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

Band: 16 (1894)

Heft: 29

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: 31.07.2025

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. 7 | Juli 1894

Ueber das Tafeldecken und Servieren.

Der Luxus, der in unseren Tagen auf dem Gebiete der Tischwäsche getrieben wird, ist groß, und doch erreicht er nicht im entferntesten die Pracht, welche die asiatischen Völker nach dieser Richtung hin entfalten. Bei uns liegt der Wert der Wäsche meistens in der Art und Feinheit des Gewebes, während dort funkelnde und schimmernde Gold- und Silberstickerei auf den Tüchern prangt.

Die aus Rußland zu uns gekommenen, mit farbiger Stickerei bordierten Gedecke werden zu intimen Mahlzeiten, solchen also, denen nur die Familienmitglieder anwohnen, in Anwendung gebracht, und selbst da sind sie von den Dîners ausgeschlossen. Für diesen Zweck sie zu gebrauchen, ist nur während des Landaufenthaltes erlaubt. Ueber das Placieren der Monogramme wäre die Bemerkung zu machen, daß sie, stets in Weiß ausgeführt und in mittlerer Größe gehalten, gewöhnlich zu je zwei Exemplaren auf einem Tischtuche auftreten, und zwar bei Garnituren, die für festliche Mahlzeiten bestimmt sind, je beim Platze des Hausherrn und der Hausfrau, knapp vor den Tellern, also oberhalb des Tischrandes. Gewöhnliche Garnituren sind entweder in der Mitte einer Breitseite einmal oder an beiden Breitseiten gestickt, können aber auch die drei Initialen, welche man ebenfalls gerne anwendet, entweder verschlungen oder nebeneinandergestellt, in einer Ecke aufweisen.

Die Mode hat es verstanden, ihr Reich unermeßlich auszudehnen; ihr Walten erstreckt sich weiter, als selbst ihre gehorsamen Unterthanen zu wissen scheinen. Sie beeinflußt nicht nur unsere Kleidung, unsere Wohnräume, unsern litterarischen Geschmack, nein, sie geht noch tyrannischer vor und drückt auch unserer leiblichen Nahrung den Stempel auf. Man ißt heute anderes als das, was man vor einem Vierteljahrhundert mit Wohlgefallen verzehrt, und man verlangt auch, daß die reformierten Speisen in moderner Weise kredenzt werden. Die festlich geschmückte Tafel erinnert gewissermaßen an das Staatskleid der Haushaltung; soll

man von dem Geschmack der Frau, welche die letztere beherrscht, eine gute Meinung bekommen, dann darf die Tafel nicht überladen, nicht aufdringlich erscheinen. Der Stil des Speisezimmers hat keinen Einfluß auf das Gedeck: in altdeutsch oder altfranzösisch eingerichteten Gemächern deckt man unentwegt nach modernen Vorbildern. Bei der Anlage der Tafel muß die Hausfrau in erster Linie darauf bedacht sein, die persönliche Freiheit ihrer Gäste nicht in eigenmächtiger Weise einzuschränken. Bei Hofdiners werden 50 cm Tischraum für jeden Gast berechnet; dieses Maß sollte auch am Tische des weniger hochgestellten Gastgebers keinem geschmälert werden. Es empfiehlt sich, zum Schutze des Tisches, wie auch zur Dämpfung jedes unliebsamen Geräusches, die Platte des Tisches unterhalb des Tuches, das, nebenbei bemerkt, sich niemals, wenn die Tafel auf Feinheit Anspruch macht, aus zwei Tüchern zusammensetzen darf, mit einer Friesdecke (Barchent- oder Flanelllage) zu belegen.

