

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **5 (1883)**

Heft 45

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizer Frauen-Zeitung.

Fünfter Jahrgang.

Abonnement:

Bei Franko-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 5. 70
 Halbjährlich " 3. —
 Ausland: Portozuschlag 5 Cts.

Korrespondenzen

und Beiträge in den Text sind
 gefälligst an die Redaktion der
 „Schweizer Frauen-Zeitung“
 zu adressiren.

Redaktion & Verlag

von Frau Elise Honegger z. Sandhaus
 in St. Fiden-Neudorf.



Insertionspreis:

20 Centimes per einfache Petitzeile.
 Jahres-Annoncen mit Rabatt.

Inserate oder Annoncen

beliebe man (franko) an die Expedition
 der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in
 St. Fiden-Neudorf einzusenden.

Ausgabe:

Die „Schweizer Frauen-Zeitung“
 erscheint auf jeden Sonntag.

Alle Postämter & Buchhandlungen
 nehmen Bestellungen entgegen.

St. Gallen.

Motto: Immer strebe zum Ganzen; — und kannst Du selber kein Ganzes werden,
 Als dienendes Glied schließe dem Ganzen Dich an.

Samstag, den 10. November.

Die Lebensmittel-Polizei.

(Von Dr. G. Ambsühl, Kantonschemiker in St. Gallen.)

Das Mehl. Die Körnerfrüchte haben zu allen Zeiten und unter allen Himmelsstrichen einen wesentlichen Theil der menschlichen Nahrung gebildet, und heute können wir uns keine Kultur-nation denken ohne ihr Brod irgend einer Herkunfts- und Bereitung.

Nicht nur in der Form des Brodes werden die Körnerfrüchte genossen; jede Nation hat auch ihre besondere Mehlspeise, von der gerösteten Brodfrucht des Australiers, dem Reis des Chinesen und Indiers, dem Hirsebrei des Negers und Arabers bis zum „Schmarren“ der Oberbayern, den „Knödeln“ der Schwaben, dem „Türkenriebel“ unserer eigenen Heimat.

Frühzeitig hat der Mensch gelernt, den nahrungreichen Inhalt des Getreidefornes durch Zerquetschen und Mahlen zugänglicher, verdaulicher zu machen. Ein Kulturabstand, der Jahrtausende bedeutet, herrscht zwischen der Handquetschmühle des Negers und der Dampfmühlmühle unserer Tage, welche aus dem Weizenkorn fünf oder sechs Nummern staubfeiner Mehle und sorgsamst ausgemügte Kleie herstellt.

Unter Mehl schlechtthin verstehen wir in Folgendem immer das Weizenmehl, welchem bei uns eine besondere Wichtigkeit zukommt, während die Mehle aller andern Körner, Mais und Hafersgrübe ausgenommen, nur für Spezialzwecke und seltener zur Verwendung gelangen.

Verfälschung und Verderbniß des Mehles. Beim Mehle, als einem feinen, weißen Pulver, denkt man wohl zuerst an die mögliche Verfälschung mit andern weißen, pulverförmigen Stoffen, deren wir mehrere als Ausstrichfarben kennen: Bleiweiß, Zinkweiß, Schwefelspath; sodann an Gyps, Kalk und Kreide. Sene Metallfarben sind als Verfälschungsmittel zu theuer; noch ungeeigneter aber wegen ihrer enorm giftigen Wirkung.

Von größerer praktischer Bedeutung ist die Unterschiebung einer fremden, minderwerthigen Mehlsorte. Bei den feinsten Nummern Weizenmehl, welche aus andern Körnerfrüchten nicht so weiß erhalten werden könnten, ist eine solche Fälschung allerdings nicht zu fürchten, dunklere Sorten und namentlich Gries werden dagegen öfters mit

dem billigern Mais- oder Bohnenmehl ersetzt, ohne daß sie sich im äußern Ansehen verrathen würden. Manche Müller geben zum Brodmehl regelmäßig 1—2 Proz. Bohnenmehl. Die Bäcker verlangen dies oft direkt, weil das Brod besser aufgehe. Ein größerer Zusatz macht aber im Gegentheil das Brod schwer und klumpig, so daß bei einem Gehalt an Bohnenmehl von über 4 Proz. kein richtiges, hochaufgehendes Brod bereitet werden und der ahnungslose Bäcker zu großem Schaden kommen kann.

Aus dem Mais- oder Türkenforn wird ein Gries bereitet, das dem Weizengries ähnlich, nur etwas gelber aussieht. Wegen seiner Billigkeit spaziert es öfters unter das Weizengries. Dagegen kann der Mais seines Fettgehaltes wegen nicht so fein gemahlen werden, daß er zur Fälschung des Weizenmehles dienen könnte.

Bei der Amlung, d. h. dem reinen Stärkemehl, welche zwar als Genußmittel nur in Konditoreien hie und da verwendet wird, kommt die Unterschiebung von billigen Sorten aus Mais oder Kartoffeln für die theuerste aus Weizen recht häufig vor, obwohl die Erkennung solcher Fälschung keine Schwierigkeiten bietet.

In der Getreidefrucht des Handels, wie sie dem Müller zu Gebote steht, ist allerlei Unreinigkeit vorhanden, welche zuweilen auch bedenklich werden könnte: Unkrautsamen, Raden oder Ratten, vereinzelt Lehren des Mutterfornes, Brandpilze und Körner des Tammelkolches. Wer sich aber die Mühe nimmt, einmal die Reinigung der Frucht in der Mühle anzusehen, der wird erkennen, daß bei gut funktionirender Mähleneinrichtung alle jene fremden Theile sorgfältig entfernt werden, und daß in dem Hausen gereinigter Frucht auch nicht mehr eine Spur davon zu finden ist; das sieht so gleichmäßig, schön und rein aus. Uebrigens findet sich das giftige Mutterkorn mehr im Roggen, welcher in unserm Kanton nur vereinzelt angebaut und gemahlen, dessen Mehl und Brod bei uns auch nur ausnahmsweise genossen wird.

Durch Alter und Feuchtigkeit des Aufbewahrungsortes kann das Mehl verderben und ungenießbar werden. Solche Verderbniß äußert sich aber beim Mehl durch so auffallenden und abscheulichen Geruch nach Häringsslake, daß der Käufer und Konjument selbst sich vor Nachtheil schützen kann, wenn er auch nur einigermaßen mit Auge und Nase prüft, was er kauft oder genießt.

Gesundes und gutes Mehl soll von Farbe gleichmäßig gelblich-weiß sein, ohne dunkle röthliche oder blaue Punkte, von frischem angenehmem Geruch. Es soll sich nicht kalt oder feucht anfühlen und in der Hand leicht zusammenballen lassen.

Durch das Mikroskop erkennen wir die Verfälschung eines Weizenmehles oder eines Grieses mit Bohnen-, Mais- oder Kartoffelmehl; einem geübten Experten würden auch die Gebilde des Getreidebrandes, sowie des Mutterfornes auffallen.

Hat man bei einem alten, „dunpfig“ oder erstickt riechenden Mehle Verdacht auf Ungeziefere, z. B. Mehlmilben, die sich öfters darin finden, so breitet man eine größere Probe trocken auf einer Glasplatte aus und lüftet die Thierchen mit einer starken Loupe oder einer Mikroskopvergrößerung von höchstens 20.

Für die Untersuchung eines Mehles auf mineralische Substanzen irgend einer Art, sei es betrügerischer Zusatz von Gyps, Schwefelspath oder bloß fahrlässige Beimengung von Mehlstaub, haben wir auch wieder eine Handhabe in der Verschiedenheit des spezifischen Gewichtes, das wir aber hier nicht mit einer Sentmaage bestimmen können.

Das Brod. Die Ernährungswissenschaft hat eine einfache und schöne Erklärung gefunden, warum das christliche Gebet die Bitte um des Leibes Nahrung in das einzige Wort zusammenfaßt: Gib uns heute unser tägliches Brod! Das Brod ist unter allen Nahrungsmitteln das Einzige derart richtig zusammengesetzte, daß es für sich genügen würde, unsern Nahrungsbedarf zu decken; Brod ist eine Universalnahrung, für den erwachsenen Menschen beinahe so viel, wie die Milch für den Säugling.

Das Brodbaden, eine in graue Zeiten des Menschengeschlechtes hinaufreichende Zubereitung des Mehles, hat den Zweck, das Mehl in eine leichter verdauliche und besser ausnützbar Form überzuführen. Durch die Vorgänge des Ummachens und Auetens eines Teiges und dessen Ausbacken in der Hitze werden die Mehlspeile mannigfach chemisch verändert. Sehen wir dem Bäcker einen Augenblick bei seinen Hantrungen zu, damit wir den ganzen Backprozeß verstehen lernen.

