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

Band: 23 (1901)

Heft: 9

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: 13.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 3. | März 1901

Die Milch.

Die Milch ist eine undurchsichtige, bläulich- oder gelblichweiße Flüssigkeit von mildem, süßlichem Geschmack. Frische Milch läßt sich aufkochen ohne zu gerinnen. Die in den ersten Tagen nach der Geburt ausgeschiedene Milch heißt Biest- oder Colostrummilch.

Die Milch enthält immer die gleichen Bestandteile, doch kann deren Menge bei einzelnen Kühen und auch je nach Fütterung, der Rasse, dem Alter, der Laktationsperiode und der Geschlechtstätigkeit bedeutenden Schwankungen unterworfen sein.

Die Untersuchung von etwa 800 Milchproben von Kühen verschiedener Rasse ergab nach König als Mittel folgende Zusammensetzung:

Wasser	87,2 %	
Milchzucker	4,9 „	
Butterfett, Milchfett	3,7 „	Trockensubstanz 12,8 %
Käsestoff, Kasein	3,0 „	
Mineralstoffe, Salze	0,7 „	
Albumin, Zieger	0,5 „	

Das Butterfett ist in der Milch in Form von mikroskopischen Kügelchen fein verteilt. Weil die Butterfettkügelchen leichter sind als die Milchflüssigkeit, steigen sie beim Stehen an die Oberfläche, sammeln sich dort zu einer Schicht an und bilden den Rahm oder „Nidel".

Der Käsestoff ist nicht eigentlich gelöst, sondern in einem aufgequollenen Zustande vorhanden, während Milchzucker und Mineralstoffe vollständig in Lösung sind. Die Gesamtmenge von Milchzucker, Butterfett, Käsestoff, Mineralstoffen und Albumin bleibt nach dem Eindampfen und längerem Erhitzen auf 100° als gelbe, trockene Substanz zurück und wird mit dem Ausdruck Trockensubstanz bezeichnet. Die Fälschungen der Milch bestehen in der Regel entweder in einem Zusatz von Wasser oder in einer teilweisen Entrahmung; oftmals wird beides ausgeführt. Zusätze von Stoffen wie Gummi, Mehlabkochungen, Kalkmilch kommen kaum mehr vor.

Wenn Milch bei Luftzutritt aufbewahrt wird, so gelangen leicht Milchsäurepilze in dieselbe und verwandeln einen Teil des Milchzuckers in Milchsäure, wodurch ein saurer Geschmack entsteht (Sauerwerden). Wenn man solche Milch erwärmt, so bewirkt die gebildete Milchsäure, daß der Käsestoff in unlöslichen Zustand übergeht und sich ausscheidet; die Milch scheidet oder gerinnt. Das Sauerwerden der Milch tritt am leichtesten im Sommer, bei warmem, schwülem Wetter ein, weil sich dann die Milchsäurepilze schnell vermehren. Um das Sauerwerden und Gerinnen zu verhindern, wird die Milch in der Küche aufgekocht, wodurch die Pilze getötet werden. Ein Gerinnen beim Erwärmen findet auch bei der Colostrummilch statt. Krankhafte Zustände der Kühe können ebenfalls die Ursache raschen Gerinnens sein; auch die Behandlung der Milch im Stalle, unreinliches Melken, unsaubere Gefäße können zur raschen Säuerung beitragen. Zusätze, um die Milch haltbarer zu machen, wie Salicylsäure, Borsäure, Potasche, doppelkohlensaures Natron, sind unzulässig, indem dadurch, abgesehen von der Gesundheitsschädlichkeit solcher Mittel, die Konsumenten über die Qualität getäuscht werden.

Neben den Verfälschungen fallen auch die Milchfehler oder Milchkrankheiten in Betracht. Diese sind von größtem Nachteil für die Käserei. Kranke Milch, besonders wenn sie ungekocht genossen wird, kann für den menschlichen Körper gefährlich sein, da Krankheiten der Kühe auf den Menschen übertragen werden können. Tiefgelbe, braune, blaue oder rötliche Milch, ferner bittere, salzige, sauer schmeckende, übelriechende, fadenziehende (lange) oder körnige (ziegerige) und blutige Milch muß als krank oder verunreinigt bezeichnet und darf weder zum direkten Genuß noch zur Butter- oder Käsefabrikation verwendet werden.