Da die Suppe nach neuester Vorschrift abseits entweder auf Tellern oder in Tassen verteilt und serviert wird, so ist es nicht mehr gebräuchlich, Suppenteller aufzustellen; man placiert demnach nur je einen Teller und ein Besteck für eine Person, da beides nach jedem Gange gewechselt werden muß. Beim Decken einer Tafel stellt man vorerst die Jardinières und Aufsätze auf. Erstere sind in mittlerer Höhe zu wählen, so daß sie die Konversation über den Tisch nicht erschweren und können entweder rund sein oder auch ovale Form haben. Am schönsten präsentieren sie sich aus Silber mit einer Glaseinlage, können jedoch auch aus geflochtenen Körben bestehen oder aus Majolika, Porzellan, gesponnenem Glas, oder, passend zum Service, aus ächtem Meißner Porzellan gewählt sein. Gewöhnlich placiert man eine Jardinière in der Mitte der Tafel, dann je einen Seitenaufsatz mit Obst und Bäckerei und eventuell zwischen diese Girandoles aus Silber oder Meißner Porzellan. Das Obst kann aber auch in Körben untergebracht sein. In die Jardinière wird entweder ein großes Bouquet gestellt, oder es werden zu dem Bouquet kleine, einzelne Sträußchen verwendet, welche in die mit Moos belegte Erde gesteckt und dann an die Damen verteilt werden. Bei Hochzeiten liebt man es, recht viele Bouquets auf der Tafel zu verstreuen; auch die Herren werden bei diesen Gelegenheiten mit einzelnen Blumen — Malmaison-Nelken oder Chrysanthemen — beschenkt. Blumenguirlanden um die Teller zu winden ist nicht mehr gebräuchlich. Wird die Suppe in Tassen serviert, so stellt man die Untertasse rechts neben das Couvert; dies geschieht meist bei Soupers und Déjeuners dinatoires. Bei einem Diner stehen Suppen- und alle entsprechenden Wechselteller, wie auch Essig- und Oel- und Senfbehälter abseits auf einem Serviertisch oder auf der Kredenz.

Links vom Teller liegt die Gabel, rechts das Messer; der Suppenlöffel befindet sich neben dem Messer. (Der Engländer legt Messer und Gabel auf die rechte, den Suppenlöffel auf die linke Seite.) Vor dem Teller (der Tafelseite zugewendet) wird das Dessertbesteck placiert, und zwar mit gekreuzten Griffen; der Dessertlöffel liegt in der Richtung des Messers. Die Serviette wird auf den Teller gelegt und, ist sie nicht zu Figuren gestaltet, so bleibt sie je nach ihrer Größe drei- oder vierfach gebrochen; sie wird so placiert, daß das Monogramm obenauf liegt. Auf die Serviette oder ihre Falten wird das Gebäck gelegt. Ein Salzfäßchen mit einem Löffel kommt für zwei Personen auf den Tisch, Pfefferbehälter wird gar keiner aufgestellt, er ist außer Gebrauch gesetzt. Für je vier Personen wird eine Karaffe Wasser placiert; Bordeaux- und Rheinwein serviert man in Originalflaschen, leichtere Sorten werden dekantiert und in Karaffen oder Krügen untergebracht. Unter Wasserkaraffen, Weinkrüge oder Weinflaschen sind Untertassen zu stellen. Die Gläser placiert man links von der Gabel weg vor dem Teller in gerader Linie. Biergläser pflegt man niemals auf den Tisch zu stellen; das Bier wird meistens nach dem Servieren der Suppe in Pokalen präsentiert. Zur rechten Seite des Messers werden oben noch je zwei Zahnstocher zu einem Couvert gelegt.

Je einen Aufsatz, wie auch eine Servierplatte pflegt man für zehn Personen zu berechnen; doch gibt es bei sehr feinen Dîners Ausnahmsfälle, wo eine Platte für fünf Personen in Berechnung kommt. Man serviert von der linken und entfernt Teller und Bestecke von der rechten Seite. Vor dem Dessert ist alles an Fleischgenuß Erinnernde zu entfernen und der Tisch mit einer eigenen Bürste oder einer Serviette und einer untergehaltenen zierlichen Schaufel von den Brotkrumen möglichst rasch zu reinigen.