Je nach der Weizensorte erhält der Müller bei gleicher Behandlung unter derselben Nummer oft recht verschiedene Mehlsorten. Da aber der

Bäcker gerne ein gleichmäßiges Mehl verwendet, so mischt sein Lieferant die Mehlnummern je nach Bedarf zum Zwecke des Brodbackens.

Die Hauptmasse unserer Brodproduktion bildet das Kernenbrot, ungefähr aus den drei ersten Mehlnummern hergestellt. Aus ganz weißem Mehl macht der Bäcker das Weißbrot; das dunkelste, welches regelmäßig, besonders auf dem Lande, produziert wird, ist ein aus den Nummern 3 und 4 oder 3, 4 und 5 gemischtes Einzugbrot. Auch das ist noch ein Brod, das man anderorts als sehr weiß tagiren würde.

Die dunkleren Brodorten enthalten mehr des nahrhaften Klebers, haben eigentlich mehr Nährwerth als das theure weiße Brod; zu dessen Gunsten spricht dagegen eine größere Verdaulichkeit.

Wenn eines Tages gebacken werden soll, so richtet der Bäcker am Abend vorher den „Hebel“ oder Sauerteig her. Dazu verwendet er entweder einen Rest des vom vorigen Backen aufgehobenen Teiges, oder bereitet den Teig frisch mit Mehl, Bierhefe und Hopfenwasser. Der „Hebel“ ist ein in Gährung begriffener Teig, welcher ein Ferment oder einen Gährungsreger enthält, der sich dem ganzen Teige mittheilen soll.

Am frühen Morgen wird das Mehl mit Wasser angemacht, der nöthige Hebel zugefügt und der Teig geknetet. Die Knetbarkeit des Mehles beruht auf dem Gehalt an Kleber, welcher auf das Stärkemehl zugleich lösend einwirkt; durch das Kneten wird das Mehl aufgeweicht und aufgelockert. Nun bleibt der Teig einige Stunden an einem mäßig warmen Orte stehen; hierbei wirkt das Ferment des Hebels auf den Teig. Ein Theil des Stärkemehls löst sich zu Zucker, und dieser spaltet sich durch eine gewöhnliche Gährung in Alkohol und Kohlenäure, welche in Blasen zu entweichen sucht, den Teig lockert und aufgehen macht.

Die Menge des zugegebenen Hebels, dessen Grad der Säuerung, sodann die Zeit des Aufgehens, der Wärmegrad des zum Anteigen verwendeten Wassers: dies Alles beeinflusst die Qualität und den Geschmack des Brodes in hohem Maße; da hat jeder Ort, selbst jeder einzelne Bäcker seine besondern Handlungs- und Kunstgriffe.

Um sehr lockeres Brod zu erhalten, wie die kleinen „Schiltbrode“, läßt man den Teig stärker aufgehen, während in unserer Großbäckerei eine zweite Gährung des ausgewirkten Brodes vermiiden wird.

Der aufgegogene Teig wird sodann zu Laiben gewirkt und in den Backofen eingeschossen. Beim Backen verliert der Teig ziemlich viel Wasser; um also einen Brodlaib von 2½ Kilo zu erhalten, muß der Bäcker mehr als 2½ Kilo Teig in den Ofen geben.

Nach der Erfahrung eines kundigen Meisters muß diese Zulage für den großen Laib von 2½ Kilo 350 bis 370 Gramm betragen, wenn der Laib das gezielte Gewicht haben soll.

Unser Backofen sind noch durchwegs altväterlich gebaut: Back- und Feuerraum derselbe. Das Heizmaterial ist langes, dünngepaltenes Tannenholz; zum Anheizen sind drei Stunden erforderlich, bis die Sohle des Ofens überall die nöthige Temperatur erreicht hat. Nachdem Asche und Kohle säuberlich entfernt sind, kommt das heiße Geschäft des Einschließens, das der Meister ungern durch der Geiellen Hand besorgen läßt. Der Ofen soll alle gewirkten Brode fassen und doch dürfen sie nicht zu nahe kommen, wenn sie gut und schön ausbacken sollen.

Durch das Backen wird der Brodteig stark verändert. In den äußeren Schichten, welche der Hitze zunächst ausgelegt sind, verwandelt sich ein Theil des Stärkemehls in Dextrin, einen gummiähnlichen, wasserlöslichen Körper; soweit diese Umwandlung vor sich geht, ist das Brod geröstet und bildet die bräunliche bis schwarze Kruste oder Rinde. Im Innern ist die Hitze hiezu nicht ausreichend; aber das Stärkemehl wird durch die entstehenden Gährungsprodukte: Kohlenäure, Alkohol, auch durch das verdampfende Wasser aufgelockert, in Kleister verändert und durch die Hitze ausgetrocknet.

Für den innern Theil, die Krume, bewirkt das Anteigen und Backen somit hauptsächlich eine physikalische Auflockerung, welche auf Unkosten eines Theiles des Stärkemehls vor sich geht, dessen Zerlegungsprodukte entweichen.

(Fortsetzung folgt.)

Irrthümer in unserm Kulturleben.

(Von August Kruhl.)

Nicht Alles, was neu ist, ist gut, nicht Alles, was schön ist, ist gut; wir können weiter gehen und sagen: Nicht Alles, was gut ist, ist gut, denn es gibt in allem Guten ein stets Besseres, im Schönen ein noch Schöneres und auch ein Neues wird immer wieder von einem andern, besser in die Augen fallenden Neuen abgethan. In Haushalt und Küche, in allen Einrichtungen, betreffen solche das private oder öffentliche Leben, den Einzelnen oder die Gesamtheit, reale oder ideale Güter — in Allem bestreben wir uns vorwärts zu gehen, Neues und Besseres an die Stelle des Alten zu setzen; ist doch die Herausgabe jeden Zeitungsblattes, jeder Wochenschrift ein Versuch, eine Mühwaltung, Verschiedenes im Leben zu bessern, und bestehe solche Mühwaltung auch darin, Altes zu konserviren. In im Bereich der Hausfrau ist die konservative Arbeit, das Erhalten des Bestehenden, eine äußerst wichtige und lohnende Arbeit, besser oft als die Arbeit des vielen Grübelns, auf welche Weise recht viel Neues, Auffälliges und Drahtisches einzuführen sei.

Wenn wir recht weit gehen wollten — oder nein, wenn wir recht nahe bei uns bleiben und recht viel Selbstkritik an uns üben wollten, dann müßten wir eigentlich sagen, alles Neue sei ein fortwährender Irrthum. Gar nicht so weit wollen wir zurückgreifen, nicht auf eine Zeit, da der Mensch in vollkommenem wildem Naturzustand sich befand, sondern nur auf die Verrichtungen in tausend menschlichen Wohnstätten dürfen wir blicken, wie an sich ganz gute praktische Einrichtungen doch immer wieder verschwinden und verschwinden müssen, um andern bessern Einrichtungen Platz machen zu können, ohne daß die überwiegende Menschheit auch nur den geringsten Nutzen davon gehabt hätte. Wir sehen z. B. in bürgerlichen und andern Haushaltungen eine vortheilhaftere Wirtschaftseinrichtung die andere verdrängen, ich will sagen, einen Kochapparat den andern ersetzen, und in ungezählten Haushaltungen, namentlich den ärmeren, sehen wir den Kochprozeß auf einer denkbar so primitiven Stufe stehen bleiben, auf der Stufe, wo um den irdenen Topf auf offenem Herd die im Walde erst frisch geuchten Baumäste gelegt und angezündet werden und wobei man nicht weiß, was mehr zu bewundern ist, das Glück und die stete Genügsamkeit, oder die gute Lunge der, den seit Jahrhunderten fast gebräuchlichen Kochprozeß bedienenden alten Frau, die mit Aufbietung ihrer ganzen Kraft ein Mahl bereitet, welches in seiner Einfachheit auch diese Anstrengung nicht einmal aufzuwiegen im Stande sein dürfte.

Wir gehen Besseren entgegen — ja wohl. Wir benötigen dieses Bessere auch — sehr richtig! Aber immer nur von einem verschwindenden Prozenttheil in der Menschheit wird das Bessere benötigt. Es findet eine Benützung des Guten und Besseren deshalb nicht statt, weil einestheils die Menschheit zu arm ist, sich dasselbe anzueignen, weil ferner das Gute und Bessere nicht immer ein Gutes und Besseres ist, und endlich auch, weil das Gute und Bessere immer nur dann sich Bahn brechen kann und wird, wenn nach langem Kampf die Vorurtheile besiegt sind, die sich der Einführung alles Guten zu allen Zeiten entgegenstellen. Nicht stets gehen Reformen so siegreich schnell durch alle Lande, wie seiner Zeit die Lichtreform mit dem Petroleum, welche sich Bahn brach, noch ehe man das Wort richtig auszusprechen im Stande war.

