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

Band: 23 (1901)

Heft: 18

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 5. | Mai 1901

Die Eier.

Wieviel verschiedene Arten von Eiern gibt es? Hühner-, Enten-, Gänse-, Puten-, Perlhuhn-, Tauben-, Pfauen-, Kibitz-, Möven-, Straußen-, Schildkröten- und Alligatoren-Eier, welche dem Menschen zur Nahrung dienen, aber alle diese werden von dem einfachen Hühnerei übertroffen. In allen Ländern, unter allen Breiten, in Indien, Afrika, überall ist das Hühnerei der Schmuck der Tafel, die Aushülfe auf dem Lande, die nie fehlende Beigabe der meisten unserer Speisen. Die Enteneier sind insofern den Hühnereiern vorzuziehen, als sie bedeutend mehr Fett enthalten. Gänse- und Puteneier zeichnen sich durch ihre Größe aus. Die Perlhuhneier sind zwar klein, aber von ausgezeichnetem Geschmack. Die im Altertum von einem Lucullus, Viteltius und Caligula so hoch geschätzten, so teuer bezahlten Pfaueneier schmecken etwas süßlich und fade. Taubeneier unterscheiden sich wenig vom Hühnerei, werden aber selten gebraucht. Die Araber und Kapbewohner schwärmen für frisch gelegte Straußeneier, die jedenfalls die Größe für sich haben. Viel feiner im Geschmack sind die grünen Eier des Kasuars, welche Aehnlichkeit mit den Gänseeiern haben. Wohl selten kommen die Fasaneneier in den Handel, ihr Geschmack soll dem Wildgeschmack des Vogels ähneln. Jetzt kommen wir zu dem König der Eier, dem Kibitzei, welches im Frühjahr von allen Feinschmeckern so hoch geschätzt wird. Das Gelbe dieses aristokratischen Eies bleibt immer wegen seines Fettgehaltes mürbe, während das Weiße nach dem Kochen durchsichtig, nach längerem Liegen so hart wird, daß man Schmuckgegenstände davon schneidet. Wenn die ersten Kibitzeier 5—7 Fr. das Stück bezahlt werden, dann hat ein Rührei von Kibitzeiern den Preis einer getrüffelten Pute. Die Möveneier sind den Kibitzeiern ähnlich, haben aber nicht denselben feinen Geschmack. An der Küste von Madagaskar werden die Eier der Seeschildkröte von den Einge-

borenen als Leckerbissen verzehrt. Im Amazonenstrom suchen die Indianer die Eier der dort in früheren Zeiten in ungeheuern Mengen vorhanden gewesenen Schildkröten. Das Gelbe derselben ist so fett, daß ein butterähnliches Oel daraus gepreßt wird. In Florida, der Heimat der Alligatoren, gelten die Eier derselben als Leckerbissen. Mögen alle die genannten Eier ihre besonderen Eigenschaften haben, die einfachen Hühnereier schlagen sie alle aus dem Felde. Sie sind eine Notwendigkeit in der allgemeinen Ernährung, für die Küche unersetzlich, Bäckereien, Mehlspeisen, Kuchen, Crêmes, wären ohne Eier nicht vorhanden. Bis in die ärmste Familie spielt der Eierkuchen seine Rolle, und was wäre das Osterfest ohne Eier.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ungarisches Ochsenragout. 2 Kilogramm Ochsenfleisch vom Stotzen schneidet man in viereckige, ungefähr nußgroße Würfel, ebenso 400 Gramm magern Speck, sowie ungefähr 8 bis 10 geschälte rohe Kartoffeln. Die Speckwürfel thut man mit dem nötigen Schmalz in eine Eisenpfanne, röstet ein wenig an, gibt das Ochsenfleisch hinzu und röstet schön braun; etwas von dem Fett wird entfernt, abgeschüttet und das Fleisch mit dem nötigen Mehl bestäubt und dann noch etwas geröstet. Nun kommt das Ragout in eine Kochkasserole, man salzt und pfeffert, gibt etwas geriebene Muskatnuß, 1 Liter guten Rotwein, sowie etwas Wasser oder Fleischbrühe; dann fügt man noch zusammen gebundene Petersilie, ein Sträußchen Thymian und zwei Lorbeerblätter, sowie fünf Zehen feingeschnittenen Knoblauch und ebenso viel Schalotten und einen halben Liter Tomatensauce hinzu. Dann läßt man das Ragout eine Stunde lang kochen, gibt alsdann die in Würfeln geschnittenen Kartoffeln hinzu und läßt beides zusammen weiter kochen, bis Fleisch und Kartoffeln gut weich sind. Mit den Kartoffeln gibt man zu gleicher Zeit auch einen kleinen Teller voll geschälte, kleine Zwiebelchen hinzu. Einige Minuten vor dem Servieren bestreut man das Ragout leicht mit Paprikapulver, macht alles gut durcheinander und serviert recht warm. — Bemerkung: Paprika ist in allen größeren Spezerei- oder Delikatessenhandlungen erhältlich.

