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

Band: 16 (1894)

Heft: 20

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: 11.08.2025

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. 5 | Mai 1894

Praktische Anleitung zum Stärken und Glätten von Kragen, Manschetten, Hemden und Vorhängen.

(Schluß.)

§ 8. **Plätten (Bügeln) der Kragen und Manschetten.** Man nehme ein Wäschestück aus dem Tuch und lege dasselbe glatt auf den Plätttisch, die linke Seite nach oben, ziehe es zurecht, bis die groben Falten alle entfernt sind. Hierauf nehme man ein heißes Eisen, führe es erst langsam und vorsichtig über die ganze linke Seite und ziehe gleichzeitig den Stoff von der Mitte aus nach beiden Seiten in der Richtung des Fadens glatt zurecht. Die kleinen Falten verschwinden dadurch von selbst. Dann plätte man einige Male unter starkem Druck mit beiden Händen von der Mitte aus gegen die Seiten hin, aber immer in denselben Richtungen. Hierauf wird der Kragen gewendet und wenn die linke Seite genau nach vorstehender Anleitung behandelt worden ist, wird man auch auf der rechten Seite keine einzige Falte wahrnehmen. Die bereits erlangte Festigkeit des Kragens beweist dann, daß die inneren und äußeren Lagen des Stoffes fest zusammenhängen und es wird keine lose Stelle mehr zu finden sein.

Sollten jedoch auf der rechten Seite einige Falten zu bemerken sein, so befeuchte man sie ganz leicht mit einem Stückchen reiner Leinwand, ziehe sie mit den Fingern oder mit einem Falzbein zurecht und plätte hierauf die rechte Seite in derselben Weise, wie vorher die linke, erst sorgfältig und behutsam. Hat man sich überzeugt, daß die verschiedenen Lagen der Leinwand fest zusammenhalten, so plätte man unter Aufwand von möglichst viel Kraft mit beiden Händen zugleich, hüte sich jedoch, durch unregelmäßige Führung des Eisens Falten hervorzubringen.

Wünscht man besonders schönen gleichmäßigen Glanz zu erzielen, so lege man zum Schluß das Wäschestück der Länge nach (die rechte Seite oben) auf den Tisch, setze das Plätteisen links quer an und fahre mit demselben unter möglichst starkem Druck und ohne jede

Unterbrechung bis an's andere Ende des Wäschestückes hin. Bei dieser Manipulation muß der Oberkörper ganz über den Plätttisch hergebeugt werden, so daß der Druck mit beiden Händen senkrecht auf das Plätteisen ausgeübt wird, denn auf diese Weise allein kann ein solch' starker Druck erzielt werden, wie er zur Erzeugung eines gleichmäßigen, prachtvollen Glanzes nötig ist. — Bei richtiger Ausführung dieses Verfahrens fällt dann das sonst übliche, umständliche Glanzplätten weg. Bei dem anfangs vorzunehmenden Plätten auf der linken Seite dagegen darf nur kurze Zeit mit starkem Druck geplättet werden, damit nicht das feine Aussehen der rechten Seite verdorben wird. Auch soll die innere Seite der Kragen und Manschetten nicht vollständig trocken und nicht glänzend geplättet werden, weil dieselben dadurch leicht an Steifheit verlieren.

Stehkragen mit umgelegten Ecken sind manchmal etwas schwieriger zu plätten als solche der gewöhnlichen Façon. Am besten plättet man die Ecken für sich allein; doch dürfen dieselben beim Umbiegen nicht gar zu steif geplättet werden, damit der Stoff beim Plätten an der Kante nicht bricht; die Ecken müssen auf der linken Seite ebenso glatt geplättet sein, wie der ganze Kragen auf der rechten Seite.