Eine äußerst gegenwärtige Erfindung war die Nähmaschine. Sie nahm dem großen Heer der Nähterinnen eine ungeheure Last ab und setzte die

Einzelnen in den Stand, erstlich mehr zu verdienen, dann besser aufzuathmen von schwerer Tageslast und endlich sich geistige und körperliche Erholung zu verschaffen — d. h. so wurde gelagt bei Einführung der Nähmaschinen! Diese Kalkulation war auch vollkommen richtig, wenn — ja wenn die Mode so stehen geliebt wäre, wie sie gebräuchlich war, als die Nähmaschinen erstanden. So aber schritt mit Erfindung und Einführung dieser auch die Mode fort, legte der Näharbeit statt Einfachheit größere Komplizirtheit vor und so sehen wir, wie trotz so wundervoller Hilfe seitens der Nähmaschine sich heutzutage die berufsmäßige Nähterin mehr plagt und mehr abquält muß, als ehemals ohne Maschinen. Hat die Maschine der Menschheit Lasten abgenommen? Nur einen Blick dürfen wir daran wagen im Fabrikdistrikte und wir sehen, wie mit vermehrter mechanischer Hilfsleistung der Tag immer mehr in's Unendliche gedehnt, d. h. zwischen Tag und Nacht gar keine Pause mehr gemacht wird, so zwar, daß Recht und Gesetz sich endlich der armen Menschenopfer annehmen und die Arbeitszeit vorschreiben muß.

Und noch Eines muß dabei bedacht werden: daß nämlich wie bei der Nähmaschine die bessersituirten Kreise längst zur Bequemlichkeit, öfter auch zum Luxus eine solche hinstellen, ehe die berufsmäßige Nähterin sich eine solche als Gebrauchs-, als Nahrungsgegenstand zu beschaffen im Stande ist.

Kampf um's Dasein! Freuen wir uns der Zeitereignissen, seien sie idealer oder realer Natur, aber vergessen wir niemals, daß dasjenige, was uns selbst eine Wohlthat, eine Erleichterung ist, durchaus Anderen eine solche nicht sein muß. Wir selbst kann der Spazierstab in der Hand ein tadelndes Requirit sein, die arme alte Frau, welche bittend von Thür zu Thür geht, stützt auf ihren Stab all' ihr Glend, all' ihren Jammer und einen müden, gebrechlichen Körper.

Einfache Aufbewahrung der Äpfel.

Welcher Obigtartenbesitzer hätte wohl nicht einmal im Frühjahr, nachdem aller Frost vorüber war, im freien Garten unter dem abgefallenen Laube einen Apfel gefunden, der weit vortrefflicher, saftvoller und wohlgeschmeckender war, als die im Keller aufbewahrten Äpfel? Der Apfel hat unbeschädigt, und zwar lichtlos, unter dem Laube gelegen; er war den Winter über durch und durch gefroren, im Frühling aber verlor sich der Frost, der ihn von Zerlegung und Fäulniß geschützt hatte, es kamen erquickende Frühlingregen, die ihn wieder belebten, und derselbe wurde vortrefflich gefunden. Hier hat uns jedenfalls die Natur einen Fingerzeig zur Aufbewahrung der Äpfel den Winter hindurch gegeben.

Man nehme demnach solche Äpfel, welche bis zum Frühjahr dauern, z. B. Reinetten, Pepsins, Jungfernapfel, Wintertreifling etc., fortire sie, lasse die unvollkommenen, geringen und schadhafte weg, bringe die guten auf den Speicher, lege sie 1—2 Fuß hoch auf eine gute Strohhunterlage und lasse sie so liegen, bis der Frost wirklich einzubrechen droht. Um diese Zeit nehme man trockenes Laub, das man im Garten, wenn es abfällt, gesammelt und auf dem luftigen Boden gut aufbewahrt hat, und bedecke damit die Äpfel oben und ringsum, so zwar, daß kein einziger Lichtstrahl zu ihnen dringen kann, und lasse sie den ganzen Winter über bis zum Frühjahr, wenn aller Frost aufgehört hat, ruhig liegen.

Man wird nun finden, daß der Frost, wenn der Winter auch noch so streng war, die Äpfel, die vor der Bedeckung schon den überflüssigen Saft etwas verloren haben, vor aller Fäulniß geschützt hat, daß sie alle wohlhalten sind und auch die sauersten süßer schmecken, aber wenig, fast gar keinen Saft haben, und daß diejenigen, welche ein Lichtstrahl getroffen hat, braun, geschmacklos, aber nicht verfault sind. Nun bringe man sie vom Boden in den Garten auf den Rasen

und lasse sie dort, aller Witterung ausgesetzt, einige Tage liegen. Ein einziger warmer Regen macht sie wieder so saftvoll, als kämen sie eben vom Baume, und so wohlriechend, wie kein im Keller aufbewahrter Apfel ist.

Sollte es ganz an Regen fehlen, so begieße man sie einige Tage mit der Gießkanne fleißig mit reinem Trinkwasser und bewahre sie hernach, wenn sie äußerlich trocken sind, im kühlen Keller auf. Wird der Winter nicht allzu strenge, so trifft die so aufbewahrten Äpfel kein Frost, und man kann den ganzen Winter über von ihnen Gebrauch machen und sie saftvoll haben, wenn man dabei verfährt, wie bei der Tafelreife der Äpfel weiterhin angegeben wird. Äpfel, die bei dem Zutritt des Lichtes gefroren sind, können nur dadurch nutzbar gemacht werden, daß man sie in kaltes Wasser legt, bis der Frost ausgezogen ist; sie halten sich aber dann nicht mehr lange.

Äpfel, welche lange dauern, aber nicht ganz kühl aufbewahrt werden, besonders viele Reinetten, die nicht spät genug vom Baume gepflückt werden können, fangen im tiefen Winter an zu welken, verlieren gegen das Frühjahr den Saft und werden trocken und fade an Geschmack. Der Apfel zieht mit Begierde Wasser an; um demnach vorgenanntem Uebelstande zu begegnen, nehme man solche Äpfel, wenn sie aus dem Keller kommen, und wasche sie mit Trinkwasser, je nachdem die Äpfel mehr oder weniger welk und trocken sind. Wenn sie lange im Wasser liegen müssen, so ist es gut, das selbe ein- oder zweimal zu erneuern.

Nach diesem Verfahren wird man finden, daß die Äpfel, besonders einige Sorten derselben, wieder so saftvoll sind, als kämen sie vom Baume, und einen höchst erquickenden Geschmack angenommen haben. Sie halten sich aber so, nachdem sie aus dem Wasser genommen worden, nur wenige Tage gut, weshalb man nie viele auf einmal nehmen muß. Gegen das Frühjahr kann man nicht bloß mit den welken, sondern mit allen Äpfeln so verfahren, und man wird einen überraschenden Erfolg davon haben.

Für die Eltern.

Ein Mann hatte einen kleinen Garten mit seiner Frau umgegraben und bestellt. Ein Beet ist noch leer, da sät er heimlich, um seiner Frau eine Freude zu machen, Salat darauf; des andern Tages denkt seine Frau auch an das leere Beet und sät Bohnen hinein. Jeden Tag nun gehen Mann und Frau vereinzelt zu dem Beet, um zu säen, ohne von der Aussaat der andern Ehehälfte Kenntniß zu haben. Die Frau hält den Salat für Unkraut, der Mann die Bohnen, und auf diese Weise hat der Mann keinen Salat und die Frau keine Bohnen bekommen. — Diese Geschichte paßirt alle Tage — nicht einmal, sondern zehntausend Mal, nicht im Kraut- und Würzgarten, sondern im Erziehungsgarten, wenn Vater und Mutter, jedes ohne Einverständnis, wirken, und das eine ausreicht, was das andere gesät hat.

(Religiöses Volksblatt.)

Kleine Mittheilungen.

In den beiden togenburgischen Gemeinden Ebnat und Kappel finden diesen Winter neben den Fortbildungsschulen für Jünglinge auch solche für das weibliche Geschlecht (verschiedenen Alters) statt. Die Fortbildungsschule für Töchter gibt Unterricht in deutscher Sprache, Haushaltungskunde und Gesundheitslehre. Wir rufen dem Unternehmern ein herzliches Glück auf! entgegen. Den Tit. Schulbehörden, welche in solch' praktischer Weise den Bedürfnissen des Volkes entgegenkommen, gebührt öffentlicher Dank. Möge eine rege Theilnahme der dortigen Bevölkerung solch' schönes Streben unterstützen und möge die Gewinnung praktischer bewährter, tüchtiger Lehrkräfte auch Gewähr

bieten für richtige Durchführung des angestrebten Guten und Nützlichen.

Die Abneigung der indischen Frauen, sich von männlichen Ärzten behandeln zu lassen, hat eine Agitation hervorgerufen, deren Zweck es ist, weibliche Ärzte zu veranlassen, ihre Praxis nach Indien zu verlegen und ihnen ein gewisses jährliches Einkommen zu garantiren. In Bombay wurden zu diesem Behuf bereits 50,000 Rupien gezeichnet und ein Mr. Cama spendete 12,000 Pfd. Sterl. zur Errichtung eines Hospitals für Frauen und Kinder, in dem nur weibliche Ärzte die Patienten behandeln sollen. Bei einem Meeting der „Indischen Association“ wurde diese Angelegenheit gleichfalls besprochen und beschlossen, die angeregte Frage thunlichst zu unterstützen.