Durch die Milchprüfung wird bezweckt, allfällige Verfälschungen oder Abnormitäten der Milch zu ermitteln. Hiezu bedient man sich in erster Linie der Sinnesorgane, Zunge, Auge und Nase. Mit Wasser stark verdünnte Milch macht sich im Aussehen und im Geschmack bemerkbar, sie schmekt nicht so voll und sieht bläulich aus; ebenso verhält es sich mit abgerahmter Milch. Die Zunge gibt uns verschiedene andere Abnormitäten zu erkennen. Uebler Geruch, der besonders beim Kochen der Milch auftritt, deutet auf Verunreinigung, abnorme Fütterung oder Verdorbenheit der Milch hin. Ob Milch ziegrig ist oder Verunreinigungen enthält, kann durch Filtrierpapier oder ein feinmaschiges Sieb ermittelt werden, die Beimischungen werden hiedurch zurückgehalten.

Durch Eintauchen von Lackmuspapier kann man Säuerung oder Alkalisierung der Milch nachweisen. Wird nämlich blaues Lackmuspapier durch die Milch stark rot, so ist Säuerung eingetreten; wenn

rotes Lackmuspapier stark blau wird, so ist anzunehmen, daß alkalische Substanzen, Soda, doppelkohlensaures Natron oder Potasche, zugesetzt worden sind. Hat sich die Milch gegen Lackmuspapier auffällig erwiesen, so kocht man eine kleine Probe auf und sieht, ob sie gerinnt. Tritt das Gerinnen ein, so ist die Milch unbrauchbar.

Von großem Werte für die Beurteilung der Milch ist das spezifische Gewicht. Das spezifische Gewicht ist diejenige Zahl, die angiebt, wie viel mal schwerer die Milch ist als ein gleicher Raumteil Wasser.

Ein Liter Wasser wiegt 1000 Gramm, ein Liter Milch aber 1029 bis 1034 Gramm. Das Instrument, das zur Bestimmung des spezifischen Gewichts verwendet wird, ist ein Aräometer und zwar die Milchwaage (Laktodensimeter). Von den verschiedenen Instrumenten sind nur solche aus Glas mit eingeschlossenem Termometer zu empfehlen, auf denen sich eine Skala mit den Zahlen von 15—40, den sogenannten Milchgraden, befindet. Die Milchgrade sind die zwei hintersten der oben angeführten Zahlen und geben durch Vorsetzen von 1,0 wieder das spezifische Gewicht. Um die Grade einer Milch zu ermitteln, verfährt man in folgender Weise: Vorerst wird die Milch auf ca. 15° gebracht, dann gut durchgeschüttelt und hierauf in einen passenden Glaszylinder gegossen. Bei höherer Temperatur zieht die Milch weniger, bei niederer mehr. Will man die Milch aber nicht abkühlen oder erwärmen, so bedient man sich besonderer hiefür berechneter Korrektionstabellen. Kommt die Milch in gefrorenem Zustande an, so ist sie auf ca. 40° zu erwärmen, gut durchzuschütteln und wieder abzukühlen. Hat man z. B. 18° C. an der obern Skala abgelesen, an der untern 33 Teilstriche, so besitzt die Milch 33,7° Grade, d. h. das spezifische Gewicht ist 1,0337.

Eine Mischmilch von wenigstens drei Kühen zeigt an der Milchwaage in der Regel 29—34°, liegt das spezifische Gewicht außerhalb dieser beiden Zahlen, so ist die Milch verdächtig, verfälscht zu sein. Die Milchgrade werden durch Wasserzusatz erniedrigt, durch Entrahmung oder Zusatz von entrahmter Milch erhöht, und können bei kombinierter Fälschung (Abrahmung und gleichzeitiger Wasserzusatz) gleich bleiben, so daß in diesem Falle das spezifische Gewicht keine Anhaltspunkte für Verfälschung gibt. Je 10 % Wasserzusatz bewirken eine Verminderung des spezifischen Gewichts von cirka drei Graden. Eine Milch, die mit 20 % Wasser verdünnt ist, wird also noch etwa 23—28 Grade zeigen. Umgekehrt wird dagegen bei vollständiger Abrahmung das spezifische Gewicht um 2½ bis 3½° erhöht und wird eine derartige Milch 33—37° zeigen.

Gröbere Verfälschungen können demnach durch das Wägen mit der Milchwage ermittelt werden, sobald solche aber vorsichtig betrieben werden, so sind noch andere Prüfungen vorzunehmen und zwar am besten die Bestimmung des Fettgehaltes.

