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

Band: 20 (1898)

Heft: 32

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: 18.02.2026

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 | Nr. 8. | August 1898

Das Reinigen von Flecken.

Bier-, Wein-, Punsch-, Zucker-, Gelatine-, Leimflecke u. dgl. sind verhältnismäßig am leichtesten zu entfernen, da in den meisten Fällen ein einfaches Waschen in reinem, warmen Seifenwasser genügt. Eventuell wäscht man in einer Bleichflüssigkeit (Javelle'sche, Labaraquesche Lauge 2c.) oder in vollkommen klarer Chlorkalklauge, der man etwas Essig zugesetzt hat. Ein ordentliches, gründliches Nachspülen im Wasser oder besser in einer Lösung von unterschwefligsaurem Natron (Antichlor) ist unerläßlich.

Grasflecke

gehen aus Leinenstoffen durch Waschen mit siedendem Wasser oder durch Behandeln mit einer Bleichflüssigkeit aus.

In baumwollenen, wollenen oder seidenen Stoffen befeuchtet man die Stelle mit Zinnchlorid und wäscht sie dann gleich mit großer Menge Wasser aus.

Flecke von grünen Nüssen,

sowie sogenannte

Lohflecke

werden wiederholt mit Wasser und Alkohol gewaschen und darauf mit verdünntem Chlorwasser, reiner, klarer, mit Essig angesäuerter Chlorkalklösung oder einer der verschiedenen Bleichflüssigkeiten behandelt und darauf mit viel Wasser gewaschen.

Säureflecke,

frisch entstanden, werden mit Salmiakgeist oder Sodalösung betupft, worauf sie verschwinden, eine darauf folgende Applikation von Chloroform stellt beinahe in allen Fällen die ursprüngliche Farbe wieder her.

Alte Flecke weichen keinem Reagens mehr und müssen die Stellen aufgefärbt werden.

Flecke von Salpetersäure, welche gewöhnlich eine gelbe Farbe besitzen, lassen sich aus braun oder schwarz gefärbten Wollstoffen — vorausgesetzt, daß sie noch frisch sind — entfernen, daß man sie wiederholt mit einer konzentrierten Lösung von übermangansaurem Natron

betupft und dann mit Wasser abspült. Alte Flecke bestreicht man mit einer Lösung von salpetersaurem Silberoxyd (Höllenstein), wodurch dieselben eine schwarze Farbe annehmen.

Durch Neutralisation der Säure mittelst Salmiakgeist, Soda u. dgl. werden entfernt

Flecke von Weinessig, saurem Wein u. dgl. m.

Laugen- und Kalkflecke

verschwinden aus Leinenzeug durch Waschen.

Aus baumwollenen, wollenen und seidenen Stoffen entfernt man sie dadurch, daß man auf den Fleck vorsichtig irgend eine Säure (mit alleiniger Ausnahme von Schwefel- und Weinsäure) tropft, bis der Fleck verschwunden ist und hierauf recht gründlich wäscht. Am besten eignet sich zu diesem Zwecke eisenfreie Salzsäure.

Urinflecke

entfernt man durch Waschen mit Alkohol oder verdünnter Citronensäurelösung und Auffrischung der Stelle mit Chloroform.

Tintenflecke.

Man hat zu unterscheiden: a) Anilintintenflecke und b) Galläpfeltintenflecke. (Im erstern Falle lassen sich die Flecke — vorausgesetzt, daß sie nicht in seidenen Stoffen sich befinden — schon durch Waschen in Seifenwasser, in einer Bleichflüssigkeit, oder in mit Essigsäure angesäuertem Spiritus, entfernen.

Schwieriger gestaltet sich das Wegschaffen dieser Flecke, wenn sie von Galläpfeltinten abstammen.

Nicht zu alte Flecken in Leinenstoffen weichen mitunter, wenn man sie eine Zeit lang in einer Bleichflüssigkeit oder Chlorkalklösung hat liegen lassen.

Auch durch Behandlung mit konzentrierten Lösungen von Oxalsäure, Weinsäure, Salzsäure u. dgl. verlieren sich oft diese Flecke.

Viele Hausfrauen befolgen beim Behandeln der Tinten- und auch der Rostflecke mittelst Kleesalz ein eigentümliches Verfahren. Sie bestreuen den naßgemachten Fleck mit gepulvertem Kleesalz und reiben dasselbe mittelst eines blanken Schlüsselgriffes oder sonst eines blanken Eisens in das Gewebe ein; oder sie spannen den befleckten Teil des Gewebes über einen erwärmten blanken Zinntopf oder Zinnteller und reiben das Kleesalzpulver mit dem Schlüssel ein, ohne zu wissen, daß die reduzierende Wirkung den Zusammenhang der Zeugfaser mit dem Eisenoxyduloxyd lockert und letzteres der Auflösung in der Kleesäure zugänglicher macht. Die Wirkung ist um so eklatanter, je inniger der Fleck mit dem erwärmten Metall in Berührung gebracht wird.

