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

Band: 23 (1901)

Heft: 36

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: 11.08.2025

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

Z 231

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1901

Ein praktischer Fortschritt.

Es wird den Hausfrauen vielfach zum Vorwurf gemacht, daß sie bei den vielen technischen Hilfsmitteln, welche die neuere und neueste Zeit ihnen fortlaufend aufs neue biete, doch so sehr die Sklavinnen ihres Haushaltes seien, um keine Zeit zu haben, die Kinder ins Freie zu führen, dem Gatten Gesellschafterin und Gehilfin sein und sich in gemeinnützigem Wirken bethätigen zu können. Man vergißt dabei aber, daß ein Haushalt von heutzutage viel komplizierter eingerichtet ist, als in früheren Zeiten, und daß schon deshalb die Haushaltsbesorgung viel mehr Mühe macht, als früher, ganz abgesehen davon, daß an die Reinheit und Reinhaltung der Wohnung unendlich größere Anforderungen gestellt werden in der Gegenwart, als dies früher der Fall war. Noch jetzt kann man es etwa an abgelegenen Orten antreffen, daß der Staub und Unrat in den Zimmern mit dem Reisbesen zusammengekehrt wird, oder daß die weichen Tannenböden mit Sand gefegt und nachher noch mit trockenem Sand bestreut werden, welch letzteres dann täglich zusammengekehrt und wieder frisch ausgestreut wird. Heute, wo man die perfiden Wirkungen des feinen Staubes kennt, kann man es kaum begreifen, daß früher die Reinigung ganz allgemein in dieser Weise gehandhabt wurde.

Mit der allgemeinen Einführung der harten Riemen- oder Parquetböden war ein mächtiger Schritt nach vorwärts gethan worden. Beim Aufwaschen jener drang die Feuchtigkeit nicht so tief ins Holz und in die Spalten, es wurde also fast unter der Hand wieder trocken und beim täglichen feuchten Aufwischen war auch einer Besiedlung und Fortpflanzung lästiger Insekten bestens gewehrt.

Ein weiterer prächtiger Fortschritt war das Wichsen und Glänzen der Riemen- oder Parquetböden, denn durch diese Manipulation wurde auch die feinste Fuge im Holz verstrichen und die Reinigung konnte gänzlich auf trockenem Wege geschehen.

Bei unzweckmäßiger Anwendung der Bodenwichse war und ist das Blochen des Fußboden und der Treppen freilich eine Arbeit, die den Muskeln so zu schaffen macht, daß sie von unseren schwächlichen Frauen und Mädchen gefürchtet, ausgewichen und als gesundheitsschädigend verpönt wird. Und der Umstand, daß ein jeder auf den gewichsten Boden kommende Tropfen Feuchtigkeit oder Wasser den Glanz zerstört und den Boden unansehnlich macht, so daß die ganze Arbeit wieder von neuem gemacht werden muß, ist auch nicht dazu angethan, der mit Arbeit sonst überhäuften Hausbesorgerin das Wichsen und Blochen der Wohnräume und Treppen lieber zu machen. Ganz abgesehen von dem großen Ausgabeposten, den der Jahresbedarf von Bodenwichse, Bürsten und wollenen Tüchern erfordert, und welcher das Haushaltungsbudget belastet.

In dem neuestens in den Handel gebrachten „Parketol" ist nun aber der Bodenwichse ein erdrückender Konkurrent erwachsen, indem die Verwendung dieses Präparates sämtliche dem Gebrauche der Bodenwichse anhaftenden Uebelstände ausschließt.

