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

Band: 25 (1903)

Heft: 19

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 5. | Mai 1903

Giftbildung in Crême und Gelées.

In der letzten Zeit kamen verschiedene Fälle von Vergiftungen vor durch Crême und Gelées, welche längere Zeit im Kessel verblieben. Die Ursachen dieser Giftbildung in Crême und Gelées zu kennen, wie solche von Gelehrten festgestellt worden sind, ist für die Hausfrau äußerst wichtig. Dr. Derthie aus Nogent glaubt, daß das Gift durch den Gebrauch von alkalischem Ammoniak entsteht, welches mit dem Kupfer in Berührung kommt und bei dieser Gelegenheit schwefelhaltigen Grünspan bildet, welcher in letzter Hand giftig wirkt. Dem widerspricht Dr. Gallipe, weil die so entstandenen Quantitäten äußerst gering sind und daher nicht schädlich wirken können, und weil andererseits schwefliger Grünspan als Medizin für Nervenleidende gebraucht wird. Dr. Gallipe führt aus, bevor man die Fleisch- und Wurstgifte (Ptomaïne) erkannt habe, habe man alle Vergiftungen den Grünspanbildungen aus alkalischen Einwirkungen zugeschrieben. Im gleichen Sinne wie Fleisch, bildet aber auch die Milch, welche von Alters her als das unschuldigste Nahrungsmittel galt, einen ausgezeichneten Nährboden für Bazillen und Pilze. Den daherigen Vergiftungen ist durch starke Abführmittel entgegenzuwirken. Zu den Nährboden für Bazillen und Pilze kann auch die in der Küche viel verwendete Gelatine gezählt werden. Diese entsteht aus tierischen Stoffen und bildet einen ausgezeichneten Untergrund zur Schimmel- resp. Giftbildung. Mischung von Gelatine und Milch bildet einen Nährboden ersten Ranges für Schimmel und Pilze. Natürlich ist nicht nur Crême und Gelée an und für sich der Träger dieser Bakterien, sondern auch die Gelée in kalten Pasteten ꝛc., und eine erst kürzlich vorgekommene Vergiftung wird auf den Genuß kalter Pasteten zurückgeführt, welche ihre Frische eingebüßt hatten. Als Beweis, daß die Gelatine in Vermischung mit Rahm Vergiftungen herbeizuführen im Stande ist, wird auf zahlreiche, teils tötlich verlaufende Vergiftungen verwiesen, welche in England und Amerika vorgefallen sind, und die auf den Ge-

nuß einer Sorte Eis, genannt „Hokey Pokey" zurückgeführt werden, welches, wohl in fragwürdigem Zustande, durch italienische Hausierer vertrieben wird. Der geringe Preis dieser Eise sichert ihnen einen großen Absatz, bedingt aber auch die Verwendung des ganzen hergestellten Quantums, die sich oft durch mehrere Tage hinzieht. Die Bakterien werden durch die Kälte des Eises nicht getötet. Auch die Bildung von Bakterien im Magen erscheint vollständig ausgeschlossen. Die Krankheit erscheint in ihren Anfängen oft geringfügig, weshalb die Aerzte die Untersuchung der Excremente meist unterlassen. Zur Vermeidung solcher Unglücksfälle, die aus Vergiftung durch Crême, kalte Puddings und Gelée entstehen, kann man nicht genug vor der Verwendung von Gelatine warnen, für Artikel, welche nicht gleichen Tages gebraucht werden. Der Ersatz der Gelatine für alle solche Artikel durch japanischen Leim, welcher lediglich aus pflanzlichen Stoffen hergestellt wird und durchaus ungefährlich ist, ist allen Köchinnen dringend zu empfehlen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Leberklößchen-Suppe. Auf 180 Gramm gehackter Kalbsleber kommen 60 Gramm Butter mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, ebenso 60 Gramm geriebenes Weißbrot. Mit Salz, Muskatnuß, Petersilie und Pfeffer gewürzt, läßt man den Teig an einem kühlen Orte stehen und läßt später die mit einem Löffel eingelegten Spätzchen 1/4 Stunde kochen.