Schweizer-Dütsch.

Mundartliche Literatur der Aeuzeit in ihren vorzüglichsten Vertretern. Gesammelt und herausgegeben von Prof. D. Sutermeister. (Verlag von Drell Hüfeli & Cie., Zürich. — Preis per Bdg. 50 Ct.)

Die verlorne Schweizertracht.

(Solothurn.)

Zwei Sache gitt 's uf üser Wält,
Wo nümme nanger glyche:
Lue d' Trachte, 's Blüemli duß im Fäld,
Wie die vo nanger wyche.
Lueg ummen aue, dört und do,
Wueßch säge: 'S iich bigoßcht 's!

Giesch 's Blüemli, wien es vor dr feit:
Loht 's Modeschleidi mache?
Glaub nit, ah es zum Schnyder geit;
Das wär jo schier zum Lache.
Es hangt den alte Blüemli a
Und wott das alte Chleidi ha.

Wer üs vo duß es Blüemli macht
Noh meni kurze Johre,
Fingt 's Blüemli i ihr alte Tracht,
Doch d' Schwizertracht verlore.
Kei Gränzlei het ihs Chleidi meh,
Heßch 's Alte schönnt, chass 's nümme gieh.

E Frau, e Magd, e Herr, e Chnächt
Schönntsch nümme von enanger.
Es iich bigopplich Alle rächt,
Em Eine wien em Anger,
Wenn hne humnt um schöne Brys
Mängs Modeschleid, gar vo Paris.

D wenn me doch die Zyt no hätt
Vom Zwilch- und Galblymäde,
Und 's Chachelschirr vom Heimberg-Lätt,
De hätt me 's alte Läbe —
Was döffert hüttigstags verma,
Giesch 's mängem arme Mannli a. (S. 3. Z. 3. 4.)

Sprechsaal.

Fragen.

Frage 94. Wo kann man ausgezupfte Seidenfasern zu Bettdecken verarbeiten lassen?

Frage 95. Was läßt sich gegen das häufige Nasenbluten schwächerer Kinder thun?

Antworten.

Auf Frage 84: Als guter „Home“ für Damen in London wurden folgende Adressen namhaft gemacht:
1) Miss Stroud Deaconess House Mildmann Park London N. 2) Nr. 1 Stoke Newington Green Wildmaj London N. 3) In Paris: Miss Ada Leigh 77 Avenue Wagram Paris.

Auf Frage 90: Hartes Holz in Zimmern, Gängen und auf Treppen büßtet und wäscht man rein auf und reißt das Holz, wenn es trocken geworden, mit Leinöl ein. Auf diese Weise erhält es sich sehr gut, wird hübsch von Ansehen und die Behandlung ist eine sehr wenig zeitraubende.

Auf Frage 91: In gesundheitslicher Beziehung eignen sich die Kachelöfen zum Beheizen der Wohnräume entschieden am besten. Das Brennmaterial muß sich nach der Konstruktion des Ofens richten. In einem soliden Kachelofen mit Roß lassen sich Steinkohlen mit besonderem Vortheile zum Brennen benützen, eine zweckmäßige Behandlung vorausgesetzt. Wo aber das Einheizen etwa unmachbar oder ungehörigen Dienstboten muß überlassen bleiben, wo der Ofen nicht gehörig verschließt oder wo auch dem Kostenpunkte nicht ängstlich Rechnung getragen werden muß, da empfiehlt sich am besten das Holz, dessen Verwendung ein schnelles Schließen des Ofens gestattet und das beim Brennen weniger schädliche Gase entwickelt, als die Kohlen.

Auf Frage 92: Neue Schwämme werden zuerst in noch trockenem Zustande mit einem elastischen Stäbchen oder Ruthe

tüchtig geklopft, damit der in jedem Schwamme in ziemlicher Menge enthaltene feine Sand aus den Poren fällt. Erst wenn dies geschehen, wird der Schwamm so lange in mit Milch vermishtes Wasser oder in saure Milch gelegt, bis derselbe ganz aufgequollen und weich geworden ist. Wird der Schwamm vor dem Ausklopfen naß gemacht, so schließen sich durch das Aufquellen derselben die Poren und der Sand und die kleinen Steinchen bleiben eingeschlossen.

Auf Frage 93: Der Schimmelanflug auf eingekochten Früchten verschwindet durch nochmaliges Aufkochen derselben.

Acht Tage aus dem Leben einer deutschen Landpastorin.

Von geplagten Hausfrauen in „unruhvollen Wochen“ zu lesen. (Fortsetzung.)

„Gott sei gepriesen, das kommt von Dunkel Kohshardt!“ rief ich, als ich den Schein aufgehoben. „Wach' ich oder träume ich? Was hat das zu bedeuten?“

„Einen Todesfall, Klara!“ versetzte mein Gatte, welcher den Brief überflogen hatte. „Die Wege des Herrn sind wunderbar. Wir dürfen uns nicht freuen, aber Du hast ein Recht, Gott zu preisen, mein liebes Herz, denn in seiner Hand liegt Wohl und Wehe, und er kann im Nu unser Leid wenden. Da, lies selbst den Brief, liebe Klara!“

„Ich kann nicht, meine Augen sind voll Thränen!“ rief ich. „Lies Du, lieber Mann! Sieh, ich habe nur Gedanken für Eines: nämlich daß der Dunkel doch mit Etwas geholfen hat!“ sagte ich und drückte den Kassenschein an meine Lippen. „Ich kann mich nicht vorstellen. Lies Du für mich oder sag' mir, was in dem Briefe steht.“

Und mein Gatte sagte mir's: mein Dunkel Kohshardt war todt. Als der Brief, worin ich ihn um Hülfe beschwor, in B. ankam, war er schon da, wo ihn keine menschliche Bitte mehr erreichen konnte. Er war so schnell gestorben, daß er nicht einmal mehr Zeit gehabt, ein Testament zu machen; er selbst hatte es mit brechender Stimme noch gestanden: „Ich habe kein Testament — Klara erbt Alles.“ Ich war, als seine einzige Verwandte, auch seine Intestaterbin — ich, die ich soeben noch keinen ganzen Silbergroßchen mehr mein nannte und meine Fahrniß zu verlieren bedroht war — ich war jetzt die Universalerin eines reichen Mannes.

Dunkel Kohshardt's Anwalt und Geschäftsmann, der Justizrath Hirt, hatte meinen Brief geöffnet und gelesen; er hatte uns mit der Todesanzeige die fünfzig Thaler geschickt und meinen Gatten gebeten, wo möglich zum Begräbniß zu kommen, welches am Samstag früh um zehn Uhr stattfinden sollte.

Da war keine Zeit mehr zum Ueberlegen. Wir riefen Helene herein, damit sie beim Schulzen den Kassenschein wechselt lassen und Fleischer Kiebes's Droschke bestellen solle, denn es war keine Stunde mehr zu versäumen, wenn Hermann noch rechtzeitig für den Nachtzug nach B. die Eisenbahn erreichen sollte. Ich packte das Reiseäckchen meines Gatten, während er sich umkleidete, dann umarmten wir uns mit Thränen im Auge, und Hermann fuhr davon nach B., wo Dunkel Kohshardt ein prächtiges Haus gehabt, welches nun uns gehörte — uns, die wir noch vor wenigen Stunden gefürchtet hatten, binnen drei Monaten ohne Brod und Obdach zu sein. O wie sehr hatte Hermann Recht gehabt, als er gesagt: „Warte in Geduld und Vertrauen!“ und ich hatte es nicht gekonnt.

Ich mußte tüchtig arbeiten, um meine gewaltige Aufregung niederzukämpfen, und machte mich jetzt mit Bethchen daran, das Schulzimmer zu reinigen, welches unser tabakrauchender Herr Fricks nicht in allzu reinlichem Zustand hinterlassen hatte. Dann aber vergegenwärtigte ich mir den armen Mann und seine Freunde über die Heimkehr zu den Seinigen nach mehrträgiger Abwesenheit, und wie wohl es ihm sein werde, seine Berufsarbeit als Schuster wieder aufzunehmen, und wie behaglich er wieder in seinem eigenen Bette schlafen werde, denn Heimath ist doch Heimath, und eigener Herd ist Goldes werth; ist er auch arm, hält er doch warm. Unser Schulzimmer war vielleicht geräu-

miger und besser möblirt, als seine Stube; aber diese mag ihm doch weit heimlicher erschienen sein.