Blasen bilden sich im allgemeinen nur, wenn die Leinwand ganz neu oder beinahe noch neu ist oder wenn die Stärkelösung zu dick ist, so daß sie nicht bis zu den inneren Lagen des Stoffs eindringen kann. Wenn gleichzeitig ein sehr heißes Eisen verwendet wird, so ist das Uebel noch größer. Um etwaige Blasen zu entfernen, befeuchte man die betreffenden losen Stellen nochmals ganz leicht mit einem leinenen Fleckchen, zerdrücke die Blasen fest mit dem Ballen der Hand, bis der Stoff fest zusammenhält und plätte vorsichtig mit einem nicht zu heißen Eisen. Die Blasen werden sich dann nicht wieder zeigen.

Folgendes Verfahren macht die Ränder und Ecken der Kragen und Manschetten besonders schön glatt:

Man nehme die fertig geplätteten Gegenstände und fahre unter fortwährendem starkem Druck mit der Spitze des Plätteisens, das nicht zu heiß sein darf (ein zu heißes Eisen gibt leicht gelbe Flecken an den Rändern), längs des Randes, wo sich dann eine glänzende Linie bildet, die sich hübsch abhebt und das Aussehen der Wäsche wesentlich verschönert.

Glanzwäsche nimmt den Schmutz nicht leicht an und kann daher viel länger getragen werden als ohne Glanz geplättete Wäsche. Es ist daher zu empfehlen, die Wäsche in der unten auf der Seite 33—34 angeführten Weise auf Glanz zu plätten. Ein anderes allgemein übliches, aber viel umständlicheres Verfahren ist folgendes:

Man befeuchte die Kragen, Manschetten, Hemden 2c., nachdem sie auf die erwähnte Weise trocken geplättet worden sind, auf der rechten Seite leicht mit einem, in reines Wasser getauchten und wiederum gut ausgedrückten reinen Leinwandfleckchen, lege sie auf eine harte, glatte Fläche (Glanzpappe oder ein glattes Brettchen von Hartholz) und plätte mit einem Glanzplätteisen oder mit der hinten abgerundeten Kante eines gewöhnlichen Plätteisens rasch in kurzer, schaukelnder Bewegung hin und her, bis sich ein schöner Glanz über die ganze Fläche hin gleichmäßig verbreitet. Der Glanz entsteht hauptsächlich durch schnelles Plätten mit heißem Eisen unter starkem Druck und bei schaukelnder Handbewegung. Heißes Eisen bei wenig Druck gibt ungenügend Glanz; ebenso ein zu kühles Eisen bei starkem Druck. Beim Glanzplätten ist besonders darauf zu achten, daß die Wäsche nicht zu feucht gemacht wird, denn sonst verliert dieselbe ihre Steifheit und es entstehen leicht Blasen.

Leinenwäsche ist leichter glänzend zu machen als Baumwollwäsche.

Wird eine Stelle auf der Wäsche durch zu heißes Eisen versengt (verbrannt), so bereitet man sich aus 1 Teil Chlorkalk und 9 Teilen heißem Wasser eine schwache Lösung. Nachdem dieselbe klar geworden, taucht man ein leinenes Fleckchen ein und bestreicht damit, falls nötig wiederholt, die beschädigte Stelle, welche vorher mittelst heißem Wasser von der anhängenden Stärke befreit worden. Unmittelbar, nachdem die weiße Farbe wieder hergestellt ist, wäscht man den Chlorkalk gründlich aus — dieses Verfahren schadet der Wäsche nicht im mindesten — oder: man legt das beschädigte Stück einige Zeit in kaltes Wasser, trocknet es dann an der Sonne und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis der Fleck verschwunden ist.

§ 9. **Das Runden der Kragen und Manschetten.** Ist die Wäsche wie in § 8 beschrieben geplättet und glänzend gemacht, so rundet oder façonniert man die Gegenstände, so lange sie noch warm sind, auf folgende Weise:

Man legt einen Kragen oder eine Manschette auf den Plätttisch, die linke (innere) Seite nach oben, nimmt das heiße Eisen in die rechte Hand, setzt es in schräger Richtung am linken Ende des Gegenstandes an, zieht diesen vorsichtig aber fest gegen sich und biegt den frei werdenden Teil rund über das Eisen.