Um den höchsten Effekt der Wirkung zu erzielen, darf man nur den mit der heißen Kleesalzlösung benetzten Fleck mit feinem Zinnstaub oder geraspelten Zinnspänen bestreuen oder einreiben.

Wie durch einen Zauber sieht man dann den Fleck verschwinden.

Man kann auch den Fleck in einer Lösung aus gelbem Blutlaugensalz, welche einen Zusatz von Schwefelsäure erhalten hat, auswaschen, und den gebildeten blauen Farbefleck durch Schwenken in einer Pottaschelösung entfernen. Bleibt dann noch ein gelber Fleck, so entfernt man diesen mittelst der Schwefelsäure.

Beschorner empfiehlt, das Leinenstück eine halbe Stunde lang in ein Gemisch von 15 Teilen destilliertem Wasser und 2 Teilen Salzsäure zu legen, in reinem Wasser gut auszuwaschen und den noch feuchten Fleck (im Freien) mit Schwefelammonium zu begießen. Nach zehn Minuten, wenn das Eisen in Schwefeleisen verwandelt, spült man das Leinen mit reinem Wasser aus, begießt den Fleck mit einer Mischung von 1 Teil Salzsäure und 15 Teilen destilliertem Wasser und spült nochmals mit reinem Wasser gut aus.

In baumwollenen oder wollenen Waren pflegt man auf den frischen Tintenfleck einen Tropfen Fett von einem brennenden Talglicht fallen zu lassen und beides mit einer konzentrierten Lösung von pyrophosphorsaurem Natron auszuwaschen. Je älter der Fleck, um so gründlicher muß derselbe gewaschen werden.

Bei echtfärbigen Stoffen kann man Chlorkalk oder Weinsäure anwenden.

Alte Tintenflecke wäscht man in verdünnter Zinnchloridlösung und schwenkt den Stoff gründlich in Flußwasser aus.

Sind die Tintenflecke in Seidenstoffe geraten, so hilft gewöhnlich gar kein Mittel und es bleibt nur das Aufsetzen der Farbe an dieser Stelle der einzige Ausweg.

Erlauben es die Farben des Stoffes, so kann man den Fleck mit starkem Essig befeuchten, eine Zeit lang mit Buchenholzasche bedecken und endlich mit starkem Seifenwasser auswaschen.

Eisen oder Rostflecke

lassen sich gewöhnlich in gleicher Weise wie Tintenflecke entfernen. Sie verschwinden sehr oft rasch und leicht, wenn man die Stoffe in eine Bleichflüssigkeit oder eine klare Chlorkalklösung einlegt, welche man mit Essigsäure ansäuert und hernach gut in Wasser oder Antichlor auswäscht.

Auch in kochender Lösung von Weinstein verschwinden die Flecke, wie auch heiße Lösungen von Oxalsäure, Weinsäure, Citronensäure oft recht gute Erfolge geben.

Wir bemerken hier nochmals, daß bei Entfernung von Flecken in gefärbten Stoffen erst eine Vorprobe vorgenommen werden muß, um sich von dem Verhalten der Farben gegen das Reaktif zu überzeugen. Namentlich ist dies notwendig bei Stoffen, bei welchen der Farbstoff bloß aufgesetzt und nicht fixiert ist, welche also schon durch bloßes Behandeln mit Wasser oder Seifenwasser den Farbstoff an diese abgeben.

Die Salzsäure im Haushalt.