Eine annähernde Bestimmung des Fettgehaltes kann man ausführen, indem man die Rahmschicht (Nidel) mißt, die ein bestimmtes Quantum Milch in einer gewissen Zeit abscheidet. Hiezu dient der Rahmmesser (Cremometer), bestehend aus einem eingestellten Glascylinder, dessen oberster Strich die Marke Null trägt. Derselbe wird mit der gut durchgeschüttelten Milch bis zum Nullpunkt ausgefüllt, an einen kühlen Ort gebracht, leicht zugedeckt, während 12—24 Stunden aufgestellt. Nach dieser Zeit sollte die Milch aufgerahmt haben. Die Rahmschicht soll bei einer unverfälschten Milch mindestens bis zum 10. Teilstrich gehen, d. h. 10% der Milch betragen. Gute Milch kann bis 20% Rahm ausscheiden. Diese Art der Bestimmung des Fettgehaltes ist jedoch ungenau, weil Milch ungleich rasch und unvollständig aufrahmen kann. Die endgültige und entscheidende Beurteilung darf sich daher, insofern man es nicht mit ganz groben Verfälschungen zu thun hat, nur auf Ergebnisse von Untersuchungen stützen, die von Fachleuten ausgeführt werden.

Von großer Wichtigkeit ist die richtige Entnahme der Milchproben. Für die chemische Untersuchung zum Nachweis von Verfälschungen muß die Milch in den Transportgefäßen gut gemischt, in Gegenwart von Zeugen in reine, durchsichtige, trockene Flaschen von mindestens einem halben Liter Inhalt abgefüllt, mit reinem Kork oder Glasstopfen verschlossen, versiegelt oder plombiert und möglichst rasch der Untersuchungsstelle übergeben werden.

Stallproben, die dazu dienen, Art und Umfang der Verfälschung zu ermitteln, sollen immer zur nämlichen Melkzeit und von der Mischmilch der gleichen Kühe entnommen werden. Wenn die Milch vom Morgen herrührt, soll die Stallprobe auch am Morgen erfolgen und zwar spätens innert drei Tagen. Da die Abendmilch etwas fettreicher ist, als die Morgenmilch, so muß schon bei der Probenahme ermittelt werden, ob Abend- oder Morgenmilch vorliegt. Ferner muß darauf gesehen werden, daß die Kühe vollständig ausgemolken werden, denn die Milch, die man zuerst aus dem Euter zieht, ist fettärmer als die am Ende des Melkens erhaltene. Marktmilch, auch halbe Milch genannt, ist abgerahmte Abendmilch mit ganzer Morgenmilch vermischt; die Mager- oder Cetrifugenmilch ist eine fast fettfreie Milch.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kaninchenragout. Nachdem das Kaninchen ausgebalgt, wird es sorgfältig ausgenommen, gut gereinigt und in hübsche Vorlegestückchen geschnitten; in heißem Fett rasch angebraten, 40—50 Gramm Mehl darüber gestäubt, Salz und Pfeffer, ein in Würfelchen geschnittenes Rübli, eine gespickte Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie zugefügt, das Fleisch mit dem Schäufelchen gewendet, bis es leicht Farbe angenommen hat, 1—2 Glas Rotwein und 1/2—1 Liter heißes Wasser zugegossen, 80—100 Gramm in feine Riemchen geschnittener dürrer Speck beigegeben, das Fleisch zum Kochen gebracht und zugedeckt auf mäßigem Feuer in dreiviertel Stunden weichgekocht. Dieses Gericht wird mit 15—20 kleinen, glasierten Zwiebelchen, die einige Minuten mitgekocht werden und unmittelbar vor dem Anrichten mit einem Löffel „Maggiwürze" noch recht schmackhaft gemacht.

*

Rinderbrust. 10 Personen. Bereitungszeit 4—5 Stunden. Der beste Teil der Rinderbrust ist die Spitze, Brustkern genannt. Man nimmt ein Stück von 2 1/2—3 Kilo von einem jungen Ochsen, löst die Rippen bis zu den Knorpeln aus und giebt der Brust, durch Bindfaden gebunden, eine runde Form. — In einen passenden Bouillontopf gelegt, gießt man 4 Liter kochendes Wasser auf, wodurch die Bouillon zwar weniger gut, dem Fleisch aber der Saft erhalten wird. Ausgeschäumt, fügt man das erforderliche Salz, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree 2c. hinzu und sorgt, daß das Fleisch nur langsam siedend, nicht aufkochend, in der oben angebenen Zeit, deren Dauer sogar noch überschritten werden kann, weich wird. — Ist dies geschehen, so nimmt man die Rinderbrust, die vollkommen zart und saftig sein muß, aus der Brühe, thut sie in eine Kasserole, überfüllt sie mit einem 1/4 Liter der Bouillon, die durch einen Zusatz von Liebig's Fleischextrakt zu einer starken Jus gemacht wird, hält das Fleisch bis zum Anrichten darin heiß und tranchiert es in einen halben Finger starke Schrägstreifen, es mit den Bouillonkartoffeln umkränzend.

