbeef, gekochte Mohrrüben, Salate, Kohl.

3 Stunden 30 Minuten: Gebratenes Schweinefleisch, frisch gesalzenes Schweinefleisch, geschmolzene oder gebratene Butter, hart gesottene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, gekochtes Rindfleisch, eingesalzenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, gekochte weiße Rüben, Hammelfleisch-Suppe, gekochter Weißkohl, frisches Weizenbrod, gekochter Meerrettig, gekochte Zwiebeln.

3 Stunden 45 Minuten: Gekochtes fettes Rindfleisch, Butterbrod mit Kaffee.

4 Stunden: Gekochtes und gebratenes zahmes Geflügel, Kalbsbraten, Hammelbraten, Rindfleischsuppe, gesalzener Lachs, trockenes Brod mit Kaffee.

4 Stunden 15 Minuten: Wildes Geflügel, Schweinefleisch mit Gemüse gekocht.

4 Stunden 30 Minuten: Gekochtes und zartes Hammelfleisch, frischgesalzenes Pöckelfleisch und Sauerkraut.

5 Stunden: Sehr hart gesottene Eier, gebratene Rauchwurst, zäher Kalbsbraten, gebratenes altes Hammelfleisch, gekochte Sehnen, Häute, Därme, Ochsentalg, Steinobst, Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Pilze, Nüsse, Hülsen von Hülsenfrüchten.

6 Stunden: Altes Pöckelfleisch, gebratene Neunaugen und gebratener fetter Aal.

Aus dieser Uebersicht geht also für die Hausfrauen einmal die Lehre hervor, schwächlichen Leuten nichts vorzusetzen, woran sie über vier Stunden mit der Verdauung zu tun haben. Zusatz von viel Oel, Fett und Säure erschwert die Verdauung; dagegen wird dieselbe gefördert durch Zusatz von Salz und Gewürzen.

Für Küche und Haus.

Seifenspiritus ist beliebt zum Einreiben bei rheumatischen Schmerzen, als linderndes Mittel bei Quetschungen, Verrenkungen 2c. Die Bereitung geschieht folgendermaßen: In eine 1 1/4 Kg. Flüssigkeit fassende Glasflasche bringt man 160 gr. reine, weiße, geschabte Seife und 3/4 Kg. starken Branntwein. Die Oeffnung der Flasche verbindet man mit nasser Blase, steckt durch dieselbe eine Nadel, stellt sie auf Stroh in einen mit Wasser gefüllten Topf und erwärmt das Wasser auf etwa 30 Grad. Eine

Stunde wird das Wasser in dieser Temperatur erhalten, dabei wird die Flasche von Zeit zu Zeit geschüttelt, damit sich die Seife völlig auflöst. Wenn dies geschehen ist, schüttet man 16 gr. gereinigte Pottasche hinein, schüttelt um, verschließt die Flasche wieder, bringt sie nochmals in den Topf mit heißem Wasser, läßt dann erkalten und abklären und gießt das Klare vom Bodensatz ab. Will man den Seifenspiritus wohlriechend haben, so setzt man von Citronen-, Bergamott- und Lavendelöl je acht Tropfen zu.

*

Schwimmprobe der Eier. Zu dieser stellt man eine aus 120 Gramm Kochsalz auf 1 Liter Wasser zusammengesetzte Lösung her. In dieser sinken frischgelegte Eier langsam völlig zu Boden, solche, die einen Tag alt sind, sinken nicht ganz unter, ältere Eier halten sich auf der Oberfläche und ganz alte strecken zuerst das breite Ende nach oben, bis sie zuletzt ganz und gar auf der Flüsigkeit schwimmen. Um zu prüfen, ob Eier als haltbar zur längeren Aufbewahrung anzusehen sind, stellt man eine Lösung her aus 1 Teil Kochsalz und 10 Teilen Wasser. Die hierin zu Boden sinkenden Eier taugen gut zum Aufbewahren.