Was das Servieren anbelangt, so hat man sich im allgemeinen an folgendes zu halten: nach der Suppe wird das Bier kredenzt und dann der Fisch serviert. Dieser muß immer im ganzen sein, die Portionen werden à discrétion gelassen. Neben der Fischplatte liegt ein Fischbesteck; bei Mangel desselben ein gewöhnlicher Löffel und eine Gabel. Fisch wird, wie wohl männiglich bekannt sein dürfte, mit zwei Gabeln gegessen. Bei Servierung des Bratens placiert man links kleine, mit Aushöhlung versehene, also dem Teller genau sich anpassende Ansatzteller für Salat oder Kompot neben den ersteren; beim Geflügel sind sie für die Knochen berechnet.

Daß zu jedem einzelnen Gange Besteck und Teller ersetzt werden müssen, haben wir bereits betont; nach Krebsen pflegt man sogar die Servietten zu wechseln und Schalen mit lauwarmem Fingerwasser herum-

zureichen. Bei Gefrornem wird zwischen dem Glasteller und der Untertasse ein Eisdeckchen plaziert, welches das Klirren des erstern hindern soll und nach erfolgtem Genusse des Eises entfernt wird. Auf der Untertasse wird dann Käse und Obst gegessen. Kaffee und Liqueure werden meistens in einem Nebenraume des Speisezimmers, oft im Salon, genommen, können jedoch auch bei Tische serviert werden.

Zu bemerken wäre noch, daß die sogenannten „Rasteln", die Bestecktäger, nicht mehr gebräuchlich sind, weil das gebrauchte Besteck auf dem Teller deponiert wird, mit dem Tischtuch also in gar keine Berührung kommt, und daß die Menukarten, wenn für je zwei Personen eine berechnet ist, an das Salzfaß zu lehnen sind. Erhält jeder Gast eine solche, so stellt man sie vor den Gläsern auf.

---

10 Regeln für die Weinbereitung aus Johannis- oder Stachelbeeren.

1. Beobachte die größte Reinlichkeit an allen Utensilien, die beim Keltern verwendet werden, sonst wird der Wein stichig und verdorben. Sorgfältig gekelterter Wein ist klar, frisch und hält auf 10 Jahre hinaus.

2. Laß die Beeren zur vollständigen Reife gelangen, denn durch die Reife gewinnt die Beere an Zucker und verliert an Säure.

3. Bei der Ernte sei vorsichtig, daß nicht Brot oder andere schädliche Substanzen unter die Beeren fallen; schütze diese vor Sonnenbrand und bringe sie möglichst bald an schattige Stelle.

4. Mache jeden Abend das den Tag über geerntete Quantum gährfähig, d. h. zerstoße die Beeren mit hölzernem Stößel in einem Zuber recht zart, gieße das mit heißem Wasser aufgelöste Quantum Zucker bei und bringe das Ganze in ein Faß oder Gährbottich.

5. Im Gährgeschirr darf weder Schimmel noch Fäule ansetzen, denn beide machen den Wein krank. Ein gut erhaltener Zuber von 50—100 Liter Inhalt resp. ein oder mehrere Fässer in entsprechender Größe, oben mit Deckel und unten mit Thürli versehen, sind zur Herstellung unumgänglich nötig. Eine Presse kann zur gemeinschaftlichen Benutzung bei den Beerenfreunden zirkulieren.

6. Der Gährraum sei nicht kälter als 12 ° und nicht wärmer als 18 ° R. Im kalten Raum gährt das Trasch zu langsam, in zu warmen Räumen riskiert man Essig- und andere Pilze. Wenn das Zuckerwasser mit 25 ° Wärme zugeschüttet wurde, und der Gährraum nicht zu kalt ist, wird die Gährung in 15 Tagen vorüber sein.

7. Ob Stock- oder Sack-Zucker zur Verwendung komme, ist einerlei, die Hauptsache ist eine Marke I. Qualität. Durch die Gährung wird

der Zucker in Verbindung mit der Weinhefe in Alkohol verwandelt, deshalb macht Zucker den Wein nicht etwa süß, sondern alkoholhaltig; zu viel Zucker macht ein Branntwein ähnliches Getränk, zu wenig Zucker macht den Wein blöde und unhaltbar.