Dies ist die gewöhnliche Art, Kragen und Manschetten zu runden. Es gehört dazu eine gewisse Erfahrung und es gelingt um so besser, je sorgfältiger die Gegenstände vorher geplättet worden sind. Man kann diese Arbeit nur dann richtig ausführen, ohne daß die Gegenstände Halt und Steifheit verlieren, wenn man sie vorher so sorgfältig geplättet hat, daß alle Teile der Leinwand fest zusammenhängen.

Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man binde einige fertig geplättete Manschetten mittelst eines Bandes durch die Knopflöcher zusammen und lege die andern Manschetten zusammengerollt in die Mitte, dadurch werden alle nach einiger Zeit von selbst gerundet.

Die Gegenstände sind jetzt fertig, doch ist es gut, dieselben noch etwas nachzutrocknen, wodurch sie härter werden. Dies wird am besten dadurch erzielt, daß man die fertig geplätteten Gegenstände auf einem Drahtrost ganz nahe an den Ofen, auf den Herd oder direkt an die Sonne legt, wo sie dann einen hohen Grad von Steifheit erreichen.

§ 10. **Das Plätten der Hemden.** Nachdem das Hemd (in gleicher Weise wie unter § 4 u. 7 für Kragen und Manschetten vorgeschrieben) gestärkt und hernach einige Zeit im Tuch abgedämpft worden ist, lege man dasselbe auf den Plätttisch und plätte zunächst die ungestärkten Teile in folgender Reihenfolge: zuerst die beiden Aermel nacheinander, hierauf die Achselstücke, das Halspreis (Halsqueder) oder den Kragen und den Rücken des Hemdes, welcher auf beiden Seiten zu plätten ist. Sodann breite man das Hemd aus, und plätte die Vorderseite, mit Ausnahme der Brust, die zuletzt an die Reihe kommt und ganz besondere Aufmerksamkeit erfordert. Man bilde im Rücken 2—3 Falten und lege ein mit dickem Flanell bedecktes Brettchen unter die Brust, damit Rücken und Brust nicht zusammenkleben. Hierauf plätte man den Brusteinsatz in gewöhnlicher Weise und zwar nur auf der Vorderseite, falte das Hemd hübsch zusammen und hänge es zum Trocknen auf.

Stickereien werden anfangs ohne jede Berücksichtigung mit den übrigen gestärkten Teilen des Wäschestückes auf der oberen Seite glatt geplättet, hierauf wendet man dasselbe, legt es auf eine weiche Unterlage und bringt durch Eindruck mit einem geeigneten Instrument die gewünschten Erhabenheiten hervor.

§ 11. **Das Stärken von Vorhängen, Schürzen etc.** Man bereite die Stärkelösung genau auf dieselbe Weise, wie für Kragen und Manschetten, mache sie aber wesentlich dünner.

Beim Waschen der Vorhänge wird, falls dieselben ein cremefarbiges Aussehen bekommen sollen, in das letzte Wasser ein in etwas Leinwand gewickeltes Stückchen Ocker getaucht und so lange gerührt, bis die Vorhänge die gewünschte Färbung angenommen haben. Nachdem die Vorhänge aus dem Wasser genommen, werden sie tüchtig ausgewunden und, falls man die Vorhänge ziemlich steif stärken will, vorher zum Trocknen aufgehängt. Wünscht man die Vorhänge weniger steif, so kann das Trocknen unterbleiben und es können dieselben gleich nach dem Auswinden in die Stärkelösung getaucht werden, in welcher sie tüchtig eingerieben und dann

ausgewunden werden. Hierauf werden dieselben in ein Tuch eingeschlagen und nach einiger Zeit in gewohnter Weise geplättet.

Man koche die Stärke nicht, da Mack's Doppel-Stärke durch Kochen ihre Kraft verliert.