Das Parketol wird auf den äußerst gründlich gereinigten und wieder trocken gewordenen Boden mit einem Pinsel aufgetragen und nachher gut getrocknet, ehe man darauf geht. Einmal so behandelt, hält der Anstrich, der in gelbem Ton oder farblos gemacht werden kann, auf glattem, hartem Holz auch in sehr viel strapazierten Zimmern oder auf solchen Treppen zum allermindesten ein halbes Jahr. Es kann je nach Liebhaberei spiegelblank oder in mattem Glanz gestrichen werden, Feuchtigkeit und Wasser können dem hübschen Aussehen des mit Parketol gestrichenen Holzes nicht das Mindeste anhaben, denn man wischt die naß gewordenen Stellen einfach auf und reibt sie wieder trocken.

Ein weiterer, sehr beachtenswerter Vorzug des Parketol liegt in dem Umstand, daß bei allem Glanz, den es erzielt, das Holz nicht im mindesten schlüpfrig wird. Ein mit Parketol behandelter Boden oder solche Treppe kann also nach Bedarf täglich nach hygieinischer Vorschrift feucht aufgewischt werden und ein kräftiges Nachreiben mit wollenem Tuch bringt das Holz wieder in tadellosen, glänzenden Stand.

Gewichste und gebeizte Möbel, Fensterbänke, Linoleumteppiche werden unter der Behandlung mit Parketol sehr schön und außerordentlich geschont. Es können auch Böden und Treppen aus weichem Holz sehr vorteilhaft mit Parketol behandelt werden und zwar hauptsächlich, wenn dies geschieht, so lange das Holz noch seine glatte, feine Oberfläche hat, so lange der Boden also noch ungebraucht ist. Ist es bereits etwas abgelaufen und an der Oberfläche rauh geworden, so muß der Anstrich mehrfach aufgetragen und bälder wieder erneuert

werden, weil sich dem betretenden Fuß viele kleine Angriffspunkte zur raschen Abnutzung darbieten.

Kluge und richtig rechnende und berechnende Hausfrauen können daher nichts besseres thun, als jetzt, bei der herbstlichen Generalreinigung, die nach dieser Ausdehnung und Eindringlichkeit bis zum Frühjahr vorhalten soll, ihre Zimmerböden, Treppen, Fensterbänke und Linoleumteppiche mit Parketol zu behandeln oder behandeln zu lassen. Sie mögen es schon thun bei dem Gedanken an die Ersparnis an Arbeit und Geld und an den Wert der Verwirklichung des hygieinischen Grundsatzes, daß in der Beseitigung von Staub und Feuchtigkeit die Garantie für ein gesundes Wohnen liege. Zum allerwenigsten sollten für die naße Herbst- und Winterszeit die gemeinsamen Haustreppen, — diese Ursachen von so viel Arbeit und Verdruß, — versuchsweise mit Parketol behandelt werden; es würde dies der sicherste Weg sein, durch eigene Erfahrung der ganz allgemeinen Verwendung des „Parketol" Thür und Thor zu öffnen.

Vorsicht bei Speiseresten.

Zur warmen Jahreszeit sollen die Hausfrauen folgendes beherzigen: Durch Zersetzung der Nahrungsmittel bilden sich besonders schnell im Sommer Gifte, die nicht nur schwere Erkrankungen, sondern auch sogar den Tod verursachen können. Deshalb sollten Fischreste, die vom Mittag übrig geblieben sind, noch am Abend desselben Tages verzehrt werden, ebenso Krebse. Starke Neigung zum raschen Verderben zeigen auch die Büchsenkonserven, namentlich Sardinen in Oel, weshalb der Inhalt einer geöffneten Büchse nicht bis zum nächsten Tage aufbewahrt werden darf. Dieses Verfahren gilt gleichfalls für den Hummer. Alle übrigen Speisereste, wie solche von Fleisch, gleichviel ob gekocht oder gebraten, ferner Mehlspeisen u.s.w. müssen staubfrei aufbewahrt und sobald als möglich verzehrt werden, da sie sonst mindestens zu Verdauungsstörungen führen, die in der heißen Jahreszeit bedenkliche Folgen haben können. Speisen oder Speisereste, die verdächtig aussehen oder sogar schon übel riechen, sind sofort zu vernichten. Leider herrscht vielfach die Unsitte, die verdorbenen Nahrungsmittel den Aufwärterinnen, armen Leuten oder reisenden Handwerksburschen und Bettlern zu überlassen, was eine gefährliche Art von Wohlthätigkeit ist und leicht die Bestrafung der Geberin nach sich ziehen kann, wenn diese Personen einmal durch den Genuß solcher Speisen erkrankten. Die Hausfrauen sollten im Sommer beim Einkaufen und Kochen stets daran denken, daß möglichst bei jeder Mahlzeit reiner Tisch gemacht werden muß.