Die Salzsäure ist ein unübertreffliches Reinigungsmittel und sie sollte daher in keinem Haushalte fehlen; nur muß man sie in besonders gekennzeichneten Fläschchen aufbewahren und überhaupt vorsichtig mit ihr umgehen. Salzsäure, mit etwas Wasser verdünnt, macht Glasflaschen wieder vollständig rein und klar, reinigt Steinkrüge von sonst nicht wegzubringendem Bodensatz, entfernt Flecken aus Porzellan, die wie eingebrannt erscheinen u. s. w. Der unvermeidliche Kesselstein im Wasser- und Theekessel löst sich, wenn man diese Behältnisse mit Wasser, dem Salzsäure zugesetzt ist, auskocht; die graue oder schwärzliche Färbung der ursprünglich schön weißen Emaille der emaillierten Töpfe beseitigt man, indem man Salzsäure in den Topf gießt und sie heiß macht, worauf der Topf mit Sand ausgescheuert wird. Unerläßlich ist es aber, alle diese mit Salzsäure gereinigten Behältnisse vor dem Wiedergebrauche tüchtig und wiederholt mit reinem Wasser auszuspülen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsrippchen mit Sardellen. Schöne Kalbsrippchen werden leicht geklopft, wenig gesalzen und gepfeffert, mit zurechtgemachten Sardellenstreifchen hübsch gespickt, in Butter mit Petersilie und Zwiebel gedünstet, dann ausgelegt, der Fond wird mit einem Kochlöffelchen Mehl angestäubt, nach einigen Minuten mit leichter Fleischbrühe, oder nur heißem Wasser angegossen und aufgekocht, mit Citronensaft geschärft und mit einigen Tropfen Maggi angenehm gewürzt, über die Rippchen gegossen. Frischabgekochte neue Kartoffeln werden geschält, rasch in Butter abgebraten und dazu gereicht. Th. H.

*

Wiener-Anisküchlein. Es werden 3 Eiweiß mit 165 Gramm feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde lang stark gerührt, einige Tropfen Citronensaft dazugedrückt und nach Belieben Anis und 90 Gramm Mehl darein gerührt. Dann werden mit einem Löffel kleine Küchlein auf Oblaten gesetzt; wenn diese 8 Minuten gestanden haben, werden sie in einem heißen Ofen schwach gebacken.

*

Basler-Anisküchlein. Ein Ei wird mit 1/4 Pfund Zucker wohl gerührt, nach gutdünken Anis nebst 1/4 Pfund Mehl darein gethan, mit einem runden, groschengroßen, blechernen Model ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und langsam gebacken. Der Anis kann auch auf das Blech gestreut werden.

Augsburger-Anisküchlein. 1/4 Pfund Zucker mit einem Eiweiß gerührt, bis er ganz dick und weiß ist; dann einige Tropfen Citronensaft daran gedrückt, und wenn es mit diesem noch eine Zeit lang gerührt ist, werden Oblaten zu kleinen viereckigen Stückchen geschnitten, mit dem Gerührten bestrichen, Anis darauf gestreut und langsam gebacken.

*

Ein sehr gutes Mittel, Eier zu konservieren, besteht in folgendem: Man lege das Ei etwa eine Stunde lang in eine Salicyllösung. Auf diese Weise werden die Poren von der Luft abgeschlossen. Auch Schellack, in Alkohol gelöst, thut denselben Dienst. Das präparierte Ei wird, die Spitze nach unten, in Häcksel oder Sägespänen aufbewahrt.

*

Gespickter Hecht mit Citronensaft. Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Hecht wird abgehäutet und mit feinen Speckfäden dicht gespickt. Den Rücken entlang macht man ihm rechts und links kleine Einschnitte, salzt ihn gut ein und beträufelt ihn, nachdem er mindestens 1/2 Stunde im Salz gelegen, mit Citronensaft. Der Fisch wird dann mit kleinen Stückchen frischer Butter belegt, zugedeckt, gedünstet, auf der Oberseite mit aufgelöster Glace bestrichen, mit in Butter geschwenkten Kartoffeln umlegt und mit dem gut gewürzten Bratensaft zu Tische gegeben.

*

Kalbsschnitzel naturell mit Spinat. Wenn der frischgeschnittene Spinat ausgesucht, von den größeren Stielen befreit, gewaschen, in Salzwasser schnell abgekocht, kalt abgegossen und gut ausgedrückt ist, wird er mit einer Zwiebel fein verwiegt. Hierauf durchdünstet man ihn in wenig, ganz hellem Buttermehl, kocht ihn mit Fleischbrühe dicklich ein, verfeinert ihn mit etwas gutem, saurem Rahm und kräftigt das fertige Gemüse mit einem Güßchen „Maggi".

Die aus der Kalbsnuß geschnittenen Schnitzel werden mit schwerem Messer etwas platt geschlagen, gespickt — mit Salz, Pfeffer und rechts und links nur mit einer Prise Mehl bestreut — in sehr heiße Butter gelegt, und darin saftig ausgebraten. Mit Citronensaft beträufelt, werden die Schnitzel zu obigem Gemüse gegeben, der Fond mit ein paar Eßlöffeln Wasser oder Fleischbrühe rasch angekocht und darüber gegossen.