Die Freude ist weit aufregender als der Kummer, denn dieser überkommt uns wie ein Kleingewicht, das uns zu Boden drückt, und eine seiner bezeichnendsten Wirkungen ist Trägheit, Stumpfheit, Schläffheit. Selbst mein Gatte hatte sich bei allem seinem Glauben und ergebungsvollem Vertrauen doch nicht mit der gewohnten Energie seinen geistigen Beschäftigungen hinzugeben vermocht, während unsere Lage so verzweifelt aussah. Aber auch selbst jetzt waren Helene und ich nicht im Stande, uns emsig mit den häuslichen Geschäften zu befassen; wir fühlten das Bedürfnis, uns gegenseitig auszulandern; und wie meine Tochter so vor meinem Stuhle kniete und ich ihre weichen Locken strich, da dankte ich dem lieben Gott in meinem Herzen inbrünstig, daß das gute Kind nun nicht mehr genöthigt sei, sein täglich Brod draußen in der herzlosen weiten Welt zu suchen. Und als ich meine Knaben nach dem Abendbrod zu Bett schickte und ihnen sagte, daß wir sie nun in eine gute Schule schicken und was Tüchtiges lernen lassen könnten, da meinte Theodor: wie gern er auch in die lateinische Schule in der Stadt käme, so könne er sich nur halb darauf freuen, wenn Papa und Mama nicht ebenfalls mitgingen. Der wackere Knabe ward erst wieder froher, als ich die Andeutung fallen ließ, daß wir vielleicht bald Alle zusammen in eine größere Stadt zögen, weit fort von hier, denn nun glaubte und hoffte ich ebenfalls, daß Hermanns Plan wegen der Professur in München sich verwirklichen lasse.

„Aber was soll denn nun mit Riebes's Töchtern werden, Mama? Wissen wir ihnen Unterricht geben?“ fragte Helene.

„Allerdings, mein liebes Kind, wenigstens für einige Zeit; denn wahrscheinlich bleiben wir doch noch ein ganzes Vierteljahr hier“, sagte ich und erschrak dann plötzlich über alle Maßen, denn mir fiel es zentnerschwer auf die Seele, daß Hermann in der Ueberraschung abgereist war, ohne für den Fall, daß er nicht rechtzeitig zurückkäme, einen Stellvertreter für die Sonntagspredigt und Kinderlehre zu gewinnen, und ich äußerte dies gegen Helene.

„Das hat Papa rein vergessen, und wir müssen nun morgen dafür sorgen, Kind“, sagte ich; „aber wen von den Kollegen bitten wir um diesen Freundschafsdienst?“

Helene mußte auch keinen Rath, und diese Sorge quälte mich die ganze Nacht und ließ mich nicht schlafen, denn mir ahnte wohl, daß Amtmann Haldweg nicht ermangeln werde, daraus Kapital gegen meinen Gatten zu machen. Ach, diese Sorge ließ mich zu gar keiner Nachtruhe kommen und vergällte mir auch die Freude über die unerwartete Wendung unseres Schicksals. Ich mußte viel an meinen seligen Onkel denken und den großen Zufall, daß er kein Testament gemacht habe, worin er das Halle'sche Waisenhaus zum Erben eingesetzt, wie er immer beabsichtigt hatte. Ich will mich nicht besser machen, als ich bin, und daher nur offen gestehen, daß ich zwar den Onkel Koblhardt niemals eigentlich geliebt, und daß mich daher auch sein Tod nicht allzu sehr erschütterte, daß ich ihm aber gerne noch eine Reihe von Jahren hindurch das Leben gegönnt hätte, wenn er uns nur einigermaßen aus unserer Bedrängniß geholfen haben würde. Obgleich hart und abstoßend in mancher Hinsicht, hatte er sich aber doch meiner liebevoll angenommen, als ich eine verlassene freundlose Waise war, und ich konnte ihm dies nie wieder vergessen. Wie seltsam, daß Freude und Kummer sich so innig um Leber und Tod schlingen! — Mein seliger Oheim war im Grunde ein unglücklicher Mann gewesen, der keine Freunde und keine Freuden und für den nichts Werth hatte, als das Geld — ein Mann, welcher selbst für mich nie ein herzliches Wort oder einen väterlichen Blick, noch gar ein freundliches Lächeln gehabt hatte.

Da ich doch keinen Schlaf gefunden, war ich schon mit Tagesanbruch aufgestanden. Wir hatten an diesem Sonnabend ja so viel zu thun, mußten für uns und die Knaben Trauerkleider kaufen und

sie anfertigen lassen u. dgl. m., und mit wahrer Behnlichkeit entann ich mich des Herzwes, womit ich vorigen Sonntag die Kinder in ihrem ärmlichen Aufzuge hatte zur Kirche gehen sehen.

„Mama“, sagte Helene, „ich habe da einen Einfall. Papa hat vielleicht seine Predigt gestern fertig gebracht, bevor der Gerichts-Messejor ihn abholte. Und wenn das ist, so mag der Schullehrer sie vom Altar aus vorlesen und für Papa den Gottesdienst als Bibelstunde halten.“

„Du hast Recht, liebes Kind, das mag helfen; ich will 'mal sogleich nachsehen“, erwiderte ich und ging in Hermanns Studirstube, um auf seinem Pult nach der Predigt zu sehen. Aber da lagen noch die Briefe, die der reitende Bote gestern gebracht hatte, uneröffnet, bis auf ein amtliches Schreiben von der Superintendentur Dornau, worin Herr Freiesleben meinem Manne eröffnete, er sei auf Antrag des gräflichen Rentmeisters als General-Bevolmächtigten des Patronats Herrn bis auf Weiteres suspendirt und ihm in der Person des Kandidaten Fürhorn ein Stellvertreter auf Kosten des Patronats Herrn gegeben. — Mein Gatte hatte uns dies nicht einmal mitgetheilt, wohl aus Schonung, denn ich begriff wohl, wie tief ihm diese unverdiente gehässige Behandlung in die Seele geschnitten haben mußte.

Und doch ward mir etwas leichter, als ich mich auch dieser Sorge enthoben sah. Die Kunde von der Erbschaft, welche wir gemacht hatten, war wie ein Lauffeuer im Dorfe herumgekommen, und von zehn Uhr an gab ein Besuch dem andern die Thüre in die Hand, und Leute, die sich in Jahren nicht um uns bekümmert hatten, wetteiferten nun miteinander in Beteuerungen ihres Beileids und ihrer Theilnahme, in Glückwünschen wie in Bedauern über die Suspension des Herrn Pastors, die nur eine Kabale des Amtmanns sei, welchem jedoch der Uebermuth auch bald werde gelegt werden, denn man munkte so allerlei von Auslagen, die der älteste Sohn des erschossenen Sägers und der Hammerschmied gestern in später Nacht noch gemacht hätten u. dgl. m., und die den Herrn Amtmann und seinen ältesten Sohn, den Kandidaten, sehr blosstellten. Ich war jedoch gar nicht neugierig, zu erfahren, worin diese Gerüchte beständen, denn mein Herz war frei von Groll gegen den Amtmann. Er war mir nicht so fast ein persönlicher Feind, als vielmehr ein Werkzeug der Vorsehung, um unserm Schicksal eine andere Wendung geben zu helfen.

Ich war froh, als diese Besuche endlich aufhörten und ich den beiden Näherinnen helfen konnte, damit die Trauerkleider für Helene und mich noch bis zum Sonntag fertig wurden. Und namentlich sollte Hermann die beiden Frauenzimmer nicht mehr antreffen, wenn er heimkehrte, denn er liebte diese Klatschbasen nicht.

Wir erwarteten meinen Gatten gegen neun Uhr zurück, da er mit dem Zug um 7 Uhr 30 Minuten wieder in Dornau eintreffen mußte, und ich hatte Bethchen einen Hahn braten lassen, meines Gatten Leibspeise, um ihm eine Ueberraschung zu bereiten. Gegen sieben Uhr Abends hört' ich plötzlich Hufschlag auf der Straße drunten und sah den Messejor mit drei Gensdarmen das Dorf herauf reiten und gerade auf das Pfarrhaus zukommen. Ein jäher Schreck durchfuhr mich, als er vor dem Hause hielt und abstieg, während die Gensdarmen zu Pferde blieben und die Leute zusammenliefen. Mit wankenden Knien ging ich ihm entgegen, um mich nach der Ursache dieses Besuches zu erkundigen. Aber es war offenbar kein unfreundlicher, denn er rief mir schon vom Fuß der Treppe entgegen: „Nichts für ungut, Frau Pastorin, und erschrecken Sie nicht über mein Erscheinen! Ich habe Sie nur um eine große Gefälligkeit bitten wollen, nämlich um ein Nachtquartier für mich, sei es auch nur auf einem Sopha, und um die untere Stube, worin der Gehülfe des Exekutors war, für einen Gefangenen auf eine einzige Nacht. Das Ortsgefängniß ist in einem erbärmlichen Zustande, und die Schulstube bei Ihnen das einzige Lokal im ganzen Dorfe, das

vergitterte Fenster hat. In einer Stunde sind wir wieder da, und ich gebe Ihnen nähere Aufklärung. Also Sie gewähren mir die Gastfreundschaft?“

Ich bejahte herzlich, aber allerdings etwas verblüfft; der Messejor schüttelte mir dankbar die Hand, schwang sich wieder in den Sattel und ritt dann mit den Gensdarmen davon, daß die Funken stoben.