Wenn die Stärke gekocht ist, so werden die Vorhänge leicht zu steif und zerreißen bald.

Wenn die Stärke dagegen nicht gekocht ist, so werden die Gegenstände weißer und erhalten ein schönes, glattes Aussehen, das viel besser gefällt, als der steife Appret von gekochter Stärke, welche das Gewebe brüchig macht und zudem viel schwerer wieder auszuwaschen ist. Vorhänge, die regelmäßig mit ungekochter Mack's Doppel-Stärke gestärkt werden, halten demnach viel länger, ohne zu zerreißen, als bei dem früheren Verfahren mit gekochter Stärke, nicht blos aus den oben genannten Gründen, sondern auch, weil bei Verwendung von ungekochter Mack's Doppel-Stärke das Gewebe besonders geschont wird.

Für Küche und Haus.

Ein rostiges Bügel- oder Plätteisen wieder in Ordnung zu bringen. Man bestreicht dasselbe an allen Stellen mit Petroleum, stellt es eine Weile hin, scheuert es tüchtig mit Seife und nassem Sande und wäscht es ab. Dann drückt man einen derben, trockenen Lappen, mit Petroleum befeuchtet, in Sand, scheuert nochmals allerwärts so lange, bis der Rost entfernt ist, putzt mit einem Lappen nach und wiederholt das Putzen mit Petroleum und Sand noch einmal. Darauf scheure man das Bügeleisen mit heißem Sande oder heißer Steinkohlenasche, stelle es zum Heißwerden auf den Herd, bestreiche die untere Fläche mit einem Stückchen Wachs und reibe sie auf einem alten Stücke Zeug durch Hin- und Herfahren ab. Um das Rosten eines Bügeleisens überhaupt zu vermeiden, lasse man dasselbe stets auf der warmen Herdplatte erkalten.

*

Goldkäfer-Schuhe werden wie neu, wenn man folgendes Verfahren anwendet: Man bestreicht die Schuhe mit Eiweiß, legt ein Stück Schaumgold darauf und tupfe es mit Watte fest. Ist das Gold so festgeklebt, daß man mit dem Finger darüber streichen kann, so wird der Schuh mit weißem Lederlack lackiert. Der Schuh muß am grellsten Sonnenlicht trocknen und wird tags darauf nochmals recht schnell lackiert.

*

Enge Lederhandschuhe werden weiter, wenn man sie $^1/_4$ Stunde lang in einem befeuchteten weißen Tuche eingewickelt liegen läßt. Das Tuch darf aber nicht zu naß sein.

Salz als Versüßer des Zuckers. Zucker und Salz werden in der Regel als unvereinbar oder als Gegensätze angesehen in ihrer Wirkung auf die Geschmacks-Organe. Es ist jedoch z. B. eine im gewöhnlichen Leben beobachtete Tatsache, daß eine sehr kleine Menge Salz, süßem Kaffee zugesetzt, demselben ein erhöhtes Aroma erteilt. Schinken mit Zucker gepökelt haben in manchen Gegenden einen besonderen Ruf; gerade in Deutschland werden „sauersüß" gekochte Gemüse und Salate, die mit Salz und Zucker angemengt sind, sehr gerne gegessen. Professor Zuntz in Berlin hat schon vor längerer Zeit in der dortigen physiologischen Gesellschaft die Tatsache, daß Zucker durch hinzufügen von Salz süßer wird, näher erläutert. Aus seinen Untersuchungen ergibt sich: Wenn zu einer Zuckerlösung eine sehr kleine Menge einer Salzlösung gebracht wird, welche so verdünnt ist, daß man keinen salzigen Geschmack mehr wahrnimmt, so entsteht eine erhöhte Süßigkeit der Zuckerlösung. Eine in gleichem Maße verdünnte Chininlösung soll dasselbe Ergebnis liefern. Die Erklärung für diesen scheinbaren Widerspruch ist, daß die — wenn auch noch so schwache — Salzigkeit bezw. Bitterkeit der Lösung eine vermehrte Reizbarkeit des Geschmackssinnes durch die gleichzeitige Einwirkung mit einem anderen Reiz hervorrufen und dadurch den Reiz, welcher am intensivsten wirkt, — scheinbar — noch stärker hervortreten lassen.