*

Kleine Kalbsfricandeaux. Diese werden aus der Lende eines altgeschlachteten Kalbes geschnitten. Das Fleisch wird in dreifingerbreite und ebenso dicke Fleischstücke geteilt, welche gut ausgesehnt werden. Diese spickt man, legt sie in braune Butter, brät sie rasch ringsum ab, bestäubt sie mit wenig Mehl, streut feines Salz darüber, legt eine zerschnittene Zwiebel und einige Pfefferkörner dazu und bedeckt die Pfanne. Nach 10 Minuten gießt man 1/4 Liter saueren Rahm oder ebensoviel

gute Fleischbrühe daran und schmort die Fricandeaux langsam gar. Nachdem sie angerichtet sind, garniert man die Schüssel mit Citronenscheiben und treibt die Sauce durch ein feines Sieb darüber.

*

Kartoffelpastetchen. 1 Suppenteller voll geriebener Kartoffeln, 80 Gramm Butter, 4 Eidotter, Salz, 125 Gramm Butter zum Backen. Nachdem man große Kartoffeln in der Schale gekocht hat, zieht man sie ab und stellt sie kalt; am andern Tage reibt man sie auf dem Reibeisen, gibt man sie zu der Butter und den Eiern, die man mit Salz vorher zu Sahne gerührt hat. Wenn alles gut untermengt ist, taucht man die Handflächen in Mehl, formt in der linken Hand ein hohles Pastetchen, bestreicht es von innen mit Butter und füllt es mit feinwürflig geschnittenen, in Butter gedämpften Champignons, Morcheln und Zwiebeln, deckt dann von dem Kartoffelteige einen Deckel darauf und backt die Pastetchen in Butter von allen Seiten gelbbraun. Man kann die Pastetchen auch mit feinwürflig geschnittener, in vieler Butter gerösteter Semmel füllen.

*

Feines Gericht von Kalbsmilch. Mehrere schöne Kalbsmilche blanchiert und häutet man, dämpft sie dann mit guter Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, sowie Salz und feinen Kräutern gar und schneidet sie nach dem Auskühlen in kleine Würfel. Indes legt man eine schöne Gänseleber in Milch, häutet auch diese, kocht sie in Portwein langsam gar und schneidet sie dann, sowie eine Büchse kleiner eingemachter Champignons ebenfalls feinwürflig. Währenddem hat man 200 Gramm besten Karolinareis gewaschen, blanchiert und ihn mit einem Stück Butter, einigen Chalotten und dem nötigen Salz in sehr kräftiger Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextrakt dick und steif gemacht und füllt nun diesen Reis in eine ausgestrichene viereckige Kastenform, um ihn in ihr eine Viertelstunde zu backen. Die zerschnittenen Kalbsmilche, Gänseleber und Champignons erhitzt man darauf in einer dicken braunen Kraftsauce, an der man ein braunes Buttermehl mit der Kalbsmilchbouillon, dem Wein der Gänseleber und etwas Brühe der eingemachten Champignons verkocht, die Kraftsauce mit Pfeffer würzt und noch mit einer Messerspitze Liebig's Fleischextrakt kräftigt. Der Reis wird nun gestürzt, ausgehöhlt, das Kalbsmilchsalpicon hineingefüllt und das Gericht gleich zur Tafel gegeben.

*

Prager Bratwurst. 1 Kilo Schweinefleisch, etwas fett, wird fein gewiegt, während man dies thut, weicht man 6 bis 7 Weißbrod in Abzugbier, drückt dies dann aus und verteilt es gleichmäßig unter das gehackte Fleisch. Hierzu kommt dann noch 1 Eßlöffel feingemahlenes

Salz, eine gute Prise Pfeffer, ebenfalls fein gemahlen, 1 Prise fein gestoßene Mußkatnußblüte, alles recht tüchtig vermengt und mit 1/8 Liter Bier verdünnt. Diese ganze Masse füllt man dann mittels einer Wurstspritze in Schafdärme. Man bratet sie in heißem Schmalz.

*

Erdäpfel mit Rindfleisch. 2 Pfund Rindfleisch werden in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel und geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne geschmort; von Zeit zu Zeit wendet man das Fleisch um und löscht schließlich mit Fleischbrühe ab. Inzwischen hat man geschälte Erdäpfel ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Petersilie, Sellerie und Salz gedämpft. Dann wird in einen Tiegel eine Schicht Erdäpfel und darauf eine Schicht Fleisch gelegt, und so fortgefahren, bis der Tiegel voll ist: die oberste Schicht bilden Erdäpfelscheiben, zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darauf und läßt es zwei Stunden lang in der Ofenröhre backen.