Das Waschen mit Salmiak-Terpentin-Waschpulver.

Ein Paket à 500 Gramm dieses neuen, unübertrefflichen Salmiak-Terpentin-Waschpulvers genügt zu 25—30 Liter Wasser, um daraus eine Kraftbrühe herzustellen ohne jeglichen weiteren Zusatz von Seifen oder Soda. Diese Wassermenge wird zum Sieden gebracht, das Pulver darin gelöst und die Wäsche über Nacht in der Kraftbrühe eingeweicht. Am andern Morgen ist aller Schmutz gelöst, er fällt förmlich heraus und die weitere Bearbeitung der Wäsche, wie Spülen 2c., ist spielend leicht und ein Vergnügen. — Sehr schmutzige Wäsche darf 1/2—1 Stunde gekocht werden. — Neue Leinenwäsche, mit diesem Waschpulver behandelt, bleicht schön weiß — ohne Rasenbleiche. Flanelle, Wolle und Seide werden nur in lauer Kraftbrühe so lange gespült, bis sie rein sind; ihre nachherige Behandlung, Trocknen, Glätten 2c. ist die bekannte übliche, diese Stoffe dürfen aber ja nicht gekocht werden, da die Hitze schädlich auf die zarten Gewebefasern einwirkt. Zum Reinigen von Fenstern, Flaschen, Fässern, Fußböden 2c. gibt es kein besseres Mittel als Salmiak-Terpentin-Waschpulver, nur muß die Kraftbrühe je nach dem Zustande der zu reinigenden Gegenstände entsprechend stärker genommen werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsmilch und Erbsen. Für heiße Tage bildet Kalbsmilch mit Erbsen eine leicht verdauliche und gut bekömmliche Mittagsspeise. Man braucht für sechs Personen drei schöne Kalbsmilche, die man in Salzwasser fünf Minuten offen abkocht. Dann kühlt man sie in frischem kaltem Wasser, trocknet sie ab und spickt sie recht fein mit Speckstreifen. Die Kalbsmilche werden mit Salz und Pfeffer leicht bestreut und in Butter im Ofen in passender Pfanne knapp 30 Minuten gebraten. Unterdessen hat man 3 tiefe Teller voll junge Erbsen in Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht. Man schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und schwenkt sie dann in Butter und gehackter Petersilie heiß. Die fertigen Erbsen werden in der Mitte einer Schüssel angerichtet und die Kalbsmilche in Scheiben geschnitten kranzförmig herum garniert. Der Bratensatz der Kalbsmilche muß mit etwas brauner Mehlschwitze, einem Theelöffel „Maggi" oder Liebig's Fleischextrakt und einigen Löffeln heißem Wasser verkocht werden, sodaß man eine kräftige braune Sauce erhält, die man zu dem Gericht serviert.