*

Um wässerige Kartoffeln mehlig zu machen, ist es ratsam, dieselben vor der Zubereitung einige Zeit in die Nähe des warmen Ofens zum Trocknen auszubreiten. Nachdem die überflüssige Feuchtigkeit verdunstet, werden sie mehlig und gewinnen wirklich an Wohlgeschmack. Dasselbe kann übrigens auch unmittelbar vor dem Aufsetzen dadurch erreicht werden, daß man jeder einzelnen rund herum einen schmalen Streifen abschält. Die so vorbereiteten Kartoffeln brauchen nicht so lange zu kochen, werden mehlig und auch schmackhafter.

*

Aus altem Rahm gute, schmackhafte Butter zu erzielen. In kleineren Wirtschaften mit wenigen Kühen dauert es oft längere Zeit, bis man so viel Rahm zusammen hat, um buttern zu können. Dadurch nimmt die Butter leicht einen bitteren, strengen und unangenehmen Geschmack an. Diesem Uebelstand beugt man vollkommen vor, wenn man dem Rahm nach und nach eine kleine Menge Salz, etwa 30 bis 40 Gramm auf ein Liter, zusetzt. Die Butter gewinnt durch diese Beimischung nicht nur an Geschmack, sondern wird auch fester, und überdies erleichtert auch der Salzzusatz das Buttern.

*

Eierkuchen auf österreichische Art zubereitet. Zu einem solchen Eierkuchen für 6 Personen schneidet man vier Semmeln in dünne Scheiben,

weicht dieselben in dreiviertel Liter Milch und zerquirlt sie hierauf mit 12 Eiern, etwas Salz und 125 Gramm Zucker. Dann erhitzt man 125 Gramm Butter in einer großen eisernen Pfanne, gießt den Teig hinein, stellt die Pfanne auf einen Dreifuß in den Ofen und läßt den Eierkuchen eine Stunde backen. Anstatt dem Zucker kann man auch würfelig geschnittenen rohen Schinken in den Teig geben.

*

Käseauflauf. Zwei Löffel Mehl werden mit Milch glatt gerührt; dann werden 6 Eigelb, 1/4 Kg. geriebener Käse, 1 Liter Milch und der steife Schnee des Eiweißes damit vermischt. Hernach wird eine tiefe Blech- oder irdene Form mit Butter bestrichen, die Käsemasse hineingegeben, die Form in einer Bratpfanne in heißes Wasser gestellt und so im heißen Ofen gebacken. Das Gericht wird warm serviert.

*

Geröstete Hammelnieren. (Frühstücks- oder Abendspeise.) Man spaltet die Nieren in der Mitte, ohne daß sie ganz auseinanderfallen dürfen, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie schnell, bis sie weich sind. In jede Niere füllt man ein Stückchen mit feinen Kräutern gemischte Butter, träufelt auf jede einige Tropfen Citronensaft und richtet sie sofort an, da jedes Stehen ihnen schadet, sie bei längerem Stehen sogar trocken werden und nicht mehr ahnen lassen, welch treffliche Schüssel sie bei sofortigem Auftragen bilden. Am besten reicht man einen Bohnen-, Gurken- oder Kartoffelsalat nebenher.