*

Englischer Braten. Die Spickschoß wird ausgebeint, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Bindfaden gleich umwickelt in einer Kasserole mit Suppenkräutern, Wurzeln, 125 Gramm Butter, 1/2 Liter Fleischbrühe, weich gedünstet und begossen mit seiner eigenen Brühe zu Tisch gegeben, mit geriebenem Meerrettig garniert. Die Kartoffeln werden extra beigegeben, mit Bratensauce übergossen.

Gefülltes Kalbsherz. Ein mittelgroßes, abgelagertes Kalbsherz, gereinigt, gut ausgewaschen, abgetrocknet, ringsum mit feinen Speckstreifen gespickt und in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zur Fülle wird 50 Gramm eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brot fein gehackt, mit einer zerschnittenen und gedünsteten Zwiebel, eine Prise Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuß, nach Belieben zwei ausgegrätete, gewiegte Sardellen, ein Ei und ein Löffel Zitronensaft gut vermischt, das ganze in die Herzkammern gefüllt und diese zugenäht. In einer Bratpfanne wird ein Löffel Fett heiß gemacht, das Herz samt der Bratengarnitur hinein gelegt, rasch allseitig gelb gebraten, mit 1—2 Schöpflöffel Wasser abgelöscht, etwas Bouillon zugegossen und das Fleisch unter fleißigem Begießen in 1¼ bis 1½ Stunden weich gekocht. Unmittelbar vor dem Anrichten wird die Sauce mit ¼ bis ½ Glas Wein und drei Theelöffel Maggi-Würze recht schmackhaft gemacht. Da dieses Fleisch wohl zart, aber ziemlich trocken ist, so muß dasselbe in reichlich Brühe weichgekocht und mit kräftig schmeckender Sauce serviert werden.

*

Kleine Bratenreste können auch zu Fleisch-Omelettes Verwendung finden. Aus dem fein gewiegten Fleisch bereite man eine Frikadellenfarce, backe einen Eierkuchen auf einer Seite und belege die ungebackene Seite mit der Fleischfarce. Sodann rolle man die Omeletten zusammen, schneide sie in beliebig breite Streifen und backe letztere auf beiden Seiten.

*

Lungenhaschee. Wenn die Lunge weich ist, wird sie fein gewiegt, von zwei Löffeln Mehl und einem Stück Butter eine hellgelbe Einbrenne gemacht; Zwiebel, Citrone und Petersilie fein gewiegt, in dem Fett gedünstet, das Gewiegte mit der nötigen Fleischsuppe und etwas Essig zur Haschee-stärke angerührt, mit einem Löffel Kapern gewürzt und eine Viertelstunde aufgekocht.

*

Englischer Hammelsbraten. Ein gut abgelagertes Stück Schaffleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit einem Schöpflöffel voll Wasser zum Feuer gebracht und gedämpft, bis dasselbe unten schön gelb, also kein Wasser mehr da ist. Nun kehre man es um, gebe wieder Wasser bei und dämpfe wieder, bis auch diese Seite gelb ist, fülle dann genügend heißes Wasser bei, sowie geschnittene Zwiebeln, weiße und gelbe Rübchen, Kartoffeln, und lasse alles zusammen weich werden. Das Fleisch wird hierauf tranchiert, auf die Mitte einer Schüssel gelegt, die Gemüse rings herum geordnet und die mit Citronensaft gesäuerte Sauce beigegeben.

Gedämpfte Kalbsbrust. Eine schöne Kalbsbrust klopft man mit der Fläche des Hackmessers, damit die darin befindliche Luft entweicht, und wäscht sie gut ab. Hierauf thut man ein Stück Butter in einen Topf, legt die gut abgetrocknete Brust darauf, fügt zwei in Scheiben geschnittene Mohrrüben und eine Zwiebel hinzu und läßt die Brust auf nicht zu starkem Feuer im Ofen fest zugedeckt dämpfen. Sollte der Fond zu stark einkochen, daß das Fleisch anfängt zu braten, so gießt man etwas Bouillon hinzu. Nach circa 2 Stunden nimmt man das Fleisch, das bis dahin fleißig begossen wurde, und welches eine schöne braune Farbe haben muß, heraus, gießt den Fond, den man mit etwas Klarmehl verkocht hat, durch ein Sieb und giebt ihn als Sauce zur Kalbsbrust.