Helene und ich hatten uns von unserer Erwartung noch nicht erholt, und wir wußten noch nicht, zu was für Dingen unser kleines Pfarrhaus ausersuchen sei, als die Leute in hellen Haufen zusammenliefen, sich vor dem Hause versammelten, in lebhafter Erwartung mit einander gestikulirten und dann wieder gespannt in der Richtung der Altschmiede hinausjahen. Endlich kam der Schulze mit etlichen Dienern, und ich winkte ihm herauf, um ihn zu befragen, was es denn eigentlich gebe, denn auch er war so ernst und verschlossen.

„Werden es wohl bald selber sehen, Frau Pastorin“, sagte er. „Ich darf nicht reden, denn es ist Amtsgeheimniß. Man glaubt aber, daß man den Mann entdeckt habe, welcher den Säger hinterücks erschossen, und nun werden sie ihn wohl bringen, d. h. wenn sie ihn noch kriegen!“

„Barmherziger Gott! und dieser Mensch soll hier unter unserem Dache verwahrt werden, Herr Schulze?“ rief ich.

„Na ja doch, Frau Pastorin, nämlich wenn sie ihn noch kriegen, denn man macht mit so 'nem Herrn doch mehr Umstände, als mit einem Landstreicher“, sagte der Schulze, der gar nicht zum Reden aufgelegt schien.

Und während wir noch in großer Aufregung da saßen, ging es drunten unter dem Volkshäufen wie ein Lauffeuer von Mund zu Mund: „Sie kommen! Sie haben ihn! Sie haben alle Beide!“ Und Theodor kam herausgesprungen ganz athemlos und rief: „Mama, sie bringen Amtmanns Gustav in Ketten, er hat den Kleemann erschossen!“ Ich war einer Ohnmacht nahe, denn wirklich sah ich nun die Gensdarmen und den Messejor wieder in schärfsten Trabe heranreiten, und vor ihnen fuhr ein offener Wagen, worin zwei Gensdarmen saßen und zwei junge Leute: Gustav Haldweg, der Sohn des Amtmanns, und des Amtmanns Kutcher.

Vor dem Pfarrhause hielt der Wagen und man half dem jungen Manne herunter, denn er trug Handbischellen. Die Bauern schimpften ihn und drängten drohend heran, so daß der Schulze und die Gensdarmen sie zurückweisen mußten. Der junge Haldweg war todesbläß und so elend, daß mir die Thränen aus den Augen stürzten, denn schuldig wie er war, kommt' ich mich doch des tiefsten Mitleids nicht erwehren, und als ich ihn so unter der Schmach seiner Lage und dem Wuthgeschrei und Haß der Bauern zusammenbeben und in's Haus hereinwanken sah. Ein Gensdarm führte ihn in das Schulzimmer, ein anderer blieb vor der Hausthür mit gezogenem Säbel, und der Messejor mit den zwei anderen Gensdarmen und dem zweiten Gefangenen begaben sich nach dem Dorfgefängniß, wohin ihnen der Schulze mit den Dienern folgte.

Das geschah etwa um halb neun Uhr, noch bei hellem Tage, und lange nachher wimmelte es noch von Weibern und Männern vor dem Hause, und die Leute ließen sich nicht vertreiben und hofften, den Gefangenen noch einmal zu sehen. Inmitten des Auflaufs kam mein Gatte in einer Droschke angefahren und schien ganz verblüfft und erschrocken ob dem Auflauf und dem Gensdarm vor der Thür. Ich eilte daher hinunter und erkärte ihm die ungewöhnliche Erscheinung.

„Ach ja, ich weiß es“, sagte er; „ich hörte schon gestern davon, durfte aber nicht reden. Kleemanns ältester Knabe, Gottfried, hat ja sein erstes Geständniß in meine Hand niedergelegt. Später will ich es euch erklären. Ja, ja, der liebe Gott weiß die Stolzen recht zu demüthigen und die Zuversichtlichen zu Fall zu bringen. Der arme Amtmann hat sich nicht träumen lassen, daß sein eigener Sohn ein Mordmörder von Wehrlosen sei. — Aber komm, meine liebe Klara, wir haben von andern Dingen zu reden.“

(Schluß folgt.)

Briefkasten der Redaktion.

Madame **J. B. J. A. in A.** Unsere herzlichsten Dank für Ihren freundlichen Brief und sehr erwünschte Beantwortung der betreffenden Frage. Wir sind zu Gegendiensten jederzeit mit Vergnügen bereit.

Margaretha. Gewiß werden wir unser Möglichstes thun, um Ihnen in gewünschtester Weise zu dienen. Herzliche Grüße!

Fr. C. J. in B. Gewiß ist „Volksgesundheitslehre“ ein noch sehr unbekanntes Feld und man sollte wirklich kaum glauben, wie viele Frauen und Mütter es noch gibt, die trotz öffentlicher und privater, hierauf abzielender Bildungsmittel nicht den mindesten Begriff haben von der Wichtigkeit und Tragweite einer gründlich und rationell durchgeführten geistigen und leiblichen Erziehung, resp. Gesundheitspflege. Diese haben auch keine Ahnung davon, wie viel Gutes sie unterlassen und wie unendlich viel Schlimmes sie thun. Und was das Schlimmste ist: solche unverständige Mütter sind in der Regel äußerst schwer bekehrbar. Bücher dieses Inhalts haben für sie keinen Reiz und mündliche Belehrung wird oft recht übel aufgenommen.

Fräulein C. S. in B. Wir werden Ihrem Wunsch mit Vergnügen entsprechen.

Fr. B. in B. Nach Ihren Nachrichten vom 6. werden wir auch untereits das Notwendige anordnen. Freundlichen Gruß!

Fr. A. B. in B. Sie werden unser Blatt von nun an zu eigenen Händen erhalten. Daß Sie nach so langer Zeit sich unserer erinnern, freut uns herzlich. Wir hoffen, daß Ihre Wünsche erfüllt werden.

Abonnetin in L. Die Haarfärbemittel müssen alle ohne Ausnahme von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Im Uebrigen fragen wir, um Ihren Wünschen gerne zu entsprechen, unsere verehrten Leserinnen öffentlich an: Wo erhält man das Haarfärbemittel Eau de Zénobie?

Fr. B. J. in B. Die Arbeit hat sich in letzter Zeit so unjünglich gehäuft, daß die Privat-Korrespondenz auch heute noch nicht zu ihrem Rechte gelangen kann. Mit herzlichsten Grüßen bitten wir also noch um weitere Geduld.

Zweifelnde. Der Betreffende verdient unanständiglich zur Strafe gezogen zu werden und wir kennen diejerleits unsere Pflicht.

T. L. Mit frohem Danke verschiedene liebe Briefe erhalten; Antwort folgt schnellstmöglichst; im Uebrigen fehlt uns nichts als Zeit, um unsere herzlichsten Grüße auch in privater Weise zu übermitteln. So schnell wie möglich soll es aber geschehen.

Inserate.

Jedem Auskunftsbegehren sind für beidseitige Mittheilung der Adresse gefälligst 50 Cts. in Briefmarken beizufügen. — Schriftliche Offerten werden gegen gleiche Taxe sofort befördert.

Avis für Pfarrfamilien.

Man wünscht ein körperlich gesundes, in geistiger Beziehung der Schonung bedürftiges Frauenzimmer im Alter von 44 Jahren, früher Erzieherin in Konstantinopel, in einer Pfarrersfamilie, am liebsten im Kanton Bern, gegen mässige Entschädigung unterzubringen. Offerten nimmt entgegen J. Bruder, Notar, Zollbrück, Kanton Bern. [1512]

Gesucht auf Neujahr.

In eine kleine Familie auf's Land ein williges Mädchen, dem neben den Hausgeschäften noch die Obhut über ein kleines Kind anvertraut werden könnte. Unbedingte Treue ist Hauptforderniss. Behandlung und Lohn gut. [1513] Offerten unter Chiffre W. W. 1513 sind an die Expedition dieses Blattes zu richten.

1507] Eine anständige Tochter aus guter Familie wünscht Engagement in einem Gasthof oder bessern Café-Restaurant, sei es als **Büffet-Dame** oder zum **Serviren** im Speisesaal. Eintritt nach Belieben. Geß. Offerten sind zu richten an die Expedition d. Bl.

1508] Für eine junge Tochter aus rechtschaffener, guter Familie wird in einer ebensolchen Familie Stelle gesucht als Stütze der Hausfrau. Freundliche Behandlung und Aufenthalt in guter Familie wird mehr berücksichtigt als Lohn.