Pikanter Brustkern (Rindfleisch) in Kruste. Von einem schönen, gut abgelagerten Brustkern wird ein größeres Stück mit Wurzelzeug wie gewöhnliches Rindfleisch erst weich gesotten, dann aus der Brühe genommen, das oberste dünne Fetthäutchen abgezogen, das Fleisch mit abgesprudeltem Ei und nachstehender Farce bestrichen: 4 Eßlöffel voll geriebene Semmel, ein Stück Geflügelleber oder in dessen Ermangelung etwas Kalbsleber, das Gelbe von 1/4 Citrone, etwas grüne Petersilie wird zu einem Brei gewiegt oder faschiert, dann in wenig Butter oder Geflügelfett abgedämpft. Mit dieser Masse nun wird die fette Oberseite des Fleischstückes gleichmäßig bestrichen, darüber abermals geriebene Semmel gestreut, das krustierte Fleischstück auf eine niedrige Bratenpfanne ins heiße Bratrohr gesetzt (mit der bestrichenen Seite obenauf), wo man es noch zur Erzielung einer schönen Farbe braten läßt. Inzwischen wird mit etwas Butter, 1/2 feingeschnittener Zwiebel und zwei Eßlöffel voll Mehl eine kleine Mehlschwitze gemacht, 4 entgrätete, feingehackte Sardellen oder Anchovis, Salz, etwas guter Weinessig zugesetzt, mit der nötigen Suppe zur Sauce verrührt, aufgekocht, dann dieselbe passiert und zum Brustkern serviert. Das Fleischstück selbst wird mit einem Kranze von Kartoffeln (auf feine Streifchen geschnittene rohe Kartoffeln werden in heißem Schmalze goldgelb gebacken) garniert.

*

Käsestangen werden auf folgende Art bereitet: 5 große Eßlöffel Butter werden lauwarm mit 6 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse, 12 Eßlöffeln trockenem Mehl und einem Löffel Wasser, einem halben Theelöffel Salz und einer Messerspitze feinstpulverisiertem weißen Pfeffer vermischt und ein glatter Teig daraus gemacht, der in kleinfingerdicke Strähne gerollt, dann in handlange Stücke geschnitten wird. Die Stangen werden auf mit weißem Papier belegten Backblechen bei mäßiger Hitze strohgelb gebacken, kalt auf einer Serviette liegend zum Thee, Bier oder Herrenpicknick serviert.

*

Falsche Koteletten. 3/4 Kilogramm mageres, hautloses Kalbfleisch hackt man fein mit 200 Gramm frischem Nierenfett, gibt Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, etwas Citronenschale, 2 Eier und so viel Semmelbrösel daran, daß die Masse zusammenhält. Daraus formt man schöne, runde, fingerdicke Koteletten und brät diese unpaniert in heißer Butter auf beiden Seiten je 5 Minuten. Die Bratbutter verkocht man kurz mit ein paar Eßlöffeln Bouillon oder Wasser, fügt Liebig's Fleischextrakt zum Würzen hinzu, oder auch etwas vorhandene Bratensauce und gießt dies über die Koteletten.

*

Rührei mit Rauchwurst. 6 Eier werden in einen Topf geschlagen

und mit 100 Gramm Milch nebst einer Messerspitze Pfeffer und Salz gut gequirlt. Dann läßt man in einer eisernen Pfanne 20 Gramm Butter zergehen, brät darin 6 Scheiben Schlackwurst auf beiden Seiten an, gießt die Eier darüber und läßt sie unter Rühren, wobei man die Wurst mit den Eiern vermischt, zu einer lockern, dicklichen Masse werden. Man richtet schnell auf einer erwärmten Schüssel an.

*

Schmackhaftes Gericht von aufgewärmtem Sauerkraut. Man schält dem Quantum Sauerkraut entsprechend gesottene Kartoffeln und schneidet sie in Würfel. Hat man Resten von Speck oder Schweinefleisch, so werden diese ebenfalls klein geschnitten, im anderen Falle nimmt man rohen Magerspeck und schneidet ihn kleinwürflig. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden, giebt die Kartoffeln und den Speck hinein und rührt einige Male, bis beides schön angebraten ist. Dann zieht man das Kraut darunter, deckt zu, und dämpft unter nochmaligem Rühren, bis das Gericht durch und durch heiß ist. Sollte das Gericht zu trocken sein, so fügt man etwas übrige Sauerkrautbrühe und in Ermangelung dieser etwas Wasser oder Weißwein bei.