*

Vom „Waldmeister". Nicht gar vielen ist bekannt, daß man aus der Waldmeister-Pflanze einen Thee bereiten kann, der an herrlichem Aroma dem asiatischen Thee kaum nachsteht. Man versuche, jetzt ist die Blütezeit. Die Behandlung ist folgende: Der Waldmeister, der hier in fast allen Wäldern wächst, wird in der Blütezeit, am besten aber noch früher, ehe die Blüte ausbricht, gepflückt, die Blätter (nicht die Blüten) sorgfältig vom Stengel abgerissen, der nicht verwendet wird, dann in der vollen Mittagshitze auf Papierbogen getrocknet, bis sie zusammenschrumpfen und schwarz werden. Die Aufbewahrung und Verwendung ist die gleiche, wie beim asiatischen Thee. Wer diesen Thee von schöner goldbrauner Farbe, dessen Wirkung eine angenehm belebende ist, genießt, wird seines Lobes voll sein.

*

Belgrader Brot. 250 Gramm Mehl wird auf dem Backtisch in Form eines Kranzes ausgebreitet; in die Mitte kommen 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geschälte und in kleine Würfel geschnittene Mandeln, die gröblich geschnittene Schale einer Zitrone, 7 Gramm Zimmt, 5 Gramm

Nelken, beides fein gestoßen, eine gute Messerspitze voll feingestoßener Potasche, 3 Eier und 1 Eidotter. Alles wird zu einem festen Teig zusammengeknetet, den man fingersdick ausrollt, in länglich viereckige, fingergroße und zweifingerbreite Stücke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Blech backt.

Man kann auch den Zucker mit den Eiern, von denen dann eines weiter genommen wird, eine halbe Stunde lang rühren und hierauf die übrigen Bestandteile, zuerst die Mandeln, das Mehl zuletzt, darunter arbeiten. Die Potasche bleibt in diesem Falle ganz weg.

*

Gefärbtes und verfälschtes Mehl zu erkennen. Es giebt Mehl, das mit Ultramarin verfälscht ist. Der Zweck des Färbens mit diesem Stoffe ist, den gelblichen Ton in einen weißlichen zu verwandeln. Eine solche Verfälschung des Mehles, wie auch mit andern Stoffen, z. B. Gips, Sand, Schwerspat kann leicht erkannt werden. Man schüttet etwas Mehl in eine Medizinflasche mit Chloroform und überläßt es acht Tage der Ruhe. Beim ruhigen Stehen tritt das leichtere Mehl an die Oberfläche des Chloroform, die schwereren Beimengungen (Gips, Sand 2c.) sinken zu Boden, lassen sich dann leicht erkennen und unschwer weiter untersuchen.

*

Falsche Butterschnitten. Von 150 Gr. Mehl, 90 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, Messerspitze Zimmt, 60 Gr. geriebener Chokolade, ein ganzes Ei und zwei Dotter schlägt man einen Teig gut ab, treibt ihn messerrückenstark aus, schneidet Stückchen wie Brodschnitten zum Thee, bäckt sie auf dem Blech und giebt dann Eigelb mit Zucker darauf, was man noch etwas trocknen läßt.

Paprikafleisch. 125 Gr. Speck werden in Würfel geschnitten, gelb gebraten, 3 Zwiebeln in Scheiben oder Würfeln darin mit 1 Messerspitze Paprika gelb geröstet, 1 Kgr. in Würfel geschnittenes saftiges Rindfleisch vom Vorderviertel hinzugegeben und in zugedecktem Topfe bei schwacher Hitze bräunlich geschmort. Ist dies erfolgt, so giebt man Wasser, Fleisch-Extrakt und etwas Salz hinzu und richtet das Fleisch an, sobald es weich und die Sauce noch nicht ganz eingekocht ist.

*

Westfälischer Kartoffelpfannenkuchen. Man reibt rohe, geschälte Kartoffeln, schüttet etwas Wasser darauf und thut sie zum Ablaufen auf ein Sieb oder in ein Tuch; dann gibt man in einer Schüssel einige Eier, saure Sahne und etwas Salz hinzu und bäckt von dem Teige in reichlich Butter kleine flache Kuchen, etwa so groß wie Beefsteaks, schön braun bei starkem Feuer und gibt sie sogleich zu Tisch.

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