*

Falscher Lachs. Ein Kalbsfilet oder von der Keule, länglich geschnitten, reibt man gut mit Salz und ein wenig Salpeter ein (auf vier Pfund Fleisch ohne Knochen einen halben Theelöffel voll), legt das Stück in eine schwache Essigbeize (halb Weinessig, halb Weißwein) und läßt dasselbe drei Tage unter öfterem Wenden darin liegen. Dann wird der Topf, am besten eine längliche, tiefe Pruntruter Bratpfanne, auf das Feuer gestellt und das Fleisch in der Beize selbst weich gekocht und nachher erkalten gelassen (cirka 1½ Stunden kochen). Nun wiegt man eine Büchse gut geputzte Sardinen mit ein wenig Petersilie recht fein, bestreicht das Stück Fleisch, das vorher in Scheiben geschnitten wird, damit, legt dasselbe sorgfältig auf eine Platte, daß die Schnitten nicht auseinanderfallen und daß es ein ganzes Stück bildet, gießt einige Löffel Majonaise darüber, garniert die Platte hübsch mit Kopfsalat und gekochten Eiern, auch mit etwas halbierten Cornichons, Citronenscheiben, und serviert das ganze mit einer Majonaise. Schmeckt wie frischer Lachs.

*

Spanische Fricco. Kochdauer ¾ Stunden. Für 6 Personen. Ein halbes Kilo Rindfleisch, ohne Knochen, und ein halbes Kilo Schweinefleisch (Schinkenstück) werden in kleine Würfel geschnitten und mit Salz bestreut. 2 Suppenteller voll gelber Wachskartoffeln hat man ebenfalls roh in Scheiben geschnitten und mit Salz vermischt. Nun läßt man in einem tiefen eisernen Topfe 50 Gramm Butter mit einer großen würflig geschnittenen Zwiebel gelb dämpfen, schüttet das mit Kartoffeln tüchtig durcheinander gemischte Fleisch hinein, füllt ein Viertelliter sauren Rahm darüber und läßt es fest zugedeckt schmoren, bis die Kartoffeln weich und gar sind. Darauf fügt man zwei Theelöffel Maggi-Würze zu der Speise, rührt sie nochmals gut durcheinander, richtet sie in einer Auflaufform an und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse.

Rindslende. Man nimmt eine gut abgelagerte Rindslende, häutet, klopft und salzt sie und macht schräge Einschnitte in die Oberfläche, in die man in bunter Abwechslung Speck-, Schinken-, Kalbfleisch-, Essiggurken-, Sardellen-, rote Rüben- und Champignonstreifen steckt, worauf man das Fleisch mit feinem Bindfaden netzartig umschnürt. In eine passende Kasserole legt man Speckscheiben, Wurzelwerk, Zwiebelschnitten, einige Kohlherzen, etwas Citronenschale, ein Lorbeerblatt und gemischtes Gewürz, brät hiermit die Lende unter Wenden braun, gibt allmählich etwas kochendes Wasser darunter und schmort unter öfterem Begießen und Nachgießen das Fleisch weich und saftig. Die fertige Rindslende wird in Scheiben geschnitten, aus der Brühe, welche man entfettet, durchstreicht, etwas sämig kocht und zuletzt mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleischextrakt versetzt, die Sauce bereitet und Makkaroni, deren eine Hälfte mit Butter und Parmesankäse heiß geschwenkt und deren andere Hälfte ausgebacken wurde, um das Fleisch garniert.

*

Rinderfilet. Ein Rinderfilet von 7—8 Pfund wird sauber abgehäutet, reichlich gespickt und leicht mit Salz bestreut. Dann läßt man in der Bratpfanne 250 Gramm Butter recht heiß werden, legt das Filet mit der obern Seite nach unten hinein, läßt es 10 Minuten unter fleißigem Begießen braten, wendet das Filet und läßt es wie vorher wieder 10 Minuten braten. Nun nimmt man den Braten wieder heraus, kocht den Bratensatz mit dem nötigen heißen Wasser los und macht die Sauce mit 10 Gramm Mehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl) bündig.