8. Ist die Gährung vorüber, so wird der klare Wein abgezogen und das rückständige Trasch in die Presse gesetzt. Es ist nicht zu empfehlen, den Trester bis auf den letzten Tropfen auszupressen, da dieser letzte Auslauf den Wein bitter und herb macht. Ist der von der Presse abgelaufene Wein dem zuerst abgezogenen beigesetzt, so ist der Wein damit fertig; das Faß wird leicht zugespundet.

9. Der beste Raum zur Aufbewahrung ist ein gutes, gesundes Faß und ein kühler Lagerraum. Hier bleibt der Wein bis zum Frühjahr liegen — vorausgesetzt, daß er nicht vorher getrunken wird. — Bei richtiger Behandlung muß der Wein im Frühjahr vollständig hell sein. Ist der Wein nicht vollständig klar, so schmeckt er in der Regel auf der Zunge etwas süßlich, ein Zeichen, daß er nicht vollständig vergohren hat; in diesem Falle ist das Trinken das beste Heilmittel. Helle, gut vergohrene Weine werden jetzt von der Hefe entweder in ein kleines Faß oder in Flaschen abgezogen, worin sie auf viele Jahre hinaus halten.

10. Die Zusammensetzung der Beerenweine hängt ganz von deren Verwendung ab. Man kann je nach Zusatz von Zucker und Wasser die Weine leicht und billig oder kräftig und teuer herstellen. Ohne Zusatz von Wasser wird der Wein zu sauer. Als erprobte und empfehlenswerte Zusammensetzungsrezepte gibt der „Bauernbund" folgende:

I. Haustrunk.

100	Kilo	Beeren	à 50	Cts.	=	80	Liter	Saft	=	Fr.	50. —
50	„	Zucker	à 55	„	=	42	„	„	=	„	27. 50
350	„	Wasser			=	350	„	„	=	„	—. —
						472	Liter	Saft	kosten	Fr.	77. 50

oder per Liter 17 Cts.

II. Tischwein.

100	Kilo	Beeren	à 50	Cts.	=	80	Liter	Saft	=	Fr.	50. —
40	„	Zucker	à 55	„	=	34	„	„	=	„	22. —
200	„	Wasser			=	200	„	„	=	„	—. —
						314	Liter	Saft	kosten	Fr.	72. —

III. Tafel- oder Krankenwein.

100	Kilo	Beeren	à 50	Cts.	=	80	Liter	Saft	=	Fr.	50. —
20	„	Zucker	à 55	„	=	17	„	„	=	„	11. —
100	„	Wasser			=	100	„	„	=	„	—. —
						197	Liter	Saft	kosten	Fr.	61. —

oder per Liter 30 Cts.

100	Kilo	Beeren	à 50	Cts.	=	80	Liter	Saft	=	Fr.	50. —
50	„	Zucker	à 55	„	=	42	„	„	=	„	27. 50
100	„	Wasser			=	100	„	„	=	„	—. —
						222	Liter	Saft	kosten	Fr.	77. 50

oder per Liter 35 Cts.

Für Küche und Haus.

Die Blätter der Rhabarberpflanze als Gemüse. Mit einer neuen Wurzelbürste bürstet man die Blätter des Rhabarbers auf beiden Seiten gut ab und wäscht und trocknet sie. Hierauf wird das Grüne von den harten Rippen der Blätter abgezogen, in Wasser weichgekocht, abgeseiht, ausgedrückt und fein gehackt. Nun macht man eine gelbe Einbrenne, läßt etwas fein geriebenen Knoblauch und feingehackte grüne Petersilie darin anlaufen, gibt die gehackten Blätter dazu, rührt alles gut durcheinander und füllt das Gemüse mit Fleischbrühe oder Milch auf. Nachdem es mit 1—2 Messerspitzen feinem Pfeffer und dem nötigen Salz gewürzt wurde, läßt man es gut aufkochen und gibt es mit Rindsschnitzeln oder Bouletten belegt zu Tisch. Das so bereitete Gemüse mundete uns trotz des säuerlichen Geschmackes vorzüglich.