*

Feine Leber-Schnitten. Kalbs- oder junge Rindsleber wird abgehäutet, die großen Adern entfernt, in halbhandgroße, fingerdicke Tranchen geschnitten und diese, wenn Zeit, noch 1—2 Stunden in Milch eingelegt. (Sie wird dadurch weißer, zarter und ergibiger.) Kurz vor dem Anbraten werden die Tranchen gut abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer und wenig Mehl bestäubt, nebeneinander in die heiße Butter gelegt, nach Belieben etwas feingeschnittene Zwiebeln zugefügt, die Leber über lebhaftem Feuer in 3—4 Minuten auf beiden Seiten hübsch gelb gebraten und auf eine heiße Platte angerichtet. Der zurückgebliebene Fond in der Pfanne wird mit einigen Löffeln Wein und wenig Wasser aufgekocht, mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" gekräftigt und sofort über die Leber angerichtet.

*

Goulyas. Ochsenfleisch von der Lende oder vom Filet wird in gleichmäßige Würfel geschnitten, mit Ochsenmark etwas abgedämpft, mit Mehl bestäubt und mit Bouillon abgelöscht. Ein kleiner Zu-

satz von Essig, Citronensaft und Capern macht das Gericht pikanter. Das Ganze ist auf sehr schnellem Feuer in ca. 5 Minuten zuzubereiten.

*

Rindsbraten. Ein schönes Stück gut gelagerte Huft wird gut mit Speck und Knoblauch gespickt, gesalzen und gepfeffert, Muskatnuß daran und das Fleisch in fein geschnittenem Speck und Zwiebeln zu schön gelber Farbe gedämpft, alsdann mit Fleischbrühe, in welcher ca. sechs Tomaten aufgelöst wurden, nebst Lorbeer und Nelken abgelöscht und dann 2 Stunden langsam gebraten. Der Braten muß fleißig gewendet und beschüttet werden. Als Gemüse reiche man dazu Maccaroni mit Parmesankäse, die mit einem Teil der Sauce übergossen wurden.

*

Hirn à l'anglaise. Das Hirn wird in kaltes Wasser eingelegt, abgehäutet und gesäubert. Dann wird folgender Sud bereitet: 1 Liter Wasser, 1 Glas Wein, 1—2 Löffel Essig, Salz, 1 kleine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenschale und nach Belieben 1 kleiner Büschel Grünes werden zusammen siedend gemacht, über schwachem Feuer 10 bis 15 Minuten gekocht, das Hirn hineingegeben, langsam etwa fünf Minuten mitgekocht, herausgenommen und zum Vertropfen gestellt. Inzwischen wird etwas frische Butter heiß gemacht, das Hirn samt einer kleinen Prise Salz und etwas Citronensaft 3—4 Minuten darin gedämpft, nach Belieben 1 Löffel mit Fleischextrakt gekräftigte Bouillon zugegeben und das Hirn sofort auf eine heiße Platte angerichtet.

*

Schaffleisch mit Kabis. Mageres Schaffleisch wird geklopft und in Vorlegstücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett gebraten und in eine tiefe Kasserole gelegt. Im zurückgebliebenen Fett röstet man zwei Löffel Mehl und etwas Zwiebeln hellbraun, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab, rührt die Sauce glatt, gibt sie zu dem Fleisch und kocht es eine halbe Stunde. Unterdessen schneidet man einen mittelgroßen Kabiskopf fein, gibt die Hälfte davon über das Fleisch, streut einige in Stengel geschnittene Carotten und einige Kartoffelscheibchen, Salz und Pfeffer darüber, gibt die andere Hälfte Kraut nebst Zutaten darauf und schließt die Kasserole fest zu. Wenn nötig, muß noch etwas Fleischbrühe zugegossen werden. Kochzeit nach Zugabe des Krautes 1—1¼ Stunde.