*

Fleischextract. Die Frau eines jeden Landwirts, der es daran gelegen ist im Bedarfsfalle in wenigen Augenblicken eine kräftige Suppe herzustellen, weiß Liebig's Fleischextract am besten zu schätzen. Bei schlechtem Wetter und schlechten Wegen, wo der Verkehr erschwert ist, so daß man den Vorrat an Lebensmitteln oft auf längere Zeit in's Haus nehmen muß, empfindet sie ganz besonders die Vorzüge dieses bekannten Zusatzmittels, welches Suppen, Saucen, Gemüsen und Fleischspeisen Würze und Wohlgeschmack verleiht. Auf dem Lande läßt man daher auch selten den Fleischextract ausgehen.

*

Fruchtgelee. Aus den Schalen und den schadhaften (angefaulten) Stellen nebst Kerngehäuse der Aepfel und Birnen, die man zum Kochen gebraucht, läßt sich ein sehr gutes Gelee bereiten. Die Schalen ꝛc. der vorher sauber gewaschenen Früchte werden mit so viel Wasser, daß es gerade zusammengeht, tüchtig durchgekocht und in einem saubern Tuch ausgedrückt. Der Saft wird dann mit $^1/_4$ bis $^1/_2$ seines Gewichts Zucker zum Feuer gestellt und gekocht, bis er dicklich ist. Der Geschmack kann durch Beigabe von etwas ganzem Zimmt, Zitrone oder ein wenig Weinessig verändert werden.

*

Linzertorte (Telfs). 12 Loth frische Butter schaumig gerührt, 12 Loth Zucker, 12 Loth Mandeln fein gestoßen, 3 Eier, 6 Loth gestoßener

Zwieback, gewöhnliche Zitronenschale und zuletzt 6 Loth Mehl. Zwischen beide Kuchenlagen kommt dünn gestrichene Confiture.

*

Verbesserte Methode zum Konserviren der Eier. Eine erfahrene Hausfrau teilt uns mit: Seit einigen Jahren bin ich von der alten Methode, die Eier in Kalk einzulegen, abgegangen, da solche in Kalk einen eigentümlichen Geschmack annehmen und beim Herausnehmen immer ein großer Verlust zu beklagen ist. Ich verwende seitdem ausschließlich Wasserglas, wie solches bei Materialisten für billigen Preis zu haben ist, und nehme zum Einlegen von ca. 100 Eier eine Mischung von 3/4 Liter Wasserglas und 9 Liter Wasser. Nachdem die Eier in einem Steinguttopfe oder Kübel eingelegt sind, werden sie einfach mit der Lösung übergossen und in den Keller gestellt. Derartig behandelte Eier halten sich bis April-Mai und können in der Küche und zu jeder Art Bäckerei wie frische Eier verwendet werden. Selbstverständlich muß die Flüssigkeit 2—3 Centimeter über die Eier reichen. Jede Hausfrau, welche einmal nach meinem vorstehenden Rezept gehandelt hat, wird nie mehr zu einem andern Mittel greifen, da die sehr kleine Ausgabe in gar keinem Verhältnis steht gegenüber dem Verlust beim Aufbewahren in Kalk.

*

Weinflecke entfernt man aus Tischzeug, indem man die befleckten Stellen möglichst frisch in siedende Milch taucht und dann in warmem Regenwasser ohne Seife wäscht.

*

Flüssige Schuhwichse bereitet man leicht aus folgenden Bestandteilen: 4 Liter Alkohol, 750 Gramm weißen Terpentin, 2 Kilogramm Schellack, 126 Gramm venetianischen Terpentin, 125 Gramm fettes Oel, 50 Gramm Lampenschwarz tüchtig vermengt.

*

Gefrorene Früchte, Gemüse, Eier aufzutauen. Dazu wendet man in Frankreich folgendes Verfahren an: Man giebt frisches Wasser in ein Gefäß, giebt 2 Hände voll Küchensalz hinein und legt, ist dies aufgelöst, die Früchte u. s. w. hinein. Wie behauptet wird, sollen die gefrorenen Sachen nach kurzer Zeit ihr frisches Aussehen wieder haben.

*

Von Mahlzeiten übrig gebliebene Kartoffeln werden mit etwas Wasser zu steifem Brei gerührt und 1/4 so viel Mehl darunter getan, der Teig ausgerollt, in Streifen geschnitten, getrocknet und dann entweder mit Milch, Fleischbrühe, Bier oder Wein als Suppe gekocht, oder fein gemacht, als vorzügliches Mehl zu Gebäcken benutzt.

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