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

Band: 20 (1898)

Heft: 49

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. 12. | Dezember 1898

Die Geflügelzucht im Winter.

Wie man die Geflügelzucht im Sommer richtig betreiben soll, dürfte wohl allgemein bekannt sein. Weniger bekannt dürfte die Art und Weise sein, welche man in dem langen Winter anzuwenden hätte, um nicht allein das Geflügel gesund und billig durchzubringen, sondern auch unter Umständen dort, wo ein entsprechendes Absatzgebiet vorhanden ist, einen nennenswerten Nutzen aus deren Zucht zu erzielen.

Das Hauptaugenmerk des Landwirtes soll sich darauf richten, seinem Geflügel einen möglichsten Schutz gegen die Einwirkungen der Nässe und Kälte des Winters zu gewähren und wird dies auf zweierlei Wegen erreicht. Erstens durch entsprechende Schutzvorrichtungen und zweitens durch eine der Witterung anzupassende Nahrung.

Die Geflügelstallungen sollen im Winter derart eingerichtet sein, daß die Temperatur in denselben, ohne künstliche Heizung, nie unter null Grad sinken kann. Viele behelfen sich damit, daß sie die Hühner in demselben Raume mit dem Großvieh unterbringen. Zweckmäßiger jedoch ist es, die Geflügelstallungen zu Beginn der kalten Witterung, etwa anfangs November, inwendig gut mit Stroh zu verkleiden und diese Verkleidung durch Querlatten derart zu befestigen, daß das Stroh nicht herabhängt und von den Tieren auch nicht herausgezogen werden kann. Diese möglichst starke Verkleidung müßte nicht allein die Decke, sondern nebst den Seitenwänden auch die Tür umfassen. Auf dem Boden ist Stroh, Laub oder zum mindesten loser, trockener Sand zu streuen und diese Unterlage alle 8—14 Tage gründlich zu reinigen und zu erneuern. Die tierische Eigenwärme temperiert einen solchen Raum dann derart, daß sich das Geflügel in demselben wohl fühlt, die Nächte gut schlafend zubringt, und des Tags über, selbst bei strengerer Kälte, im Freien sich munter bewegt und früh zu legen beginnt. Selbstredend müßten diese Räume gut verschließbar sein, alle Abende, das heißt, so bald sich die Tiere zur Ruhe begeben haben, geschlossen und erst früh, wenn es ganz hell und nebelfrei ist, spätestens um 10 Uhr, aufgemacht

werden. Diese Art von Stallverkleidung würde sich bei Hühnern, Truten, Enten und Gänsen eignen, weniger bei den Tauben, bei welchen solche Schutzvorkehrungen, infolge der meist primitiv gehaltenen Taubenschläge, schwer anzubringen wären.

Einen weitern Hauptfaktor, das Geflügel gesund und früh legereif zu erhalten, bildet die Fütterung. Je kälter von außen, desto mehr Wärme muß dem Geflügel durch die Fütterung zugeführt werden. In der Frühe ist als erste Nahrung ein warmes Futter, bestehend aus Kleie, Kartoffeln nnd Küchenabfällen, ganz besonders zu empfehlen. Zu den Küchenabfällen wäre zu bemerken, daß dieselben bei Frost und Schnee für das Geflügel unentbehrlich sind, weil dieselben einen notwendigen Ersatz für die Würmer, Insekten und das Grünfutter, die Sommernahrung des Geflügels, bieten. Die Abfälle, bestehend in Fleisch, Fettteilen, Gemüse und Grünzeug, werden kleingehackt und sind als Gemengsel zu verabreichen. Die Hauptfütterung, die nur aus Körnern bestehen soll, müßte vor 2 Uhr erfolgen. Als Wärme erzeugende Nahrung sind insbesondere Mais, wobei der kleine Mais (Cinquantin) bevorzugt wird, sowie auch Weizen und etwas Erbsen angezeigt. Gerste soll im strengen Winter gar nicht gefüttert werden, da dieselbe nicht nur keine Wärme erzeugt, sondern auch zu schnell verdaut wird, so daß die Tiere die langen Nächte hungern müssen.