Stelle-Gesuch.

Eine christlich gesinnte Haushälterin, im Hauswesen tüchtig und praktisch erfahren, wünscht gestützt auf gute Zeugnisse eine Stelle zu baldigem Eintritt. Lohnansprüche sehr bescheiden. [1515] Geß. Offerten unter Chiffre A. M. 1515 befördert die „Schweizer Frauen-Zeitung“.

Offene Stellen.

In ein besseres Hotel werden zwei Töchter gesucht, die unter unmittelbarer Leitung der Hausfrau die Bedienung der Gäste zu besorgen haben. Ohne prima Referenzen und Einsendung von Photographie sind Anmeldungen unnütz; besonders berücksichtigt werden Sprachkenntnisse und Erfahrungen in der Wirtschaftsbranche resp. besondere Lust zur Erlernung. Eintritt sofort. Schnelle Offerten unter Chiffre R 888 befördert die Expedition d. Bl. [1514]

1509] Ein mit den vorzüglichsten Zeugnissen und Empfehlungen versehenes, praktisch gebildetes und erfahrenes Frauenzimmer sucht Stellung als **Buchhalterin, Korrespondentin oder Verkäuferin**; sie würde sich auch eventuell zur Führung des Haushaltes einer kleinen Familie verstehen. Gefällige Offerten befördert die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“.

1481] Ein gutgesittetes, fähiges Mädchen könnte unter günstigen Bedingungen das **Kleidermachen** erlernen. Wo, sagt die Expedition dieses Blattes.

Kleiderfärberei u. chem. Wascherei von [1056] **G. Pletscher, Winterthur.** Färberei und Wascherei aller Artikel der Damen- und Herren-Garderobe. — Wascherei und Bleicherei weisser Wollsaachen. — Auffärben in Farbe abgestorbener Herrenkleider. — Reinigung von Tisch- und Boden-Tepichen, Pelz, Möbelstoff, Gardinen etc. Prompte und billige Bedienung.

Kinder-Pulte

für Schularbeiten in der Familie. **Leicht verstellbar**, für Kinder von 6—14 Jahren. **Elegant**. Von bestem Einfluss auf die Entwicklung des jugendlichen Körpers. **Kurz- und Rückgrat-Verkrümmungen, Kurzsichtigkeit** etc. Franko-Lieferung. Prospekte gratis. [1500]

Carl Elsässer, Schulbankfabrik, Schönau bei Heidelberg. Zu Fabrikpreisen zu beziehen von der „Schweiz. Lehrmittelanstalt“ (C. E. Roth) in Zürich.

Dr. Katsch's Gesundheits-Kaffee nach dem Recepte des **Dr. Ferdinand Katsch in Stuttgart** allein ächt fabrizirt von **Hch. Franck Söhne in Ludwigsburg.** **Vollständiger Ersatz für Bohnen-Kaffee!** Empfiehlt sich, mit Milch genossen, als ein wohlschmeckendes, kräftiges **Volksnahrungsmittel.** Herr A. v. Fellenberg-Ziegler in Bern schreibt über Katsch's Kaffee: „Ich habe denselben probirt und von Anderen probiren lassen. Das einstimmige Urtheil über denselben geht dahin, dass derselbe von angenehmem, ja vortrefflichem Geschmack ist, wohl ausgibt und daher ein empfehlenswerthes Ersatzmittel für den arabischen Kaffee abgibt. Er eignet sich überdies sehr gut zum Mischen mit diesem, dessen Geschmack und Ausgibigkeit er zudem viel besser, als alle anderen Surrogate, verbessert.“ Zu beziehen durch alle Spezerei-Handlungen des Landes und der Stadt und in den meisten Apotheken. [1073]

Angefangene Weihnachtsarbeiten

für Kinder jeden Alters. **Sehr reiche Auswahl. Stets Neuheiten. Cataloge gratis u. franco.** **Ausgewählte Alters-Collectionen** versendet bei Einslg. d. Betrages franco: Coll. I für Kinder v. 3—5 Jahren Fr. 4. 50 „ II „ „ „ 5—8 „ „ 5. 75 „ III „ „ „ 8—12 „ „ 7. — **Frauenfeld. Carl Käthner,** [1498] Fabrik. v. Kinderhandarbeiten. Für Wiederverkäufer sehr lohnender Artikel.

Gestickte Vorhangstoffe, Bandes & Entredeux liefert billigst [418] **Eduard Lutz in St. Gallen.** Muster sende franco zur Einsicht.

Nürnberger Spielwaaren **Jean Munck, Nürnberg.** **Größtes Spielwaaren-Magazin Nürnbergs** versendet seinen neuen illustrierten **Spielwaaren-Catalog** ca. 4000 Nummern enthaltend, gratis und franco. (M à 197/10 M) Besitzer war vormals **Mitinhaber der Firma A. Wahnschaffe.** [1511]

Avis. Wir ersuchen, **Arbeiten in feineren Handstickereien**, die auf Weihnachten besorgt werden sollen, recht frühzeitig einzuschicken, damit allen Anforderungen besser genügt werden kann. [1496] **J. Kihm-Keller, Frauenfeld.**

Als ein Hausmittel

aller Bevölkerungsklassen bei **Husten, Keuchhusten, Lungenkatarrh u. Heiserkeit**, sowie bei **Engrüstigkeit** und ähnlichen **Brustbeschwerden** haben sich während ihrem 25jährigen Bestehen

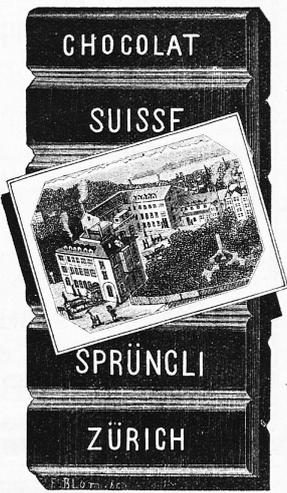
Dr. J. J. Hohl's Pektorinen allgemein eingebürgert. Dieselben sind von in- und ausländischen Medizinalbehörden konzessionirt und selbst von angesehensten Aerzten vielfach empfohlen. Diese Täfelchen mit sehr angenehmem Geschmack sind in Schachteln zu 75 und 110 Rp. ächt zu haben durch die **Apotheken Hausmann, Schobinger, Stein, Wartenweiler in St. Gallen; Lobeck in Herisau; Staib in Trogen; Rothhäusler in Rorschach; Sünderhauf in Ragaz; Helbling in Rapperswil; Marty in Glarus; Heuss, Gelzer, Schönecker in Chur; Schilt und Dr. Schröder in Frauenfeld; Glasapotheke in Schaffhausen; Gamper und Hörler in Winterthur; Eidenbenz & Stürmer, Härlin, Küpfer, Gottlieb Lavater, Locher, Strickler in Zürich; Brunner, Rogg, Tanner in Bern; Goldene Apotheke in Basel.** Weitere Dépôts sind in den Lokalblättern annoncirt. [1472]

VAN HOUTEN'S reiner, löslicher **CACAO** feinsten Qualität. Bereitung „augenblicklich“. Ein Pfund genügt für 100 Tassen. **Fabrikanten C. J. VAN HOUTEN & ZOON** in **Weesp, Holland.** [979] (M à 349/3 B) **Zu haben in den meisten feinen Delikatessen-, Colonialwaaren- und Droguen-Handlungen.**

40,000 Stück Theerosen in niedrigen Winterveredlungen, in kleinen Töpfen, zur weitesten Sendung vorbereitet, in 250 vorzüglichen Sorten, empfehlen ganz nach unserer Sortenwahl **100 Stück in 100 prächtigen Sorten, worunter viele Neuheiten, zu 45 M., 100 Stück in 10 Sorten zu 40 M.** Die Exemplare sind kräftig und vorzüglich, diesen Winter für Frühreiberei im Zimmer — für die blumenarmen Wintermonate — sehr beliebt. — Kataloge gratis. **Wilh. Kölle & Cie.,** [1425] **Resisten und kaiserl. königl. Hoflieferanten in Augsburg.**

Nebenerwerb für Frauenzimmer.