*

Leicht zu bereitende Sommerspeise. Ohne Zuthat von Fleisch bereitet man die folgende Suppe. Man nimmt Mohrrüben, Sellerie, Kohlrabi, Porée, Wirsingkohl, Kopfsalat, Sauerampfer, Blumenkohl und einige Kartoffeln, sodaß man etwa zwei tiefe Teller Gemüse hat. Alle diese Gemüse schneidet man in möglichst gleichmäßige Streifen, wäscht sie und dämpft sie in 75 Gramm Butter oder gutem Fett unter wiederholtem Schütteln ca. 30 Minuten. Dann giebt man 1¼ Liter kochendes Wasser an die Gemüse und kocht sie damit weich. Man fügt beim Anrichten Salz, Pfeffer, gewiegte Petersilie und etwas Liebig's Fleischextrakt oder „Maggi" an die Suppe und giebt in jeden Teller eine Scheibe geröstetes Weißbrot, bevor man die Suppe auffüllt. Es schmeckt sehr gut, wenn man im letzten Augenblick einige Scheiben weißes, gut ausgewässertes Rindermark in die Suppe legt und gar ziehen läßt.

*

Rosenkohlsalat. Die Rosenkohlknospen werden von den äußern, harten Blättchen befreit, in kochendem Salzwasser und einem haselnußgroßen Stückchen Soda, damit sie schön grün bleiben, gesotten, dann in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Nun wird ein hartgekochtes Eigelb mit zwei Eßlöffeln feinem Salatöl verrührt und mit Essig und wenn nötig mit etwas Wasser verdünnt, gesalzen und gepfeffert und über die Rosenkohlknospen, thunlichst so lange dieselben noch warm sind, gegeben.

Suppe von gelben Rüben. 1 Pfund gutes Rindfleisch wird gut abgewaschen, mit 2 Liter kaltem Wasser und 10—15 Gramm Salz langsam eine Stunde gekocht. Dann thut man 2 Pfund Mohrrüben, welche geschabt, gewaschen und in Streifen geschnitten sind, nebst einem Löffel Zucker dazu und läßt das ganze noch etwa eine Stunde kochen. Zum Schluß gibt man 1—3 zerdrückte Salzkartoffeln, sowie etwas feingehackte Petersilie hinzu und läßt nochmals alles aufkochen.

*

Russische Charlotte. Eine glatte Form wird mit gewöhnlichem Biskuit ausgelegt, von 6 Eigelb, 7/10 Liter Milch und einer Stange Vanille wird eine Crême auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen, hernach weggenommen und gerührt bis zum kalt werden, unterdessen werden 3/10 Liter Schlagrahm zu einem festen Schnee geschlagen und mit 4 Blatt geklärter Gelatine unter die Crême leicht hineingerührt, in die ausgelegte Form gefüllt, bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gestellt und auf einer gebrochenen Serviette auf eine Platte angerichtet.

*

Gurkensauce. Eine mittelgroße Gurke wird geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in kleine Scheibchen geschnitten, diese in siedendem Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und samt 1 Eßlöffel feingehackter Estragon- oder Fenchelblättchen in einer Süßbutter einige Minuten aufgekocht; die Sauce, die bindig sein soll, wird mit 2 Eigelb gebunden und mit etwas „Maggi-Würze" gehoben.

*

Gleichmäßiges Garkochen neuer Kartoffeln. Sehr oft wird die Hausfrau beim Kochen mehlreicher neuer Kartoffeln die unangenehme Erfahrung machen, daß diese außen völlig zerkochen, im Innern aber noch hart und fest sind. Wer in solchen Fällen nicht vorzieht, die Kartoffeln vor dem Kochen zu zerschneiden, muß jede Kartoffel vor dem Ansetzen mit einer Spicknadel durchstechen. Das Kochwasser dringt beim Sieden dann gleichmäßig durch die kleine kaum sichtbare Oeffnung ins Innere der Kartoffeln und ermöglicht dadurch ein gleichzeitiges Garwerden mit der äußeren Seite.