Mit abnehmender Kälte wäre die schwere Nahrung von Mais und Erbsen mehr und mehr einzuschränken, und statt dessen Weizen mit Gerste vermengt zu füttern. Das Futter soll stets an einem trockenen Orte im Freien, etwa unter einem Schuppen ꝛc., gestreut werden. Bei anhaltendem Schneewetter empfiehlt es sich, den Hühnern die Körner auf eine Strohlage zu streuen, damit dieselben zum Scharren veranlaßt werden und dadurch die Winterkälte weniger empfinden, als wenn sie mit eingezogenen Köpfen den ganzen Tag still im Winkel sitzen. Nicht unwichtig ist es, dem Geflügel stets frisches Wasser, welches gegen Gefrieren mit etwas warmen Wasser gemengt sein soll, zu verabreichen, da die beliebte Art, die Tiere Schnee fressen zu lassen, nur schädlich wirken kann, zum mindesten das Legen ungünstig beeinflußt.

Bei dieser Art Pflege werden die Hühner zeitlich zu legen beginnen, im Januar und Februar — den eigentlich strengen Wintermonaten — fast täglich, und dadurch dem Eigentümer nicht allein Freude, sondern auch hohen Nutzen gewähren. Von zehn auf diese Weise von mir gehaltenen ein- und zweijährigen Hühnern erzielte ich im Monat Januar an 170 Eiern. Im Monat Februar war das Erträgnis noch größer, wobei ich bemerken muß, daß ich im November und Dezember stets frische Eier für den Haushalt hatte und der Winter vor zwei Jahren sehr strenge war. Die Enten und Gänse fangen bei dieser Be-

handlungsweise ebenfalls früh zu legen an; die letzteren schon im Januar, so daß man Mitte März schon junge Gänse haben kann, welche nach acht Wochen mit großem Nutzen zu Markte gebracht werden können.

Wo die Tauben separat gefüttert werden und der Eigentümer Winterbruten erzielen will, dort wäre nur mit kleinem Mais und Weizen zu füttern, und ersteres Futter erst mit zunehmender Frühlingswärme aufzulassen und statt dessen Gerste zu geben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Guter Hackbraten. (Falscher Hase, für 6 Personen.) Je ein halb Pfund rohes Rind-, Kalb- und ziemlich fettes Schweinefleisch ohne Knochen wird durch die Fleischhackmaschine getrieben, bez. mit einer kleinen Zwiebel, Salz und Pfeffer fein gehackt. Zwei abgeriebene Milchbrötchen werden eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und nebst 2 Eiern mit dem Fleisch vermischt. Hievon formt man ein längliches Laibchen, legt es auf zwei Kochlöffel, oder ein kleines, hölzernes Leiterchen in flache Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter darauf und ein paar Eßlöffel Wasser darunter und läßt den Braten, ohne ihn umzuwenden, aber ihn öfters mit dem eigenen Safte übergießend bei guter Hitze dreiviertel Stunden im Ofen.

Dann wird er in schöne Scheiben geschnitten, und die kleine Sauce, die mit nur ein paar Tropfen Maggi gewürzt ist, darunter gegossen.

Th. H.

*

Eierrösti, Eierhaber, Vogelheu, „Ankentünkli", Brotrösti. 600 Gramm Weißbrot, 40 Gramm Butter, 6 Eier, 1 Deziliter Milch, 10 Gramm Salz, 600 Gramm feingeschnittenes Weißbrot wird in 40 Gramm süßer Butter angeröstet, etwa 1 Liter Milch darüber gegossen, 5—6 verklopfte und gesalzene Eier dazugegeben, gut durcheinander gerührt und sobald die Eier beginnen fest zu werden, heiß serviert. Sehr gut zu Obst oder Salat, auch als Beigabe zum Kaffee. Man kann auch weniger Eier und dafür etwas mehr Milch, und wer es liebt, ein wenig Kümmel nehmen.

*

Plattenmüesli, Plattenmilch. (Krankenspeise für eine Person.) 10 Gramm Mehl, 2 Deziliter Milch, 2 Eier, 10 Gramm Zucker, 2 Gramm Salz, 5 Gramm Butter. Zwei Eier werden mit einer Prise Salz gut verklopft, 10 Gramm Mehl darin glatt gerührt, 10 Gramm Zucker und 2 Deziliter Milch beigegeben und in einem mit Butter bestrichenen Plättchen im heißen Bratofen aufgezogen.

Gebackene Mehlklöße. Zur Zubereitung: 1 Liter Wasser, 60 Gramm süße Butter, 300 Gramm Mehl, 30 Gramm Zucker, 20 Gramm Salz, 7 Eier und 140 Gramm Verbrauch an Backfett.