*

Kartoffelauflauf mit Schinken. Eine große, feingeschnittene Zwiebel wird mit 40 Gram Fett gedämpft, 650 Gram kalte übrige Kartoffeln 250 Gramm magerer, gewiegter Schinken und sechs Eigelb, nebst 1/2 Liter Milch und, wenn nötig, noch etwas Salz dazu gegeben, der Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gezogen und die Masse eingefüllt und gebacken.

Gänseleber. Kleine Ganslebern werden gewaschen und gespickt, man läßt Butter heiß werden, röstet fein gewiegte Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilie darin, gibt die Lebern dazu und dämpft dieselben zehn Minuten, man schüttet noch Wein und Essig daran und würzt sie noch mit gewiegter Citronenschale, Pfeffer und Salz.

*

Apfelküchlein. Wenn zwei bis vier schöne Backäpfel geschält sind, werden sie in runde, messerrückendicke Scheiben geschnitten. Dann nimmt man fünf bis sechs Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit warmem, süßem Rahm oder guter Milch gut ab, gibt zwei Eier, nach Gutdünken Salz und Zucker dazu. Bereitet einen Teig, wie einen dicken Flädleinteig, taucht obige Apfelschnitze ein und bäckt sie im heißen Fett. Ebenso werden die Hollunderblüten, Brennesseln, Salbei und Semmelschnitten gebacken.

*

Rotkraut. Ein möglichst fester Kopf wird gereinigt, halbiert, vom Strunk befreit und fein gehobelt. In einem Löffel Butter oder Fett werden 20 bis 30 Gramm fein geschnittene Spickspeckwürfelchen mit einer ebenso geschnittenen Zwiebel leicht gedünstet, das Kraut, samt nötigem Salz und Pfeffer hineingegeben, etwas Essig darüber gespritzt, eine Tasse Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur warmes Wasser und nach Belieben eine Prise Kümmel zugefügt und das Kraut in 1¼ bis 1½ Stunde über mäßigem Feuer weichgedämpft. Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein halbes Glas Rotwein und ein Kochlöffelchen Mehl darüber gegeben. Nach Belieben werden auch etwa 400 Gramm eingeweichte und geschälte Kastanien mitgekocht. Unmittelbar vor dem Anrichten wird das saftig eingekochte Kraut noch mit einem kleinen Löffel „Maggiwürze" gewürzt.

*

Eine vorzügliche Sauce zu größeren Bratenresten. Bereitungszeit eine halbe Stunde. Für vier Personen. Zuthaten: 4 Eßlöffel Weißwein, 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt, ½ Eßlöffel Kochzucker, ½ Eßlöffel englisches Senfpulver, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Citronensaft, Salz und roter Pfeffer nach Geschmack. Das Senfpulver, der Zucker, etwas Salz und roter Pfeffer werden gut vermischt, alsdann die Butter, hierauf die Eier, der Citronensaft und der Wein darin verrührt, zuletzt 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt in vier Eßlöffeln heißem Wasser gelöst, gleichfalls in die Masse geschüttet, welche danach im heißen Wasserbade auf mäßigem Feuer etwa 25 Minuten geschlagen wird. Sollte sie nicht ganz genügend dick sein, so kann man ja noch 1 oder 2 Eidotter dazu geben. Die Bratenreste, etwa Wildschwein, Hammelbraten, Roastbeef oder dergleichen werden in Scheiben

geschnitten, durch heiße Sauce gezogen, auf runder Schüssel angerichtet, dann der Rest der Sauce darüber gegossen und die Schüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser heiß erhalten, bis sie aufgetragen wird. In Butter geröstete Semmelscheiben sind eine passende Beilage für das äußerst wohlschmeckende Gericht.

*

Falsche Austern, die in Muscheln serviert werden. Blanchiere 2 Kalbshirn, häute sie und koche sie recht fein mit Champignon, Lorbeerblatt, etwas Weißwein und Liebigs Fleischextrakt dazu; wenn das Hirn seimig gekocht ist in guter Buttersauce mit obigen Zuthaten, so gieb es in die Muschelschalen und stelle dieselben auf einem Blech in den Ofen, kurz vor dem Anrichten bestreue sie mit Brosamen und gieb Citronensaft darauf, man rechnet 1—2 Muscheln auf eine Person. Die Speise wird als Entree gegeben, kann auch mit Milken oder anderm feinem Ragout von Resten gemacht werden.