*

Gulasch. Schönes, derbes Rindfleisch wird in große Würfel, Speck in feine Scheiben geschnitten; man nimmt zwei Teile Fleisch und ein Teil Speck. Dann läßt man 20 Gramm Butter zergehen, legt Rindfleisch und Speck lagenweise in eine Kasserole und würzt es mit Pfeffer und Salz. Man gießt fast gar nichts an und macht es ohne Umwenden

zugedeckt gar. Zwischen die Lagen kommt in Scheiben geschnittene Zwiebel. Will man zwischen die Lagen auch noch rohe Kartoffeln legen, so gibt man zuletzt etwas Mehlschwitze an die Sauce, um sie noch seimiger zu machen.

*

Pikante Kalbsschnitzel. Bereitungszeit knapp 3/4 Stunden. Für fünf Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbfleisch, ein guter 1/8 Liter saurer Rahm, 1 Glas Rotwein, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 125 Gramm Butter, 50 Gramm Salz, 20 Gramm Mehl, Paprikaspeck, Petersilie und Zwiebel. Das Fleisch, am besten vom Schlegel, wird in handgroße und fingerdicke Scheiben geschnitten, diese werden tüchtig geklopft und mit Salz eingerieben. In die Mitte jeder Scheibe kommt eine Schicht Paprikaspeck, etwas feingewiegte Petersilie und Zwiebel. Dann wird das Fleisch aufgerollt und mit Faden umwickelt. In einen Kessel kommen 125 Gramm Butter; man läßt sie heiß werden, legt die Schnitzel nebeneinander hinein und brät sie etwa 1/4 Stunde, bis sie rundum hellbraun sind. Jetzt streut man einen Eßlöffel Mehl an die Butter, rührt dies glatt, fügt 1/8 Liter sauren Rahm und 1/4 Liter Wasser hinzu und läßt das Fleisch hierin noch 1/4 Stunde langsam dämpfen. Zuletzt wird ein Glas Rotwein heiß gemacht, mit 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt vermischt und über die Schnitzel gegossen. Ist die Sauce zu dick, so muß Wasser hinzugefügt werden; sie muß dann aber auf Salz abgeschmeckt werden. Schmeckt ausgezeichnet.

*

Krautbraten. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Für 5 Personen. Zuthaten: 1 kleiner Kopf Weißkohl, 3 Weißbrötchen, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 6—8 Eßlöffel feingewiegtes Fleisch oder Wurstreste, 1 kleine Zwiebel, Schweizerkäse. Man putzt und schneidet einen kleinen Weißkohl in 4 Teile und kocht denselben in Salzwasser gar. Das Wasser gießt man ab und bringt es mit 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt nochmals zum kochen. Dann schneidet man drei Weißbrötchen in feine Scheiben, gießt das Wasser siedend heiß darüber, doch nur so viel, daß die Brötchen einen steifen Brei geben. Unter diesen rührt man nun 6 bis 8 Eßlöffel feingewiegte Fleisch- oder Wurstreste, eine geriebene kleine Zwiebel und den ebenfalls feingewiegten Weißkohl, gibt alles in eine ausgebutterte, mit Weißbrotkrummen bestreute Form und backt es eine halbe Stunde, hart gewordenen, geriebenen Schweizerkäse darüber streuend und die Speise mit Salz- oder Pellkartoffeln servierend.

*

Fleischsalat. Reste von Braten, Suppenfleisch u. s. w. schneidet man in feine Scheiben und gibt einige Löffel feines Salatöl darüber, um das Fleisch zart und geschmeidig zu machen. Dann vermengt man wohl:

eine kleine, feingeschnittene Zwiebel, Oel, Essig, Pfeffer, Salz nach Belieben, ein rohes Eigelb, einige Eßlöffel sauren Rahm, einen halben Theelöffel aufgelösten Fleischextrakt, vermischt das Fleisch gut damit und läßt es noch einige Zeit stehen bis zum Auftragen. Dann wird es mit Stückchen von hartgesottenen Eiern verziert. Um diesen Salat etwas kräftiger zu machen, nimmt man auch einen Löffel Tafelsenf dazu; doch wird dann die Farbe etwas trübe und unansehnlich.