*

Gedünsteter Reis zu Rindfleisch-Rollen. Man gibt ein eigroßes Stück Fett oder Butter mit einer halben fein geschnittenen Zwiebel in einer Kasserole zum Feuer; sobald die Zwiebel etwas angelaufen, gibt man den inzwischen gelesenen und gewaschenen Reis hinzu, läßt ihn unter öfterem Rühren so lange rösten, bis er anfängt, gelblich zu werden; dann füllt man heißes Wasser darauf, gibt etwas feingehackte grüne Petersilie und das nötige Salz dazu, rührt alles gut auf, deckt die Kasserole zu und läßt den Reis auf der Seite der Platte mehr quellen als kochen, bis er weich ist. Man rechnet gewöhnlich 3—4 gehäufte Eßlöffel rohen Reis für eine Person. Beim Auffüllen des gerösteten Reis gibt man zu je 2 Eßlöffeln Reis einen Schöpflöffel — wie solche in jeder Küche gebräuchlich sind — voll heißes Wasser.

*

Auf dem Lande, wo die Hausfrau oft darauf angewiesen ist, das Fleisch von auswärts zu beziehen, pflegt im Sommer die Not nicht selten groß zu sein, wenn aus dieser oder jener Ursache ein Mangel an frischem Fleisch eintritt. In derartigen Fällen spielt das Liebig'sche Fleischextrakt eine große Rolle. Wie würde da die zur Bereitung der Suppen, des jungen Gemüses und vieler Saucen unentbehrliche Fleischbrühe zu beschaffen sein, wenn nicht das Liebig'sche Fleischextrakt wäre. Dies hilft

in der größten Not und ermöglicht es auch den Hausfrauen, die fern ab der Stadt wohnen, selbst im heißen Sommer eine erquickende Bouillon aufzutischen, denn auch bei größter Hitze bleibt das echte Liebig'sche Fleischextrakt unverändert und gibt nach wie vor Gelegenheit, dem oft weichlichen jungen Gemüse einen kräftigen Geschmack zu verleihen und die ohne jede Beigabe oft fade schmeckenden Saucen zu verbessern.

*

Magdalenenkuchen oder „100-Jahreskuchen" genannt, backe ich in folgender Weise: 3/8 Pfund Mehl, 3/8 Pfund Stärke, 3/4 Pfund Zucker, 5 Eier und der Saft und die Schale einer Zitrone werden tüchtig eine halbe Stunde lang verrührt, dann die Masse ganz dünn auf ein gebuttertes Blech gestrichen, Mandelschnitze darüber gestreut und bei Mittelhitze gebacken, nachher warm vom Blech geschnitten.

*

Rhabarberkuchen. 1. Mit 1/4 Kilo Mehl und 1/2 Kochlöffel Salz werden 100 Gramm süße Butter gut verrieben, dann wird eine halbe Tasse Wasser damit vermengt, der Teig gut durchgearbeitet, bis er nicht mehr klebt, messerrückendick ausgewallt und auf ein befeuchtetes Blech gelegt. Der Teig wird mit Brosamen und Zucker bestreut, darüber 1 Kilo feingeschnittener Rhabarber gelegt und der Kuchen im heißen Ofen gebacken. Sobald er gebacken ist, wird er, noch heiß, mit Zucker und Zimmt stark bestreut.

2. Zu Rhabarberkuchen eignet sich ganz besonders ein recht mürber Hefenteig oder auch ein dünner aufgerollter Kuchen von Mürbteig, welchen man mit dem auf folgende Art zubereiteten Rhabarber recht dicht belegt. Junge und hauptsächlich zarte Rhabarberstiele (aber nur die Blattstiele und nicht etwa die hohlen Blütenstengel!) werden gewaschen, in feine Scheibchen geschnitten und mit Zucker überstreut. Sind dieselben einige Zeit in dem Zucker gestanden, so werden sie auf den Teig gelegt und nach dem Backen nochmals mit Zucker und Zimmt überstreut.