*

Kartoffelpudding mit saurem Rahm. 500 Gramm recht mehlige Kartoffeln werden heiß durchs Sieb getrieben, 100 Gramm Butter schaumig gerührt, 5 Eigelb, 1/4 Liter sauren Rahm, eine Prise Salz und 100 Gramm Zucker dazu gegeben, mit den Kartoffeln noch eine halbe Stunde gerührt, der Schnee durchgezogen, in die bestrichene Form gefüllt und im Wasserbade 40 Minuten gekocht.

*

Festsalat. 1 gesottenes Huhn, 1 Pfund Kalbsbraten, 1 Pfund Fisch werden in schöne kleine Stückchen geschnitten, mit 100 Gramm Sardellen, 100 Gramm rohem Schinken, 20 Champignons (letztere drei Sachen fein gewiegt), 6 rohe Eigelb mit 1/2 Liter Oel (schaumig gerührt), 3 Eßlöffel Kräuteressig, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Eßlöffel Senfmehl, 1/4 Liter sauren Rahm, 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Löffel Capern, 1 Eßlöffel Caviar, 1/2 Kaffeelöffel Liebig's Fleischextrakt. Wenn alles gut gemischt, werden aus den 6 Eigelb und 1/2 Liter Salatöl eine schaumige Masse geschlagen, die man über den schon aufgehäuften Salat gibt und mit Endivi und Cornichons garniert.

*

Kastanieucrême. 500 Gramm vorbereitete, geschälte Kastanien werden mit 1/4 Liter Milch eine Stunde ganz langsam sehr weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. 10 Eigelb werden mit 240 Gr. Zucker und 2 Eßlöffel voll Mehl und 1/4 Liter stark gemessen süßen Rahm, nebst etwas Vanille, schaumig gerührt und die Kastanien dazu gegeben, dann das Ganze aufs Feuer genommen und darauf unter stetem Rühren so lange gekocht, bis es eine dickliche Crême gibt; dieselbe gibt man dann in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form oder

Schüssel und stellt die Crême kalt, dann wird sie gestürzt und mit Vanille- oder Citronensauce zu Tisch gegeben.

*

Becherpastetchen von Gries. Koche von drei Schoppen Milch und einem Schoppen Gries einen dicken Brei, dem man 125 Gramm Butter und etwas Salz beifügt, stelle es beiseite und lasse es erkalten. Nun wird ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eigelb schaumig gerührt, etwas Citronenschale darunter gerieben, zuletzt der Eierschnee. Fülle gebutterte kleine Förmchen oder Obertassen halb, mache mit einem Ei eine Vertiefung, fülle Obstmarmelade darein und stelle alle Förmchen in siedendem Wasser in den Ofen, lasse sie zugedeckt gar werden.

*

Gemüse von Löwenzahn. Löwenzahn wird in den Monaten März und April, wenn er noch ganz jung ist und sich erst ganz kleine Blütenknospen zeigen, in den Wiesen ausgestochen, zu Markte gebracht und zu Gemüse oder Salat verwendet. Nachdem er aufmerksam erlesen worden, wird er im kalten Wasser gewaschen, welches man öfters wechselt; dann setze man ihn in reichlich kochendem Wasser aufs Feuer, koche ihn bis die Rippen der Blätter sich leicht zerdrücken lassen und bereite ihn im Uebrigen wie Spinat, nur lasse man ihn länger auskochen.

*

Amerikanische Torte. 60 Gramm weißgerührte Butter wird mit 100 Gramm Zucker und vier Eiern dickschaumig gerührt. Als Würze gibt man eine halbe fein gewiegte Citronenrinde hinzu und nach Belieben 30—60 Gramm Rosinen und Weinbeeren. Man zieht sachte 250 Gramm Mehl darunter und verdünnt das Ganze mit einer Tasse Milch, in der ein gehäufter Löffel voll Backpulver aufgelöst ist. Diese Torte wird in einer gut bestrichenen, mit Zucker oder Mehl bestreuten Form in mittlerer Hitze gelb gebacken. Sie ist leicht verdaulich und schlägt nie fehl.

*

Kuchen von dürren Zwetschgen. Weichgekochte, durchgetriebene, dürre Zwetschgen werden mit Eiern, Rahm, ein wenig Mehl oder geriebenem Brot oder Zwieback, Zucker und Zimmet verrührt und auf Kuchenteig etwas rasch gebacken.

*

Bindemittel für Alabaster und Marmor. Man menge besten feinen Gips mit dünner Lösung von arabischem Gummi und Wasser zu einem Brei, bestreiche die Bruchflächen damit und lasse es einen Tag zum Erhärten stehen.

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