*

Prinzeß-Kartoffeln. Man kocht die nötigen Kartoffeln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Hierauf läßt man 1 bis 2 gut ausgewässerte und entgrätete Häringe, die fein zerschnitten sind, mit etwas Butter und feingewiegten Zwiebeln etwas dünsten. Dann thut man die Kartoffelscheiben und das nötige Salz und Pfeffer dazu, mengt Alles gut durcheinander und röstet so die Kartoffeln. Man kann schließlich die mit Bouillon gerührte Milch zugießen und das Ganze noch einmal aufziehen lassen.

*

Reis-Auflauf. Man läßt ein halbes Pfund Reis fünf Minuten in kochendem Wasser aufkochen, schüttet ihn auf ein Sieb und überspült ihn mit kaltem Wasser. Hierauf läßt man ihn in einen Topf mit anderthalb Liter Milch, 62 Gramm Butter, ein wenig Salz, 125 Gramm Zucker eine Stunde zugedeckt langsam dämpfen, so daß alle Milch eingezogen ist. Nach dem Abkühlen gibt man einen Löffel Apfelsinen-, Vanille- oder Citronenzucker hinein, oder ein Glas Rum, Sherry oder Madeira mit 12 Eigelb und lockert dann das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden lang.

*

Brotkuchen. Zwei Tassen fein geriebenes Brot oder Zwieback, 1 Liter Milch, 125 Gramm Zucker, ein wenig Butter, das Gelbe von 4 Eiern und die abgeriebene Rinde einer Citrone mische man gut untereinander, bringe die Masse in eine mit Butter bestrichene Kuchenform, und backe sie im Ofen gut durch, doch nicht zu stark. Alsdann streicht man eine Lage Konfitüre darauf und zuoberst den Eierschnee, mit etwas Zucker vermischt, und den Saft einer Citrone, bringt den Kuchen nochmals in den Ofen und backt ihn, bis er braun ist.

*

Polentaschnitten oder Mamaliga als Beigabe zum Braten. In einem hohen Topf läßt man 1 Liter Wasser kochend werden, streut einen Eßlöffel Salz darein und schüttet 1/2 Liter Polentamehl oder Gries hinzu, wobei nur ganz wenig gerührt wird. Dann sticht man mit dem Kochlöffel ein Loch in die Mitte des Mehles oder ein Kreuz, damit der

Wasserdampf die Polenta gleichmäßig durchzieht, und läßt sie 15 Minuten kochen, doch nicht über offenem Feuer, da die Polenta leicht anbrennt. Der Topf muß dabei offen bleiben. Nach dieser Zeit verrührt man mit der Tranchiergabel die Polenta gut, deckt sie zu und läßt sie eine weitere Viertelstunde abdünsten. Dann hebt man die Masse auf ein feuchtes Brett, formt sie rasch zu einem dicken Wecken, schneidet davon mit feinem Bindfaden oder Draht kleine, fingerdicke Schnitte, legt sie auf eine heiße Schüssel, streut darüber geriebenen Parmesan und begießt sie noch mit heißer Butter, oder man gibt in eine gut mit Butter ausgestrichene Bratpfanne eine Lage Polenta, streut feingeschnittenen Schafkäse darüber, wieder eine Schicht Polenta u. s. f., bis die Pfanne voll ist, dann gießt man warme Butter darüber und bäckt sie 15—20 Minuten im Rohr. Dann wird die Polenta gestürzt, abermals mit Käse bestreut und unter dem Namen Mamaliga zum Braten serviert.