Man koche das Wasser mit Butter und Salz, rühre auf dem Feuer das Mehl hinein und koche es unter fleißigem Rühren zu einem dicken Brei. Der Teig muß sich von der Pfanne lösen. Dann lasse man ihn in einer Schüssel erkalten und rühre nach und nach die Eier hinzu. Von diesem Teige werden mit einem Kaffeelöffel kleine Stücke herausgestochen und in nicht zu heißem Fette schwimmend, langsam gebacken, ohne daß sich die Kugeln berühren. Man darf nicht zu viel mit einander backen, da sie stark aufgehen und sich beständig drehen. Man lasse sie gut abtropfen, bestreue sie mit Zucker und bringe sie sogleich zu Tische. Wenn das Backfett zu heiß ist, so gehen die Kugeln nicht auf und bleiben inwendig teigig.

Man kann sie auch mit Milch statt Wasser und ohne Zucker bereiten und sie dann zu Braten oder Saucenfleisch geben. Zubereitungs- und Kochzeit: 2 Stunden.

*

Brotpfannkuchen. 300 Gramm Brot, 200 Gramm Mehl, 4 Eier, 4 Deziliter Milch, 90 Gramm Butter, 10 Gramm Salz, 50 Gramm Zucker. Dünne Brotschnitten läßt man in Butter auf beiden Seiten anbraten. Dann gießt man einen Omelettenteig darüber und backt den Kuchen auf beiden Seiten gelb. Man kann auf diese Art auch Brotresten verwenden. Man weicht das harte Brot in Milch oder Wasser ein und schneidet es dann in feine Schnittchen, portionenweise wird dasselbe in wenig Butter etwas angebraten, mit ganz wenig Omelettenteig begossen, nur soviel, daß das Brot zusammenhält, und der Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun gebacken, auf einen Teller gestürzt und mit Zucker bestreut. Mit Brot und Omelettenteig so fortgefahren, bis alles aufgebraucht ist. Sehr gut mit Obst oder zu Kaffee.

*

Mixed pickles. Gelbe Rüben, Zwiebeln, Bohnen, Kohlraben werden gerüstet, jedes für sich in Salzwasser fast weich gekocht, in beliebige kleine Formen, Würfel etc., geschnitten (ganz kleine Gurken, Kapuzinersamen, zart geschnittener Kohl wird ebenfalls gerne zu den Pickles genommen), und durcheinander in einen Topf geschichtet. Wers gar pikant liebt, gibt noch fein geschabten Rettig dazu, Pfefferkörner und Esdragon werden beigelegt und das Ganze mit gutem weißem Essig übergossen. Zwei Tage läßt mans so stehen, gießt dann den Essig in eine gelbe Pfanne und läßt ihn bis zum Kochen kommen. Fast heiß wird er über die Gemüse geschüttet, erkalten gelassen und dann gut verbunden. Sollte sich mit der Zeit eine Decke bilden, nimmt man

diese ab mit einem Holzlöffel und gießt etwas frischen Essig dazu. Will man von dem Salat herausnehmen, geschieht dies mit dem Löffel des Salatbesteckes (kein Metall!) gibt Olivenöl dazu und vermischt es, wie beim frischen Salat. Zu gesottenem Fleisch sind diese Mixed pickles stets willkommen.

*

Rahmtorte. Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum weiß gerührt, hierauf 16 Eidotter, 300 Gramm geschälte und mit etwas Ruhm fein gestoßene Mandeln, 180 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein halber Schoppen süßer Rahm, und 60 Gramm gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen unter wenigstens eine halbe Stunde lang fortgesetztem Rühren nach und nach dazu gethan, zuletzt noch der Schaum von 6 Eiweißen leicht damit vermischt. Diese Masse füllt man in ein Kuchenblech, das mit einem Blatt Blätterteig belegt ist.

*

Klöße von Rindfleisch. Es wird ein halbes Pfund Beefsteakfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt. Dann werden 70 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 2 Eidotter, 50 Gramm abgeriebenes, eingeweichtes Milchbrot, Muskatblüte, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß hinzugefügt und das Ganze mit dem gewiegten Fleisch vermengt. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammenhalten. Mit einem Löffel sticht man Klöße ab und kocht sie in Salzwasser gar.

*

Kalter Meerrettig. Derselbe wird rein geputzt, gerieben, dazu etwas geriebene Semmel mit 3 Löffel voll feinem Oel und dem nötigen Essig vermengt und so serviert.