Honiglebkuchen in vorzüglicher, lange haltbarer Qualität sendet gegen Nachnahme **R. Scheurer**, Zuckerbäcker, in **Bern.** Muster stehen zu Diensten. [1491]

Diplome. **Académie nationale, agricole, manufacturière et commerciale** [1424]  **1882 PARIS 1882** **1883 ZÜRICH 1883**

L. Ed. Wartmann, St. Gallen, **St. Leonhardstr. 18a, Thalgarten.**

Rideaux und Vitrages brodés auf **Monseleine** (mit und ohne Tulle-Bordure), auf **Tulle** und **Guipure** (mit und ohne Application). Muster stehen zu Diensten und ist man ersucht, beim Verlangen von solchen Breite und Länge anzugeben. — **Reichhaltiges Lager von Bandes und Entredeux brodés.** [1449]

Trunksucht

ist heilbar. Gerichtlich geprüfte Atteste beweisen dies. Herr E. A. in B. schreibt: „Im Februar 1880 wandte ich mich an Sie wegen einem Mittel gegen Trunksucht für einen Freund und hat sich das Mittel auf das Glänzendste bewährt, wofür ich Ihnen meinen und des Freundes nebst Familie besten Dank ausspreche.“ Wegen näherer Auskunft und Erlangung des Mittels wolle man sich direkt wenden an **Reinhold Retzlaff**, Fabrikant in **Dresden 10** (Sachsen). (MDR.8041L) [1440]

Gumpoldt's Patent-Putz-Pasta.

Ausgezeichnetes Reinigungsmittel, leichte Anwendung, rascher und sicherer Erfolg. Vortzglich zum Putzen von Fenstern, Spiegeln und Glas aller Art, Porzellan, Marmor, Stahl, Messing, Kupfer, Zink, Bronze, Silber und Gold. Ein Stück mit Gebrauchsanweisung 30 Cts. — Wiederverkäufern entsprechend billiger. [1336
Müller'sche Spezerei- und Samenhandlung, Frauenfeld.

Petroleumlampen	mit Bronze- und Alabasterfuss, komplet, mit Glocke oder Schirm, à Fr. 3. — bis Fr. 12. 50,
Hängelampen	jeder Art à Fr. 3. — bis Fr. 12. 50,
Zug- oder Kettenlampen	à Fr. 13. 50 bis Fr. 17. —,
Wandlampen	von 70 Cts. an,
Handlampen	aller Art von 50 Cts. an per Stück,
Lampenschirme	in grosser Auswahl,
Dochte	für Lampen- und Petroleumkochherde,
Lampengläser	für Rund- und Flachbrenner à 15 Cts.,
Nachtlämpchen	verschiedener Systeme, à 50 Cts. bis Fr. 2. —,
Petroleum-Sparlampen	in Kerzenform, praktisch und billig, vollkommener Ersatz der Kerzen, à 50 Cts. per Stück,

empfehlst bestens [1482
J. Weber's Bazar, St. Gallen.

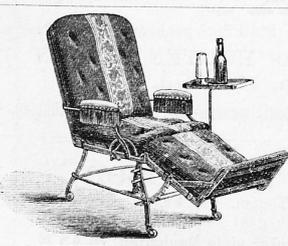
[678] **CHOCOLAT**

Suchard [10. R. 1842]

AU PRINTEMPS

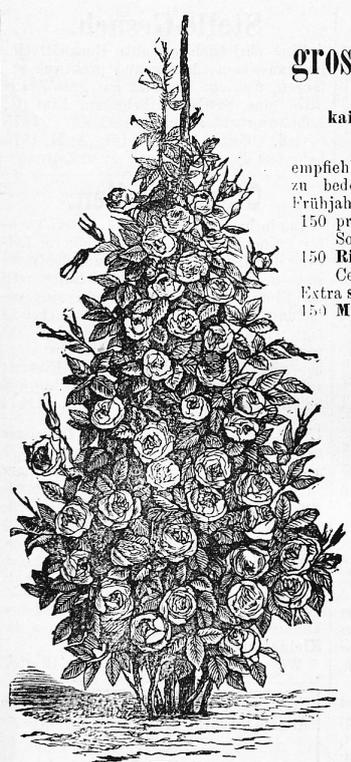
GRÖSSTES MODEWAAREN-MAGAZIN
 Rue du Havre, B⁴ Haussmann, Rue de Provence et Rue Caumartin
PARIS
Soeben erschien

[1441] Der Illustrierte General-Catalog der neuen Wintermoden, dessen Zusendung **GRATIS** und **FRANCO**, auf bezügliche Anfragen erfolgt. Man adressire gefälligst an
JULES JALUZOT & C^o
PARIS
 Dieser Catalog erscheint in deutscher, französischer, spanischer, italienischer, portugiesischer, holländischer, dänischer sowie schwedischer Sprache.
 Mustersendungen der neuesten und grossartigen Assortimente des **PRINTEMPS** auf Verlangen ebenfalls franco.
Bestellungen von 25 Fr. an portofrei.
 Wegen der Zollfreien Speditionsbedingungen sehe man gefl. den Catalog.



Vielfach verstellbare [1432]
Universal-Fauteuil
 dienlich für Gesunde und Kranke als:
 Lehnstuhl oder Rauchstuhl,
 Zimmer-Fahrstuhl,
 Chaise-longue, Bett etc.
 — Preis-Courant gratis. —
J. Stapfer & Cie.
 67 Bahnhofstrasse Zürich Bahnhofstrasse 67

Graues und rothes Haar!
 unschädlich sofort dauerhaft blond, braun und ächt schwarz zu färben durch das **Extrait Japonais**, genannt Melanogène, von **Hutter & Cie.** in Berlin. Für den Erfolg garantirt die Fabrik. [1479
 Dépôt bei **J. U. Locher**, Marktgasse in St. Gallen, in Cartons à Fr. 5.



Die grosse deutsche Rosenzucht

von **Wilh. Kölle & Cie.,**
 kais. u. kön. Hof-Rosenlieferanten
 in **Augsburg (Bayern),**
 empfiehlt ihre prachtvollen **Rosen-Pyramiden** zu bedeutend reduzierten **Herbstpreisen** (im Frühjahr 25% theurer):
 150 prächtige, zu **Pyramiden** geeignete Sorten 100
 150 **Rieserrosen** mit Blumen bis zu 40 Centimeter Umfang 200
 Extra **starke Exemplare** von Pyramiden à 3-5 3-5
 150 **Moosrosen**, 20 Sort., darunter Remont 109
 150 französ. gestreifte **Rosen**, winterhart 100
 150 Sorten **feinste Thea**, starke Pflanzen 100
 150 **goldgelbe Thea**, **M. Niel**, **Perle de Lyon**, **Etoile de Lyon**, **Belle Lyonnaise** etc. 100
 150 Sorten **Thea** aus **Töpfen** zum Antreiben im **Zimmer** für die blumenarmen Wintermonate 100
 200 **Bengal** — oder **Noisette** — oder **Schlingrosen**, je nach Wunsch oder gemischt 100
 1000 **St.** in 500 Sorten od. **Prachtrosen** in **Thea**, **Remont** etc. 500
 100 Sort. hochstämm. **prachtvolle Remont** in allen Höhen 150
 100 dito **Thea** (es sind nur die hervorragendst. Sort. verm.) 200
 100 höchste fehlerfreie **Trauerrosen**, einzeln f. Rasen oder zur Grabzierde unentbehrl. 3-500
 Bei 10% Preisauflschlag geben wir auch von 15 St. an ab. Bei Abnahme von 1000 St. 10% billiger. 10 Hochst. Beerenobst, **Stachel- und Johannisbeeren** auf 1 Stamm 20 M. — Unsere Exemplare sind alle so kräftig, dass sie bei richtiger Kultur schon im ersten Jahre reichlich blühen müssen. **Kleinere, schwächere Exemplare sämtl. obig. Rosen zum halben Preise.** — Ein Gartenkalender zur rationellen Rosenkultur à 60 Pf. versende franko gegen franko. — Die billigste Gartenzierde ist eine Rosengruppe, weil sie durch **Jahrzehnte** mit ihrem herrlichen Flor erfreut. — Der Herbst ist die günstigste **Verpflanz-** und **Versandzeit**; letztere besonders für weitere Entfernungen, wie Amerika, Russland etc.; jetzt reifen die Rosen 2-3 Monate ohne jegliche Gefahr. 500,000 Stück Rosen in Vorrath. [1427

Die einzige Chocolate nach sicilianischer Art
 mit wenig Zucker und viel Cacao-Gehalt.
 Cacaopulver.
 Gegründet 1849

Die beste Chocolate
A. MAESTRANI
 ST. GALLEN (Schweiz).

CHOCOLAT
A. MAESTRANI
LE MEILLEUR
 BOITES de fantaisie
 CHOCOLAT en poudre
 CHOCOLAT aux noisettes
 A. MAESTRANI
 ST. GALLEN (Schweiz).
 Die beste Chocolate
A. MAESTRANI
 ST. GALLEN (Schweiz).
 Cacaopulver
 Täglich Versandt nach allen Welttheilen.
 Gegründet 1849 [1462

Basler Sauerkraut-Fabrik

offerirt feinstes Sauerkraut (Façon Strassburger) in Fässern von 12 1/2, 25, 50, 100 und 200 Kilos zu billigsten Preisen. [1493
Hürlimann & Lückinger, Basel.

Glacé-, Winter- und Waschleder-Handschuhe
 empfiehlt in neuester Form und bester Qualität [1510
C. Schneider-Keller, St. Gallen.