*

Pikante Brotsuppe. Nur zu häufig begegnet man der Ansicht, als sei die Brotsuppe ein mehr oder weniger ordinäres Gericht. Das ist jedoch grundfalsch und gilt jedenfalls nicht für die pikante Brotsuppe, die in nachstehender Weise zubereitet wird: Brotreste von Schwarz- und Weißbrot weicht man 1/2 Stunde ein und nachdem sie dann fest ausgedrückt sind, werden sie in Butter geröstet. Dieses geröstete Brot wird sodann mit Wasser, Salz, Kümmel und Pfeffer aufgekocht und nachdem es weich geworden, wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, dann wieder aufs Feuer gestellt und mit 5—6 Gramm Fleischextrakt (oder etwas Fleischbrühe oder Bratensauce) und 1 Löffel voll Reibkäse noch einmal aufgekocht und mit Rahm und einem Eigelb angerichtet.

Gefüllte Kalbsbrust. Man klopft die Brust, löst die Knochen aus und bereitet nun folgende Farce: Weißbrot, das zuvor in Wasser geweicht wurde, wird gehörig ausgedrückt und in eine Schüssel gelegt. Hierzu werden 2—3 Eier, Muskatnuß, Salz und Petersilien, sowie 125 Gramm gehackter (geräucherter) Speck gebracht und nachdem man diese Masse gehörig durcheinander gearbeitet hat, wird die Kalbsbrust damit gefüllt und zugenäht. Hat man keinen geräucherten Speck oder liebt man ihn nicht, so kann man statt dessen der Füllung auch eine ungebratene Bratwurst beifügen, was sehr pikant schmeckt. Ist die Kalbsbrust zugenäht, so reibt man sie mit Salz ein und läßt sie in reichlicher Butter 1½—2 Stunden lang im Ofen langsam braten, darf dabei aber nicht vergessen, die Brust von Zeit zu Zeit mit der geschmolzenen Butter zu übergießen. Die Sauce wird kurz vor dem Anrichten zubereitet und zwar gerade so wie bei einem Kalbsbraten.

*

Gugelhupf oder Napfkuchen. Man rühre ⅜ Kilo Butter zu Schaum, ⅛ Kilo Zucker, 6 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, ¾ Kilo Mehl und zuletzt 90 Gramm Hefe, mit ¼ Liter lauwarmer Milch angerührt, dazu. Man arbeite einen recht schönen glatten Teig daraus und lasse ihn gehen. Eine große oder zwei kleinere Formen buttert man fett aus, streut geriebenes Weißbrot hinein und läßt den Teig nochmals gehen bis die Form ganz voll ist. Dann bäckt man den Kuchen 1½ Stunden in guter Hitze und stürzt sie erst, wenn sie ziemlich erkaltet ist.

*

Leberbrot. Man hackt ein Kilo Kalbsleber mit 200 Gramm Schweinefleisch und einigen in Butter geschwitzten Schalotten, vermischt die Masse mit 5 Eidottern, etwas Parmesankäse, einem Theelöffel Liebig's Fleischextrakt und dem nötigen Reibbrot, salzt sie und verrührt sie mit dem steifen Eiweißschnee; dann füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, bringt sie zwei Stunden in den Backofen, stürzt sie und serviert sie nach dem Erkalten mit einer Kapern-Sauce.

*

Weiße Marmorplatten auf Buffets oder Waschtischen seift man mit einem wollenen Lappen ab und reibt sie nachher mit einem weichen Tuch oder Leder völlig trocken. Dem Wasser muß etwas Salmiak beigegeben werden.

*

Hutkrempen zu reinigen. Das Durchdringen von Fett an Herren-Hutkrempen reinigt man am besten mit einem in Salmiakgeist getränkten Schwämmchen unter wiederholtem Auswaschen mit lauwarmem Wasser und Abreiben mit rauhem, dunklem Tuchstückchen.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck der Buchdruckerei Wirth A.-G. in St. Gallen.