*

Hammelrücken nach Art eines Rehrückens zubereitet. Der wie ein Rehrücken vom Metzger zurechtgeschnittene Hammel- oder Schöpsenrücken (es muß die Keule eines jungen, gut ausgemästeten Tieres sein) wird gehäutet und von allem Fett sauber gereinigt. Sodann wird das Fleisch unter öfterem Umwenden drei bis vier Tage in nicht zu sauren Essig gelegt, in welchen man ganze Pfefferkörner, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Citronenscheiben und das nötige Salz gegeben hat. Soll der Braten zubereitet werden, so wird er zuvor mit frischem Speck reichlich gespickt, mit Salz überstreut und in Butter ein bis zwei Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Braten mit saurem Rahm übergossen, wodurch die Sauce an Wohlgeschmack gewinnt. Auch kann man außerdem noch ein Glas guten Weißwein beigießen. Auf solche Weise zubereiteter Schöpsenbraten schmeckt fast genau so wie Rehbraten.

Grüne Erbsen mit Speck. 10 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde. Für dies namentlich in Frankreich sehr beliebte Gericht schneidet man 250 Gramm feinen magern Speck in Würfel, brät diese in Butter bräunlich, nimmt sie aus derselben heraus, verrührt einen Löffel Mehl mit dem Fett und verkocht es mit Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt zu einer glatten, seimigen Sauce. Hierauf gibt man die ausgehülsten Erbsen samt dem Fleisch hinein und laßt das Ganze über mäßigem Feuer weich kochen, eine kleine Zwiebel, Salz und gewiegte Petersilie hinzufügend.

*

Altdeutsche Pastete. Eine runde tiefe Form belegt man mit Butterteig, bestreicht den Boden mit einer pikanten Kalbfleischfarce, belegt diese Farceschicht mit zerteilten Geflügelstücken (das Geflügel in guter Fleisch-Extrakt-Brühe gar gedünstet), Kalbsmilchscheiben, Zungenstückchen, gedämpften Pilzen und Semmelklößchen, streicht nochmals eine Schicht Farce darüber, beträufelt sie mit Krebsbutter, legt einen Teigdeckel auf die Pastete und bäckt sie im Ofen eine Stunde. Die Brühe, in der man das Geflügel dämpfte, verdickt man, würzt sie mit Citronensaft und Sardellenbutter und zieht sie mit 3—4 Eidottern ab, um sie als Sauce zu der Pastete zu reichen. Wer die Pastete einfacher herrichten will, nimmt einen Nudelteig und kleine gedämpfte Kalbsfricandeaux statt Geflügel.

*

Sauerkraut einzulegen. Man nimmt sehr festes Weißkraut, schneidet es in Hälften, entfernt die Strünke und starken Blattrippen und hobelt das Kraut auf einem Krauthobel recht fein, worauf man es mit Salz vermischt (auf 60 Stück kleinere und mittelgroße Köpfe rechnet man höchstens ein Kilogramm Salz) und fest in das Faß einstampft, nachdem man den Boden desselben mit Krautblättern belegt hat. Obenauf streut man noch etwas Salz, legt Krautblätter und ein reines Tuch darüber, deckt das Faß zu und beschwert den Deckel mit Steinen, läßt es an einem mäßig warmen Orte stehen, bis der saure Geruch und Geschmack der Brühe anzeigen, daß die Gährung vor sich gegangen ist, und stellt es dann in den Keller. Jedesmal, wenn man Kraut aus dem Fasse genommen hat, muß man die Oberfläche wieder gehörig ebnen, das Tuch darüber breiten und den Deckel mit Steinen beschweren, denn nur durch völlige Abschließung der äußeren Luft wird das Kraut vor dem Verderben bewahrt.

*

Hefen-Biskuit. Man rühre 250 Gramm Butter zu Schaum, schlage nach und nach 8 Eidotter und zwei ganze Eier darunter, nehme ferner 4 Löffel voll süßen Rahm, 2 Löffel voll gesiebten Zucker, etwas Salz,

2 Löffel voll Bierhefe und 250 Gramm Mehl, fahre im ganzen eine Stunde mit Rühren fort, schlage die 8 Eiweiße zu einem festen Schnee und mische sie unmittelbar vor dem Einfüllen unter die Masse, welche in 30 bis 40 kleine Papierkapseln verteilt und dann zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt wird. Sobald die Biskuits reif sind, werden sie mit beschlagenem Ei bestrichen, mit länglich geschnittenen geschälten Mandeln nebst darunter gemischtem Zucker bestreut und wie Biskuit langsam gebacken.

*

Hefenküchelchen. 150 Gramm Butter werden mit 8 Eidottern eine halbe Stunde lang gerührt, hierauf 4 Löffel voll süßer Rahm, 2 Löffel voll Bierhefe, etwas Salz und Zucker, nebst 150 Gramm Mehl dazu gethan und der Teig so lange geschlagen, bis er sich von der Schüssel und dem Kochlöffel löst. Sollte er zu dünn sein, so muß noch mehr Mehl darunter gearbeitet werden. Man läßt ihn dann gehen und wenn er reif ist, formiert man ihn zu runden Kügelchen, die auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, noch ein wenig zum Gehen gebracht, sofort mit zerschlagenem Ei bestrichen, mit Zucker, grob gehackten Mandeln und kleinen Rosinen bestreut und in mittlerer Hitze gebacken werden.