*

Epigramm von Kalbsmilch. Mehrere schöne Kalbsmilche wässert und blanchiert man, kühlt sie ab und zerschneidet sie in ziemlich dicke ovale Scheiben. Den dritten Teil der Scheiben spickt man und dünstet sie in Butter, feinen Kräutern und gehackten Pilzen weich, das zweite Drittel wendet man in Ei und Reibbrod und bäckt es in Schmelzbutter goldbraun und den letzten Teil der Scheiben dämpft man in Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextrakt weich. Blumenkohl kocht man in Salzwasser weich, legt ihn auf eine tiefe Schüssel, übergießt ihn mit dickem holländischen Beiguß und garniert den Rand der Schüssel zierlich mit den verschiedenen Kalbsmilchscheiben und gerösteten Semmel-Dreiecken, Sternen, Halbmonden u. dergl.

*

Erbssuppe mit Schweinsohren und -Maul. Erbsen werden mit Mohrrüben und Sellerie in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Währenddessen hat man 2 gepökelte Schweinsohren, nach Belieben auch ein Maul, in reichlichem Wasser weichgekocht und läßt das Fleisch erkalten, um es dann in zierliche Streifen zu zerschneiden. Die Erbsen verdünnt man mit 1 Liter der Schweinsbrühe und eben so viel mit Bouillon auch von Fleisch-Extrakt bereitet; macht eine helle Mehlschwitze, mit der man die Suppe verkochen läßt, fügt das geschnittene Fleisch zu und richtet sie mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln an. Statt der ausgequollenen Erbsen kann man auch die Fleischbrühe mit Erbsmehl verkochen.

*

Fleischkugel mit Krebsen. 500 Gramm Rindfleisch wiegt man sehr fein, vermischt das Fleisch mit 50 Gr. zerlassener Butter, 3 Eiern,

2 Löffeln Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Mehl zu einem Teige, aus dem man eine große Fleischkugel formt. Ein Kasserol legt man mit Speckscheiben aus, legt die Kugel hinein, begießt sie bis zur Hälfte mit kräftiger Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextrakt und dämpft sie unter mehrmaligem Umwenden langsam in einer Stunde gar. Inzwischen kocht man 20 Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen und füllt diese mit wenig Farce, die man von der Masse der Fleischkugel zurückbehielt und kocht sie in der Krebsbrühe gar. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter, schwitzt in derselben Mehl und verkocht die Einbrenne mit der Fleischbrühe, in der man die Fleischkugel dämpfte zu dicklicher Sauce. In einer tiefen Schüssel ordnet man in der Mitte die zerschnittene Fleischkugel, ringsum die Krebsnasen und das ausgelöste Krebsfleisch und übergießt das Gericht mit der Sauce.

*

Junge Schneidebohnen. Anstatt die Bohnen in Salzwasser weich zu kochen und dann in dem bereiteten Beiguß durchzudämpfen, sollte man die jungen Schneidebohnen stets auf folgende Art zubereiten, weil keine andere Bereitungsweise ihnen solchen Wohlgeschmack verleiht. Man zerläßt in einem Topf reichlich Butter, fügt eine kleine zerteilte Zwiebel, eine Messerspitze Zucker und wenig Salz hinzu und läßt die Bohnen hierin langsam eine halbe Stunde zugedeckt unter öfterem Umschwenken dünsten. Dann löst man 1/2 Theelöffel Liebig's Fleischextrakt in einer Tasse Wasser auf, verquirlt in dieser Fleischbrühe 10 Gr. Kartoffelmehl, gießt dies über die Bohnen, kocht sie langsam noch eine halbe Stunde und würzt sie dann mit gewiegter Petersilie und fügt das etwa noch fehlende Salz hinzu.

*

Glacéehandschuhe zu reinigen. Man bedarf dazu ein wenig frischer Milch, eines Stückchens brauner Seife und eines reinen Handtuches, das drei oder vier Mal zusammengelegt ist. Man breite auf dem Tuche die Handschuhe glatt aus, nehme ein Stück Flanell, tauche es in die Milch, streiche es mit Seife und reibe damit den Handschuh gegen die Finger. Hiermit fahre man so lange fort, bis die Handschuhe rein sind und diese, wenn ihre Farbe ursprünglich weiß war, ein dunkles Gelb zeigen, wenn aber farbig, schwarz aussehen. Dann hänge man sie zum Trocknen auf und man wird finden, daß sie fast wie neue aussehen. Sie werden weich, glänzend und elastisch sein.

*

Emaillierte Kochtöpfe fegt man am besten mit gesiebter Holzasche, die der Emaillefarbe durchaus nicht schadet. Veraltete braune Krusten lassen sich durch Auskochen von Sauerkraut entfernen.

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