*

Sandtorte. In 400 Gramm leichter Butter rührt man abwechslungsweise vier Eigelb, vier Eier, 400 Gramm gestoßenen Zucker und 400 Gramm Mehl; nachdem dies geschehen ist, rührt man die Masse noch eine Viertelstunde lang. Das Kuchenblech bestreut man mit Semmelmehl, füllt es mit der Masse auf, streut auf die Oberfläche, mit grob gestoßenem Zucker vermengt, geschnittene Mandeln und bäckt sie in frischer Hitze.

*

Amerikanische Torte. 60 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann kommen vier Eigelb und 125 Gramm Zucker dazu und wird dieses tüchtig zusammengerührt bis es dick ist. Hierauf löst man fünf Gramm doppelkohlensaures Natron mit zwei Deziliter Milch auf und thut's zum Vorigen, sowie 250 Gramm Mehl. Schließlich kommt noch der Eischnee und 10 Gramm Weinsteinsäure dazu. Alles wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und eine Stunde gebacken. Man kann die Torte mit Zimmet, Zitronen oder Mandeln würzen.

*

Portugieser Pudding. Hiezu braucht man 375 Gramm altes Weißbrot, 100 Gramm Butter, 5 Eier, 60 Gramm Zucker, das Gelbe einer Citrone, 60 Gramm ausgekernte Weinbeeren und ebenso viel Rosinen, 1/2 Glas Rum. Das Brot wird abgeschält und in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Butter auf dem Feuer gedämpft; der Zucker, die Weinbeeren, Rosinen, der Rum, das Gelbe der Citrone und das Eigelb darunter gerührt, der Schnee von 5 Eiweiß darunter gemischt und in der ausgestrichenen Puddingform 1 Stunde lang gekocht.

Schwarzbrotpudding. 130 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit 130 Gramm geriebenen Mandeln, 130 Gramm Zucker, 1 Theelöffel Citronenzucker, etwas Zimmet, 16 Gramm Pomeranzenschale, Citronat und 8 Eigelb gut verrührt. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 130 Gramm große und kleine Rosinen und 100 Gramm geriebenes Schwarzbrot werden unter die Masse gemischt, die dann in einer mit Butter bestrichenen Form 2 Stunden lang gekocht wird.

*

Orangebrötchen. 4 ganze Eier nebst 4 Eigelb werden mit 500 Gramm Zucker gerührt, 125 Gramm Orangenschalen, 125 Gramm Citronat und 560 Gramm Mehl auf dem Backbrett zusammengeschafft, ausgewellt und beliebig ausgestochen oder geschnitten, mit Ei bestrichen, auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gelb gebacken und auf der Serviette angerichtet.

*

Spanisches Brot. Man schneidet von länglichen Semmeln messerrückendicke Schnitten, bestreicht sie mit eingekochten Johannisbeeren, weicht sie ein wenig in gezuckertem Rotwein ein, macht von Rotwein, Mehl, Zucker und Zimmet einen dünnen Teig, kehrt die Schnitten darin um, backt dieselben in Schmalz, bestreut sie sogleich stark mit feinem Zucker und bräunt oder glasiert sie mit einer heißen Schaufel oder im heißen Ofen.

*

Orangenkonfitüre. Die Orangen werden gut abgerieben. Oben und unten hebt man von der Schale einen ordentlichen Deckel weg und schneidet dann die Früchte in kleine Scheiben oder Schnitzli. Diese werden nun gewogen und in einer Pfanne gekocht, bis zum Weichwerden der Schale, dann fügt man ebenso viel Zucker wie Früchte hinzu und läßt das Ganze noch 1/4 Stunde kochen. Die Konfitüre schmeckt etwas bitter, findet aber eben deshalb viel Anklang. Die Kerne müssen sorgfältig entfernt werden.