*

Kaiserkuchen. 500 Gramm frische Tafelbutter rührt man in einer irdenen, leicht erwärmten Schüssel während 20 Minuten recht schaumig, dann werden 14 Eidotter, 410 Gramm feines, gesiebtes Mehl, 120 Gramm gestoßener Zucker, ein aufgeschlitzter Stengel Vanille, ein Kaffeelöffel voll Salz und 40 Gramm mit lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe unter fortwährendem Rühren hinzugegeben und die Masse während einer Viertelstunde fein abgeschlagen. Eine große Gugelhopfform oder irgeliebige tiefe Form wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt, mit der Masse bis zur Hälfte der Form angefüllt, mit einem Tuch zugedeckt und zum warm gehen gestellt. Ist derselbe gehörig aufgegangen, so bäckt man den Kuchen bei guter Ofenhitze (wenn möglich in einem Bäckerofen) langsam während einer und einer halben Stunde recht schön gelblich braun, stürzt denselben über ein Sieb, hebt die Form ab und bestäubt den Kuchen mit Staubzucker, solange

derselbe noch warm ist, serviert kalt auf einer Platte oder Coupe mit Spitzenpapier zum Thee, Kaffee 2c. Dieser Kuchen ist sehr beliebt und eignet sich besonders bei festlichen Anlässen, wie Hochzeiten, Taufen 2c. Der Vanillestengel wird vor dem Backen entfernt.

*

Majonaise. Je nach dem benötigten Quantum nehme ich 1—2 frische Eidotter, rühre stets nach einer Seite tropfenweise 1/4 bis 1/2 Liter feines Olivenöl dazu und, wenn sie steht, gebe man den Saft einer halben bis einer ganzen Citrone und einem Löffel Weinessig bei und würze es mit dem nötigen Salz und Pfeffer.

*

Endivien-Suppe. Die Blätter werden vom Kopf gelöst, von den dicken Rippen befreit, gut gewaschen, in feine Riemchen geschnitten, in süßer Butter gedämpft, mit dem nötigen Wasser abgelöscht, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zugefügt, die Suppe 1/2 Stunde langsam gekocht und über etwas „Maggi" und geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

*

Bouillon-Kartoffeln. 10 Personen. Bereitungszeit 3/4—1 Stunde. 1 1/2 Liter Kartoffeln von einer feinen, nicht zu mehligen Sorte werden geschält, in Viertel geschnitten und in Wasser halb gar gekocht. Nachdem man sie abgegossen hat, füllt man soviel Brühe der Rinderbrust hinzu, daß sie davon bedeckt sind, kräftigt sie durch Liebigs Fleischextrakt, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und giebt, sobald sie weich geworden, fein gewiegte Petersilie dazu.

*

Zwiebelsuppe auf französische Art. Kleine weiße Zwiebelchen werden geschält, in messerrückendicke Ringe geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt. Beim Anrichten wird die sehr kräftige Fleischsuppe kochend heiß über die Zwiebelringchen und Schnitten gegossen und mit Schnittlauch und Muskat gewürzt.

*

Verlorene Eier in Rahmsauce. Man schlage die Eier, immer vier auf einmal, in kochendes, gesalzenes Wasser, lasse sie 3—4 Minuten kochen und nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus. Dämpfe nun für 6 Eier einen Eßlöffel feingeschnittener Schalotten und einen Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter weiß, rühre 1/4 Liter dicken sauren Rahm daran und würze mit Salz und weißem Pfeffer, lege die Eier in eine Schale und gieße die Sauce darüber; man kann die Schale auch noch mit in Butter gerösteten Weißbroddreiecken verzieren.

Apfelküchleinteig mit Wein. Nimm einen Achtelliter Wein, ein dritteil Wasser, 40 bis 60 Gramm Zucker, eine Messerspitze voll Zimmt, lasse es warm werden und rühre 125 Gramm schönes Mehl mit diesem recht fein ab, rühre zwei Eier dazu, tauche die Apfelschnitze in den Teig und backe sie in heißem Fett.

*

Käsekuchen. 500 Gramm Mehl, 350 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und 6 Eier knetet man zu einem Teig, schön gleichmäßig, den man auf einem mehlbestreuten Brett fingerdick ausrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Randblech bringt und einen Teigrand ansetzt. Dann drückt man 75 Gramm frischen Quarkkäse in einem Tuche gut aus, verreibt ihn mit einem Eigelb, 1/4 Liter Sahne und 50 Gramm Mehl zu einer dicklichen Masse. Zu dieser Masse rührt man 350 Gramm Zucker, 150 Gramm gebrühte Korinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone, füllt das Ganze dann in den Teig und läßt den Käsekuchen bei guter Hitze backen.