*

Rahmteig zu Torten und Pasteten. Man nehme ein Pfund Mehl, 330 Gramm ausgewaschene Butter, 1/2 Liter säuerliche (nicht saure) Sahne, zwei starke Eßlöffel Zucker, Salz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hineingethan und zuerst mit dem Messer nach der Mitte gezogen, dann mit der Hand gemengt. Der Teig muß ruhen, ehe er gebraucht werden kann.

*

Eine neue Methode Fleisch zu konservieren wurde von dem technologischen Institut in Massachusetts vorgeschlagen. Dieselbe besteht darin, das Fleisch zunächst zu sterilisieren, indem man es während mehreren Stunden der nahen elektrischen Lichtquelle aussetzt. Die chemischen Strahlen derselben sollen alle Bacillen und Mikroben töten. Während man derartige Lichtstrahlen einwirken läßt, leitet man gleichzeitig einen Strom von Luft, die auf ca. 60 Grad Celsius erhitzt ist, auf das Fleisch, um ihm seine Feuchtigkeit zu entziehen. Nach Beendigung des Prozesses, der mit einer Gewichtsverminderung von etwa 60—70 Prozent verbunden ist, wird das Fleisch pulverisiert und ist dann zum Verkauf fertig.

*

Tintenflecken zu entfernen, ohne die Wäsche anzugreifen. Man vermengt in einer kleinen Tasse Benzin mit heißem Essig und legt die befleckte Stelle 5—10 Minuten hinein. Dann gibt man das Stück wie gewöhnlich zum Waschen.

Fettflecken in seidenen Zeugen kann man auf folgende Weise entfernen: Auf eine Tischplatte aus tannenem Holze lege man ein wollenes Tuch und auf dieses ganz glatt den befleckten Teil mit der rechten Seite nach unten. Nachdem man oben ein Stück braunes Packpapier aufgelegt hat, wende man ein Plätteisen an, welches gerade so heiß ist, um das Papier zu versengen. Fünf oder acht Sekunden sind gewöhnlich ausreichend. Alsdann reibe man den befleckten Teil scharf mit grauem Löschpapier.

*

Leder wasserdicht zu machen. Hierzu gibt die Zeitschrift „Dampf" nachstehende, angeblich von englischen Matrosen mitgeteilte Vorschrift: 1/2 Liter gekochtes Leinöl, 500 Gramm Hammelfett, 100 Gramm reines Bienenwachs und 60 Gramm Harz werden über Feuer langsam geschmolzen und gut vermengt. Die hierdurch erzielte Schmiere wird auf das sauber gereinigte Schuhwerk gestrichen, und man kann stundenlang im Wasser stehen, ohne daß letzteres durchdringt.

*

Verhütung des Abspringens von Leimfarben. Das Rissigwerden und Abspringen gewisser Leimfarben von Wänden u. s. w. hat seinen Grund darin, daß die Farben zu schnell trocken werden und sich daher nicht hinreichend mit dem Material der Wand vereinigen. Dieser Uebelstand läßt sich durch einen Zusatz von 2—3 Prozent Glyzerin beseitigen.

*

Silber zu reinigen. Jedes Putzpulver hat den Nachteil, daß bei dem notwendigen starken Reiben man zu viel Silber abreibt; deshalb ist sehr anzuraten, das schwarz gewordene Silber lieber in warmes Seifenwasser mit Soda zu legen und nach einiger Zeit es herauszunehmen und heiß abzutrocknen, wodurch es einen sehr schönen Glanz erhält.

*

Weiße Fußböden erhält man dadurch, indem man 1 Teil frisch gelöschten Kalk und 3 Teile gewöhnlichen weißen Sand vermengt. In diese Mischung wird die nasse Putzbürste getaucht und wie beim gewöhnlichen Putzen oder Scheuern verfahren. Diese Manipulation erspart völlig die Seife, entfernt allen Schmutz, tötet alle Insekten und macht die Böden weißer. Der Boden sollte mit reinem Wasser nachgespült werden.

*

Ein ganz sicheres Mittel gegen Mäuse ist, wenn man unter alle Möbel wilde Camillen und Pfeffermünzkraut in Bündeln herumlegt, sie kommen selten mehr.

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