*

Verwendung von Orangenschalen. Die Schale der Orange wird nur von wenigen Hausfrauen beachtet, und doch kann sie so vielseitig und praktisch verwendet werden. Getrocknet läßt sie sich als Zusatz für verschiedene süße Obstspeisen gut verwenden, da die Schale den betreffenden Speisen einen angenehmen pikanten Geschmack gibt. Dünn geschält (ohne weiße Haut) trocknet man sie in mäßiger Ofenwärme und bewahrt sie in verschließbaren Gläsern oder Büchsen auf. Orangenschalen-Essenz. Man füllt die recht fein abgeschälte und in kleine Stückchen geschnittene Schale in eine dunkle Literflasche, gießt vom besten Weinessig, welcher vorher in einem irdenen Topf abgekocht wurde und wieder erkaltet ist, darauf, korkt die Flasche fest zu und läßt sie an einem

kühlen Ort 4—6 Wochen stehen. Alsdann gießt man die Flüssigkeit durch ein Mull-Läppchen in eine Flasche. Beim Gebrauch gießt man von dieser Essenz nach Geschmack in ein Glas Wasser, fügt etwas Zucker hinzu und hat ein vorzüglich erfrischendes und gesundes Sommergetränk. Es sollte keine Hausfrau versäumen, sich bei Zeiten diese fast kostenlose Essenz zu bereiten. Auf 1 Liter Essig rechnet man 4—6 Orangenschalen. Orangenschalen kandiert. Nachdem die in beliebige Stücke geschnittenen dicken Schalen in Wasser weich gekocht sind, legt man sie in kaltes Wasser und nach einigen Stunden zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht sie darnach in dickflüssigem Zucker, bis sie durchsichtig sind und der Zucker anfängt, trocken zu werden, legt sie auf eine größere mit Zucker leicht bestreute Schüssel und läßt sie völlig trocken werden. Diese kandierten Schalen schmecken recht gut, auch kann man sie zum Garnieren verschiedener Speisen verwenden. Konfekt von Orangenschalen bereitet man folgendermaßen: Man übergießt die von der weißen Haut befreiten Schalen während mehrerer Tage mit frischem, öfter erneutem Wasser, kocht sie am dritten oder vierten Tag mit Wasser sehr weich, drückt sie fest aus und wiegt sie so fein wie möglich. Inzwischen kocht man guten harten Zucker im gleichen Gewicht wie die Schalen bis zum Fadenziehen, fügt die feingewiegten Schalen hinzu und läßt beides noch einmal aufkochen. Dann bestreut man ein Brett mit feinem Staubzucker, formt auf diesem je einen halben Theelöffel von der Masse zu kleinen Kugeln, die man etwas plattdrückt und auf ein mit Zucker bestreutes zweites Brett legt, auf dem man sie völlig trocknen läßt. Dieses Konfekt hält sich, trocken aufbewahrt, viele Monate.

*

Wer seine Pelz- und Wollensachen ohne Kosten und sicher gegen Motten schützen will, der muß bei Zeiten damit beginnen, ehe die ersten Motten fliegen, d. h. schon Anfang Mai, — die Pelzwaren sind ja meist schon früher abkömmlich. Das einzige ganz sichere Mittel ist, die Sachen so einzuhüllen, daß die Motte nicht dazu gelangen kann, um ihre Eier hineinzulegen. Die starkriechenden Mittel schützen bis zu einem gewissen Grad die Möbel und Teppiche, die man nicht völlig abschließen kann. Kleider aber sind zu verwahren; sie müssen tüchtig ausgeklopft, die Schränke und Kommoden gut ausgewaschen werden. Lange Mäntel ꝛc. nähen wir in Leintücher ein, die wir oben zubinden, so daß nur der Aufhänger heraussieht. Für leichtere Sachen nähen wir Säcke zum Zusammenziehen aus billigstem Baumwolltuch, den Muff und die Pelzkappe wickeln wir in festes Seidenpapier, ehe wir sie in ihre Schachteln stecken. Dann haben wir Aussicht, im Herbst ein freudiges Wiedersehen mit ihnen zu feiern.

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