*

Südamerikanertrank. In einem weiten Glasgefäß mischt man Himbeer- und Johannisbeermarmelade durcheinander und gießt darüber langsam unter stetem Rühren eine Flasche leichten Moselwein, süßt das Getränk noch, wenn es nötig sein sollte, und gießt es durch ein feines Sieb. Man stellt es dann mehrere Stunden in Eis, gießt beim Servieren eine Flasche kaltes kohlensaures Wasser dazu und legt in jedes Glas einige gezuckerte, ebenfalls kaltgestellte Himbeeren.

Das Entfernen von Fettflecken aus Stoffen mittelst Benzin. Meist geschieht dies auf ganz verkehrte Weise, gewöhnlich wird mit Benzin angefeuchtet und dann mit einem Tuche nachgerieben. Dabei wird das Fett zwar von dem Benzin gelöst und auf einen größeren Raum verteilt, aber keineswegs entfernt, wodurch der häßliche Rand entsteht. Das Benzin verflüchtet sich und läßt das nicht flüchtige Fett da, wo es ursprünglich war, zurück, nur mit dem Unterschiede, daß der Fleck noch größer geworden ist. Da durch das Reiben die Wollhaare mehr oder weniger von dem Zeuge entfernt werden, so zeigen sich später bei auffallendem Staube die Flecken noch mehr. Das einzig richtige Verfahren, den Fleck zu beseitigen, besteht darin, daß man einen Bogen gewöhnliches graues Löschpapier dreimal zusammenlegt, auf dieser Papierlage die Fleckstelle glatt ausbreitet, tüchtig mit Benzin einnäßt, mit einer zweiten Lage von Löschpapier sofort bedeckt und mittelst eines kalten Bügeleisens oder mit der Hand derb preßt. Alles Fett wird hiedurch gelöst, samt dem Lösungsmittel von dem Papier aufgesogen und somit vollständig aus dem Zeuge entfernt.

*

Coldcream. Von den vielen im Handel vorkommenden Hautsalben ist das folgendermaßen zubereitete Coldcream am meisten zu empfehlen: 116 Gramm süßes Mandel-Oel, 12 Gramm weißes Scheibenwachs und 12 Gramm Walrat werden in ein Porzellangeschirr geschüttet, das man in ein größeres, zur Hälfte mit Wasser gefülltes Geschirr stellt. Man läßt so lange kochen, bis Wachs und Walrat vollständig geschmolzen sind. Die Masse wird dann in einen Mörser gethan und mit einem silbernen Löffel so lange umgerührt, bis sie ganz weiß und schaumig dick ist, dann werden unter beständigem Rühren 60 Gramm Rosenwasser zugesetzt; schließlich fügt man noch 5 Tropfen Rosenöl und ein wenig Benzoe-Tinktur hinzu.

*

Schimmel im Keller. Die in feuchten Kellerräumen oft alles überziehenden niederen pflanzlichen Gebilde (Schimmel) bedingen, da sie die zu ihrem Wachstum erforderliche Feuchtigkeit aus der Luft begierig aufnehmen und wie ein Schwamm festhalten, das schmierige, schleimige Aussehen der Wände und Gerätschaften; außerdem sind sie als teilweise Ursache des üblen Geruchs der Kellerluft anzusehen. Zum Zerstören der Schimmelbildung verwendet man in neuerer Zeit mit Vorteil das Antinonnin. Man löst dieses Mittel in Wasser (1 zu 100) und streicht damit die Wände. Mit der Tötung des Schimmels verschwindet auch bald die Feuchtigkeit und der üble Geruch.

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