*

Griesnudeln. In einen Liter siedende Milch läßt man 400 Gramm Gries einlaufen, kocht ihn zu Brei und läßt ihn erkalten. Dann giebt man ein ganzes Ei, etwas Salz und einen Eßlöffel Zucker unter die Masse, rollt fingerdicke und fingerlange Nudeln, wälzt sie in Panier-mehl und bäckt sie auf beiden Seiten schön dunkelgelb in der Pfanne, in welcher ein Stück Schmalz heiß gemacht ist. Mit Zucker dick be-bestreut, werden sie heiß aufgetragen.

*

Milch lange süß zu erhalten. Im Sommer, namentlich bei Ge-wittern, sind die Hausfrauen oft in Not, weil ihre Milch gar schnell sauer wird. Dies zu verhüten, gießt man einen Eßlöffel Wasser, mit Meerrettig abgezogen, unter zwei Liter Milch. Sie erhält sich dadurch auch außerhalb des Kellers, selbst bei häufigen Gewittern, im Sommer unverändert frisch und süß, während die daneben gestellte Milch schnell sauer wird.

*

Preßhefe längere Zeit aufzubewahren. Ein halbes Pfund Preß-hefe zerschneidet man in ganz kleine Stücke, thut sie in eine gewöhn-liche Weinflasche und gießt die Flasche voll mit Wasser. Die Hefe ist an einem frostfreien Orte aufzubewahren, da Frost sie ihrer Kraft be-raubt. Will man die Hefe benützen, so schüttle man die Flasche gut durch und nehme von dieser Flüssigkeit zum Backen soviel man braucht. Soll der Teig schneller aufgehen, so gießt man vorsichtig von dem Wasser ab, damit die Flüßigkeit hefenhaltiger wird. So bewahrt, hält sich die Hefe immerhin 3—4 Wochen.

Durch Schaden wird man klug. Sellerie, Mohrrüben und ähnliche saftige Wurzelgemüse zeigen zum Schaden und Aerger derer, die sie überwintert haben, gerade jetzt häufig Fäulnisflecken und sind zum Genusse oder Verkauf unbrauchbar geworden. Es braucht dies nicht nur an einem ungesunden, feuchten Aufbewahrungsort zu liegen, wenn auch ein trockener, luftiger, gleichmäßig kühler Raum natürlich dringend erforderlich ist. Aber mit Recht erinnert der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau daran, wie verbreitet die Unsitte ist, solchem Wurzelgemüse vor dem Wintereinschlag den Blätterschopf und die Krone der Wurzel abzuschneiden und damit die Wachstumsfähigkeit der Gemüse, das beste Schutzmittel gegen Fäulnis, zu vernichten. Solche Gemüse müssen mit Blättern und Wurzeln in die Winteraufbewahrungsräume gebracht werden.

*

Ameisen-Spiritus erzeugt man auf folgende Weise: Man schmiert eine Flasche inwendig mit Honig aus und gräbt sie bis an den Rand des Halses in einen Haufen der Waldameisen. Die Ameisen gehen begierig dem Honig nach, so daß in kurzer Zeit sich die ganze Flasche mit Ameisen füllt, worauf man Spiritus auf die Ameisen aufgießt, die Flasche mehrere Tage mit den Ameisen im Spiritus stehen läßt und dann den letztern abseiht.

*

Praktischer Kitt für Fußböden, welcher die Natur-, also die Farbe des Tannenholzes behalten soll. Dieser Kitt bietet den Vorteil, daß man jede gewünschte Farbe geben kann, und zwar durch Zumischen von etwas Oker und dergleichen. Die Bestandteile des Kittes sind: guter gebrannter Gips, vermischt mit dem in allen Bierbrauereien zu erhaltenden und dort abfließenden Gerstenwasser oder der Gerstenweiche. Damit wird der Gips zu einem Brei angerührt, wenn nötig etwas Farbe zugesetzt, so mit einem stumpfen Messer oder einem Holzspan fest in die Fuge eingedrückt und gleich geschnitten. Er trocknet sofort, woraus hervorgeht, daß die Kittmasse nicht in allzu großer Menge hergerichtet werde, wodurch dann ein Verderben vermieden wird. Die Ausführung des Kittens geschieht am sichersten und besten bei Abschluß der äußern Luft, wodurch ein allzu rasches Trocknen vermieden wird.

*

Das Waschen der seidenen Tücher. Man wäscht die Tücher am besten in Kartoffelwasser ohne Seife. Man schäle einige Kartoffeln, reibe sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, lasse sie eine Stunde stehen und presse sie durch ein Sieb. Die Tücher werden in diesem Wasser sehr schön rein und erhalten ihren frühern Glanz.

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